

*Cool stuff to do*  
Herbst & Winter  
Aktivitäten

*What's on*  
Weihnachtsmärkte  
& Traditionen

*Warm at heart*  
Best coffee places  
& distilleries

# Guttland Stories

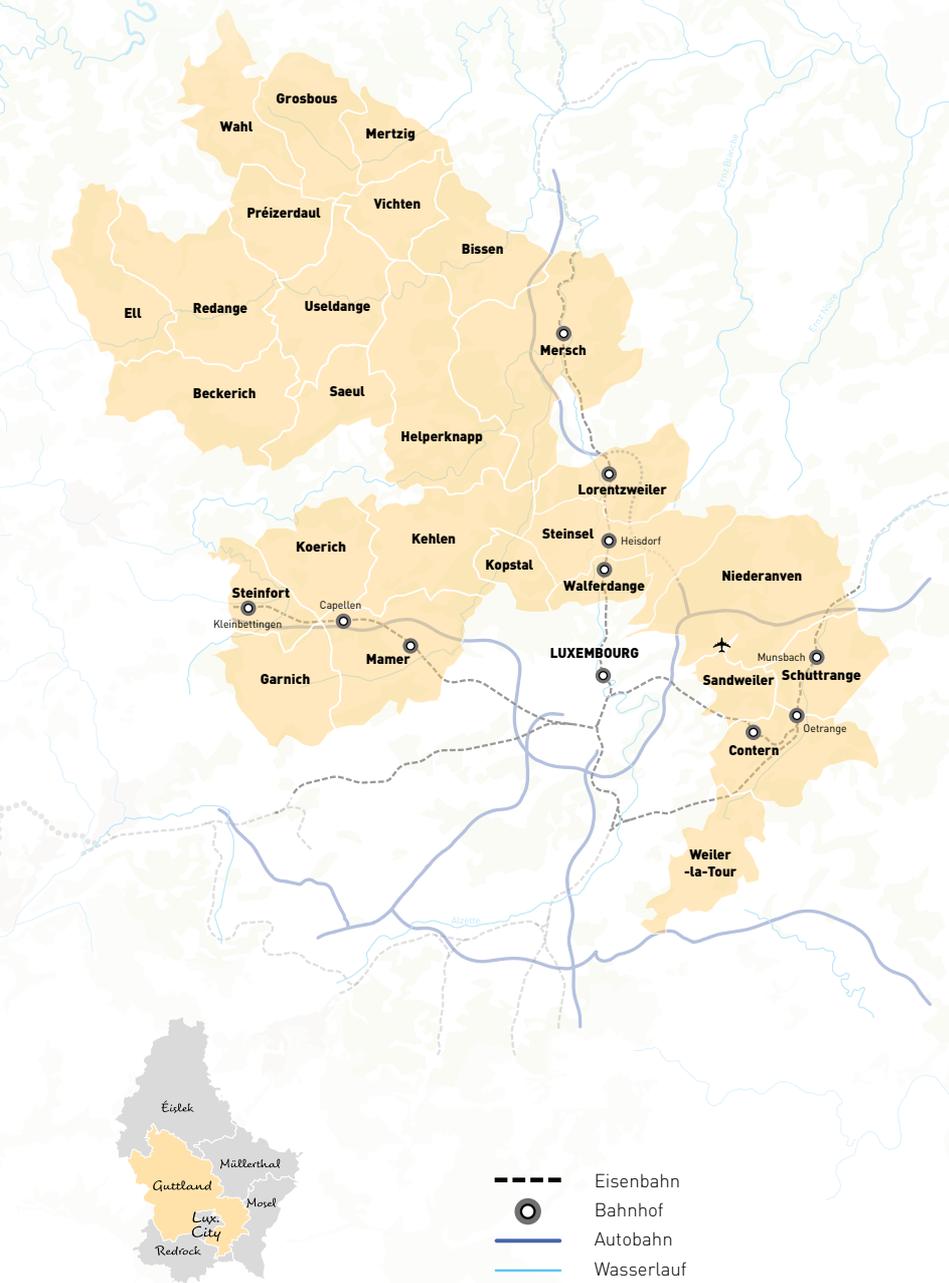
**HERBST-WINTER 2/2020 - DEUTSCH**  
Absorb the vibe of Luxembourg's calm heart

Visit   
Guttland

VISIT   
LUXEMBOURG

# Die Region auf einen Blick

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



**27**

Mitgliedsgemeinden

**693 km<sup>2</sup>**

Fläche  
Luxemburg: 2.586 km<sup>2</sup>



**24%**

Einwohnerzahl der  
Gesamtbevölkerung



**6 Flüsse**

Wark, Attert, Alzette,  
Mamer, Eisch & Syre



**10 Bahnhöfe**



**> 10 Schlösser**

Ansembourg (2), Colpach-Bas,  
Hollenfels, Koerich, Mersch,  
Munsbach, Pettingen,  
Schoenfels & Useldange...



**< 1.000 km**

Wanderwege



**> 130 km**

Fahrradwege

# Inhalt

4-7

Ah sou!

Überraschende Fakten  
über die Guttland Region



5

8-25

Cool stuff to do

Herbst & Winteraktivitäten



29



11

26-41

What's On

Weihnachtsmärkte  
& Traditionen

42-56

Warm at heart

Best coffee places  
& distilleries



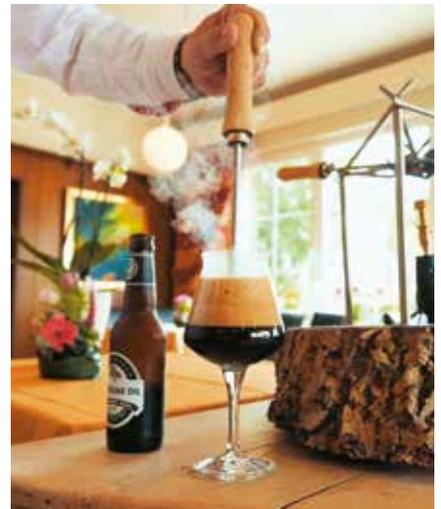
34



32



54



22

# Ah sou! Überraschende Fakten über die Guttland Region



## Wer schlägt Josy?

Der Leichtathlet Joseph Barthel (1927-1992) aus Mamer ist der stolze und bis dato einziger Luxemburger Olympiasieger. Die Goldmedaille gewann er im 800-Meter-Lauf bei den Militärweltmeisterschaften 1947 in Berlin. Der absolute Höhepunkt seiner sportlichen Karriere fand bei den Olympischen Spielen 1952 in Helsinki statt. Durch einen grandiosen Endspurt gewann er den 1500-Meter-Lauf in 3'45"2, damals olympischer Rekord!

In Reimberg, in der Gemeinde Préizerdaul wurde ihm ein Fitnesspfad, welcher über Mulchpfade durch den Wald führt, gewidmet.

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

## Pionier der modernen Archäologie

Georges Kayser (1916-1988), Pastor in Nospelt, überzeugte nicht nur als Geistlicher, sondern auch als leidenschaftlicher Archäologe. Besessen von der Altertumsforschung, entwickelte er von Kind auf an ein außergewöhnliches Gespür für die Lokalisierung von archäologischen Stätten. Die bedeutendsten seiner Entdeckungen sind die mittlerweile weltberühmten keltischen Adelsgräber von Goeblingen-Nospelt. Durch seine Arbeit kam ein Umdenken bei den öffentlichen Verantwortungsträger und der Grundstein einer Professionalisierung der Archäologie in Luxemburg wurde gelegt.

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

## Rindschleiden, das kleinste Dorf Luxemburgs

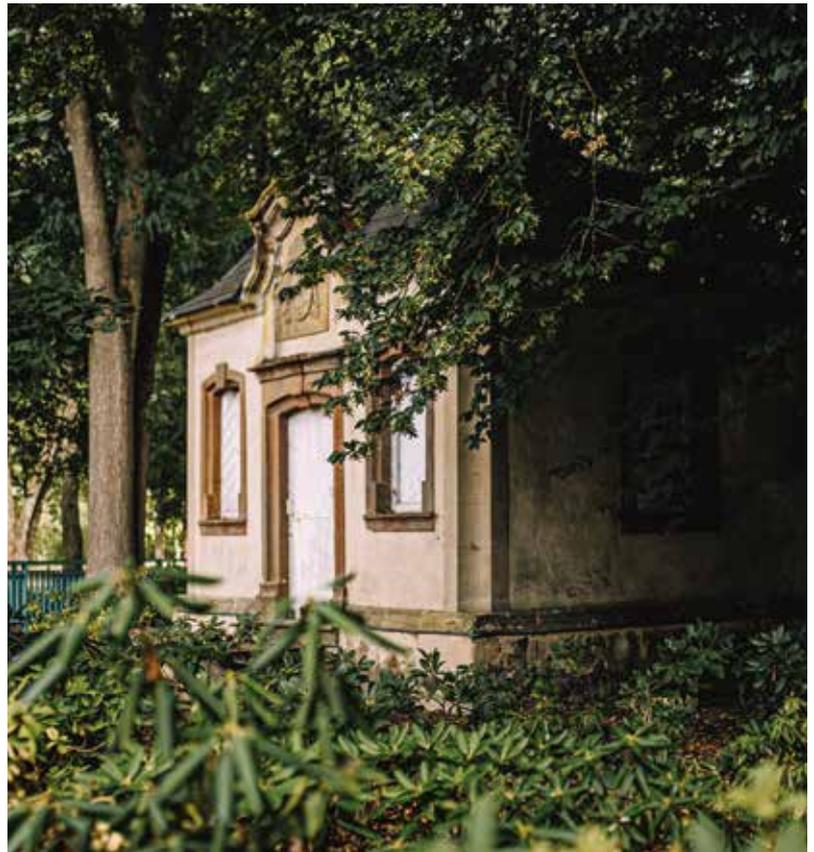
Rindschleiden (Randschelt) ist das kleinste Dorf des Großherzogtums und hat schon den Heiligen Willibrord in seinen Bann gezogen. Der Legende nach hat er hier mit seinem Pilgerstab eine Quelle entstehen lassen. Die ihm geweihte Kirche zeigt freigelegte Fresken aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Nach dem Meditationsweg und dem Besuch im lebendigen Museum Thillenvogtei sollte man unbedingt ins kleinste Bistro des Landes eintreten. Jede Wette, dieser Besuch wirkt bezaubernd.

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



## Das private „Bethaus“ vom Dekan

John E. Kleiner, Dekan von 1781 bis zu seinem Tod 1790 in Mersch, mochte die Gartenarbeit und ganz besonders sein regelmäßiges Bad im Fluss Mamer, am Rande seines Gartens. Um dies fernab von neugierigen Blicken der Bevölkerung ungestört genießen zu können, ließ er im Jahr 1789 im Barockstil ein kleines schickes Badehäuschen, mit Familienwappen (Weinrebe) über der Eingangstür, bauen. Demnach leitet sich der Name „Bethaus“ nicht vom Verb „beten“ sondern vom Verb „baden“ ab.



Der mysteriöse Fautelfiels





### Der mysteriöse Fautelfiels

Der Name Fautelfiels setzt sich aus 2 Wörtern zusammen: Fautel (faulde - Ort wo Kohlen vorhanden sind) und Fiels (Felsen). Man ist sich nicht sicher woher der Name wirklich stammt, die die mysteriöse Höhle seit eh her trägt, genauso wenig wer die ersten Menschen waren, die dort aktiv waren. Die Höhle befindet sich versteckt in den Wäldern von Lorentzweiler und beherbergt hier erst seit der französischen Revolution eine Kapelle. Vom Plateau aus genießt man einen herrlichen Ausblick auf das Tal der Alzette.

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



### Naturreservat Schlammwiss

Im Tal der Syr bettet ein außergewöhnliches Naturschutzreservat, genannt Schlammwiss, ein Natura2000 Gebiet. Das 375ha große Feuchtgebiet ist das größte zusammenhängende Schilfgebiet Luxemburgs. In diesem Naturparadies befindet sich eine Vogelberingungsstation, die im Zuge von Recherchen und Studien zum Thema Artenvielfalt und Naturschutz eine wichtige Rolle spielt. Das Beobachten der Vögel und Zugvögel sowie der Blumen- und Pflanzenarten ist hier ein besonderes Highlight. Eine geführte Tour (Reservierung im Voraus erforderlich) ist zu empfehlen.

[www.birdringingstation-schlammwiss.com](http://www.birdringingstation-schlammwiss.com)



### Warum Tal der 7 Schlösser?

Logisch. Das Tal hat 7 Schlösser! Ursprünglich zählte man diese aber ausschließlich im Tal der Eisch. Als das „Fockeschlass“ in Koerich jedoch ganz verschwand, waren es nur noch 6! So hat man einfach das Schloss in Schoenfels aus dem Nachbartal der Mamer hinzugezählt und schon war das Tal wieder vergrößert und komplett.

# Herbst & Winteraktivitäten

A man with grey hair, wearing a dark green cap and a matching jacket, stands in profile, looking towards a large pile of wood shavings. The shavings are being produced by a green industrial machine on the left. The background is a dark wooden wall. The text is overlaid on the right side of the image.

