



Gambrinfo

Bulletin de liaison de la
Confrérie Gambrinus

No 27

Août 2003

„Ad maiorem cerevisiae gloriam“...

Am 30. November 2002 fand in den Räumlichkeiten des Wiltzer Schlosses, nach fünfjähriger, durch den Museumsaufbau bedingter Zeremonienpause, die neunte Inthronisationsfeier unserer Bruderschaft statt. Nicht ohne Stolz vermerkte Präsident Claude Lorang in seiner Begrüßungsrede, dass diese feierliche Aufnahme neuer Mitglieder als „5. Malzkapitel“ in die Annalen der Bruderschaft eingehen werde, da sie erstmals in dem Rahmen des „Nationalen Brauereimuseums“ abgehalten wurde. So stellten die vier schwierigen Prüfungen der Feierlichkeiten für die Kandidaten gleichfalls auch einen Lehrpfad durch die verschiedenen Abteilungen dieses lebendig gestalteten Kulturtempels dar.

Nach Ausfüllen des theoretischen Fragebogens über allgemeine Bierkunde, sowie Hektoliteratur und hiesige Braugeschichte, im Festsaal des Verkehrsvereins, musste der Proband unter den gestrengen Fachblicken des Zapfmeisters Jean-Claude Kowalski, im einmalig uralten Ambiente des musealen „Café Jang Primus“, einen Humpen mit perfekter Schaumskulptur hervorzaubern. Als Novum hier, dass das Zapfen mit den herrlichen, brandneuen, speziell für unsere Bruderschaft angefertigten Gläsern gezapft wurde.

Durch die thematische Ausstellung „6000 Jahre Brauwesen“ wurde dann der Noviz gelotst, mit der Auflage, dort mittels vorausgesetztem, scharfem Beobachtungssinn 6 Exponate ausfindig zu machen die Fehl am Platze waren. Als vierte und ultimative Hürde galt es, in der von James Junker animierten „High-tech“-Mikrobrauerei des Museumskomplexes, einen Geschmacks-test zwischen farblich abgeschatteten, in- und ausländischen Gersten-, beziehungsweise Weizensäften, zu bestehen, wohl die schwierigste Prüfung.

Ein vorzügliches 5-Gang Spezial-Biermenü im „Hôtel du Vieux Château“ krönte diesen denkwürdigen Tag. An sämtliche Bewerber, die mit beachtlicher Fachkenntnis das ausgeklügelte Pensum bestanden, wurde anschließend im Museum das zünftige Vereinsabzeichen, ein sogenanntes Zapfhahnschild, zu Ehren des Bierkönigs Gambrinus und natürlich das dazugehörige Diplom, vom Vorstand überreicht.

Unter den schwungvollen Klängen des „Gambri-nuskellerliddchen“ von Pol Sonntag konnten somit folgende sieben neue Mitbrüder endgültig in die Reihen der Luxemburger Gralshüter des Brauwesens aufgenommen werden:

- Pierrot BAUSTERT
- Romain FISCH
- Laurent HAAS
- Pol MARCY
- Walter PAGLIARINI
- John REIS
- Gérard SCHEUER

Den Abend liessen wir dann, wie es sich gehört, bei einem „Wohlgezapften“, in freudiger Geselligkeit ausklingen.

Claude Lorang



D'Wurzelen vun Europa fanne mir am Béier?

Dem Béierpresident Claude blouf sei Juristeverstandston, wéi hien déi do Théorie vun der Grënnung vun Europa gehéiert huet. Seit hien net méi mam James an enger Etude zesumme schafft wou hien Dag fir Dag geeschteg opgepöppelt gouf, mierkt ee gudd, dass e mächteg Problemer huet, fir an enger sériöser Diskussioun nach kënne mat ze schwetzen a gehéierlech Béierschweesspärelen op d'Stir kritt fir nozekommen. „Wou steet dat geschriwwen“, wor alles wat onsen esou riedséiselige President a sengem Affekotejargon zu dëser Feststellung ze soe wosst.

Den Adrien, onse Matgrënner vun Europa, deen Dag fir Dag op dem viischte Plang um Kierchbiereg steet fir déi verschidde Kulturen zesummen ze schweessen, wor natiirlech iwwer esou vill Onwëssenheet schockéiert. Hien ass ganz nervös a sein Europa-Auto geklommen an esou laang iwwer d'Hondhausbreck gefuer bis hien endlech do engem bekannte Gambrinolog aus dem Pafendall de Wee konnt verspären an deen iwwer déi läscht präsidentiell Onwëssenheeten an der Bruderschaft opzeklären.

