

summer  
an den naturparken

13.7.-15.7.2007

meet the makers

Brandenbourg



**GRAND CONCOURS  
GROSSES GEWINNSPIEL**

**Gagnez de nombreux prix  
Viele Preise zu gewinnen**

+ Info voir page 6 / siehe Seite 6

## Internationaler Genussmarkt Marché International du Goût

### 9. Branebuurger Maart

Markt  
Workshops  
Verkostungen  
Animation  
Musik

Marché  
Séminaires  
Dégustations  
Animations  
Musique

Freitag/Vendredi 16-21h  
Samstag/Samedi 11-19h  
Sonntag/Dimanche 10-18h

**Eintritt frei - Entrée libre**

[www.polygonal.lu](http://www.polygonal.lu)

Beilage zur Revue 27/07



REVUE DE LITTÉRATURE  
**Revue**



POLYGONAL  
EISLEK





*"des moments savoureux de plaisir et de fête  
pour le palais, le corps et l'âme!"*



*« La cuisine d'un groupement humain est le reflet du ciel, de la terre, des eaux du pays où il est fixé »*

*Edouard de Pomiane*

*« De tous les arts, celui qui nourrit le mieux son homme, est l'art culinaire »*

*Pierre Dac*

La culture englobe selon la définition de l'UNESCO, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeur, les traditions et les croyances. L'originalité et l'authenticité des productions régionales et gastronomiques font sans aucun doute parties de ces traditions et valeurs qui enrichissent notre vie culturelle. La cuisine et l'alimentation occupent une place importante dans la vie quotidienne et favorisent les relations sociales ainsi que le dialogue interculturel.

« Meet the makers », organisé dans la Rotonde 1 à Luxembourg-Bonnevoie, fut un des événements-phares de la semaine d'ouverture de Luxembourg et Grande Région, Capitale Européenne de la Culture 2007. La nouvelle édition de ce festival du goût, qui aura lieu au charmant village de Brandenburg, va encore nous permettre d'apprécier une offre culturelle spécifique grâce à son exigence dans la qualité des produits.

L'Europe des régions devient de plus en plus une réalité culturelle et sociale. En effet, en invitant des producteurs provenant de la Grande Région, le projet « Meet the Makers » favorise non seulement la sensibilisation pour la diversité et la qualité des produits du terroir, mais crée aussi des contacts et amitiés qui renforcent le respect mutuel et provoquent d'autres coopérations transfrontalières dans la Grande Région. Le marché public « Meet the makers » permet aux visiteurs de découvrir et d'éprouver la richesse de la production alimentaire artisanale de la Grande Région et contribue ainsi à respecter et à maintenir ce patrimoine précieux.

Voilà pourquoi je tiens à exprimer mes remerciements aux responsables et aux collaborateurs du Parc Naturel de l'Our, du Parc Naturel de la Haute-Sûre, de l'association Slow Food Luxembourg, de la commune de Tandel et de ses associations qui ont réalisé ce projet exceptionnel en collaboration avec Luxembourg et Grande Région, Capitale Européenne de la Culture 2007.

C'est avec grand plaisir que j'exprime mes vœux de succès les plus chaleureux à toutes les personnes, visiteurs, exposants, producteurs qui participent à ce festival autour des plaisirs du goût.

Que le marché « Meet the makers II », présenté devant le décor pittoresque du château de Brandenburg, nous procure des moments savoureux de plaisir et de fête pour le palais, le corps et l'âme !

*Octavie Modert  
Secrétaire d'Etat à la Culture,  
à l'Enseignement Supérieur et à la Recherche*



[ Genau das will ich haben ]

Revue Abo € 88,45 +  
iPod shuffle € 87 = € 175,45  
➤ Ihr Preis nur € 114,45

Sie sparen  
61 Euro!

### iPod shuffle

- Höhe: 27,3 mm
- Breite: 41,2 mm
- Tiefe: 10,5 mm
- Gewicht: 15 g
- 1 GB USB-Flash-Speicher
- Für bis zu 240 Songs
- Wiedergabedauer: bis zu 12 Stunden

LINEHEART city



Bitte hier ausschneiden

Bestellen Sie jetzt Revue mit TéléRevue, Graffiti, AutoRevue und Check In für 1 Jahr mit dem iPod shuffle zum Preis von nur €114,45.

Name, Vorname

Bitte gewünschte Farbe angeben

Straße, Nr.

Tel.:

PLZ

Wohnort

Unterschrift

Coupon senden an: Revue - Postfach 2755 - L-1027 Luxemburg oder E-Mail an ipod@revue.lu

[ Revue abonnieren lohnt sich ]

Dieses Angebot gilt nur für Nicht-Abonnenten in Luxemburg und solange der Vorrat reicht. meet the makers 27/07



"des spécialités régionales et internationales,  
de nouvelles créations et des combinaisons culinaires surprenantes"



### Festival du Goût à Brandenburg

La première édition du marché régional « Meet the Makers » eut lieu dans la Rotonde I à Luxembourg-Bonnevoie, en décembre 2006. Elle connut une réussite incontestable. Or cette année-ci, où la Ville de Luxembourg a été choisie comme Capitale Européenne de la Culture 2007, les organisateurs des Parcs Naturels de la Haute-Sûre et de l'Our, ainsi que l'association Slow Food Luxembourg, en collaboration avec Luxembourg et Grande Région, ont fort judicieusement fixé leur choix sur notre petit village pittoresque et idyllique de Brandenburg, pour fêter en plein air, pendant trois jours, la deuxième édition du festival international des plaisirs du goût et du terroir. La manifestation s'intègre d'ailleurs fort heureusement dans le cadre traditionnel de la neuvième édition du Branebuurger Maart.

Que l'on ne s'y trompe pas ! Le modeste village de Brandenburg ne compte certes que quelque deux cent vingt âmes, mais il possède des atouts majeurs. Sa poignée d'habitants sait ingénieusement et énergiquement mettre en valeur un esprit d'initiatives étonnant, et qui s'affirme tout particulièrement sur le plan culturel. - En outre, ce n'est pas pour rien que Brandenburg est une parmi les huit localités charmantes à caractère purement rural de la nouvelle commune fusionnée de Tandel, située avantageusement à proximité de la « Porte des Ardennes ». Brandenburg reste pourtant totalement à l'abri du tapage d'une Nordstad en pleine gestation. La vie chez nous se déroule dans le calme d'une fraîche verdure au pied des ruines pittoresques d'un château fort médiéval qui domine l'étroite vallée. Les organisateurs ont donc à bon escient jeté leur dévolu sur le village de Brandenburg. Et j'ai à cœur de les en féliciter très chaleureusement.