*Stichdatum 15. September. Rentrée!  
In Luxemburg bedeutet das die Rückkehr  
aus den Ferien, die Rückkehr zur Arbeit,  
zur Schule, zur Normalität. Zur Ruhe? Auf  
gar keinen Fall. Man freut sich auf die  
kommende Zeit. Zahlreiche Feste,  
Traditionen und Gebräuche stehen an.  
Die meisten kreisen um das leibliche  
Wohl der Guttländer. Die Ernten werden  
gefeiert und damit uralte Traditionen  
aus der Landwirtschaft gepflegt. Man freut  
sich auf gesellige Dorfveranstaltungen mit  
noch echtem lokalen Charakter! Vorbereitet  
werden die ersten Apfel-, Zwetschgen-,  
Kartoffel-, Bier-, Nuss und Kürbisfeste.*

# Thillenvogtei in Rindschleiden

## Von Sammlerliebe zum lebendigem Museum

Ein beliebtes Ziel für Schulausflüge ist das lebendige Landmuseum Thillenvogtei in Rindschleiden. Auf diesem Bauernhof wird noch gearbeitet wie früher! Auch hier ist das Mitmachen Pflicht, denn Erfahrung kommt durch Erfahrung. So wird zusammen im alten Holzofen Brot gebacken, auf dem Kartoffelfeld die Ernte eingeholt oder die Schulbank anno 1900 gedrückt.

## Anno 1900

Wie in vielen Ortschaften gab es auch im Gutland eine Zeit, wo ganze Dorfgemeinschaften von der Landwirtschaft lebten. Vor 1900 war auch in Luxemburg noch nicht viel von der Mechanisierung zu spüren. Erst in den 30er Jahren wurden die ersten Maschinen angeschafft. In den 50er Jahren haben viele Luxemburger Arbeit in der Industriebranche gesucht. Man fuhr entweder nach Martelingen in die Leekollen oder in den Süden zur Stahlindustrie. In den 70er Jahren konnte man die noch aktiven Bauernhöfe im Dorf auf der Hand aufzählen. Viele Berufe gerieten langsam aber sicher in Vergessenheit: Korbflechter, Wagner, Schneider, Schumacher, Näher,... und mit

ihnen auch die Technik, sowie das dafür benötigte Arbeitsmaterial.

Ney Jang aus Wahl hatte schon als Kind eine Sammlerwut. Der Krieg war noch nicht lange vorbei. Stolz wie Oskar brachte Jang regelmäßig vom „Tipp“ (Müllhalde) amerikanischen Kriegsschrott mit nach Hause. Sein Vater mahnte: „*Wann's de näischt Besseres fënns, deen Dreck do häss de direkt kënnen do loossen!*“ (Wenn du nichts Besseres findest, dann hättest du den Dreck besser dort gelassen). Er machte seinen Sohn darauf aufmerksam, dass er lieber Material von aussterbenden Berufen sammeln soll anstelle von Material, was nur dafür gedacht ist zu zerstören. „*Du wäers gesinn, wann's de grouss bass, gëtt et kee Schneider a kee Schouster méi am Duerf!*“ (Du wirst sehen, wenn Du mal



gross bist, wird es keinen Schneider und auch keinen Schuster mehr im Dorf geben!). So entstand, über Jahre hinweg, eine atemberaubende Kollektion. Diverse Werkstätte alter handwerklicher Tätigkeiten fanden einen sicheren Ort in Jang's Scheune. Ende der 80er Jahre zählte er Requisiten von zirka 40 fast oder ganz vergessenen Berufen. Eines Tages tauchte ein pensionierter Schullehrer auf dem Hof auf. Dieser gab Jang die Idee, aus seiner einzigartigen und wertvollen Privatsammlung ein lebendiges Museum für Schulkinder zu errichten. Nach reiflicher Überlegung, und mit der Unterstützung von Familie und Freunden, wurde das Museum eröffnet. Es fehlte noch einen Namen. Ein Professor aus Eschette analysierte und entzifferte Akten aus dem Jahr 1688, die auf dem Speicher der Thillenvogtei gefunden worden sind: „*Thielen Vogtey zu Wahll under dem Hursten Hause daselbsten dem Hauss Everlingen mit schaaff, frondt, diensten zugethan Hatt scheuer, stallung backhauss und mist-platzen vor der thur...*“

## Der Apfel fällt bekanntlich nicht weit vom Stamm

Heute leitet Jangs bezaubernde Tochter Elisabeth das Museum mit genau so viel Leidenschaft und Talent wie ihr Vater. Mittlerweile sind nicht nur Schulkinder, sondern auch Gruppen aller Art herzlich willkommen. In der Thillenvogtei ist die Zeit stehen geblieben und wird genau deshalb auch gerne als „Location“ gebucht für diverse Feste. Besonders beliebt und total witzig ist der Junggesell(inn)-enabschied. Elisabeth testet die zukünftige Braut auf Tauglichkeit, genau wie früher: kann die Braut kochen, backen, nähen, putzen? Ja, die „costum-made“ Angebote der Thillenvogtei sind ein „must do“ und garantiert unvergesslich.

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





## Please m(eat) Boxemännchen!

Apropos backen. Kennt Ihr das Boxemännchen? Der „Neklosdag“ ist noch immer der von den Kindern am ungeduldigsten herbeigesehnte Tag des Jahres. Schon Tage vor dem eigentlichen Namenstag vom Heiligen Nikolaus wird „de Schong gesat“. Die Kleinen stellen am Abend ihren Schuh oder Pantoffel vor die Tür. War man brav, kriegt man eine Kleinigkeit zum Naschen, zum Beispiel ein Boxemännchen, eine Brioche aus gesüßtem Hefeteig, die wie ein kleines Männchen geformt ist. War man aber ungehorsam, hat der grimmige Geselle des Nikolaus, „der Houseker“, eine Rute hingestellt. Die wahre Bescherung findet

aber in der Nacht vom 5. auf den 6. Dezember statt. Die Luxemburger Grundschulkinder haben am Nikolaustag sogar frei! Nicht selten sind „Umzüge“ um diese Tage in diversen Gemeinden zu beobachten. Der Nikolaus und der Houseker, oft in Begleitung vom Bürgermeister und Schöffenrat, sind auf Tour durch die Schulen, um die Kinder mit Leckereien zu verwöhnen.

### Rezept Boxemännchen

500 g Mehl  
20 g Hefe  
2 El Zucker (Esslöffel)  
250 ml lauwarme Milch  
10 g Salz  
2 Eier  
100 g Butter  
Für den Zuckerguss: 1/2 Tasse  
Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. 1 El Zucker und etwas lauwarme Milch hinzufügen. Mit etwas Mehl zu einem glatten Vorteig verrühren und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Das Ei, 1 El Zucker, Salz und die restliche Milch hinzufügen. Alle Zutaten vermischen, die Butter hinzugeben und gut durchkneten. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Kuchenmännchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit dem aufgeschlagenen Ei bepinseln und im vorgewärmten Ofen bei 180 bis 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Die Boxemännchen kann man mit Zuckerguss garnieren. Dazu 1/2 Tasse Puderzucker in etwas Wasser auflösen und damit das fertige Gebäck einpinseln.

© Kochbuch von Maischi Tibesart:  
E Maufel Lëtzebuerg - Mit Maischi  
unterwegs in der Luxemburger Küche,  
Editions Guy Binsfeld (2015)

# Apfelfest in Steinsel

## An apple a day...

... keeps the doctor away! Die Region Guttland war einst stärker geprägt von großen Bongerten, mit einer bemerkenswerten Vielfalt an Obstsorten, die früher eine bedeutende Rolle bei der Selbstversorgung spielten. Die meisten Bongerten in Luxemburg befinden sich nun allerdings im „Miseler Land“, dem klimatisch begünstigten Gebiet zwischen Mosel und Syr. Landesweit werden die noch bestehenden Bongerten geschützt und gepflegt. Im Guttland ist die Gemeinde Steinsel bekannt für sein hervorragendes Obst. Im Sommer für die Erdbeeren und im Herbst für die saftigen Äpfel. Das Besondere: die beliebten „Mitmachwochenenden“. Jeder darf das Obst pflücken und anschließend mit nach Hause nehmen. Das Ganze wird mit einem Fest verbunden, denn: „wer arbeiten kann, kann auch feiern“. An 3 Wochenenden wird „um Steeseler Bierg“ das bekannte Apfelfest gefeiert und zieht hunderte von Menschen an. Auf 12ha stehen 25.000 Bäume mit rund 12 verschiedenen Apfelsorten. Die Veranstalter bieten verschiedene Apfelspezialitäten an, pressen frischen Apfelsaft, „Viz“ genannt und nicht zu verwechseln mit dem deutschen Viez (Apfelwein). Es wird gegrillt, Apfelwein, Apfelschnaps und Apfelschampus genossen! Das Apfelfest ist für gewöhnlich immer am letzten Wochenende im September sowie an beiden ersten Wochenenden im Oktober (2020 ist natürlich alles anders. Bitte informieren Sie sich im Voraus ob eine Veranstaltung oder eine Aktivität stattfindet.)



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



# Pädagogischer Hof Freylinger-Klein in Hovelingen

## Feel Wonderwool - Wandern mit Alpakas

Mal ehrlich. Gassi gehen mit dem Hund ist wirklich nichts Besonderes. Schon einmal einen Alpaka an der Leine gehabt, geschweige denn eine Wanderung unternommen? Dany und Jean-Marc Freylinger-Klein aus Hovelingen im Schwoeherdau haben auf ihrem pädagogischen Bauernhof 6 von diesen zotteligen zauberhaften Wesen: Charly Brown, Danny, Donatello, Mister D, Wonder & Eldorado. Es schien anfangs wie eine Schnapsidee, als Dany ihrem Mann mitteilte, sie wüsste sich einen Alpaka. Sie ließ nicht locker! Anfangs war es schon ein ungewohntes Bild, mitten im Dorf Alpakas grasen zu sehen, aber jetzt sind die Wollbüschel fester Bestandteil der Dorfgemeinde. Dany und Jean-Marc bieten tolle Wanderungen an mit den aus den südamerikanischen Anden stammenden „Pako's“.

## Spuckt Pako?

Keine Angst. Alpakas werden wegen ihres ruhigen und friedlichen Charakters u.a auch in der tiergestützten Therapie eingesetzt. Ja sogar Jean-Marc konnte ihrem Charme nicht widerstehen. Immerhin wurde aus Dany's einem Alpaka 6! Lamas spucken, Alpakas spucken auch. Dies tun sie vornehmlich untereinander, um sich gegenseitig Bescheid zu stoßen. Ganz selten jedoch richtet sich dieses Verhalten gegen Menschen. Und wenn doch, dann tut diese kleine Dusche nicht weh.

## Warm um's Herz

Sollte es Ihnen nach der Wanderung kalt sein, fragen Sie doch bitte nach „Wonderwool“. Dies ist der Name des Hofladens der Freylingers mit einem tollen Angebot von hochwertigen Produkten aus Alpakawolle. Bei den Inkas galten Kleidungsstücke aus Alpakawolle als Zeichen des Wohlstands. Die Edelwolle besitzt einige einzigartige Eigenschaften: Zum einen sind die Fasern sehr fein, was sie sehr leicht macht, zum anderen sorgt dies aber auch dafür, dass die weiche Alpakawolle eine sehr gute isolierende Eigenschaft hat. Im Sommer weist die Wolle Wärme von außen ab und bietet zusätzlich noch einen guten Schutz vor UV-Strahlung. Im Winter hält sie warm.

Wenn schon, denn schon: Prost! Warm ums Herz wird einem auch durch das leckere Apéro Pisco Sour! Jean-Marc zaubert immer wieder gerne seine hausmacher Pisco Flasche aus dem Ärmel und weiß seine Gäste mit seinem peruanischen Trank zu begeistern.

[www.alpakatrekking.com](http://www.alpakatrekking.com)

Keine Wanderungen zwischen  
15.11.2020-01.03.2021



**Tipp:**  
**Wonderwool ist jeden 1. Montag im Monat von 17-19 Uhr geöffnet. Süßer Weihnachtsmarkt am ersten Advent.**

# Réidener Schwämm in Redingen

## Relax untertauchen



**Tipp:**  
Die Réidener Schwämm organisiert regelmäßig in der Sauna Themen-Events. Die Daten sind auf der Homepage aufrufbar.



Das kann man in Redingen. Die „Réidener Schwämm“ hat 2020 verschiedene Modernisierungsarbeiten vorgenommen. Das Resultat ist echt super geworden und lädt zum Relaxen ein. Wer eher Lust auf Action hat, der sollte sich die schnellste Rutschbahn der Großregion vorknöpfen. Ansonsten kann man weniger schnell aber nicht minder spannend zu zweit ein Wettrutschen veranstalten auf der Duo Rutsche Magic Twice. Super cosy und absolut einladend ist der Saunabereich. Im Park verteilt sind mehrere finnische Saunen, umzäunt von riesigen Bäumen und abschirmenden Hecken. Im Hauptchalet, selbstverständlich aus Holz, ist die größte Sauna mit Baranlage zu empfehlen. Noch nicht ausgepowert? Ab in den Keller in den Fitnessraum. Regelmäßig werden in der Hauptsauna verschiedene Aufgüsse organisiert. Im Gebäude des Schwimmbads befindet sich ein Dampfbad, Duschen und Lounge zum Ausruhen.