Wéi dëse Béierfrënd gewuer gouf wat lass wor, huet hien sech natiirlech net fléiwe gelooss fir nützlich Hëllef unzebidden. Hien huet aus dem Adrien senge Wieder verstanen, dass de James engem Hiereschlag no wor a wollt säin, gewéinlech esou iddiräiche, Frënd natiirlech net am Plang, an am President senger Béierhief, stoe loossen. „Mir organiséieren eng Visite vum Europavéierel um Kierchbiereg“ wor déi spontan Konklusioun. Géint seng Gewunnechten ass den Adrien op der Hondhausbreck hannerzeg gefuer fir dem Kolleg de Wee frei ze man. All intresséiert Europa-Béierfrënn sinn zesummetrommelt ginn. De Guide wor natiirlech e regelrechte Robert Schuman Spezialist. Bedauerlecherweis konnt den James wéinst sengem nervöse Mo erëm net dobäi sinn a loug flaach. Vun den Ausstellungshalen erfot huet de Wee laanscht déi europäesch Banken a Schoulen, laanscht Felder wou Happ an Huewer gebléit hunn, a laanscht eng europäesch-olympesch Béierschwemm gefouert. Wéi se dunn gutt gemutt bei de „Klunge Kueb“ komm sinn, huet de Guide en ieschte Moment a vum Claude a vun den Damen 3 mol kee Gebabbels gefrot.

Mat enger Mine de Circonstance ass hien duerno op d'Thema vum Dag ze sprieche komm: Wësst der schon, dass de „Klunge Kueb“ gebaut gouf fir de Sëtz vum Europaparlament ze ginn; Wësst der dann, dass d'Architektur vum „Klunge Kueb“ d'äer vun enger ëmgekéierter Pyramid gleicht; Wësst der och, dass an d'äer bestëmmter Konstruktioon vum „Klunge Kueb“ eng symbolesch Iddi leit. Well topographesch vum

Fëschmaart aus gekuckt, leit genau ënner dem „Klunge Kueb“ a Clausen d'Geburtshaus vum Robert Schuman, dem Grënner vun Europa.

An d'Schumanhaus situéiert sech, wéi dee jonke Robert Schuman deemols (1886-1904) do gewunnt huet, an engem regelrechten Zentrum vun elauter Brauereien, an zwar déi Neiduerfer, déi zwou Clausener, déi Pafendaller, déi Stadgrënnesch. Just virun der hënneschter Fassade am Dall stonge nach d'Gebäilechkeeten vun de Münsterhären hirer Mälzerei. Wéi de klunge Robert an d'Primärschoul, an duerno de jonke Schuman an de Kolléisch oder einfach nëmmen op d'Pafendaller Héichte spadséiere gong, huet et an allen Ecken no frësche Brauegten gericht. Dëse Geroch huet hie mat Genoss an sech opgeholl. Hie konnt net genuch dofu kréien. Wéi hien am Studentenalter ë seffegen Humpen duerft drenken, ass a sengem Kapp schon d'Iddi gegärt, eng europäesch Béierunioun ze grënnen. Dass d'Preisen an d'Fransouse an anerer, déi keng Béierkultur haten, sech d'Käpp bluddeg geschlon hunn, wor him pub egal. Et wor de Béier, deen Androck bei him hannerlooss huet. A just dat wor et: Eenegkeet a Friden iwwer de Wee vum Béier? Dat wor d'Grondiddi vum Schuman senger Ried de 9. Mee 1950 am Quai d'Orsay zu Pareis. Mä déi Intention hat kee verstan. Leider ass déi Ried duerno vu politesche Banause verwässert ginn an déi responabel Leit hu geduecht, de Wee vun der Eenegkeet an de Kuelen an am Eisen ze fannen (CECA). Dat ass daure Schued. Well Europa wier vill méi séier zu stane komm iwwer de Béierwee.