Venons-en maintenant à la manifestation même dont l'intérêt spécifique va sans doute enchanter les visiteurs. Rien de plus séduisant, de plus appétissant que la vaste palette des produits alimentaires artisanaux qui sont exposés et dont l'origine se situe dans une zone qui s'étale de l'Espagne à la République Tchèque. Il m'est évidemment impossible de faire ici le tour des articles des exposés. Citons au hasard quelques échantillons parmi la variété imposante des produits les plus divers et tous de très haute qualité : viandes, huiles,

fromages, biscuits et gâteaux, fruits et légumes, fines herbes, vins et spiritueux, bières régionales, - bref, un choix imposant de produits des plus diversifiés et d'une très haute qualité. Il faut bien le dire, les quelque quatre-vingts producteurs, femmes et hommes, sont de vrais artistes culinaires qui avec leur passion et leur maîtrise réussiront à conquérir les visiteurs.

Enfin, un vaste programme d'animation autour de ce marché d'exception fera de cette manifestation un événement inoubliable pour tous les acteurs présents. Mais les gourmets avertis peuvent s'attendre à plus ! Dans les quinze ateliers de découverte gustative, producteurs et experts leur feront découvrir des spécialités et préparations régionales et internationales, de nouvelles créations et des combinaisons culinaires surprenantes. Cette expérience enthousiasmante sera un véritable cours d'école particulier, celui du goût et du bien-être, permettant de savourer la richesse culturelle qui est propre à la Grande Région et à l'Europe.

En guise de couronnement des réjouissances, les hôtes sont invités à une excursion de découverte du paysage gastronomique dans la région où des cuisiniers doués et passionnés proposent leurs menus exquis, jouant ainsi le rôle de vrais ambassadeurs culturels de leur région.

Je tiens enfin à exprimer mes sincères remerciements et mes vœux de succès les plus fervents aux organisateurs et aux exposants qui ont investi tout leur savoir-faire pour rendre possible cette manifestation culturelle tout à fait exceptionnelle.

Un festival du goût et des plaisirs du terroir à ne pas manquer.

Ali Kaes  
Député-Maire de la Commune de Tandel

## Markt / Marché



**DE** Während des Marktes entdecken Sie eine Vielfalt an Köstlichkeiten aus Luxemburg und den Nachbarländern. In dem charmanten Dorf Brandenburg lernen Sie die Produzenten kennen, die mit Fachwissen und Leidenschaft diese Lebensmittel herstellen. Das aussergewöhnliche Begleitprogramm umfasst Animationen, Seminare, Vorträge, gastronomische Vorführungen und Workshops, Ausstellungen, Verkostungen, Wanderungen. Während 3 Tagen wird, dank der einmaligen Marktatmosphäre und den zahlreichen Überraschungen, aus Meet the Makers - 9. Branebuurger Maart ein unvergessliches Ereignis.

**FR** Tous les plaisirs du goût et les saveurs du terroir dans le cadre exceptionnel du village de Brandenburg. Visitez le marché avec les meilleurs produits des quatre coins de la Grande Région et de l'Europe. Rencontrez les femmes et les hommes qui, avec passion et savoir-faire, transforment des matières premières en plaisir et convivialité. Le programme d'animation autour du marché est exceptionnel: séminaires, démonstrations, dégustations, ateliers gastronomiques, expositions, promenades guidées, interventions musicales, etc.

Pendant 3 jours, une vraie ambiance de marché, agrémentée d'événements inattendus, fera de cette manifestation un événement inoubliable.



### CONCOURS SMS MAKERS

JUILLET / JULI 2007 MEET THE MAKERS

**PRIX PRINCIPAL 1 Weekend touristique TGV Luxembourg - Paris** (voyage + 1 nuit à l'hôtel)

AUTRES PRIX 6 livres "Naturpark Our", 4 DVD "Sentier des Passeurs", 7 x 2 tickets pour le bateau solaire, 2 menus du terroir au Manoir Kasselslay, 3 corbeilles "vum Séi" et 3 livres "Luxembourg - Parcs et Jardins"

**1. PREIS 1 Wochenendreise für 2 Pers. mit dem TGV Luxembourg - Paris** (Reise + 1 Übernachtung im Hotel)

WEITERE PREISE 6 Bücher "Naturpark Our", 4 DVD "Fluchthelferweg", 7 x 2 Solarbootfahrten, 2 Menus du Terroir im Manoir Kasselslay in Roder, 3 Naturparkkörbe mit Regionalprodukten "vum Séi" und 3 Bücher "Luxembourg - Parcs et Jardins"

\* au prix normal d'un sms / Normalpreis einer SMS

### Öffnungszeiten / Heures d'ouverture

Fr/ve 13.7. 16h-21h Meet the Makers  
Sa/sa 14.7. 11h-19h Meet the Makers  
So/di 15.7. 10h-18h Meet the Makers - 9. Branebuurger Maart

**Eintritt frei - Entrée libre**

Der Markt ist teilweise überdacht  
Le marché se déroule en partie sous chapiteau

### Konzerte / Concerts

Fr/ve-So/di 13.-15.7. **Cimbálová muzika Jožky Polácha** (CZ)  
Fr/ve 13.7. 18h **Bastenduerfer Musek**  
Sa/sa 14.7. 16h **3-Länderklang: Musikvereine Lieler** (L), **Oudler** (B), **Ringhuscheid** (D)  
So/di 15.7. 11h30 **Eschduerfer Musek**  
So/di 15.7. **Nico Walisch**  
So/di 15.7. 16h **Ethnolution**

### Geniessertombola / Tombola Gastronomique

Zahlreiche Preise mit u. A. täglicher Verlosung einer Schubkarre, gefüllt mit regionalen Spezialitäten.

Nombreux prix avec e.a. tirage au sort d'une brouette pleine de délicatesses régionales.



### Junior

- 13.-15.7. **Springschloss / château gonflable**
- 14.-15.7. **Art-animation: Dit Jungels / Mike Rouault**
- 15.7. **Esimso animation**
- 15.7. **Kinderflohmarkt / Marché aux puces de jouets**
- 14.7. 22h **OPEN AIR - KANNERTHEATER**



"D'Geheimnis vum Schlass" durch Kanner aus de Schoule vun Tandel a Park Housen (Gilles Hoffmann) mat Live-Musik (Park Percussion-Ronny Mergen).