**Réidener Schwämm**  
28, rue de la Piscine  
L-8508 Redingen  
T +352 23 62 00 32  
info@reidener-schwemm.lu

[www.reidener-schwemm.lu](http://www.reidener-schwemm.lu)

# Pidal in Helmsingen

## Wellness on demand

Sehr zu empfehlen ist das PIDAL. Diese weitere Erholungsoase des Guttlandes liegt in Helmsingen nahe Walferdingen. Ein großes Becken sowie Nichtschwimmerbecken befinden sich im ersten Stock. Sehr beliebt ist der Saunabereich im Grünen.

Im 2. und 3. Stock wird der Stress abgelegt. Im PIDAL SPA stehen Ruhe und Erholung im Mittelpunkt. „Wellness on demand“, sich wohlfühlen à la carte! Schwerelos entspannen im Meerwasserbecken, gemeinsames Saunieren mit Partner oder Freunden in einer thematischen Spa-Suite, erstrangige

Kosmetik- und Körperbehandlungen, Teestationen, Ruhezeiten mit offenen Kaminen und luxuriöses Ambiente in den Einzel- und Doppelbehandlungsräumen machen aus PIDAL SPA ein einmaliges Refugium in der Großregion.

### PIDAL

rue des Prés  
L-7246 Helmsange (Walferdange)  
T +352 33 91 72 1  
info@pidal.lu

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



---

**Tipp:**  
Reservierungen im Bereich Wellness können online getätigt werden: [shop.pidal.lu](http://shop.pidal.lu).  
Donnerstags gehört der Saunabereich ausschließlich den weiblichen Gästen.  
Das Restaurant „Aux Berges“ ist landbekannt für ausgezeichnete Salate!

# Syrdall Schwämm in Niederanven

## Phantastisches Panorama und Design



Moderne Architektur und futuristisches Design charakterisieren diese Wasserwelt in Niederanven. Durch die überdimensionale Glasfassade bietet sich ein phantastisches Panorama. Ausreichend Sitz- und Liegemöglichkeiten laden zum Verweilen ein. Im Wellnessbereich sorgen u.a. zwei finnische Saunen, eine Biosauna, ein Dampfbad, Erlebnisduschen und eine herrliche Saunaterasse für jede Menge Abwechslung. Aktuell wird der Einlass über die Online-Registrierung geregelt.

**Syrdall Schwämm**  
3, Routscheid  
L-6939 Niederanven  
T +352 34 93 63 1  
info@syrdall-schwemm.lu

[www.syrdall-schwemm.lu](http://www.syrdall-schwemm.lu)



# Aqua Center Krouneberg in Mersch

Spaß und Erholung für die ganze Familie



Ein Sprungturm, eine Wasser-rutsche und mehrere Wasserspiele im Innen- und Außenbereich des Schwimmbads versprechen Spaß und Erholung für die ganze Familie.

Das Schwimmbad bietet Becken für jedes Niveau, vom Kleinkind bis hin zum Leistungssportler. Der Wellnessbereich begeistert mit unterschiedlichen Saunen, Dampfbad, Whirlpools und einer Dach-

terrasse, mit einem herrlichen Blick auf das weite Tal. Der Wellnessbereich ist aktuell nur auf Reservierung geöffnet. Massagetermine sind möglich. Fragen Sie nach Ihrem Termin an der Rezeption oder via Online-Reservierung.

**Aqua Center Krouneberg**  
14, rue de la Piscine  
L-7572 Mersch  
T +352 32 88 23 1  
info@krouneberg.lu  
[www.krouneberg.lu](http://www.krouneberg.lu)

# Kegeln & Speisen im Dunkeln in A Guddesch in Mersch

## Weess d'nach, Kelebouf? Weißt du noch, Kegeljunge?

Das Kegelspiel ist eine der ältesten Sportarten, dessen jahrtausendealte Tradition bis in die Hochkultur von Ägypten und Rom zurückführt. Bei archäologischen Ausgrabungen in Ägypten wurde das Zubehör für Kegelspiele gefunden und Wandreliefs in Grabstätten entdeckt! Unser Kegeln dürfte seiner Urform im Spiel der germanischen Stämme des Steinzielwerfens auf 3-, 7- oder 9-Kegel-Knochen haben und hatte noch nicht viel mit dem heutigen Kegeln gemein. Stehen beim Kegeln im Mittelalter häufig Wetten, Schlägereien und Alkoholexzesse im Vordergrund, so finden heute Welt- und Europameisterschaften im Kegeln statt. Das Kegelspiel verlor seinen schlechten Ruf erst am Ende des 16. Jahrhunderts und wurde wieder als Unterhaltungsspiel zugelassen.

Nicht zuletzt, da auch der Adel und die Geistlichen sich sehr für das Spiel begeisterten! So ist es auch nicht verwunderlich, dass sehr viele Cafés in Luxemburg eine „Kelebunn“ - eine Kegelbahn hatten! Viele davon sind aber über die Jahre in die Jahre gekommen, und langsam verschwunden. Moderne und digitalisierte Kegelbahnen haben die alten Modelle ersetzt und machen auch heute noch richtig Spaß. Eine davon mit 2 Bahnen befindet sich im Hotel Restaurant „A Guddesch“ in Beringen bei Mersch, die von dienstags bis sonntags auf Reservierung geöffnet ist. Eine weitere empfehlenswerte Kegelbahn bietet das Hotel Jacoby in Kleinbettingen.

### Blind geniessen. Dinner in the dark

Bleiben wir noch ein wenig in Beringen bei Mersch im Restaurant „A Guddesch“. In den Win-

termonaten wird ein besonderes Highlight angeboten. Beim Dinner in the Dark werden tatsächlich die Lichter ausgeschaltet, sodass Sie in totaler Dunkelheit speisen! Unmöglich? Nun ja, man muss sich erst an die neue Umgebung gewöhnen. Selbstverständlich ist es schwierig, ohne sehen zu können, Teller, Messer, Gabel, Löffel und Glas erstmal zu finden und dann gezielt zum Mund zu führen. Sollte was daneben gehen, sieht es ja kein Mensch. Das Tolle daran ist die Erfahrung die Sie machen werden, denn sobald Sie sich an die besondere Umgebung gewöhnt haben, und das geht relativ schnell, werden Sie feststellen, dass alles intensiver schmeckt, da sich Ihre gesamte Wahrnehmung verändert hat und Sie viel aufmerksamer essen als sonst. Alle visuellen Ablenkungen fallen weg! „A Guddesch“ bietet ein 4-Gänge Menu an, Wein mit einbegriffen für 65,00 € pro Person. Dieses Highlight dauert 2 Stunden und startet um 20h15. Die Gäste sind gebeten, schon um 20h einzutreffen. Eine Reservierung ist erforderlich.

**A Guddesch**  
1, am Kaesch  
L-7593 Beringen/Mersch  
T +352 26 32 04 20  
info@gudd.lu

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



---

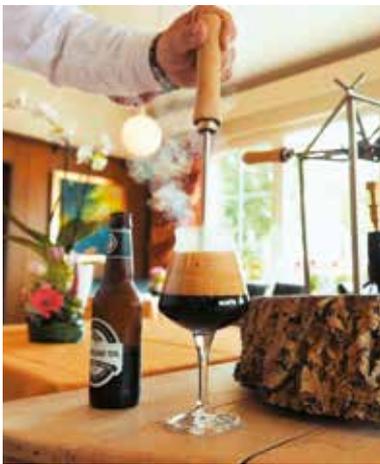
**Buchen Sie die Kegelbahn  
„A Guddesch“ in Verbindung  
mit einem Buffet.**





# Hotel Jacoby in Kleinbettingen

Wish you were beer



**Im Winter ist es empfehlenswert, sich einen Apéro im Garten zu gönnen! Glühwein, draußen beim Feuer!**

Das Hotel Jacoby in Kleinbettingen ist seit 1929 im Besitz der gleichnamigen Familie. Aus dem damaligen Café wurde das jetzige 4 Sterne Hotel mit bekanntem Restaurant „De Bräiläffel“. 4 Generationen waren an diesem Erfolg beteiligt und durch die Übernahme der ältesten Tochter Fabienne Jacoby ist auch die Nachfolge gesichert.

## Die Katze lässt das mausen nicht!

Der Vater Aloyse Jacoby, pensionierter Chefkoch, ist noch regelmässig hinter dem Kochtopf anzutreffen und schwingt noch immer leidenschaftlich gerne den Kochlöffel, oder doch lieber seinen „Bräiläffel“ (Breilöffel)?

## Leidenschaftlicher Bierologe!

Ralph Schmitt, der Ehemann von Fabienne, hat eine weitere Leidenschaft in die Familie Jacoby miteingebracht: Bier! Die Fran-

zosen nennen einen studierten Weinkenner „Sommelier“ aber die Belgier, bekannt als leidenschaftliche Biertrinker, haben einen eigenen Namen für Bierkenner erfunden: Bierologe. Logisch nicht? Genau wie ein Sommelier ist Ralph ein studierter Bierologe bewandert in dessen Geschichte, Brautechnik und Geschmack, demnach ein „Sommelier de bière diplômé“. So lernen sie hier über Tisch welche Biersorte zu welchem Gang passt. Einer der Topgerichte sind z.B. Zürcher Kalb Geschnetzeltes mit Trappistenbier „Westmalle Triple“ oder Sauerkraut mit „De Bettener“, das Hauseigene Bier, was man natürlich nirgendwo anders bekommt.

## Wish you were beer

Ralph Schmitt liebt es seine Leidenschaft und Wissen über das vielfältige Thema Bier mit Gleichgesinnten zu teilen und bietet daher massgeschneiderte Bierproben - Degustationen an. Es lohnt sich daher sich im Vorfeld bei ihm zu melden um Themen und Ablauf zu definieren.

## Hotel Jacoby

11, rue de la Gare  
L-8380 Kleinbettingen

T +352 39 01 98 1  
info@hoteljacoby.lu

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

# Jumpbox - Trampoline Park in Contern

## *Jump, Jump, Jump!*

Springen, hüpfen, Purzelbäume schlagen, nur so zum Spass oder richtig sportlich, die Jumpbox in Contern bietet auf 400 m<sup>2</sup> verteilt auf 2 Ebenen genug Platz und begeistert große und kleine Hüpfer mit verschiedenen Trampolinen zum Austoben. Bevor man sich auf den Weg nach Contern macht, ist es besonders wichtig, sich zu erst auf der Internetseite zu erkundigen. Es ist unbedingt erforderlich sich mit den Regeln bekannt zu machen und auch Online die Haftungsverzichterklärung

zu unterschreiben. Erst dann wird man für eine Online Reservierung freigeschaltet. Ja, erst die Arbeit, aber dann pures Vergnügen.

**Jumpbox**  
8, rue de l'Etang  
L-5326 Contern  
T +352 2822761  
info@jumpbox.lu

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



## Vitarium in Roost/Bissen

### Das Besucherzentrum Vitarium by Luxlait

Einer der modernsten Molkereien Europas befindet sich in Luxemburg. Das Besucherzentrum Vitarium by Luxlait kann besichtigt werden und befindet sich in Roost - Bissen. Es handelt sich nicht um einfache Rundtouren, sondern um eine spannende Entdeckung des Universums rund um die Milch in all ihren Facetten. An interaktiven Stationen lernt man Interessantes über Milch, Milchprodukte und Landwirtschaft.

Das Vitarium startet die herbstliche Saison mit neuen Programmen für Privatleute und Schulen. Geburtstagsfeier, Halloweenparty, Winterthemen, viel Neues steht auf der Agenda. Die Programme werden erweitert mit Kochateliers für Kinder jeden Alters. Die Räumlichkeiten bieten 10 Kochstationen ausgestattet mit Induktionskochfelder, Dampfgarer, Grill & Wok. Gern gesehene Gäste sind auch

Senioren- und Reisegruppen. Ein abwechslungsreiches Programm mit einer Käseverkostung der Luxlait-Produkte können reserviert werden. Gerne wird auch Hilfe bei der Busorganisation angeboten, mit ausgewählten Transportpartner. Der große Festsaal mit Terrasse bieten Platz für 20 bis 160 Personen und eignet sich für sämtliche Familienfeste, vom Geburtstag bis hin zur Hochzeitfeier.

**Vitarium by Luxlait**  
Am Seif  
L-7759 Roost/Bissen  
T +352 25 02 80 222/399  
info@vitarium.lu

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag  
9:00-17:30 Uhr

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



---

Alle aktuellen Programme und Saalvermietung sind online unter [www.vitarium.lu](http://www.vitarium.lu) ersichtlich und auf Anfrage buchbar.



# What's on

— ABGESAGT —  
VORFREUDE AUF 2021  
LOADING ...