Dëst gesond Gedrénks gëtt et an alle Häre Länner. An den Zentrum dofun wier natiirlech zu Lëtzebuerg. An um Kierchbiereg stéing haut eng grouss europäesch Brauerei déi deen iwwerall beléifte „Schumanbéier“ géing produzéieren.

Net fir näischt huet de Jean Monnet spéider voller Gewëssensbëss zouginn, wéi e gemierkt huet dass dee gesichte Wee nët séier Resultater bruecht huet: „Si c'était à refaire, je com-mencerais par la culture“. A mat wat fir enger Kultur mengt der wuel hätt hien ugefaang? Ma mat der Béierkultur, dat ass dach keng Fro méi.

Mat Gefiller vu Nostalgie an Trauer huet dësen Europa-Tour sein Enn fonnt. Mä déi Frënn, déi virun hir Zweifel haten, hunn elo verstanen, dass de Robert Schuman e Mann mat enger aussergewéihnlecher Liewensmentalitéit wor. *Fernand Théato*

Foto Seite 3 unten: Fernand Théato beim Erklären der Europapolitik im Gambrinuskeller. Beim gespannten Publikum erkennen wir, unter anderen, die Eheleute Robert Schwinden und Laurent Haas.

ENTDECKUNGSREISE INS BIERNIRVANA FRANKEN VOM 14.08.2002-19.08.2002

Dank der perfekten Wegkenntnis seitens Claude und James war es uns gegönnt, noch vor der Dämmerung die Einfahrt in Gräfenberg feiern zu dürfen. Über eine enge Strasse gelangt man ins Dorfinnere, wo dann ganz plötzlich, wie eine Oase, die Brauerei Lindenbräu der Familie Brehmer auftaucht.

Aus der Ferne eher unscheinbar, doch von nah und vor allem innerlich entpuppt sich die Brauerei als ein wahres Schmuckstück der Braukunst und entfaltet urige Gemütlichkeit. Super Empfang mit Verkostung des einmaligen Vollbieres.

Ein wahres Gedicht in mehreren Genussstufen, völliges Neuland für luxemburgische Pilstrinker wie Laurent und mich. Dies alles wird uns von Brauerei zu Brauerei widerfahren. Es ist wahr, Oberfranken mitsamt Umgebung ist ganz einfach ein Biernirvana, wo darüberhinaus Geselligkeit und freundliches Zusammensein noch gross geschrieben werden. Nach einer äusserst sportlichen Einlage der gesamten Gruppe am Kickerstisch gingen wir in unsere wohlverdiente Nachtruhe, denn tags darauf hieß es ja fit zu sein für all das Bierige was noch kommen sollte.

Nach einer interessanten Brauereibesichtigung, sollte uns am nächsten Morgen das grosse Privileg widerfahren, das private Brauereimuseum des leider viel zu früh verstorbenen Mitglieds der GBL, Georg, genannt Schorsch Brehmer, besuchen zu dürfen. Ein wahres Prunkstück das im Sinne ihres Vaters nunmehr von Tochter Heidi verwaltet wird. Besonders bewundernswert ist, daß die Tradition des Hauses for-

geführt wird : Irene Brehmer und ihr Mann sind für die Bier- und Schnapsherstellung zuständig (die Qualität ist IA geblieben und ein sehr gutes Weizen ist hinzu gekommen) und die Gaststätte wird von der jüngeren Schwester Heidi bewirtschaftet mit Hilfe ihrer Mutter Betti, die Claude und James (erneut) versprochen hat bald nach Luxemburg zu kommen.

Danach Frühschoppen, Eindecken mit der Lokalproduktion an Bier und Bierschnaps der Brehmers und dann leider schon Abschied in Gräfenberg. Weiter ging's in Richtung Meisterbräu nach Unterzaunsbach mit Mittagessen im Biergarten, bei einem dunklen Vollbier.

Danach ein kurzer Abstecher zur Brauerei Penning-Zeisler in Hetzelsdorf, wo wir in den Genuss eines Dunklen und einen super Sudhauseinblick mit Erklärungen des jungen Braumeisters (der jüngste Sohn des Hauses) kommen sollten. Wir waren sehr beeindruckt von dieser kleinen, modernen und doch urigen Brauerei und liessen daher ein Fässchen mit diesem vorzüglichen Bier abfüllen. Somit sollten die Mitglieder im Gambrinuskeller jedenfalls einen kleinen Einblick bekommen, von dem was sie alles verpasst hatten.