**Entrée Gratis!**

### Expo

- 13.-15.7. **Gallerie an der Millen: Gruppenausstellung - Expo de groupe**  
G. Balthasar, D. Miller, G. Claude, Cl. du Fays, Cl. Franzen, M. Gaudio, F. Grasges, L. Hacken, A. Haentges-Lambert, T. Herrmann, J. Klases-Zweber, R. Lippert-Weiler, M. Mossong, J.-M. Schmartz, D. Schmit.
- 13.-15.7. **Atelier Dit Jungels: Dit Jungels & Mike Rouault**  
Rezente Arbeit / créations récentes
- 13.-15.7. **Schräiner Wierkstat**  
Tag der offenen Tür / Porte Ouverte
- 13.-15.7. **Apis Jungels**  
Tag der offenen Tür - Porte Ouverte

### Exploration

- 14.7. 15h **Geführte Besichtigung von Schloss Brandenburg mit Claude du Fays / Visite Guidée Château de Brandenburg avec Claude du Fays**

### Menus

**Hamenteller - Grill - Spare ribs - Gromperkichelcher - Waarm Ham, gebotschte Gromperen, Sauermous (Sa) - Fitnesssteller (So/Di) - etc.**

**Regionalbiere und Weine / vins et bières régionaux**



**Dit Jungels** wird inspiriert von der Lehre Kandinsky's (1866-1944), Begründer der abstrakten Malerei: "Entscheidend ist das Entstehen von Farben und Formen aus der inneren Notwendigkeit"

"Während ein Teil meiner Arbeit vor allem durch die Geometrie besticht; in rezenten Werken der menschliche Körper zu Trägern der Farbe wird, ist die Ausstrahlung anderer Arbeiten weitaus gelöster. Hier trage ich die Farbe frei auf und erzeuge dabei eine Farb Stimmung, die ins Bild hineingeht."



Composition (2006), Technique mixte

"Dans les œuvres de **Mike Rouault**, l'homme est toujours au premier plan. La mort, la peur, la tristesse, la mélancolie et l'espoir sont mis en évidence à travers la diversité des matériaux; les émotions sont exprimées la plupart du temps à travers des formes surréalistes(...) Il est l'un des rares artistes à nous confronter à nos peurs sans vouloir nous choquer. Il reste vrai."

Mme Annette Barth, Critique et professeur d'Histoire de l'Art à l'Université de Trèves



## Workshops / Ateliers

**DE** In Geschmackswerkstätten können Sie regionale Köstlichkeiten und Zubereitungen unter der fachlichen Anleitung von Produzenten und Spezialisten erleben. Die "Ecole du Goût" ist eine Schule des Geschmacks, die den Einsatz aller Sinne fordert. Reservieren Sie ab sofort Ihre Plätze während den Bürostunden: Tel +352 90 81 88 1

**FR** Dans des ateliers du goût, des producteurs et des experts vous assisteront à découvrir des spécialités et préparations exceptionnelles. Entrez dans l'école du goût, elle fera appel à vos cinq sens. Réservez dès à présent vos places pendant les heures de bureau: Tél +352 90 81 88 1

### Freitag/vendredi 13.7.

**19:30-20:30** Atelier 1 **12 €**  
**A1 Lëtzebuurger Terroirs-Spezialitéiten**  
*(R. Ley, Ch. Vaessen, J. Hennicot, A. Steichen, Chambre d'Agriculture) LUX/DE*

Rëndfleesch, Ham, Gromperen an Brout: ën Assortiment vun genësslechen Produits du Terroir gi mat lëtzebuurger Wäiner an Harmonie gesat. Dest erlaabt lech, Är Kenntnisser iwwer Qualitéits-Kriterien bei ënger Dégustatioun vun ausgewielte Platën ze verdéiwen..

**19:30-20:30** Atelier 2 **9 €**  
**A2 Käse- und Weinspezialitäten aus Siebenbürgen in Rumänien**  
*(A. Rost, SC Rosti / Mihai Eminescu Trust) DE*

Wir verkosten traditionelle Käsesorten und Wein aus Siebenbürgen (Rumänien). Der Frisch- und Hartkäse wird aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch in überlieferter Weise vom Bauern hergestellt und harmoniert besonders gut mit den frischen Weinen der Kokelregion (Tarnava).

**18:30-19:30** Atelier 3 **15 €**  
**A3 Fisch – erleben und genießen**  
*(M. Rosengarten, Forellengut Rosengarten) DE*

Woher kommt unser Süßwasserfisch eigentlich? Erfahren Sie vom Produzenten einiges über Aufzucht, Produktion und Verarbeitung. Probieren Sie im Anschluss verschiedene Süßwasserfische und verschiedene Verarbeitungsmethoden. Gebeizt, heiß- oder kaltgeräuchert, Pastete, Mousse oder Suppe – der Genuss mit passenden Weinen ist vielfach.

### Samstag/samedi 14.7.

**10:30-12:00** Atelier 1 **7 €**  
**B1 Brennesselen an der Kichen. Fir Kanner vun 8-12 Joer**  
*(M. Unfer-Loos, LT Bonnevoie) LUX/DE*

Mer gin zesumme Brennesselen an de Besch plécken: eng Planz di pickt, mee voller Goût, mat villen Nährstoffer, an zenter éiweg geschätzt. Dir léiert se kennen andems mir zesumme Brennesselsimonade brauen, Bréidercher mat Brennesselsbotter a Risotto mat Brennesselen kachen a schmachen.

**B2 Der vorher angekündigter Workshop findet leider nicht statt! L'atelier annoncé n'aura malheureusement pas lieu!**

**13:00-14:30** Atelier 1 **12 €**  
**B3 Pain, fromage et vin – encore et toujours**  
*(J. Kircher, Pain et Tradition, M. Vonner, Chez Mauricette, X. Molitor, Europe Vins) FR*

Un boulanger, une fromagère et un négociant en vins s'allient pour vous faire redécouvrir la trilogie aux plaisirs infinis, lors d'un repas dégustatif, assorti d'explications sur le souci de la qualité: un pain de campagne avec un Chaurouce et un chardonnay bourguignon; un pain ardennais avec un Saint-Nectaire et un Fourme d'Ambert, combiné à un chenin anjou, puis à un muscat moelleux; un pain céréales bio avec un Poulligny Saint Pierre et un bergerac blanc; pour terminer, un pain noisettes-pistaches avec un Saint Marcellin et un Cabecou de Rocamadou, accordés avec un Crozes Hermitage et un bergerac.

**13:00-14:30** Atelier 2 **15 €**  
**B4 Schäferstündchen – Cook like the Makers**  
*(A. Hartmann, esskultur, W. Braun, Hotel Ritschlay) DE*

Wie zart und edel Bio-Lamm schmecken kann, verraten Ihnen die Eifel-Selektionshotels. Sie verarbeiten ein Eifeler Weidelamm der Regionalmarke nach Rezepten der Produzenten und erzählen Ihnen unter dem Motto "bestimmt nicht lammfromm" Wissenswertes zu dem Tier, inkl. 3-Gang-Menü mit ausgewählten Weinen.