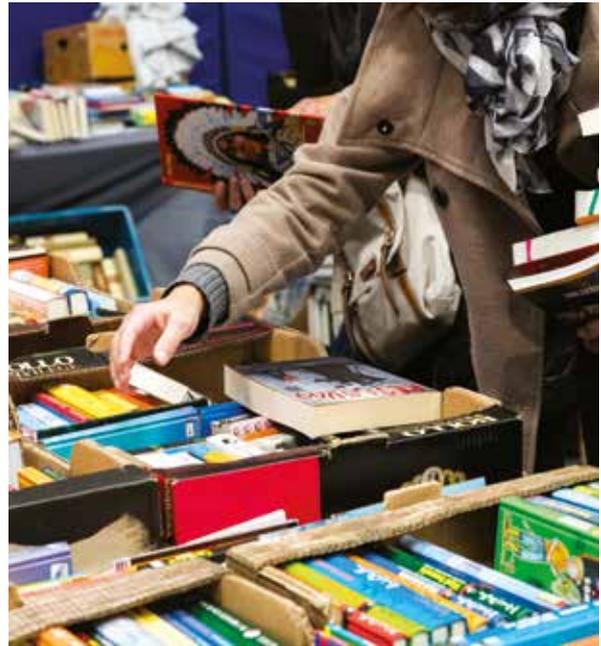
Dieses Jahr ist alles anders...

Zahlreiche Veranstaltungen müssen wegen der COVID-19 Pandemie abgesagt oder verlegt werden. Bitte informieren Sie sich im Voraus ob eine Veranstaltung stattfindet. Aktuelle Informationen finden Sie auf der jeweiligen Internetseite der Veranstaltung, auf unserer Internetseite [www.visitguttland.lu](http://www.visitguttland.lu) sowie auf [www.events.lu](http://www.events.lu).

Einige Veranstaltungen wurden bereits abgesagt. Wir haben uns entschieden, diese dennoch hier zu präsentieren (mit dem Verweis dass die Veranstaltung abgesagt ist), denn; Vorfreude ist die schönste Freude.

Unsere Vorfahren in Mitteleuropa trafen sich ab Beginn der kalten Jahreszeiten auf Märkten, um sich mit Fleisch und winterlichem Bedarf einzudecken. Ab dem 14. Jahrhundert kam der Brauch auf, Handwerkern wie Spielzeugmachern, Korbflechtern oder Zuckerbäckern zu erlauben, Verkaufsstände zu errichten. Man kaufte hier u.a die Spielsachen und Leckereien, die Kinder zu Weihnachten geschenkt bekamen. Stände mit gerösteten Kastanien, Nüssen und Mandeln gab es damals bereits.





17.10.2020

- ABGESAGT -  
VORFREUDE AUF 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Ein GeNUSS Der Schëtter Nëssmaart

Jedes Jahr wird auf dem Nussmarkt in Schüttringen die heimische Nuss in allen Varianten zum Verkauf angeboten: von frischen Nüssen über die „Nossdrëpp“, Likör, Öle, Würste bis hin zu leckerem Gebäck. Die rund 70 Verkaufstände sind größtenteils von Vereinen aus der Gemeinde besetzt. Lokale Musikkapellen & „friends“ sorgen für tolle musikalische Stimmung auf diesem nussigen Volksfest.

Tipp: Der Bahnhof befindet sich ganz in der Nähe. Sollten Sie mit dem Auto anreisen, wird ein Park&Ride angeboten.

Salle des fêtes  
185, rue Principale  
L-5366 Munsbach

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

21-22.II.2020

- ABGESAGT -  
VORFREUDE AUF 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Luxemburg liest Die Walfer Bicherdeeg

Die „Walfer Bicherdeeg“ versammeln, immer im November und das schon seit 1995, Leseratten, Verlage und Schriftsteller aus ganz Luxemburg und der Großregion. Hier werden auf vielen Ständen neue und alte Bücher verkauft, Lesungen veranstaltet sowie Signierstunden angeboten. Tausende Besucher zieht es jährlich in die Gemeinde Walferdingen. Auf dem großen Sportgelände „Prince Henri“ werden die 2 Sporthallen und eine Zeltstadt zu einer großen Buchmesse umgewandelt. Das nationale Fernsehen & Radio sind präsent und übertragen live den sehr beliebten Aufsatz-Wettbewerb, wo Promis einen luxemburgischen Text diktieren bekommen, und anschließend nach dessen Verbesserung, darauf bewertet werden. Ein weiteres Highlight ist seit 2006 der Luxemburger Buchpreis.

[www.walferdange.lu](http://www.walferdange.lu)  
[www.bicherdeeg.lu](http://www.bicherdeeg.lu)



25.10.2020  
10:00-17:00 Uhr



### Internationale Modelleisenbahn Tauschbörse Steinsel

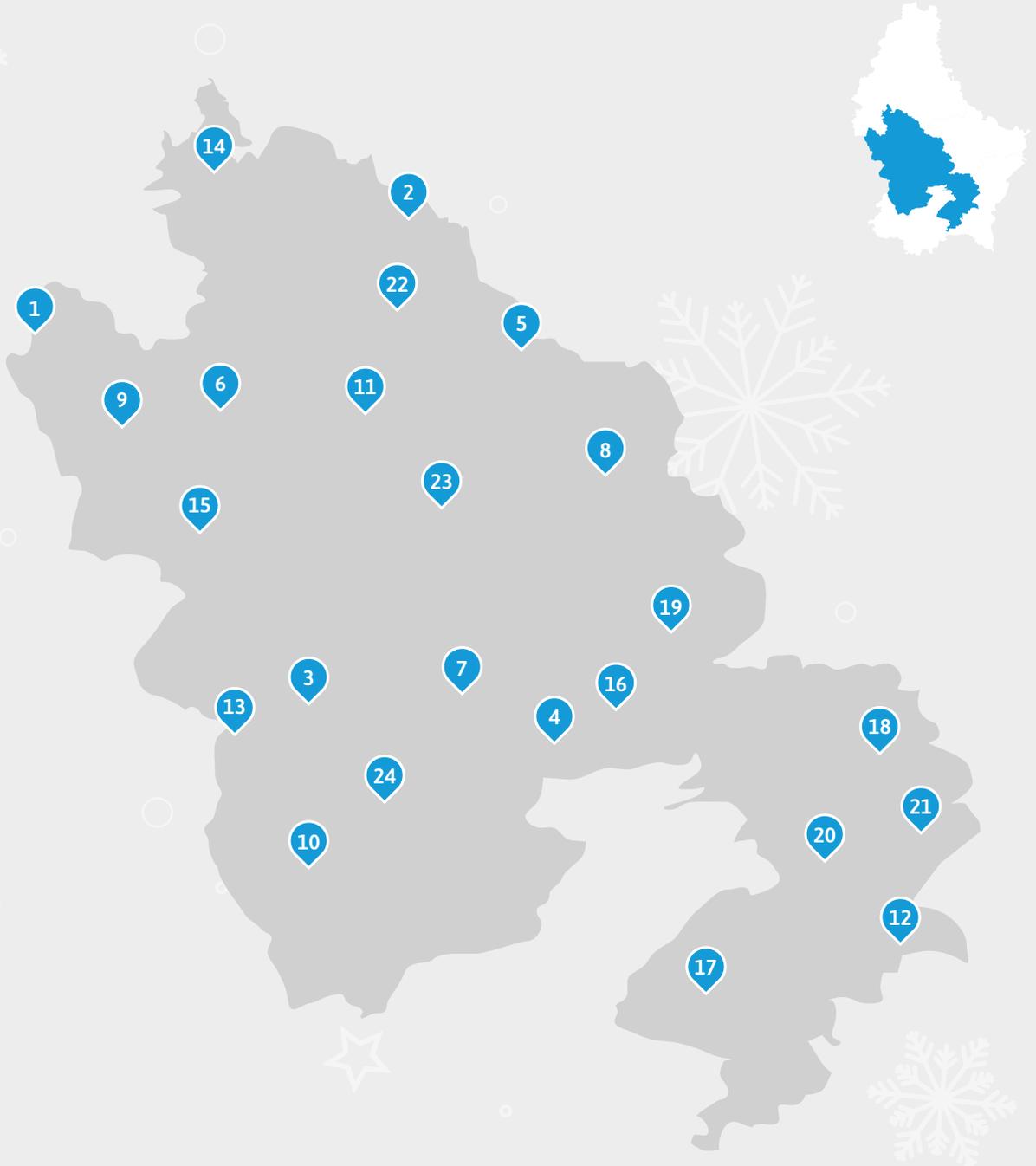
Es ist so weit. Die Pfeife trällert, der Module-Club Luxembourg legt die Weichen und gibt grünes Licht zur Eröffnung der 28. Internationalen Modelleisenbahn-Tauschbörse. Jede Menge Teilnehmer und viele Besucher aus Luxemburg, Deutschland, Frankreich, Belgien und den Niederlanden laufen ein. Die Zeit läuft: Fans machen sich auf die Suche nach einem Sammlermodell, andere schlendern gemütlich durch die Reihen. Ob groß oder klein, jeder freut sich auf fantastische Schnäppchen um die eigene Modellbahnsammlung zu vervollständigen. Ob im Maßstab 1:87 oder in kleineren sowie größeren Maßstäben, für jeden ist was dabei.

Centre de Loisir Norbert Melcher  
rue de l'Alzette  
L-7305 Steinsel  
Eintritt: 4 €, freier Eintritt für Kinder < 12 Jahren

[www.module-club.lu](http://www.module-club.lu)



# Weihnachtsmärkte Oh du Fröhliche!



1 Haut-Martelange (S. 32)  
Schiefermuseum  
27-28.11.2020  
[www.ardoise.lu](http://www.ardoise.lu)



2 Mertzig  
[www.mertzig.lu](http://www.mertzig.lu)

3 Koerich  
Gréiweschlass (Burg)  
04-06.12.2020  
[www.koerich.lu](http://www.koerich.lu)

4 Kopstal  
27-29.11.2020  
[www.kopstal.lu](http://www.kopstal.lu)

5 Bissen  
[www.bissen.lu](http://www.bissen.lu)

6 Redange (S. 34)  
Op der Schock  
28.11.2020  
[www.opderschock.lu](http://www.opderschock.lu)



7 Kehlen  
[www.kehlen.lu](http://www.kehlen.lu)

8 Mersch (S. 33)  
28-29.11.2020  
[www.mersch.lu](http://www.mersch.lu)

9 Ell  
[www.ell.lu](http://www.ell.lu)



10 Garnich  
[www.garnich.lu](http://www.garnich.lu)

11 Useldange (S. 33)  
Burg  
[www.useldange.lu](http://www.useldange.lu)



12 Moutfort  
Park  
[www.contern.lu](http://www.contern.lu)

13 Steinfort (S. 33)  
11-13 & 18-20.12.2020  
[www.steinfort.lu](http://www.steinfort.lu)

14 Rindschleiden (S. 32)  
05.12.2020  
[www.rindschleiden.lu](http://www.rindschleiden.lu)



15 Beckerich  
Op der Millen  
12-13.12.2020  
[www.dmillen.lu](http://www.dmillen.lu)

16 Steinsel  
1. Kulturhaus „Laval - Tudor“  
2. Centre de Loisirs „Nobert Melcher“  
[www.steinsel.lu](http://www.steinsel.lu)

17 Hesperange - Park  
04-06 / 11-13 / 18-20.12.2020  
[www.hesperange.lu](http://www.hesperange.lu)

18 Niederanven  
[www.niederanven.lu](http://www.niederanven.lu)



19 Helmdange  
[www.lgslorentzweiler.lu](http://www.lgslorentzweiler.lu)

20 Sandweiler  
[www.sandweiler.lu](http://www.sandweiler.lu)

21 Schuttrange  
11-13.12.2020  
[www.schuttrange.lu](http://www.schuttrange.lu)

22 Vichten  
Gemeinde  
[www.vichten.lu](http://www.vichten.lu)

23 Helperknapp  
[www.helperknapp.lu](http://www.helperknapp.lu)

24 Mamer  
05-06 / 11-13.12.2020  
[www.mamer.lu](http://www.mamer.lu)



05.12.2020

- ABGESAGT -  
VORFREUDE AUF 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Rindschleiden Adventsmarkt

In Luxemburg haben sich die „Chrëschtmäert“ (Weihnachtsmärkte) erst im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts etabliert und dies auch eher in größeren Ortschaften. Außer im Guttland. Hier hat sich das kleinste Dorf des Landes, das beliebte Rindschleiden, mit seinem „Adventsmaart“ mitten in der Natur, einen großen Namen gemacht. Wie schon auf Seite 5 bemerkt, hat dieser Ort etwas Magisches und zieht die Menschen in ihren Bann. In der Adventszeit gibt es im Guttland viele Weihnachtsmärkte. Praktisch next door. Möchte man aber nach „Randschel“, ist man sich bewusst, dass es ein wenig fernab liegt... Für manch einer bedeutet das, die Anzahl Gläser Glühwein drastisch zu reduzieren. Das wird aber gerne in Kauf genommen! Sogar wenn es mit Eimern regnet und es schon wieder nicht schneit, zieht es jedes Jahr hunderte von Menschen zu diesem charismatischen Adventsmarkt mit seinen vielen kleinen Verkaufsständen und toller weihnachtlicher Stimmung.