Weiter ging's dann Richtung Hallerndorf zur Brauerei Rittmayer, wo wir uns über das Wohlbefinden von Gerch Rittmayers „Fasswichts“-maschine erkundigten und im hauseigenen Biergarten am kühlen süffigen Kellerbier aus dem Steinkrug ergötzen. Nach einer ausführlichen Besichtigung der neuen Abfüllzentrale von Gerch Rittmayer - sicherlich der modernsten in der ganzen Umgegend - mitsamt ➔



—> der enormen Sortenvielfalt an Bieren, Limos und Energiepunches à la Caipiracha, welche wir ausgiebig verkosten konnten, fuhren wir zum Abendessen zur Pfisterbrauerei in Weigelshofen, wo wir auch unser Nachtquartier bezogen.

Eine kleine nächtliche Erkundungstour sollte uns nach Hirschaid ins Schabernack führen. In dieser jugendlichen Trendgaststätte kamen wir voll auf unsere Kosten, denn bis zur Schliessstunde hatten wir fast die ganze Bierkarte verkostigt (Kitzmann, Rossdorfer dunkel, Kraus Weizen, Rittmayer Weizen, Erdinger Pikantus). Dieses Lokal ist absolut empfehlenswert und zeichnet sich ausser der Biervielfalt, noch durch die grosse Terrasse und die äusserst charmante Bedienung aus.

Hirschaid gefiehl uns so gut, dass wir erst nach 90 minütiger Irrfahrt wieder nach Weigelshofen zurückfanden, welches, natürlich, ausschliesslich auf die miserable Beschilderung zurückzuführen war.

Am Freitagmorgen Abfahrt zur Mühlenbräu nach Mühlendorf. Zusammen mit Klaus, der hier schon auf uns wartete, fuhren wir zum Mittagessen in die Brauerei Spezial nach Bamberg, wo ein alter Freund der Bruderschaft, Robert Pawelczack, genannt „Robbesbiere“ und die Familie Fautsch aus Wiltz schon auf uns warteten. Nach Sudhauseinblick im Fässla und in der Mahrsbrauerei, ging's dann auf zum Bamberger Brauereimuseum wo wir die eingetauschten Vitriolen der Gambrinusbruderschaft bewundern konnten und wo uns Beiratsmitglied Sepp Lindner durch seinen Besuch überraschte.

Nachdem „Robbesbiere“ uns seine einzigartige «Privatbrauerei» den früheren Gärkellern vorgeführt hatte, und wir sein eigenes artisauales Bier genossen hatten kehrten wir in den „Wilden Rose“ Gartenkeller

ein. Hier überraschte uns die Familie Strehl aus Walkersbrunn, mit einem eingefädelt Blitzbesuch, der sogleich mit einem Essen in der Brauerei Keesmann gefeiert wurde. Großzügigerweise garantierte Familie Strehl den fahrbaren Untersatz und so konnten wir frohgemutet den Abend mit einer urigen Bierverskostung bei der Brauerei Krug in Geisfeld abrunden. Nachdem uns Margit Strehl wohlauf nach Hause gebracht hatte und Rudi jedermann einen hauseigenen Schnaps zur „ABC“-Perfektion geschenkt hatte, verabschiedeten wir uns und begannen nach Schwierigkeiten mit diversen kaputten Hotellampen die Nachtruhe.

Samstags erreichten wir dann Schesslitz, wo wir durch die Familie Lindner in der Brauerei Drei Kronen empfangen wurden. Nachdem wir die gesamte Brauerei unter der Leitung von Braumeister Josef, genannt Sepp Lindner und „Robbesbiere“, besichtigt hatten, zeigten uns die Gebrüder Lindner auch noch viele ihrer wertvollen Ausstellungsstücke fürs Wiltzer Museum.

Nach einem deftigen Würstlmenu und einem gezwickelten Kärwabier, gelangten wir sozusagen über eine weitere Besichtigung unserer reservierten musealen Ausstellungsstücke in den Lagerhallen des Herrn Hochholzer in Pressath, direkt zum impressionanten Braumuseum in Kulmbach welches wir unter der fachmännischen Leitung von Michael Lindner besichtigen konnten. Danach gings im Eiltempo nach Amberg in der Oberpfalz, wo wir gleich nach dem Einchecken im Hotel, auf Einladung der Familie Winkler von der Brauerei Winkler aus Amberg, zum Abendessen nach Kallmünz fuhren.