**ORT / LIEU**  
**Atelier 1:** Centre Culturel: 20 places  
**Atelier 2:** Centre Culturel: 35 places  
**Atelier 3:** Atelier Dit Jungels, Hauptstrooss: 20 places



**15:30-16:30** Atelier 1 **9 €**  
**B5 Rencontres sucrées en Avignon**  
*(P. Silvain, G. Camus, A. Jouve, M. Peyron, Bienvenue à la Ferme, Vaucluse) FR*

Venez déguster nos produits gorgés du soleil de Provence: appréciez toutes les saveurs de la figue sous forme de jus de fruit et de confiture, goûtez des sirops originaux à base de plantes aromatiques et médicinales (thym et lavande), fondez pour du nougat à base d'amandes et de miel et découvrez les secrets de la fabrication artisanale du pain d'épice.

**15:30-17:00** Atelier 2 **12 €**  
**B6 Wellkaër, Buchweizen, Buckwheat, Sarrasin – gestern, heute und morgen**  
*(I. Kreft, Universität von Ljubljana, H. Poppelaars, Manoir Kasselslay) LUX/DE*

Die Traditionen um dieses Nischenprodukt, vom Ethnobotaniker erläutert, stehen in einem Dialog mit Regionalrezepten, vom Küchenchef mit kulinarischer Leidenschaft interpretiert und weitergesponnen. Leckere Fingerfood-Häppchen werden auf der Stelle zubereitet und verkostet.

**18:00-19:00** Atelier 1 **7 €**  
**B7 De Goût vum Beienhunnig, Natur pur an all hierer Vielfalt!**  
*(P. Jungels, Imker) LUX*

E professionnellen Imker weist lech wéi aus Bléiesaaft Hunnig entsteet a wéi e gewonne gët. Mir schmaachen éng Hunnigdrépp a sechs Zorte lëtzebuurger Hunnig, a maachen eng Hunniganalyse: Fréijorsbléi, Wäissdaar, Bettseecher, Summerbléi, Lannen a Bëschhunnig.

**18:00-19:00** Atelier 2 **9 €**  
**B8 Les huiles d'olives, un voyage tout méditerranéen**  
*(B. Moinier, productrice, R. Reckinger, analyste sensorielle) FR*

Pays de production, variétés d'olives et état de maturité du fruit causent la variété sensorielle des huiles, des olives et des produits dérivés comme les tapenades. Nous en découvrons les deux grandes familles gustatives (fruité vert et fruité noir) lors d'une dégustation commentée.

**Platzreservierung während den Bürostunden:  
 Reservation pendant les heures de bureau:**  
 Tel.: + 352 90 81 88-1

### Sonntag/dimanche 15.7.

**11:00-12:00** Atelier 1 **7 €**  
**C1 Un choix coloré dans votre assiette: à la découverte des fruits et légumes. Pour jeunes de 12-15 ans**  
*(L. Muller, N. Weber, Domaine Thermal) LUX/DE ou FR*

Vous découvrez les mille et un goûts, saveurs, couleurs et textures qui se cachent dans les fruits et légumes. Les fins palais relèveront le défi ludique d'identifier des préparations astucieuses et surprenantes – à déguster sans modération!

**11:30-12:30** Atelier 2 **C2 Béier ass nët Béier!** **9 €**  
*(B. Fontaine, Brasserie Simon, R. Reckinger, analyste sensorielle) LUX/DE ou FR*

Vun der Produktioun iwwert d'Faarwen zur Dégustatioun vun de groussen Béierfamilien aus verschiddeenen europäesche Länner mat hiere charakteristeschen Aromen: avis aux amateurs!

**13:00-14:30** Atelier 1 **15 €**  
**C3 Vun de Schottesche Koppen bis an de Braanebuurger Dall: d'Galloway-Randfleesch**  
*(H. Hostert, N. Kass, Ziichter, L. Steichen, Brasserie Majerus) LUX/DE*

Lëtzebuurger Ziichter verroden lech méi iwwert des schottesch laanghäreg Race an hiert gesond Gourmets-Fleesch, an e Kach iwwerrascht lech mat engem 3-Gäng-Menü mat ausgewielte Wäiner, deen di vielfälteg Facetten vun dessem Fleisch ennersträcht: carpaccio, bœuf à la bourguignonne, joue et queue de bœuf, braisée à la romaine.

**14:00-15:30** Atelier 2 **C 4 Rhapsodie de Sushis** **12 €**  
*(H. Miyamae, A. Yasuoka, K. Kudo, Restaurant Kamakura) FR*

Après un exposé détaillant l'origine et les occasions traditionnelles de consommation des Sushis, vous allez assister à la préparation en direct de trois types de sushi, par un restaurateur japonais créatif: de la découpe du poisson à la dégustation, vous découvrirez six pièces de sushi en Nigiri, Hoso-maki et Futo-maki, servis avec du thé vert japonais.

**15:30-16:30** Atelier 1 **12 €**  
**C5 L'eau: incolore, inodore, insipide et sans saveur?**  
*(L. Muller, N. Weber, Domaine Thermal) LUX/DE ou FR*

Cet atelier vous montrera les nombreuses facettes qui se cachent derrière les eaux. Souple, fraîche, moussillante, rocheuse, douce... Nous dégusterons huit eaux, plates et gazeuses, originaires de la grande région. Tout savoir sur l'eau – l'eau dans le corps, lecture des étiquettes des eaux minérales, quelle eau choisir?

**15:30-16:30** Atelier 3 **9 €**  
**C6 Kaffi a Schokela : zwoe südlännesch Aphrodisiaken**  
*(C. Dieschbourg, Moulin Dieschbourg, R. Reckinger, analyste sensorielle, J.-L. Zeien, Transfair) LUX/DE ou FR*

Dir héiert iwwer den Ubau, d'Provenance an d'Geschicht vun zwoe ex-kolonialen Produkter an hier Wichtigkeet fier d'Produzenten am Süden an d'Konsumenten am Norden. Mer maachen eng sensoresch-genësslech Rees duerch Afrika, Mettel- an Südamerika, a schmaachen en passant di grouss Sorten Kaffi a Schokela mat der Vielfalt vun hiren sensuellen Aromen.

**Für kids - pour jeunes**  
**Verkostungsmahlzeit - repas dégustatif**  
**Showcooking - cuisine démo avec dégustation**  
**Verkostung - dégustation**

## Zu Tische / A table



**DE** Eine gastronomische Entdeckungsreise durch die Region. Begeisterte und talentierte Köche bitten in ihren Restaurants mit besonderen Menüs zu Tische.

**FR** Une excursion culinaire dans la région. Des cuisiniers talentueux et enthousiastes vous invitent dans leur restaurant et vous proposent des menus très spéciaux.