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



27.11.2020 - 18:00-23:00 Uhr  
28.11.2020 - 11:00-23:00 Uhr

- ABGESAGT -  
VORFREUDE AUF 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Haut-Martelange „Chrëschtmaart“

Eine weitere beeindruckende Winterkulisse bieten die stillgelegten Leekollen (Schiefergruben) in Haut-Martelange an der luxemburgisch-belgischen Grenze. An diesem historischen Ort, eingebettet in einem Tal umgeben von Wäldern, scheint die Zeit stillzustehen. Das abgelegene Areal des Schiefermuseums ist außergewöhnlich. Egal zu welcher Jahreszeit. Mehr als 22 Gebäude und Überreste sind auf einem Gelände von 8ha verteilt. Die industriellen Gebäude mit dem Sägewerk, den Spalthäusern, der Schmiede, Schlosserei und Schreinerei, der unterirdischen Grubenanlagen, dem Bürogebäude, den Arbeiterhäusern sowie der Villa des Besitzers in der englischen Parkanlage mit Jagdhütte bilden eine einzigartige homogene Geschlossenheit. Am 27. und 28. November findet hier „de Chrëschtmaart“ statt im und um das beliebte „Bopéibistro“ (Opas Café). Viele Lichterketten, kleine Holzchalets und Live-Musik laden zum Verweilen ein.

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



28.11 & 29.11.2020

**Mersch  
Der Weihnachtsmarkt  
mit dem Kleinstadt-Flair**

Die für den Verkehr gesperrte Einkaufsstraße, die weihnachtlich beleuchtete Innenstadt und die geschmückten 40 Holzchalets machen Mersch besonders heimelig um die Feiertage. Genau diese Atmosphäre kann nur diese Kleinstadt bieten. Konzerte aller Art begleiten das Geschehen rund um den Sankt-Michels Turm. Der Samstagabend ist besonders aufregend für die kleinen Gäste. Die braven Kinder bekommen ein Geschenk.

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

11.-13. & 18.-20.12.2020

**Steinfort  
Christmas Market**

Am 2. und 3. Wochenende vor Weihnachten gibt man sich gerne „Rendez-Vous“ in Steinfort. Der Weihnachtsmarkt an der belgischen Grenze hat seinen eigenen Charm und begeistert durch die vielen kleinen, rund 30 hübsch dekorierten Holzchalets und durch die bezaubernde Beleuchtung. Besonders viel Mühe gibt man sich mit dem großen Weihnachtsbaum bei der Kirche. Mit seinen tausend Lichtern erstrahlt er im weihnachtlichen Licht.

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

**Burg Useldingen**

Sehr besinnlich und gemütlich ist der Weihnachtsmarkt in den Gemäuern der Burg Useldingen, sowie der Käercher Niklosmaart. Hier trifft man überwiegend die Dorfgemeinschaft und entdeckt viele kleine Stände mit hausgemachten Geschenkideen.

Warme Getränke, deftige Speisen und Musik lassen die Vorfreude auf Weihnachten aufkommen.

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





28.II.2020



### **Op der Schock Redingen Ideen sind ziemlich eigen...**

... man sollte ihnen Spielraum geben! Auch die 1989 gegründeten Geschützten Werkstätten von Op der Schock in Redingen haben damals als kleine Idee angefangen. Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung sollten feste Arbeitsplätze in einer Gärtnerei, sowie - seit 2000 - auch in verschiedenen kreativen Ateliers bekommen. Sie sollen dort in ihrer individuellen Persönlichkeitsentwicklung begleitet und unterstützt werden. Ziel war es, ihnen eine gute Lebensqualität zu bieten, sowie ihre berufliche und soziale Inklusion zu fördern.

Diese Ideen und Ziele wurden erfolgreich umgesetzt und heute beschäftigt Op der Schock in insgesamt 8 Werkstätten 58 Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung; weitere Arbeitsplätze folgen stetig. Hier können die Mitarbeiter Ideen verwirklichen, die ihrer ganz eigenen Kreativität, Geschicklichkeit und Persönlichkeit Raum geben und wie Treibstoff für den täglichen Arbeitsalltag wirken!

Neben den Kreativateliers wie Keramik, Kerzen, Floristik und Fotografie betreibt Op der Schock eine Küche, eine Wasch- und Bügelwerkstatt sowie eine Gärtnerei mit pestizidfreier Pflanzenproduktion, be-

schäftigt mehrere Teams von Landschaftsgärtnern und bietet verschiedene Servicebereiche an.

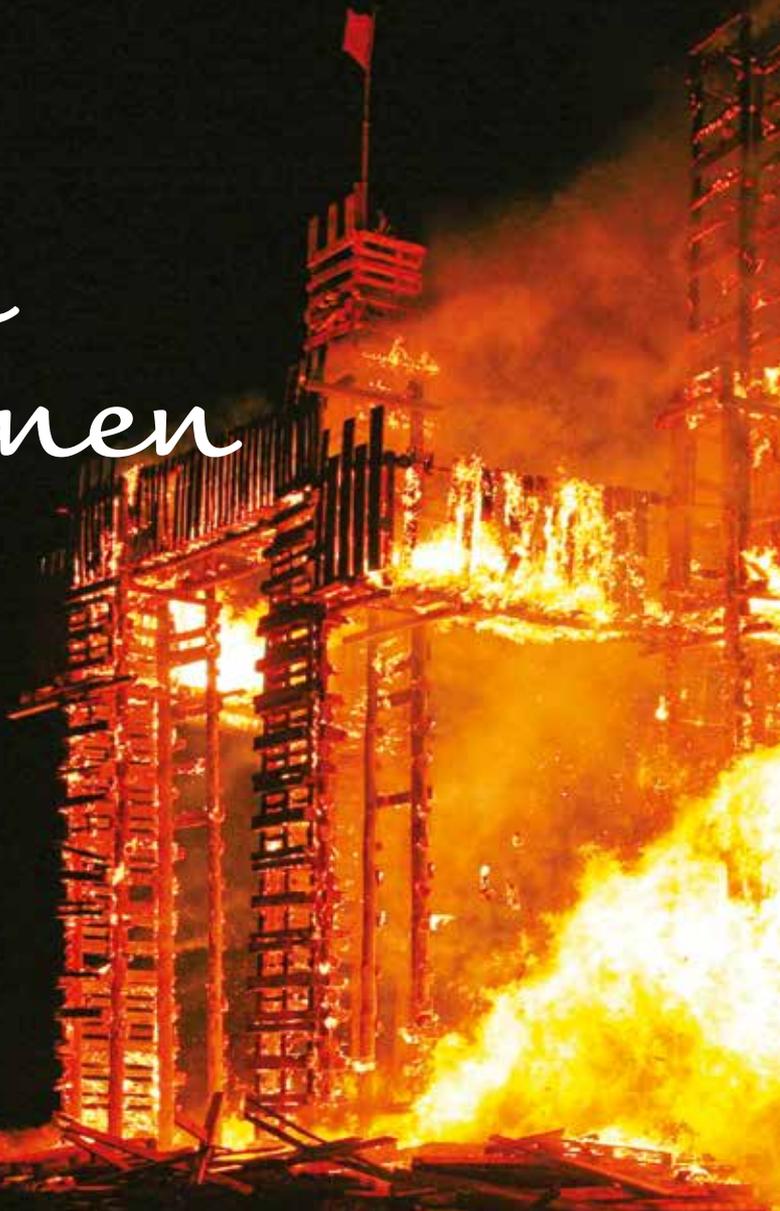
Und besonders in den Kreativateliers geht es in der Herbst- und Vorweihnachtszeit quirlig einher. Die sich vermischenden Düfte aus winterlichen Kerzenaromen, Tannenreisig oder auch der emsigen Heißklebepistole, wunderbar ergänzt durch den appetitanregenden Geruch von hausgemachten Christstollen, Plätzchen und Holunderbeersirup, lassen nicht nur die Herzen der Kunden, sondern auch gleich aller Mitarbeiter erwartungsvoll höherschlagen!

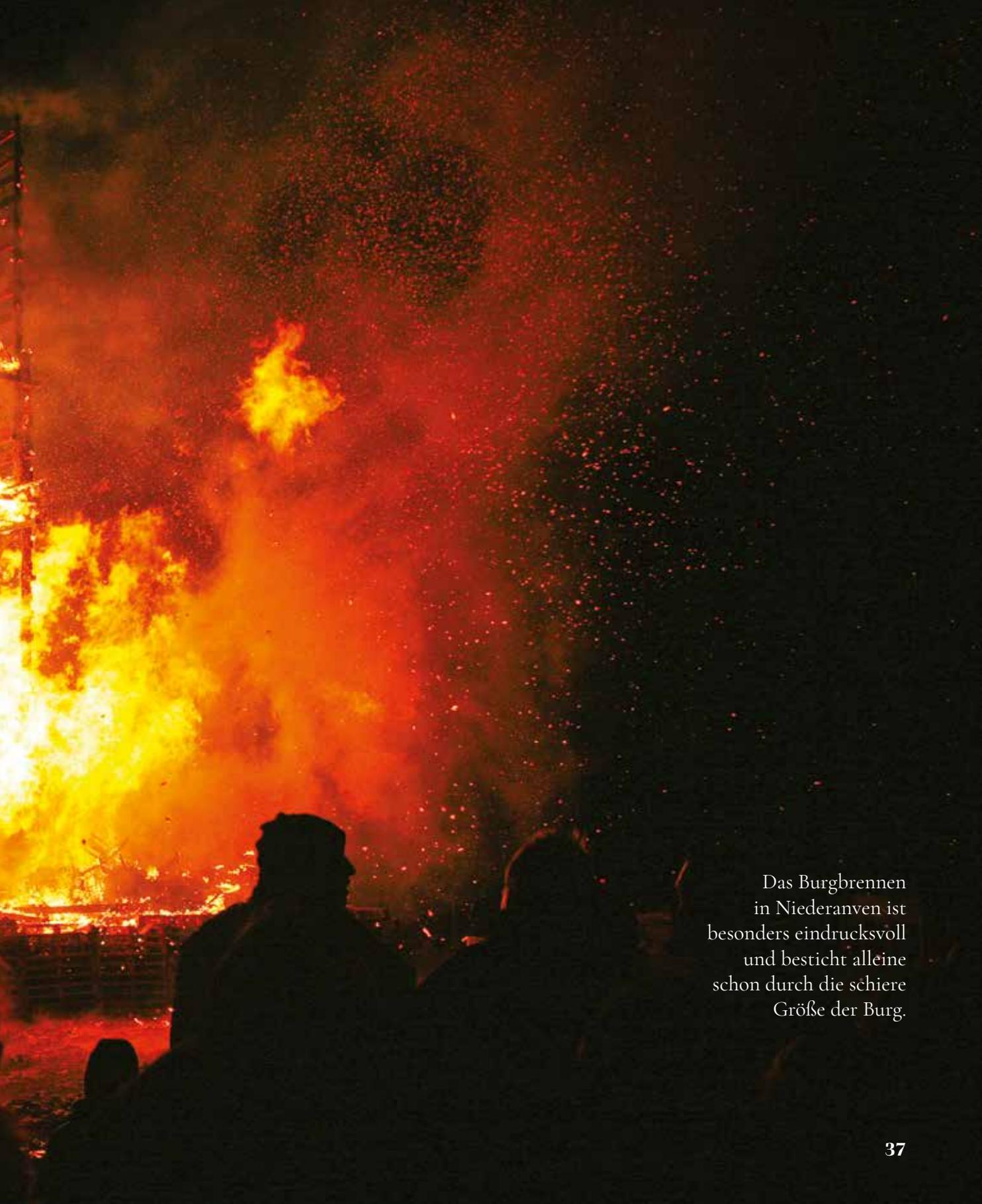
**Op der Schock**  
34A, route de Reichlange  
L-8508 Redingen/Attert  
T +352 26 62 93 1  
info@ods.lu

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



# Tradition Burgbrennen





Das Burgbrennen  
in Niederanven ist  
besonders eindrucksvoll  
und besticht alleine  
schon durch die schiere  
Größe der Burg.



## Der Winter aus dem Scheiterhaufen

Das Burgbrennen ist eine der ältesten Traditionen Luxemburgs. Der Sinn und Zweck dieses Feuerspektakels ist es, den Winter symbolisch zu verbrennen und so das Frühjahr zu begrüßen. Es wird auch nicht wortwörtlich eine Burg angezündet, sondern größtenteils ein großes Kreuz aus Holz und Stroh verbrannt. Das Wort „Burg“ geht auf das lateinische Verb „comburō“ zurück, was „verbrennen“ bedeutet. Das Luxemburger Burgbrennen findet in sämtlichen Gemeinden, meistens am ersten Sonntag nach Fastnacht statt, und versammelt die Bürger der dazu gehörigen Dörfer. Laut einer Bauernregel können die Winzer beim Burgbrennen das Wetter des Frühsommers vorhersagen: „*Wéi den Damp op Buergsmonddeg geet, esou geet en de ganze Virsummer*“.

## Niederanven

### Wenn die Burg brennt

Ein Donnerknall schlägt durch die Nacht, doch die Burg beginnt nicht zu brennen. Der Auslöser hat versagt. Vielleicht, weil es in Strömen regnet. Wir sind auf einem Feld in der Nähe von Niederanven. Auf einer Wiese steht eine Burg aus Brettern mit vier 20 Meter hohen Türmen - ein gewaltiger Zunderhaufen, einzig dazu erdacht, angesteckt zu werden, zu brennen und mit seiner gewaltigen Hitze den Winter zu vertreiben. Doch in dem Tunnel unter der Burg hat das Feuerwerk nicht gezündet, welches die mit Benzin getränkte Konstruktion in Brand setzen soll. Ben Millmeister (29) atmet durch. Dann drückt er auf den zweiten Auslöser. Jetzt oder nie! Wieder knallt ein Donner durch die Luft. Und plötzlich erwacht ein Feuerchein. Die Burg brennt.