Hier erlebten wir einen phantastischen Festschmaus, und eine nächtliche Hausbrauereiführung durch den Chef der Gaststätte höchstpersönlich. Am —>



Mit Angelika und Josef Winkler in Kalmünz, August 2002.

→ Sonntag kam es zu einer Besichtigung der Brauerei Winkler durch Braumeister Michael Lindner, der uns dabei auch einige, für unser Museum reservierte, museale Gerätschaften zeigte, und zu einer Stadtführung, mit Verköstigung einiger Winkler Biere.

Den Nachmittag liessen wir dann auf einem typischen Sommerfest bei deftigem Gegrilltem und einer Mass Winklerbier ausklingen. Nachdem wir uns dann von Michael und seiner Lisa verabschiedet hatten, ging es dann schnurstracks nach Lengenfeld, wo wir gleich nach der Ankunft in unserem nächsten Nachtquartier, dem Winkler Bräustüberl (nicht verwandt) das hauseigene, fantastische Kupfer Spezial verschlangen.

Abends machten wir dann noch einen Abstecher nach Berching, wo wir das Löwenbier der dortigen Winklerbrauerei No 3 nicht verkosten konnten, da geschlossen, so dass wir unter Leitung einer Berching

ger Fahrraddame mit einem mehr als mittelmässigen italienischen Menü vorlieb nehmen mussten.

Am anderen Morgen liessen wir uns dann nochmal im Braugutshof Winkler verwöhnen, besichtigten sowohl die alten als auch die hypermodernen Brauanlagen und machten uns dann nach einem lehrreichen Privatgespräch mit dem Brauherrn auf den sicheren Heimweg.

Diese aufregende Reise mit den vielen Biersorten, lehrreichen Geschichten, Visiten und Anekdoten wird uns noch lange in Erinnerung bleiben vor allem durch die Freundlichkeit all derer denen wir während unserer Reise begegnet sind und die uns sämtliche Tore, gambrinologische und menschliche weit öffneten.

Jacques Zahlen
in Zusammenarbeit mit
Laurent Haas



In der Lindenbräu bei einem süffigen Vollbier. (v.l.n.r. James Junker, Betti Brehmer, Jacques Zahlen und Laurent Haas)



Austausch von Gastgeschenken mit Brauherr Hanns-Conrad Winkler aus Lengenfeld/Velburg, August 2002.

Procès-verbal de l'Assemblée Générale Ordinaire de la CGL en date du vendredi 16 avril 2002 à l'Hôtel du Commerce à Wiltz

Membres présents: 22, avec le CA sortant
abréviations: CA: Conseil d'Administration
CC: Conseil Consultatif
SIW: Syndicat d'Initiative de Wiltz
J1: Café Jang Primus

ORDRE DU JOUR:

- 1) a. allocution du président, b. fixation du nombre d'administrateurs c. fixation des points devant figurer sous le point DIVERS de l'ordre du jour
- 2) ratification de l'admission des nouveaux membres 3) rapport d'activités par le secrétaire
- 4) rapport du trésorier
- 5) rapport des réviseurs de caisse
- 6) vote sur approbation des comptes et décharge au trésorier
- 7) vote sur la décharge au CA sortant
- 8) élection du nouveau CA
- 9) nomination de 2 réviseurs de caisse
- 10) DIVERS : a. information sur la répartition des charges au sein du nouveau CA, b. remplacement du secrétaire en 2003 : perspectives

Le pot de bienvenue est servi à 19h30.

Point 1) a. Dans son allocution, le président Claude Lorang (CL) souhaite tout d'abord la bienvenue aux membres présents.

Il confirme que la CGL essaiera, dans la mesure du possible, d'organiser ses assemblées à Wiltz. Il est évident que nos membres qui habitent en grande partie dans le sud ou le centre du pays, ne sont pas nombreux à se déplacer vers Wiltz, vu la distance et les problèmes des intempéries en hiver. Il salue

aussi les représentants du Syndicat d'Initiative de Wiltz, en la personne de Maggy Reisen, et Johnny Bredimus, qui représente la Brasserie Simon. Il salue aussi 2 sympathisants, Laurent Haas et Jacques Zahlen.