**Reservierung im Restaurant**  
**Réservation au restaurant**  
Info: [www.polygonal.lu](http://www.polygonal.lu)

### Freitag/vendredi 13.7.

**Café-Brasserie Majerus, Ingeldorf/Diekirch** (Abend / soirée)  
Meine Gastro-(Vieh)lophilosophie, Tél. +352 26 80 48 47  
**Restaurant Comte Godefroy, Esch-sur-Sûre** (ab / à p.d. 18:30)  
Le terroir du Lac de la Haute-Sûre, Tél. +352 83 91 10

### Samstag/samedi 14.7.

**Brasserie Cornelyshaff, Heinerscheid** (um / à 19:30)  
Les mille facettes du sarrasin – die Welt des Buchweizen  
Tél. +352 92 17 45 1  
**Café-Brasserie Majerus, Ingeldorf/Diekirch** (Abend / soirée)  
Meine Gastro-(Vieh)lophilosophie, Tél. +352 26 80 48 47  
**Restaurant Godefroy, Esch-sur-Sûre** (ab / à p.d. 18:30)  
Le terroir du Lac de la Haute Sûre, Tél. +352 83 91 10

### Sonntag/dimanche 15.7.

**Manoir Kasselslay, Roder** (um / à 19:00)  
Terroir de l'Our – Terroir de Vaucluse, Tél. +352 95 84 71  
**Restaurant Godefroy, Esch-sur-Sûre** (ab / à p.d. 18:30)  
Le terroir du Lac de la Haute Sûre, Tél. +352 83 91 10

**Ären Installateur mat Erfahrung**

**ETA**  
WTA-Heiztechnik GmbH  
[www.eta-heiztechnik.at](http://www.eta-heiztechnik.at)

Die ETA-Komplettlösungen  
für nachhaltige Wärme Energie

**SCHMIT NICO** s.r.l.  
L 9835 MOSCHIED DICKT  
[www.nicoschmit.lu](http://www.nicoschmit.lu)

Tel: 35 04 07-1 - Fax: 35 07 15  
Dépannage: 35 04 07-44  
[www.nicoschmit.lu](mailto:www.nicoschmit.lu) - [info@nicoschmit.lu](mailto:info@nicoschmit.lu)

## Transport



### Anreise mit Zug & Bus Transports en commun

**DE** Gegen Vorlage Ihres Fahrscheines nehmen Benutzer des öffentlichen Transportes gratis an der Genießertombola teil. Ihr Tombolalos erhalten sie am Infostand.

**FR** Les utilisateurs des transports en commun participent gratuitement à la tombola gourmande. Présentez vous avec votre ticket de transport au stand d'info et obtenez votre billet de tombola!

### ZUG / TRAIN + BUS RGTR ETTTELBRÜCK - DIEKIRCH - BRANDENBOURG

**Haltestellen / Arrêts:**  
Ettelbruck/Gare - Diekirch/Gare - Diekirch/Altersheem - Gilsdorf/Schoul - Gilsdorf/An der Kléck - Bastendorf/Lann - Brandenburg/Bakes (Brandenburg/Scheier am Sonntag / le dimanche)

#### FREITAG / VENDREDI 13.7.

Ligne(s)	565	560	560	565	560	560	560	565
Ettelbruck/Gare	15.09	16.07	16.44	17.14	17.44	18.14	18.44	19.14
Diekirch/Gare	15.16	16.14	16.51	17.21	17.51	18.21	18.51	19.21
Brandenburg/Bakes	15.29	16.27	17.04	17.34	18.04	18.34	19.04	19.34

Ligne(s)	565	560	565	extra	extra	extra
Brandenburg/Bakes	16.18	17.18	18.18	19.18	20.18	21.18
Diekirch/Gare	16.35	17.35	18.35	19.35	20.35	21.35
Ettelbruck/Gare	16.43	17.43	18.43	19.43	20.43	21.43

#### SAMSTAG / SAMEDI 14.7.

Ligne(s)	560	565	560	565	extra	560	extra	565	extra	560	560	565	560	560	565	
Ettelbruck/Gare	10.14	11.14	12.00	13.14	13.44	14.14	14.44	15.09	15.44	16.07	16.44	17.14	17.44	18.14	18.44	19.14
Diekirch/Gare	10.21	11.21	12.07	13.21	13.51	14.21	14.51	15.16	15.51	16.14	16.51	17.21	17.51	18.21	18.51	19.21
Brandenburg/Bakes	10.34	11.34	12.20	13.34	14.04	14.34	15.04	15.29	16.04	16.27	17.04	17.34	18.04	18.34	19.04	19.34

Ligne(s)	560	565	560	565	560	565	extra	560	extra	565	extra	extra
Brandenburg/Bakes	11.18	12.18	13.18	14.18	15.18	16.18	16.48	17.18	17.48	18.18	18.48	19.18
Diekirch/Gare	11.35	12.35	13.35	14.35	15.35	16.35	17.05	17.35	18.05	18.35	19.05	19.35
Ettelbruck/Gare	11.43	12.43	13.43	14.43	15.43	16.43	17.13	17.43	18.13	18.43	19.13	19.43

#### SONNTAG / DIMANCHE, 15.7.

Ligne(s)	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra
Ettelbruck/Gare	9.14	10.14	11.14	11.44	12.14	12.44	13.14	13.44	14.14	14.44	15.14	15.44	16.14	16.44	17.14
Diekirch/Gare	9.21	10.21	11.21	11.51	12.21	12.51	13.21	13.51	14.21	14.51	15.21	15.51	16.21	16.51	17.21
Brandenburg/Scheier	9.34	10.34	11.34	12.04	12.34	13.04	13.34	14.04	14.34	15.04	15.34	16.04	16.34	17.04	17.34

Ligne(s)	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra	extra
Brandenburg/Scheier	10.19	11.19	11.49	12.19	12.49	13.19	13.49	14.19	14.49	15.19	15.49	16.19	16.49	17.19	17.49
Diekirch/Gare	10.35	11.35	12.05	12.35	13.05	13.35	14.05	14.35	15.05	15.35	16.05	16.35	17.05	17.35	18.05
Ettelbruck/Gare	10.43	11.43	12.13	12.43	13.13	13.43	14.13	14.43	15.13	15.43	16.13	16.43	17.13	17.43	18.13

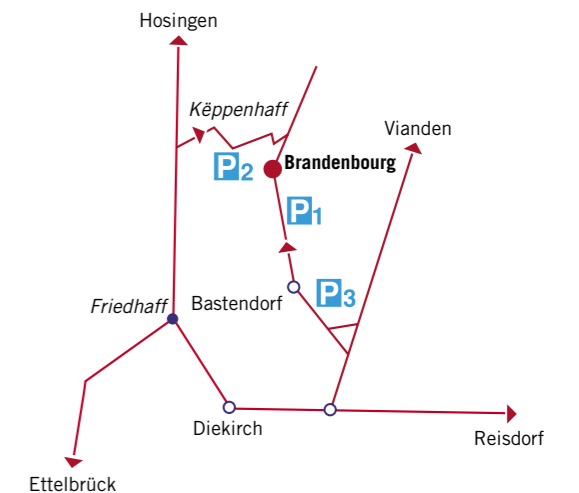
Info: [www.mobiliteit.lu](http://www.mobiliteit.lu)

### Park & Ride

### Anreise mit dem PKW / Arrivée en voiture

Während des Marktes ist Brandenburg für den Verkehr gesperrt. Bitte benutzen Sie die Auffangparkings von Képpenhaff und Bastendorf. Ein gratis Pendelbus bringt Sie in wenigen Minuten zum Markt.