Ein Dutzend Mitglieder der Burgfreunde Niederanven (Buergfrënn Nidderaanven) brauchten zehn Tage, um die Burg zu errichten. Sie gruben die Baumstämme einen Meter tief in den Boden und umhüllten sie mit tausenden Paletten. Die Hohlräume füllten sie mit alten Weihnachtsbäumen, Grünschnitt, ja gar mit alten Möbelresten. Zwischen den Türmen entstanden Brücken. Es ist eine trutzige Konstruktion, deren Zweck es ist, in Rauch aufzugehen.

„Wir sind heute erst fertig geworden“, sagt Ben Millmeister, Sekretär der Burgfreunde. Seit 15 Jahren gibt es die Gruppe, seit sechs Jahren offiziell als Verein. 43 Männer und Frauen kümmern sich um das Burgbrennen – gemeinsam mit der Freiwilligen Feuerwehr und den Pfadfindern von Nieder-



anven, welche in den Wochen vorher Werbe-Flyer verteilen und Spenden sammeln, um das Fest zu finanzieren. Die Paletten werden größtenteils von Firmen gespendet. Bereits im Oktober beginnen die Vorbereitungen. Das Burgbrennen ist dann im Februar oder März am Sonntag nach Aschermittwoch.

„Früher hat jede Gruppe ihr eigenes Burgbrennen ausgerichtet“, sagt Millmeister. Doch seit rund zehn Jahren machen sie es zusammen. Statt drei kleinen Festen gibt es ein großes. Die Burgfreunde kümmern sich um den Aufbau der Burg, die Pfadfinder stehen an der Kasse und verkaufen Getränke. Die Mitglieder der Feuerwehr braten Grillwürste und Steaks. „Das Burgbrennen ist eine schöne luxemburgische Tradition und macht uns allen Spaß“, sagt Millmeister. Schon

als Kind hat er es mit seinen Eltern besucht. Seit er zwölf Jahre alt ist, hilft er mit. Doch er macht sich ein wenig Sorgen um die Zukunft. Es sei schwer, Nachwuchs zu finden - nicht nur bei den Burgfreunden. Der Freiwilligen Feuerwehr gehe es ähnlich. „Nicht viele sind bereit, sich eine Woche freizunehmen, um mit anzupacken“, sagt Millmeister. „Ich will nicht, dass diese Tradition ausstirbt.“

Danach sieht es an diesem Abend nicht aus. Trotz des Regens sind viele Gäste gekommen. 2000 hat Millmeister erwartet, etliche hundert sind es zumindest. Sie stehen dicht gedrängt im Feuerschein der brennenden Burg und nippen am Glühwein. Unter ihnen ist Werner Vidali mit seiner Tochter. Seit 26 Jahren wohnt er im Ort. „Es regnet wie immer und es ist gut wie im-

mer“, sagt er. Die Besucherin Michelle Hellors sagt: „Das Burgbrennen in Niederanven ist für mich das Schönste im ganzen Land.“ Die Veranstalter würden sich wirklich Arbeit machen. Dominik und Isa Herresthal sind mit Tochter Paula und Hund Zoe sogar aus Trier gekommen. „Es ist ein super schönes Spektakel“, sagt Isa Herresthal. Mehr als zwei Stunden lang brennt die Burg, bis die letzten Stämme umstürzen, doch die Glut wärmt die Menschen noch bis weit in die Nacht hinein.

Das Burgbrennen findet in Niederanven immer am Sonntag nach Aschermittwoch statt - nahe des Recycling-Centers im Industriegebiet Bombicht.

# Nospelt

## Im Feuerschein dem Winter „Äddi“ sagen

Langsam richtet der Kran das Kreuz auf bis es 17 Meter hoch in den Himmel ragt. Die zwei Stämme, welche das Kreuz bilden, haben die Mitglieder der Nospelter Buergbrenner a.s.b.l. eine Woche vorher gefällt. Der Stamm und der Querbalken sind mit Ästen und Stroh umhüllt, gehalten von Draht. Die vier Stützbalken bilden ein Kreuzrad. Es mutet keltisch an – und das mag kein Zufall sein, denn die Tradition des Burgbrennens ist alt und geht mutmaßlich bis in die keltische Geschichte des heutigen Luxemburgs zurück. Rad- oder Sonnenkreuze symbolisierten in vorchristlichen Zeiten den Tag-Nacht-Zyklus oder den Jahreszeiten-Zyklus. Das Verbrennen dieses Kreuzes bedeutet das Ende des Winters – oder besser den Wunsch, dass der Winter enden möge. Denn es ist erst Februar.

Seit Anfang des Jahres haben Kevin Gebele (28) und zwei Dutzend Mitglieder der Nospelter Buergbrenner Weihnachtsbäume gesammelt, um damit das Kreuz zu bauen und einen Haufen unter dem Kreuz aufzuschichten, dessen Feuer das Kreuz in Brand setzt. Einen ganzen Tag dauert die Arbeit. Am Samstagabend ist es dann soweit. Ab 18 Uhr treffen die Besucher ein, 400 werden es schließlich, darunter auch viele aus den Nachbargemeinden. Die Grillwürstchen warten bereits heiß auf dem Rost, das Bier steht kalt.

Kevin Gebele, Sekretär der Burgbrenner, ist seit seinem achten Lebensjahr dabei. Das Burgbrennen in Nospelt gibt es seit rund 40 Jahren, schätzt Gebele. Der Verein gründete sich 2001. „Früher war alles kleiner.“ Es gab ein kleineres Zelt, ein kleineres Kreuz und weniger Besucher. „An der Idee hat sich jedoch nichts geändert. Das Burgbrennen steht jedes Jahr fest im Kalender“, sagt Gebele.

Gegen 20:30 Uhr stecken zwei per Los gezogene Zuschauer den Haufen unter dem Kreuz an, welches schnell Feuer fängt und lichterloh brennt. Die Menschen stehen im Schein und nippen an ihren Getränken. Der Winter mag noch nicht vollends vorbei sein, aber in den Köpfen der Menschen bildet sich die Idee von Frühling. Um 22 Uhr legt ein DJ Musik auf. Die Menschen sind ausgelassen und feiern bis 3 Uhr in der Früh.

Das Burgbrennen in Nospelt findet immer am ersten Samstag nach Aschermittwoch statt in der Rue Leck nahe des Wasserbehälters.



Das Burgbrennen in Nospelt  
lockt jedes Jahr hunderte  
Besucher an. Gefeiert wird  
mit einem DJ bis spät  
in die Nacht.



# Best coffee places & distilleries





*Träume aus Kaffee, Kuchen  
und Karamellpralinen.  
Sei es die Traditions-Bäckerei oder das  
Pralinen-Paradies: Im Guttland gibt es  
außergewöhnliche Cafés zu erkunden.*



## Réidener Spënnchen in Redingen

### Der Treffpunkt des Ortes

Mit gerade einmal 26 Jahren hat Charlotte Welfring das Réidener Spënnchen übernommen. Heute ist sie 50 und schwärmt immer noch von ihrem Tante-Emma-Laden mit Kaffee-Ecke. „Ich bin der Treffpunkt von Redingen für jung bis alt“, sagt sie. „Spënnchen“ heißt im Luxemburgischen Vorratskammer und dem versucht sie gerecht zu werden. Sei es Schinken, Gemüse oder Crémant aus Luxemburg: „Bei mir findet man alles.“ Und was sie nicht hat, bestellt sie auf Wunsch, wie frischen Fisch. Ihren Kaffee bezieht Welfring von Café del Mondo, einer Fair-Trade-Kaffee-Rösterei aus Echternach. „Lotty“, wie sie auch genannt wird, bekommt von dort ihre eigene Kaffee-Mischung, „Lotty’s Selection“, aus südamerikanischen Bohnen, „ziemlich kräftig und vollmundig“. Als süßen Gegenpool nimmt man dazu am besten ein leckeres Teilchen oder ein Stück Kuchen.

**Réidener Spënnchen**  
59 Grand-Rue  
L-8510 Redingen/Attert

Geöffnet von montags bis freitags von  
7:00-18:00 Uhr - samstags bis 17:00 Uhr

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



## Beim Bäcker Jos in Saeul

### Süßigkeiten wie damals

Marjorie Kayser-Koster erinnert sich noch, wenn sie als Kind in einem Tante-Emma-Laden Speckgromperen gekauft hat – einen Schokokuss mit weißem Schaum, überzogen mit einer Schokoladenkruste und Kokosflocken. Heute betreibt sie mit ihrem Mann Josy eine Bäckerei in Beckerich, die sie 2001 von Josys Eltern übernommen haben. 2016 eröffneten die beiden zudem eine Bäckerei mit Café in Saeul. Es ist gemütlich, was auch am Holz-Interieur liegt. „Wir machen alles traditionell per Hand“, sagt Kayser-Koster, auch das Speiseeis und den Kuchen. Dazu verkaufen sie Produkte aus Luxemburg: Wein von der Mosel, Nudeln, Honig sowie Geschenkartikel. Besonders beliebt sind aber die Speckgromperen. „Die haben sich herumgespröchen.“

**Bäcker Jos**  
14 Hauptstrooss  
L-8720 Saeul

Geöffnet von dienstags bis  
freitags von 6:00-18:30 Uhr



## Bar à Chocolat in Walferdingen

### Schokolade des Herzens

Passionsfrucht mit Vanillemilch, Schwarzer Trüffel, Williams Birnenkaramell: Schon beim Blick in das Pralinen-Menü der Bar à Chocolat in Walferdingen wird einem der Mund wässrig. „Les Chocolats du Cœur“ heißen die Schokoladen, überzogenen Trockenfrüchte und Pralinen, welche sogar im Guide „Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2020“ von Gault et Millau aufgeführt sind. Hergestellt werden sie in den Ateliers du Tricentenaire in Bissen per Hand von Menschen mit Beeinträchtigungen - aus fair gehandelter Schokolade und mit viel Passion. Die Bar in Walferdingen ist minimalistisch-modern und bietet 30 Plätze drinnen und 20 draußen. Die Gäste können dort auch köstlichen Kaffee, Tee und heiße Schokolade genießen. Dazu gibt es hausgemachtes Gebäck, Sandwiches, Quiche Lorraine, Pfannkuchen und Eis. Ergänzt wird die Bar mit einem Angebot an Geschenkartikeln.

### Bar à Chocolat

50 Route de Diekirch  
L-7220 Walferdingen

Geöffnet von dienstags bis donnerstags von  
10:30-18:30 Uhr, freitags von 10:00-18:30 Uhr,  
samstags von 10:00-17:30 Uhr

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





## Kaempff-Kohler in Niederanven

### Traditionshaus für Delikatessen

Christian Kaempffs Großeltern Pierre Kaempff und Marguerite Kohler gründeten 1922 ihr Delikatessen-Konditoreigeschäft in Luxemburg-Stadt. Heute wird es von der dritten Generation geleitet: Christian und Guill Kaempff. Kaempff-Kohler ist eines der ältesten Traditionshäuser für Feinkost und Patisserie im Land. Besonders stolz ist Christian Kaempff auf die Hausspezialität „Dacquois“: Mandel-Nuss-Macaronen mit Pralinen-Buttercreme – eine Kreation des Großvaters. 2004 errichtete Kaempff-Kohler eine Produktionsstätte in Niederanven mit einem modernen Café-Restaurant für 150 Gäste. Zwölf Konditoren und 15 Köche kümmern sich um die Gäste an beiden Standorten. „Sie kommen wegen der Qualität unserer Produkte zu uns“, sagt Christian Kaempff. Dazu gehört auch das große Angebot an gereiftem Käse sowie das Mittagsmenü. Beliebt ist vor allem die Riesling-Pastete, eine landesweit bekannte Spezialität, die 1928 vom Großvater erfunden wurde.

**Kaempff-Kohler**  
40 Rue Gabriel Lippmann  
L-6947 Niederanven

Geöffnet von montags bis samstags  
von 9:00-17:00 Uhr

[www.kaempff-kohler.lu](http://www.kaempff-kohler.lu)



## Chocolate House in Mersch

### Pralinen mit Geschmack

Das Gebäude des Chocolate House in Mersch wurde um das Jahr 1800 erbaut. In einem Zimmer gibt es noch die Fliesen von damals. Bis zu zehn Personen können dort an einem Tisch verweilen und in nostalgischem Ambiente ein leckeres Frühstück genießen. Aber auch an den anderen Tischen können sich die Gäste in aller Gemütlichkeit verwöhnen lassen. Zum Beispiel mit Schokoladenlöffeln, hausgemachten einzigartigen Kuchen und Torten, leckerem Eis, Schokoladenfondues und vielem mehr. Das Chocolate House Luxembourg wurde 2008 in Luxemburg-Stadt von Nathalie Bonn gegründet. 2015 kam der Ableger in Mersch dazu, welcher von der Christian Schockmel und seiner Frau als Franchise eigenständig geleitet wird. Alle Schokoladen-Produkte sind „Made in Luxembourg“. Selbstverständlich gibt es auch Schokolade und Kuchen für Veganer oder Menschen mit Gluten-Allergie. Vervollständigt wird das Angebot mit frischen Tagesgerichten sowie Wraps, Königspasteten, Kniddelen und Gromperenkichelcher.

