



Schöne, sommertliche Eindrücke im Weinberg

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II DONNAFUGATA
- 04 WERBUNG LANGUEDOC
- 05 AKTE VIP JUGENDSTILHOTEL BELLEVUE + SUBARU OUTBACK
- 12 TICKER III RESTAURANT WICKLER
- 13 LUXEMBURG TISCHT AUF - PAVILLON ST MARTIN IN REMICH
- 15 DER ABSTECHEUR BURG DAUN + NISSAN X-TRAIL
- 22 WERBUNG ROSSI
- 23 TICKER IV TÜRKISCHES FESTIVAL IM HOTEL ROYAL
- 25 WERBUNG VINISSIMO
- 26 VINALU- SPEZIALREPORTAGE LANGUEDOC/ TEIL 1
- 29 TICKER V SUZUKI VERANSTALTUNG
- 30 VINALU-SPEZIALREPORTAGE LOIRE TEIL 1
- 33 TICKER VI SPARKLINGFESTIVAL IN FRANKFURT/MAIN
- 35 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 36 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Helene Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Rischu Grandorf (rg),
Jim Trezise , Liliane Turmes (lt).



1



2



4



5



3

Zu Besuch bei der Gastronomin Francine Wickler in Oudler

Beste Köchin im Dreiländer-Eck

Seit geraumer Zeit hat Chefköchin Francine Wickler ihr ultramodernes Restaurant im Deutsch-Belgisch-Luxemburgischen Dreiländereck bei St. Vith eröffnet. Ihre klassisch-französische Küche mit den modernen Akzenten und dem regionalen Touch gefällt.

Im Norden Luxemburgs ist die Familie Wickler vielen ein Begriff. Nicht nur in Sachen Kulinarik. Francines Vater Albert war Bauunternehmer, Mutter Annie betrieb in der vierten Generation das Café-Restaurant im ostbelgischen Oudler. Durch die beiden Kegelbahnen war das Landgasthaus ein beliebter Treffpunkt der Landbevölkerung. Nun stehen beide ihrer Tochter zur Seite, um das neue Restaurant mit der ansprechenden Lounge ins beste Licht zu rücken. Dass die Wicklers, deren Wurzeln in Luxemburg liegen, viel Erfahrung in besagtem Bereich haben, ist klar.

„Im Sommer servieren wir das Essen auf der Terrasse mit Sicht auf den Garten. Von daher der Name „Le Jardin“, sagt eine dynamische Francine Wickler, die während ihrer Ausbildung an der Hotelschule im luxemburgischen Diekirch nebenbei Praktika im L'Ecuelle in Wilwerdange (luxemburgische Ardennen), im Hotel Central in Leysin in der Schweiz und im SAS Radisson in Nizza absolvierte.

Ihre Küche beschreibt sie als klassisch französisch, mit einem kreativen Touch. Dass der Schwerpunkt in Sachen Ingredienzien auf den Rohstoffen aus der Region liegt, muss betont werden.

Von den Brötchen bis hin zum Speiseeis wird alles vor Ort hergestellt. Spezialitäten sind der hausgemachte Räucherlachs sowie die kräftig geräucherte Flugentenbrust. Um den Räucherofen kümmert sich Herr Wickler Senior selbst.

„Wir haben die Küche deutlich verfeinert, halten aber an eigenen Meilensteinen und an nicht wegzudenkenden, regionalen Kreationen fest. Das sind wir unserer internationalen Stammkundschaft schuldig“, sagt Francine Wickler.

Die Feinschmecker kommen aus der Großregion, viele stammen aus Luxemburg. Eine verständliche Sache, denn „Le Jardin“ liegt nur einen Steinwurf hinter der luxemburgisch-belgischen Grenze. „Mit dem Auto sind es gerade mal ein paar Minuten von der Grenze aus. Und sonntags zum Mittagessen kommen traditionsgemäß die meisten Luxemburger zu uns“, betont Francine.

Oudler liegt im deutschsprachigen Teil Ostbelgiens und wie die Familie Wickler sprechen viele Bewohner die hier, nahe an der Grenze zum Großherzogtum leben, das Platt, sprich Luxemburgisch.

Neben dem Mittagslunch, das von dienstags bis freitags serviert wird, gibt es die Snackkarte, die Leckereien wie den Sommersalat „Le Jardin“ beinhaltet. Im Moment ist die Grillkarte aktuell. Von Merguez und Bratwürsten über marinierte Scampis und hausgebeizten Lachs auf der Zedernholzplanke, reicht das Angebot bis hin zu eingelegten Koteletts und deftiger Schweinshaxe. Natürlich gibt es auch Feineres wie das zarte Rinderfilet in der Pannadenkruste mit knusprigen Polenta-Bällchen oder die Entenbrust mit Orangenscheiben und Gemüseperlen. Zu den Grillspezialitäten werden nach Wahl sieben hausgemachte Dips und Saucen angeboten. Und an Weinen aus Luxemburg und Belgien fehlt es nicht.

>> Weitere Infos zum „Le Jardin“ in Oudler finden sie unter der Telefonnummer 0032(0)8032 9003 und auf www.wickler.be Ausser montags und donnerstags ist das Restaurant täglich mittags und abends geöffnet. Passende Hotels gibt es im nahe gelegenen St. Vith

Helene Latour

1 *Das resolut moderne Restaurant*

2 *Leckerer Gruss aus der Küche*

3 *Francine Wickler am Herd*

4 *Sommersalat mit Scampi und Räucherlachs*

5 *Gegrilltes Rinderfilet mit Sommergemüse*