Pendant le marché, le village de Brandenburg est fermé pour le trafic. Veuillez utiliser les parkings de Képpenhaff et de Bastendorf: en quelques minutes, des navettes gratuites vous amènent au Marché.





## Aussteller / Exposants

### Bienvenue à la Ferme / Vaucluse

**Domaine de la Bastide Jourdan**  
Domaine viticole  
Valérie et Jean-Pierre Jourdan  
F-84500 Bollène  
+33 490 40 15 68  
jourdanva@wanadoo.fr  
www.domainebastidejourdan.com

**Domaine de la Gasqui**  
Vins biologiques  
Jean Féraud  
F-84800 L'Isle sur la Sorgue  
+33 490 38 01 28  
earl.jeanferaud@wanadoo.fr  
www.domainedelagasqui.com

**Domaine de la Mereuille**  
Vins AOC  
Michel Bouyer et Philippe Granger  
F-84100 Orange  
+33 490 34 10 68  
micbouyer@wanadoo.fr  
www.domaine-la-mereuille.com

**Domaine du Galet des Papes**  
Domaine viticole  
Jean-Luc et Hélène Mayard  
F-84230 Châteauneuf du Pape  
+33 490 83 73 67  
galet.des.papes@terrenet.fr

**Domaine du Rempart**  
Vignoble familial  
Vincent Gradassi  
F-84232 Châteauneuf du Pape  
+33 490 83 51 82  
marie-josee.gradassi@wanadoo.fr

**Domaine Fontaine du Clos**  
Vins de qualité  
Claire Roger  
F-84260 Sarris  
+33 490 65 59 39  
claire@fontaineduclos.com

**Domaine La Pigeade**  
Propriété viticole familiale  
Thierry Vaute  
Beaumes de Venise  
+33 490 62 90 00  
contact@lapigeade.fr  
www.lapigeade.fr

**EARL Camus**  
Production viticole familiale  
Gérald et Armande Camus  
F-84420 Piolenc  
+33 660 80 57 08

**EARL La Grande Bastide**  
Jus de fruits, Nectar de poires  
Christelle Bourne  
F-84300 Cavaillon  
+33 490 78 02 87  
christelbourne@libertysurf.fr

**EARL La Maguette**  
Huile essentielle de lavande  
et lavandin, petit epeautre,  
pois chiches, tilleul, etc.  
Magali Malavard  
F-84390 Sault  
+33 490 64 03 40  
emalavard@aol.com

**GAEC Le Clos des Patris**  
Vins biologiques  
Yves Morard  
F-84330 Caromb  
+33 490 62 58 16

**Huile de Mon Pays**  
Huile et dérivés d'huile d'olives,  
olives, tapenade  
Bernadette Moinier  
F-84340 Entrechoux  
+33 490 46 00 74

**Les Demoiselles**  
Pain d'épice au miel de  
châtaignier, miels divers  
Martial et Nathalie Peyron  
F-84220 Gordes  
+33 490 72 24 15  
lesdemoiselles@wanadoo.fr

**Mas Poupéras**  
Viticulture et gîte rurale  
Patrice Chevalier  
F-84110 Vaison la Romaine  
+33 490 36 07 51  
contact@maspouperas.com  
www.maspouperas.com

**Nougat Sylvain Frères**  
Nougat et confiserie  
Pierre Sylvain  
F-84210 Saint Didier  
+33 490 66 09 57  
infos@nougat-sylvain-freres.fr  
www.nougat-sylvain-freres.fr

### Biogros SA

**BIOG-Getränke**  
Limonade, Bier  
Werner Mohr  
L-5365 Munsbach  
+352 26 15 19 10  
www.biog.lu

**Biogros**  
Bio-Lebensmittel  
Werner Mohr  
L-5365 Munsbach  
+352 26 15 17 37  
naturata@pt.lu

**Côteaux Nantais**  
Vins, cidre, compotes,  
marmelades, boissons  
Benoit Van Ossel  
F-44120 Ventou  
+33 240 75 52 43  
ema.pichard@coteaux-nantais.com

**BIONA-Demeter-Betrieb Schanck-Haff**  
Viande, légumes, fromage, pain  
Jos Schanck  
L-9755 Hüpperdingen  
+352 99 75 08  
schanck-jos@email.lu

**Florentin BV**  
Sauces et dips  
Benny Moshel  
NL-3641SK Mijdrecht  
+31 297 25 50 96  
bennymoshel@florentin.nl

**Freja Food s.a.**  
Waffeln und Feingebäck  
Roland Dejaeghere  
B-3001 Heverlee  
+32 497 50 78 20  
rdejaeghere@frejafood.be

**Naturata Bio Metzgerei**  
Grill, Salate  
Roland Majerus  
L-5365 Munsbach  
+352 26 15 17 37  
naturata@pt.lu

**Organic Farmers of Messara**  
Capres, huiles d'olives  
Vassiliou Agapi  
GR-70400 MIREs, Crète  
+30 2810 73 17 44  
agapi-v@otenet.gr

### Leader+ Möllerdall

**Daniel Baltes**  
Ziegenkäse, Ziegenmilch,  
Rind-, Kalbs-, Schweinefleisch  
L-9186 Stegen  
+352 80 37 70  
mimidam@pt.lu

**Intra Muros asbl**  
Produits d'Echternach: Buff,  
liqueur, café, farine, "Schmalz"  
Paul Keiffer  
L-6401 Echternach  
+352 72 00 41  
info@intramuros.lu

**Moulin J.P. Dieschbourg**  
Moulin, torrificateur: Café et Farine  
Carole Dieschbourg  
L-6562 Echternach  
+352 72 00 36  
contact@moulin-dieschbourg.lu