**Chocolate House**  
17 Place Saint Michel  
L-7556 Mersch

Geöffnet von montags bis freitags von 8:00-20:00 Uhr,  
samstags von 10:00-20:00 Uhr, sonntags von 11:00-20:00 Uhr

[www.chocolate-house-bonn.lu](http://www.chocolate-house-bonn.lu)



*Warm at heart*

# Mit Feuer und Flamme Brennerei Adam



Caroline Adam-Van Langendonck ist eine der wenigen Brennerinnen Luxemburgs. Das Handwerk lernte sie von ihrem Schwiegervater und setzt so die mehr als 100 Jahre alte Familientradition fort.



## Brennerei Adam in Kehlen

### Caroline, eine der wenigen Brennerinnen Luxemburgs

Noch im Sommer 2013 deutete nichts darauf hin, dass Caroline Adam-Van Langendonck einmal eine Brennerei leiten würde. Sie stand kurz davor, mit ihrem damaligen Mann nach New York zu ziehen, den es beruflich dorthin trieb. Doch dann lernte sie Joël Adam kennen. Die beiden wurden ein Paar und heirateten. Caroline Adam-Van Langendonck zog auf den Hof der Adams, wo auch ihre neuen Schwiegereltern Robert Adam und Susie Adam-Stomp lebten. Robert Adam, 83 Jahre alt, war sein Leben lang Landwirt. Nebenbei brannte er Schnaps – Obstler und Korn. Es ist eine alte Familientradition. 1907 kaufte sein

Großvater Jean Adam für 5000 Franc (124 Euro) eine für die damalige Zeit sehr moderne Brennereianlage. Nach der Arbeit kamen die Knechte vorbei und holten sich einen halben Liter Schnaps für den Feierabend. Damals gab es überall im Land Brennereien - rund 1000 an der Zahl. Doch über die Jahrzehnte wurden es immer weniger. Die Menschen kauften Spirituosen nun vor allem in Fachgeschäften und Supermärkten. Robert Adam brannte dennoch weiter bis ins hohe Alter. Sein Sohn Joël wurde allerdings nicht Landwirt und auch nicht Schnapsbrenner, sondern Gemeindesekretär.

Als Caroline Adam-Van Langendonck zu Joël Adam auf den Hof „a Lammesch“ zog, war sie gleich fasziniert von der Brennerei. Sie schaute ihrem Schwiegervater oft über die Schulter, wenn dieser Schnaps brannte. Er zeigte ihr alles und weihte sie in das Handwerk ein. Zwei Jahre später, 2015, übernahm sie die Brennerei und kaufte eine neue Brennblase mit 350 Litern Volumen. Es ist eine freistehende Wasserbad-Brennerei und wird mit Holzfeuer beheizt. „Das ist eine ganz andere Atmosphäre“, sagt die 48-Jährige. Sie mag die Ursprünglichkeit, welche das Brennen mit Feuer hat. „Ich muss die ganze Zeit das Feuer überwachen. Es zwingt mich, mit der ganzen Aufmerksamkeit da zu sein. Ich bin überzeugt, dass das Produkt dadurch besser wird.“

Ihr Mann kümmert sich derweil in seiner Freizeit um die rund 1000 Bäume in den Obstgärten der Adams. Alleine 5000 Kilo Mirabellen erntet er pro Jahr. Dazu kommen Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen. In der Brennerei in Kehlen stehen hunderte Flaschen, darunter Kirschbrand, Weinhefe- und Erdbeer-Brand. Auch Kiwi-, Rhabarber- und Walnuss-Liköre gibt es. „Meine Liköre sind aber nicht so süß“, sagt Adam-Van Langendonck. „Meine Likörtrinker sagen mir, dass sie eigentlich keine Liköre trinken würden, aber meine mögen sie.“ Adam-Van Langendonck brennt auch exotische Schnäpse aus Sellerie oder roten Rüben. „Es macht mir Spaß, immer neuen Sachen zu versuchen.“ Auch Kräuter und Blumen benutzt sie, etwa den Drei-Dornen-Strauch.

„Da sind kleine Beeren dran, die setze ich ein paar Wochen lang mit Apfelschnaps an. Das ist ein bitterer Schnaps, der gut für die Verdauung ist.“

Gebraut wird vor allem nach der Ernte im Herbst. Doch damit ist die Arbeit noch nicht erledigt. Die Flaschen müssen auch noch verkauft werden. Adam-Van Langendonck fährt dafür auf Wochenmärkte und auf Messen. Über das Internet verkauft sie hingegen nicht. Es ist eine bewusste Entscheidung. „Ich mag es, meine Kunden persönlich kennenzulernen“, sagt sie. Diese können bei der Gelegenheit auch gleich das Brennerei-Museum besichtigen. Susi und Robert Adam-Stomp haben es 2007 zum hundertjährigen Bestehen der Brennerei eröffnet und hatten schon prominente Gäste wie Jean-Claude Juncker zu Besuch, den ehemaligen Premierminister Luxemburgs und ehemaligen Präsidenten der Europäischen Kommission.

Die Buchstaben von „Adam“ stehen auch für Anno 1907 Distillerie Artisanale du Musée. Im Museum, das sich auf dem Hof über mehrere Räume erstreckt, sind etwa alte Postkarten zu sehen, die betrunkenen Männer und schimpfende Frauen zeigen. Das Buch eines Priesters beschäftigt sich mit der „Brandweinplage, deren Folgen und Heilmittel“. Hunderte von alten Schnapsgläsern stehen in Schränken und auch die alte Brennblase aus dem Jahr 1907 ist zu bewundern. Das Museum zeigt aber auch Puppen mit Kleidung aus der damaligen Zeit, einen alten Herd,

Kaffeemühlen, Geschirr und vieles mehr. „Wir wollen uns in das Leben vor 100 Jahren versetzen“, sagt Robert Adam. Gemeinsam mit seiner Frau hat er vieles auf Flohmärkten zusammengesucht. Besonders stolz ist er auf eine gewaltige Dampfmaschine aus dem Jahr 1899 und auf einen noch funktionierenden Phonographen von Thomas Edison aus dem Jahr 1900, ein Vorläufer des Grammophons, bei dem die Musik auf Tonwalzen gespeichert ist.

Caroline Adam-Van Langendonck mag all die alten Gegenstände und die Geschichten, welche sie erzählen. Das Leben auf dem Hof hat sie geerdet - und die Historie des Ortes ihr eine Zukunft gegeben.

### **Brennerei Adam**

13, Rue d'Olm  
Kehlen

Die Brennerei Adam ist freitags von 14:00-18:00 Uhr geöffnet, kann aber auch nach Absprache besucht werden.

[www.distillerie-adam.lu](http://www.distillerie-adam.lu)



# Der Brennmeister aus Contern Brennerei Muller-Lemmer



Jean-Claude Muller war eigentlich Lehrer. Am Ende überwog aber doch die Familientradition. Heute ist er mit seiner Frau nicht nur Landwirt, sondern betreibt eine bekannte Brennerei in Luxemburg.

## Brennerei Muller-Lemmer in Contern



Jean-Claude Muller kippt den letzten Eimer mit dem frisch gebrannten Mirabellenschnaps in den Tank, doch den Deckel lässt er einen Spalt breit offen. Dann hüllt er ein Baumwolltuch darüber. „Damit der Brandwein Luft bekommt“, sagt der 45-Jährige. Zumindest ein halbes Jahr lang wird der Mirabellenschnaps im Tank lagern, „damit die bösen Geister hinausgehen und er sich von dem aufwühlenden Prozedere des Brennens beruhigt“. So hat es Muller von seinem Großonkel Camille Medinger gelernt. Tatsächlich soll der Brand dadurch runder werden. „Aber er muss schon am Anfang gut sein. Ein schlechter Brand wird durch die

Reifung nicht besser“, sagt Muller. Er betreibt gemeinsam mit seiner Frau Annick Lemmer in sechster Generation den Bauernhof in Contern – und seit 2008 auch eine hauseigene Destillerie. Doch dass er den Familienbetrieb übernimmt, danach hatte es zuerst überhaupt nicht ausgesehen.

Die Großeltern gingen 1991 in Rente, doch deren Kinder, Mullers Eltern, wollten den landwirtschaftlichen Betrieb mit Vieh, Milch und Kartoffelanbau nicht fortführen. Jean-Claude Muller selbst war noch ein Jugendlicher. Muller wurde schließlich Grundschullehrer, aber er ließ den Hof nicht brachliegen.

Nebenher baute er Kartoffeln und Weizen an. „Eher als Zeitvertreib“, wie er sagt. Ein anderer Zeitvertreib war das Brennen von Schnaps. „Wir haben schon immer eigenes Obst gebrannt“, sagt Muller – genauer: brennen lassen. Doch das wurde immer schwerer. „Es gab immer weniger Brennereien dafür.“ 2008 erwarb Muller staatliche Brennrechte und eine eigene Brennblase mit 250 Litern Volumen. Es sollte eine kleine Sache sein. Maximal 500 Liter pro Jahr wollten er und seine Frau produzieren. Heute sind es 6000 bis 8000 Liter pro Jahr. Es macht ein Drittel bis die Hälfte der Umsätze aus. 2014 entschloss sich Muller, seinen Job als Lehrer aufzugeben und sich gemeinsam mit seiner Frau ganz dem eigenen Betrieb zu verschreiben.

Den anderen Teil erwirtschaftet das Paar vor allem mit Gemüseanbau. Auf 16 Hektar bauen sie Gemüse an, auf acht Hektar Obst und auf vier Hektar Kartoffeln. 40 Hektar bewirtschaften sie insgesamt. Alleine 15.000 bis 20.000 Salatköpfe liefern die beiden in der Saison pro Woche an die Supermarktkette Cactus. „Der Vorteil ist, dass ich dadurch meine Angestellten das ganze Jahr über beschäftigen kann.“ Von Frühjahr bis Herbst bauen sie Obst und Gemüse an, im Winter brennen sie vor allem – „aus allem, was nicht niet- und nagelfest ist“, sagt Muller und zählt auf: Mirabellen, Zwetschgen, Williamsbirne, Äpfel, Kirsche, Quitten, Himbeeren, Erdbeeren, Holunder.

„Das Schöne am Edelbrand ist die spirituelle Kunst, Obst haltbar zu machen.“

Dazu kommen typische luxemburgische Weinhefe-Brände und Trester-Brände aus ausgepressten Trauben. Gin darf natürlich nicht fehlen. Mit 17 verschiedenen Kräutern, Gewürzen und Zitrus-Früchten setzt Muller seinen Twin-Gin auf einer Wacholder-Basis an. „Der Mirabellen-Schnaps ist unser Bestseller“, sagt Muller. Dann kommt schon der Gin. Beim Mirabellen-Brand sei der Reifegrad der Früchte wichtig. „Die Mirabelle entfaltet ihren Geschmack erst bei Vollreife richtig.“ Und Muller brennt aromaschonend. Das merken offenbar auch die Tester der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und verliehen dem Brand die Gold-Medaille.

Seit zehn Jahren brennt der Conterner auch einen Whisky aus Roggen – mit einem kleinen Anteil gemälzter Gerste. „Éim Néckels“ heißt er, benannt nach Nicolas Melchior, Onkel Néckels, dem Vorfahr von Muller, welcher 1844 den Hof erwarb. Fünf Jahre lang reift der Whisky ausschließlich im Sherryfass, was unter Whiskyfans als Besonderheit gilt. Das heißt aber auch: Die ersten fünf Jahre wusste Muller nicht, ob sein Whisky gut wird und Anklang bei den Kunden findet. Er hatte Erfolg, sicherlich auch wegen seiner großen Sorgfalt beim Brennen. Der Whisky schmecke bereits als sogenannter New Make, frisch gebrannt, ohne Fassreife. „Es ist ein sehr milder Whisky, mit dem sich jeder anfreunden kann“, so Muller. In der Nase hat

der Whisky fruchtige Noten. Im Mund ist der Whisky ungewöhnlich sanft und vollmundig für einen so jungen Whisky, man würde ihn älter als fünf Jahre schätzen. Mit 43 Volumenprozenten bringt er eine schöne Würzigkeit mit. Der Abgang ist mittellang und mild. Ein gelungenes Produkt.

500 Flaschen produziert die Brennerei Muller-Lemmer jedes Jahr. Das heißt: nur ein Fass. Es ist also ein Single Cask-Whisky, schmeckt also nicht immer exakt gleich. „Er soll von Jahr zu Jahr seinen eigenen Charakter haben“, sagt Muller. Mittlerweile experimentiert er auch mit Portweinfässern und frischen luxemburgischen Eichenfässern. „Ich habe immer neue Ideen.“ Vor zwei Jahren bauten sie noch weitere Lagerräume und eine Probierstube für Gruppentastings. Ab und an geht Jean-Claude Muller zu den Tanks, in denen der Obstler reift, zieht das Tuch zurück und riecht an dem Brand. Dann deckt

er wieder das Tuch darüber. Ein bisschen Zeit braucht der Brand noch. Die Erzeugnisse der Brennerei Muller-Lemmer kann man erwerben via <https://letzshop.lu/de/vendors/muller-lemmer-sarl> als auch auf dem Hof selbst.