**Château de Beaufort**  
Likör aus schwarzen Kreischelen  
Edmond Linckels  
L-6313 Beaufort  
+352 83 60 02

**Chocolaterie Pâtisserie Thinnes**  
Pavé d'Echternach  
M.Thinnes  
L-6471 Echternach  
+352 72 00 39  
patisserie-thinnes@gmx.net

**Distillerie Agricole Unsen Frères**  
Distillerie  
Famille Unsen  
L-7649 Freckleisen  
+352 26 87 00 60  
gtomarc@pt.lu

**Distillerie Difrux**  
Eaux de vie et liqueurs  
M. Leuchter  
L-6238 Breidweiler  
+352 79 00 31 1  
info@difrux.lu

**Distillerie du Mullerthal**  
Eduard Lies-Weydert  
L-7681 Waldbillig  
+352 87 85 54  
Eaux de vie et liqueurs

**Fromagerie de Berdorf**  
Fromagerie  
René a Siely Schmalen-Brouwer  
L-6551 Berdorf  
+352 79 03 78  
mail@berdorfer.lu

**Michel Weydert**  
Miel, eau de vie de miel, pollen  
L-6665 Hierber  
+352 72 80 49  
wexkleyr@pt.lu

**Georges Schiltz - Natiirlech sésisse**  
Viiz aus nohaltëgem Ubau  
L-6582 Rosport  
+352 691 74 25 70  
www.bongert.lu

### Miseler Land

**Aepelhaus sarl**  
Äppeljus, bio, aus Bongerten;  
Bieren-Äppeljus: Schorle  
Raymond Aendeckerk  
L-5365 Munsbach  
+352 26 15 18 60  
aendeckerk@biolabel.lu

**Caves René Bentz**  
Luxemburger Weine  
René Bentz  
L-5471 Wellenstein  
+352 23 66 08 84  
bentzvin@pt.lu

**Charles Lahr**  
Äpfel und Apfelsaft, Tafeltrauben  
L-5401 Ahn  
+352 621 63 79 05  
www.miselerland.lu

**Den Duerfbuttek - Proactif**  
Gemüse und Kräuter aus  
biologischem Anbau  
Feiereisen Nicole  
L-5531 Remich  
+352 26 70 74 61 6  
duerfbuttek@proactiv.lu

**Distillerie Artisanale J. Zenner**  
Edelbrände, Schokoladentrüffel,  
Prädikatsweine  
Jos Zenner  
L-5447 Schwebsingen  
+352 23 66 44 61  
www.miselerland.lu

**Domaine Viticole Max-Lahr et Fils**  
Vins et crémants  
Bob Max  
L-5401 Ahn  
+352 76 84 11  
rmax@pt.lu

**Domaine Viticole Schumacher- Knepper**  
Luxemburger Weine  
Martine Schumacher  
L-5495 Wintrange  
+352 23 69 45 1  
contact@schumacher-knepper.lu

**Leader+ Lëtzebuerger Musel**  
Regroupement rural d'intérêt  
et de développement  
Philippe Eschenauer  
L-6701 Grevenmacher  
+352 75 01 39  
philippe.eschenauer@musel-leader.lu

**Straussefarm**  
Straussenprodukte  
Marcel Wildgen  
L-5741 Filsdorf  
+352 23 66 82 96  
marcelwildgen@straussefarm.lu

**Yolonde Cooperative**  
Brot und Seife  
Rose Thomas  
L-6832 Betzdorf  
+352 71 93 19 1  
seefenatelier@csse.lu

### Naturparke Öwersauer & Our

**Am Gaertchen / FPE**  
Bio-Anbau von Gemüse,  
Blumen, Topfkräuter und Obst  
Christian Hengen  
L-9230 Diekirch  
+352 80 48 85 46  
chengen@fpe.lu

**Bléi vum Séi**  
Seifen, Öle, Crèmes, Bonbons,  
Kräuterschnäpse, -essig  
Georges Keipes  
L-9696 Winseler  
+352 95 97 44  
www.naturpark-sure.lu

**Boulangerie Jos & Jean-Marie**  
Boulangerie, biscuits, pains spéciaux  
Jos & Jean-Marie Neuberger  
L-9166 Merzig  
+352 88 92 86  
jjiri@pt.lu

**Naturpark Öwersauer**  
Information und Animation  
Christine Lutgen  
L-9650 Esch sur Sûre  
+352 89 93 31 1  
info@naturpark-sure.lu

**Spelz vum Séi**  
Spelzprodukte  
Arsène Streveler  
L-9687 Surré  
+352 26 91 71 11  
info@spelz.lu

**Naturpark Our**  
Information und Animation  
Christian Kayser  
L-9753 Heinerscheid  
+352 90 81 88 1  
teivumsei@pt.lu

**Téi vum Séi**  
Tee, Kräuter und Gewürze  
Charel Marx  
L-9696 Winseler  
+352 26 95 30 72  
teivumsei@pt.lu

**Tourist Center / Cornelyshaff**  
Info und Regionalprodukte  
Norbert Thelen  
L-9753 Heinerscheid  
+352 92 17 45 1  
info@robbesscheier.lu

**Tourist Center / Robbesscheier**  
Info und Regionalprodukte  
Norbert Thelen  
L-9766 Munshausen  
+352 92 17 45 1  
info@robbesscheier.lu

### Exposants divers

**Ail Ail Ail La Gousse**  
Ail, Oignon, Echalotte et Canard Gras  
Claude Maïnella  
F-32430 Saint Georges  
+33 562 65 00 26

**Antonio Fiorentino**  
Fromages de brébis du pays Basque  
B-7080 Frameries  
+32 65 84 84 59

**Bäckerei Rabe**  
Brot aus Thüringen  
Hans-Werner Heichel  
D-99817 Eisenach  
+49 3691 70 92 90  
info@baeckerei-rabe.de

**Barnichèvre**  
Quiches et feuilletés au chèvre,  
brocolis, poivrons, etc.  
Sébastien Zenner

B-6700 Autelbas - Barnich  
+32 498 38 59 64  
alinebgn@yahoo.fr

**Caves Ries**  
Luxemburger Weine  
Nicolas Thirifay-Ries  
L-5434 Niederdonven  
+352 76 80 61

**Cinq petites étoiles...**  
Livre "Cinq petites étoiles  
et leurs Grands Chefs"  
Ecole Privée Ste. Anne  
L-9051 Ettelbruck  
+352 81 22 10-1

**Editions Guy Binsfeld**  
Livres culinaires  
Annemie Peller  
L-2313 Luxembourg  
+352 49 68 68 52  
apeller@binsfeld.lu

**Ententes touristiques des Ardennes**  
Information régionale, animation  
Paul Ihry  
L-9419 Vianden  
+352 84 93 25  
esimso@vo.lu

**Europe Direct**  
L-9766 Munshausen  
+352 92 99 34  
martine.bernard@leader.lu

**Ferme hélicole et Biscuiterie Dion**  
Escargots et biscuits  
Nathalie Robaye Thierry Dion  
B-6860 Léglise  
+32 63 43 36 54

**Islek ohne Grenzen EWIV**  
Das Buchweizenbuch:  
Mit Rezepten aus aller Welt  
Verkehrsamt Arzfeld  
D-54687 Arzfeld  
+49 6550-961080  
info@islekerart.org

**Kox Rita & Laurent**  
Vins et crémant Luxembourgeois  
L-5561 Remich  
+352 23 69 84 94  
Kox@pt.lu

**Lebe Gesund Versand GmbH**  
Vegetarische Feinkost  
Catherine Averty  
D-97828 Marktheidenfeld-Altfield  
info@lebegesund.de  
www.lebegesund.de

**Marmeladenmanufaktur Maxheim**  
Fruchtaufstriche, Chutney,  
Relish, Ketchup, Pesto, Salsa  
Petra Maxheim  
D-54523 Dierscheid  
+49 65 08 91 76 57  
service@marmeladenmanufaktur.de  
www.marmeladenmanufaktur.de

**Obstbaugenossenschaft Steinsel**  
Fruits, jus de fruits,  
autres sous-produits au fruits  
Marc Ludovicy  
L-7307 Steinsel  
+352 621 51 63 92  
uebstbau.stesel@pt.lu

**Pains et Tradition**  
Pains traditionnels  
Jean Kircher  
B-6790 Aubange  
+352 621 16 12 65  
tradit@pt.lu  
www.pains-tradition.com

**SC Rosti / Mihai Eminescu Trust**  
Spezialitäten aus Siebenbürgen  
Andrea Rost  
RO-545400 Sighisoara  
+40 74 59 24 55 8  
andrea.rost@gmx.net

**Transfair Minka**  
GEPA Produkte: Schokolade, Kaffee  
Daniela Ragni & Fernande  
Schammel  
L-6910 Roodt sur Syre  
+352 35 07 62  
info@transfair.lu  
www.transfair.lu

**Vulkanhof**  
Ziegenkäse, Frisch-Weich-  
Schnittkäse, Ziegenwurst  
Inge Thommes-Burbach  
D-54558 Gillenfeld  
+49 65 73 91 48  
info@vulkanhof.de  
www.vulkanhof.de



**Vum Bauerenhaff op den Dësch**  
Landwirtschaftliche Direktvermarkter,  
Obst und Obstzubereitungen,  
Fleischwaren, Wein und Brände  
Marianne Pesch  
L-3326 Crauthem  
+352 36 51 08  
pesch\_marianne@yahoo.de  
www.bauerenhaff.lu

**Weinhof Herrenberg**  
International anerkanntes Weingut  
Claudia Loch  
D-54441 Schoden  
+49 6581 12 58  
info@lochriesling.de  
www.lochriesling.de

## PromEUREGion

**Leader + 100 Dörfer 1 Zukunft / Eifel-Ardennen-Tisch EAT**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Anny Jansen  
B-4780 Sankt Vith  
+32 80 28 00 24  
anny\_jansen@lsz.be  
www.eifel-ardennen-tisch.be

**Leader + Kempen PAK+**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Wim Poelmans  
B-2440 Geel  
+352 14 85 27 07  
kaat.schaevers@rurant.provant.be  
www.plezantplatteland.be

**Leader + Microregion Buchlov**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Oldřich Vávra  
Cz-687 08 Buchlovice  
+420 603 203 103  
info@modellstudio.cz

**Leader+ Oldambt-Westerwolde**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Jan Beekman  
Postbus 610  
9700 AP Groningen  
+30 50-3164700  
leaderow@provinciegroeningen.nl  
www.leaderow.nl

**Leader + Pajottenland**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Daniel Buysse  
B-1750 Gaasbeek  
+32 2 532 57 63 58  
daniel.buysse@pajottenland.be

**Leader + Tierras del Interior**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Marta Gomez  
E-46340 Requena  
+34 962 30 44 60  
info@tierrasdelinterior.com  
www.tierrasdelinterior.com

**Leader + Tierra de campos**  
Informationen und Produkte aus der Region  
Eugenio García-Rojo  
E-47600 Villalon de Camos-Valladolid  
+34 983 76 11 45  
adriavall@tierradecampos.com  
www.tierradecampos.com

## Slow Food

**Slow Food Luxembourg a.s.b.l.**  
Thierry Origer  
L-2220 Luxembourg  
+352 621 18 67 62  
info@slowfood.lu  
www.slowfood.lu



Herzlichen Dank unseren Sponsoren  
Un grand merci à nos sponsors

**CJans, Eschweiler**

**CFL, Luxembourg**

**Bäckerei Relles, Hosingen**

**Brasserie Mouse/Diekirch**

**Camping Blesbréck, Blesbrück-Diekirch**

**Editions Revue, Luxembourg**

**Electricité Faust, Longsdorf**

**Ets. Vinandy, Vianden**

**Ets. Nico Schmit, Hoscheid-Dickt**

**Europe Direct, Munshausen**

**Islek ohne Grenzen EWIV, Arzfeld**

**Schräinerwierkstatt, Brandenburg**

**Peinture Pütz, Diekirch**

**Wagner Fliesenfachgeschäft, Echternach**



## Organistatoren / Organistateurs

Parc Naturel de l'Our

Parc Naturel de la Haute Sûre

Slow Food Luxembourg

La commune de Tandel

Syndicat d'Initiative Baastenduerf

Syndicat d'Initiative Furen

Musek Baastenduerf

Pompjeeën Baastenduerf - Branebuurg - Laaschent

Pompjeeën Furen

Chorale Ste Cécile Branebuurg-Laaschent

Lëtzebuurger Guiden a Scouten Mère Thérèse

Housen-Houschent



**POLYGONAL**  
EISLEK

**Polygonal**  
2, Kierchestrooss  
L-9753 Heinerscheid  
Tel. +352 90 81 88 - 1

luc.jacobs@naturpark-our.lu  
www.polygonal.lu  
www.slowfood.lu







**C.JANS.**  
CONSTRUCTIONS

• **QUALITÉ**  
SAVOIR-FAIRE

- **Constructions**
- **Clés en main**
- **Maisons à basse énergie**



- **Transformations**
- **Rénovations**



- **Maisons passives**
- **Aménagements extérieurs**
- **Façades**



• **CONFORT**  
**SÉCURITÉ**

**Constructions C. Jans S.A.**

4, rue Tom L-9651 • Eschweiler T.: +352 95 75 06-1 • F.: +352 95 91 55  
info@cjans.com • <http://www.cjans.com>

**Sponsor officiel de meet the makers**