**Brennerei Muller-Lemmer**  
1, Rue de Moutfort  
Contern

Die Öffnungszeiten des Hofladens sind: dienstags bis donnerstags von 16:00-19:00 Uhr, freitags von 9:00-12:00 Uhr und von 16:00-19:00 Uhr sowie samstags von 08:00-16:00 Uhr.

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





# KULTUR PROGRAMM 20/21



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



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



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



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

MANUKULTURA

 [ManuKulturaUseldange](https://www.facebook.com/ManuKulturaUseldange)

Der **Regionale Tourismusverband Zentrum/Westen** bietet das ganze Jahr über geführte Besichtigungen auf Anfrage in der ganzen Guttland Region an.



Ob Sie kunst-, natur- oder sportbegeistert sind, für jeden ist etwas dabei.

Entdecken Sie auch unsere auf Kinder und Gäste mit besonderen Bedürfnissen ausgerichtete Besichtigungen.



Für weitere Informationen und Buchungen:

[www.visitguttland.lu](http://www.visitguttland.lu) | [info@visitguttland.lu](mailto:info@visitguttland.lu) | +352 28 22 78 62

# Touristische Informationsbüros im Guttland

## Useldingen

### Tourist Info Atert-Wark

1, am Millenhaff  
L-8706 Useldange  
T +352 23 63 00 51 28  
info@visitatertwark.lu  
[www.visitatertwark.lu](http://www.visitatertwark.lu)

Montag bis freitags:  
10:00-12:00 & 14:00-17:00 Uhr

## Steinfort

### Mirador Naturschutzzentrum

1, rue Collart  
L-8414 Steinfort  
T +352 26 39 34 08  
mirador@anf.etat.lu  
[www.nature.lu](http://www.nature.lu)

Montags bis freitags:  
8:00-12:00 & 13:00-17:00 Uhr



**GRATIS**  
**Öffentlicher Transport**  
**in Luxemburg!**  
**MOBILITÉITSZENTRAL**

Die Berater der Mobilitätszentrale informieren Sie über den öffentlichen Personennahverkehr und alternative Transportmöglichkeiten (sanfte Mobilität, Mitfahrgelegenheit, usw.). Auf der Webseite steht Ihnen eine Fahrplansuche zur Verfügung, die alle öffentlichen Transportmittel mit einbezieht.

T +352 24 65 24 65  
[www.mobiliteit.lu](http://www.mobiliteit.lu)

# Digitale Broschüren



## Entdecken Sie die Region Guttland

Entdecken Sie alle touristischen Sehenswürdigkeiten aus der Region Zentrum und Westen Luxemburgs!



## Radfahren im Guttland

Neben den zahlreichen, gut befahrbaren nationalen Radwegen, bieten Ihnen sowohl die thematischen Wege, als auch die Mountainbike-Routen Action und Fahrspaß!



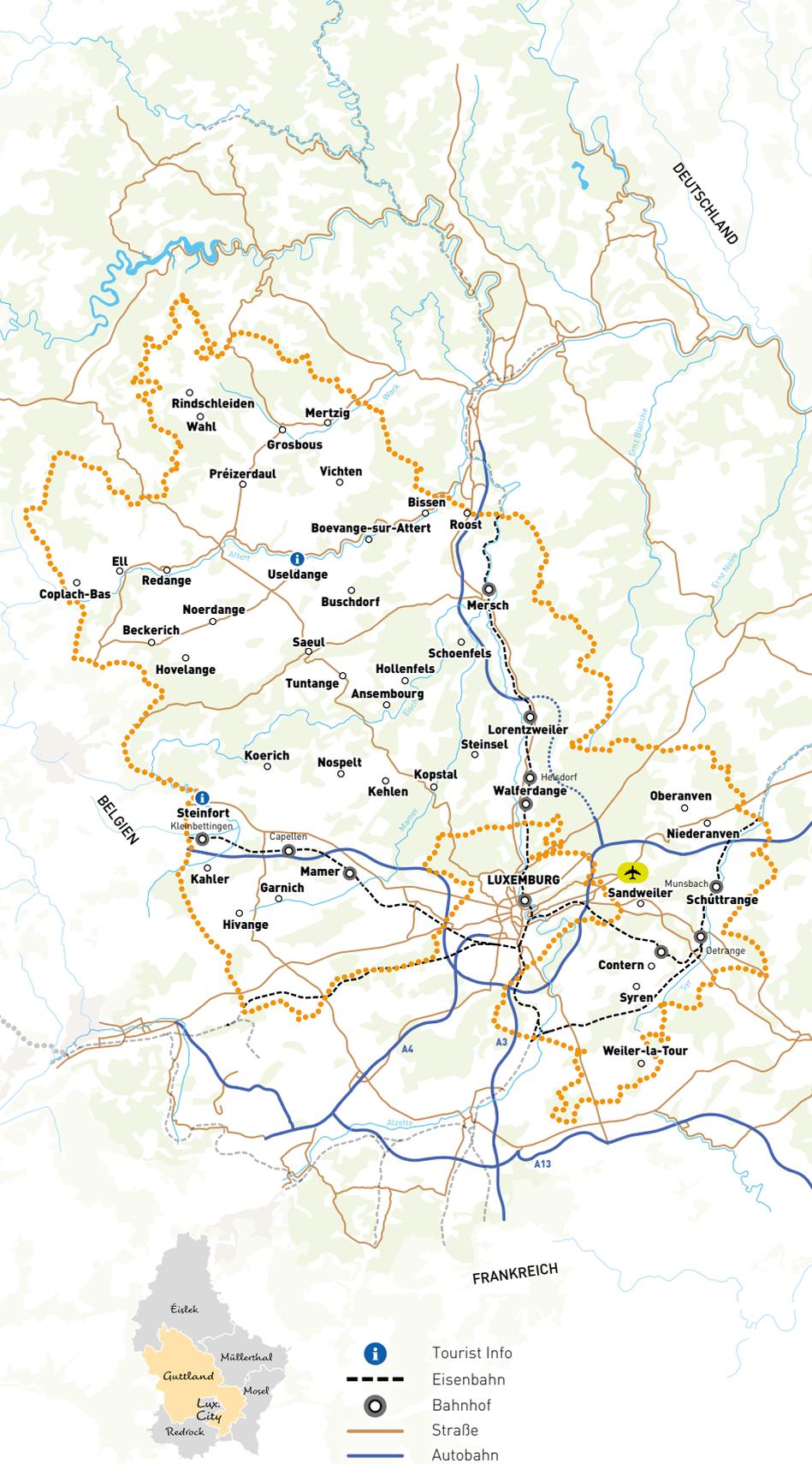
## Wandern im Guttland

Tauchen Sie ein in die Vielfaltigkeit der Wanderwege; nationale Wanderwege, Wege von einem Bahnhof zum anderen, Themenwege, ...



## Das neue magazin Guttland Stories

Vereint außergewöhnliche Erfahrungen im Zentrum und Westen Luxemburgs durch einen authentischen und begeisternden Inhalt.



**Herausgeber**

Tourismusverband  
 Region Zentrum/Westen Luxemburg  
 B.P. 150 / L-7502 Mersch  
 T +352 28 22 78 62  
 info@visitguttland.lu  
 VisitGuttland  
 @visitguttland  
 www.visitguttland.lu



© ORTCO

Alle Rechte vorbehalten.  
 Jegliche vollständige oder teilweise Nutzung,  
 Vervielfältigung, Reproduktion, Veröffentlichung,  
 Übermittlung oder Verbreitung in welcher Form  
 auch immer, ist ohne vorherige schriftliche  
 Genehmigung von ORTCO nicht gestattet.

**Layout**

Sandro Rosselli, artandwise.lu

**Ursprüngliches Design**

ampersand.studio für Luci.travel

**Texte**

Ingrid van der Kley, artandwise.lu  
 Jan Söfjer  
 Julia Schrell, www.opderschock.lu

**Übersetzungen**

Trans@

**Druck**

Imprimerie Reka s.a.

**Auflage**

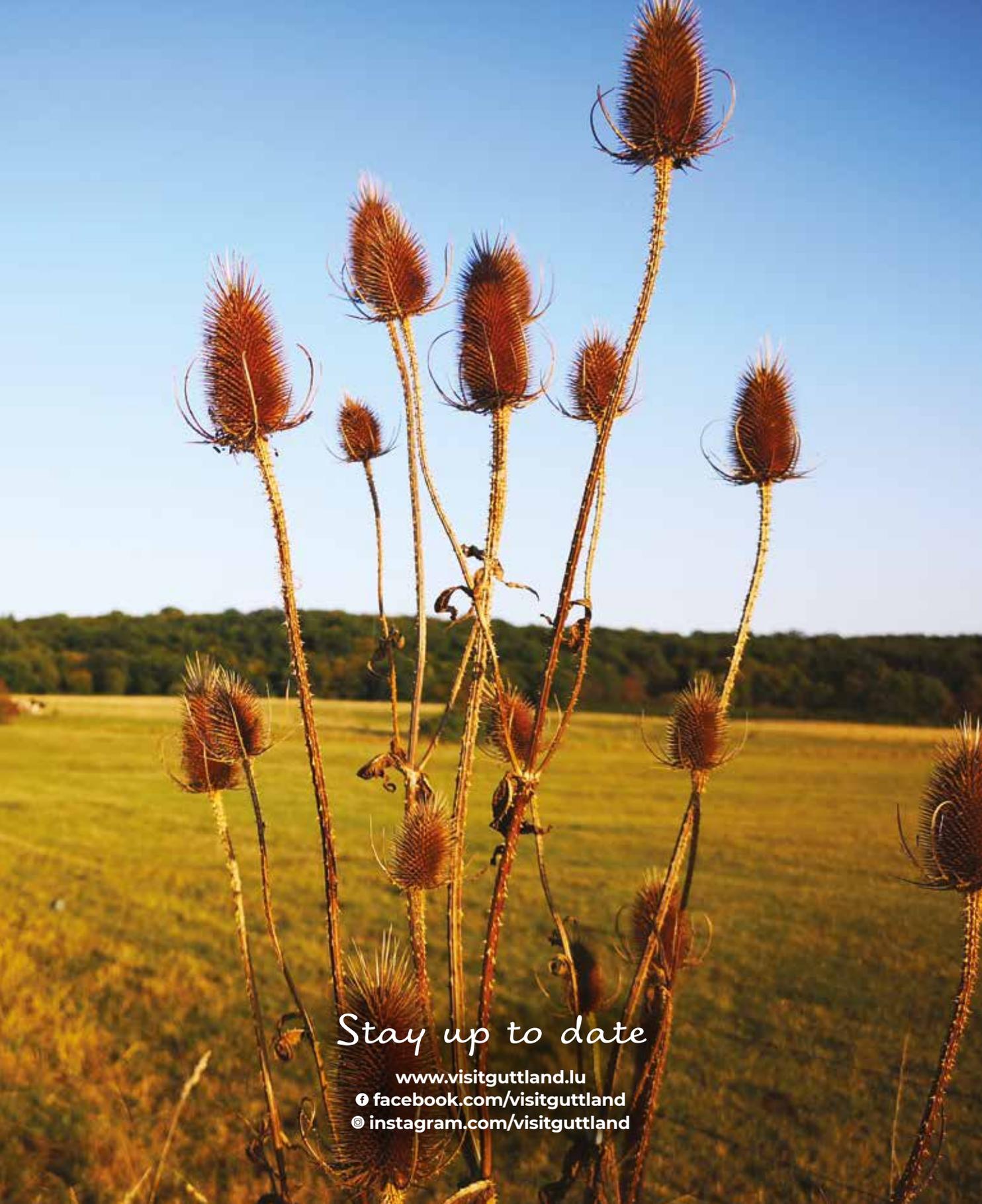
Gesamtauflage: 2.500  
 Deutsche Auflage: 1.000

**Sprachen**

Deutsch, Englisch, Französisch

**Fotos**

ORTCO, Elisabeth Ney, Oli Kerner  
 Jim Schmitz, Alpaka Trekking Hovelange,  
 PIDAL, Margaretha Maeyens, Syrdall Schwemm,  
 Henri Krier, Marc Lazzarini, Christof Weber,  
 Vitarium, Commune de Steinfort,  
 Commune de Walferdange, Module-Club  
 Luxembourg a.s.b.l., Nico Lucas, Op der Schock  
 a.s.b.l. & s.c., Jan Söfjer, Chocolate House Mersch,  
 Tom C.V. Schintgen (www.foto-schintgen.lu), Sophie  
 Margue, Nic. Molitor vu Bungeref (aus dem Buch  
 „No 100 Joer un d'Liicht“), Adobe Stock



*Stay up to date*

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

[facebook.com/visitguttland](https://www.facebook.com/visitguttland)

[instagram.com/visitguttland](https://www.instagram.com/visitguttland)