Sont absents ce soir: Marcel Lenertz, à cause du décès inopiné de sa mère, et Frin Diener, qui a des obligations professionnelles très astreignantes (travail de nuit, etc..).

Cette assemblée est organisée sous la devise "Il ne faut pas se reposer sur ses lauriers".

CL fait le point sur la situation actuelle du musée: selon un rapport du SIW, le nombre de visiteurs a doublé en une année, ce qui est un succès très encourageant et ce qui montre que le musée est devenue l'un des pôles d'attractions touristique le plus important de Wiltz.

Pour atteindre un nombre de 10000 visiteurs par an, selon CL, le chemin à suivre peut être divisé en 4 parties:

1) volet financier: dans ce contexte il annonce que le Musée figure dans le Plan Quinquennal du Ministère du Tourisme. Nous espérons bien-sûr qu'une aide financière substantielle nous sera accordée.

La confrérie a acquis par ses propres moyens (modestes) des vitrines d'exposition pour le Musée.

2) volet organisationnel: structure du partenariat: CL espère que la collaboration fructueuse avec le SIW sera renforcée. Il espère qu'une réunion commune SIW - CGL pourra être organisée sous peu, sous l'impulsion du nouveau conseil d'administration du Syndicat. La configuration actuelle que nous appelons "quadrupartite" a aussi fait ses preuves: font partie de ce forum les représentants respectifs du SIW, de la CGL, de la Brasserie Simon et de l'Administration Communale (mise à part la joint venture de la Commune et de la Brasserie pour la gérance à part de la Microbrasserie). Il estime aussi qu'une discussion sur le concept



Empfang unserer fränkischen Freunde in der Mikrobrauerei im Frühjahr 2002 (v.l.n.r. Marcel Lenertz, Brigitte und Sepp Lindner, Jean-Claude Hardt, Angelika und Josef Winkler, Lisa und Michael Lindner)

global du Musée serait de rigueur, dans la perspective d'une mise à disposition éventuelle, après transfert, du CIPA d'une partie des locaux du Château.

Il énumère quelques idées qui pourraient être développées dans le futur:

- transformation du Château en Hôtel-Restaurant (type: Paradores) avec brasserie
- collaboration avec le Naturpark Uewersauer avec mise en vente des produits régionaux
- Fontaine Gambirinus dans la Cour

3) volet du marketing (stratégie de mise en valeur nationale et internationale):

Beaucoup a déjà été réalisé: mais il faut penser "nouvelles technologies", comme

- la réalisation d'un site Internet,
- collaboration plus intense avec l'ONT,
- développer le partenariat avec les Musées de la Grande Région (Confédération des Musées de la Bière)

Dans ce contexte Maggy Reisen intervient pour confirmer, que la soumission pour la réalisation du site Musée est en cours.

CL souligne l'importance de l'élaboration d'un dépliant touristique. Maggy Reisen informe l'assistance que diverses démarches sont en cours dans ce contexte. Une concertation réciproque s'impose donc.

CL regrette aussi l'absence des panneaux indicateurs dans l'enceinte du Château et les environs. Beaucoup de personnes qui traversent la cour du château, repartent sans avoir pris connaissance de l'existence d'un Musée d'Art Brassicole.

4) volet technique:

- en se référant aux musées étrangers, on remarque qu'il existe un réel besoin de rattrapage en ce qui concerne le guidage des visiteurs. Il s'agit en l'occurrence de "bornes interactives" dans plusieurs langues, qui permettraient à de petits groupes de s'orienter sans guide.

CL avoue aussi un petit retard de sa part dans l'élaboration

définitive du support papier (classeur) qui sera mis à disposition des personnes qui assument les fonctions de guide. Un upgrade de l'installation multi-media (films, DVD, etc..) serait aussi souhaitable à moyen terme.

Autre problème majeur : Nous avons été informés que la collection "Romedenne" dont la mise à disposition nous avait été promise, ne sera plus disponible pour le Musée. Cette perte constitue un handicap sérieux pour l'évolution du musée, et il faudra que la CGL s'oriente vers d'autres partenaires pour combler cette lacune. James Junker (JJ) et CL ont effectué plusieurs voyages prospectifs en Allemagne et ils ont pu obtenir la promesse de mise à disposition, voir de don quant à plusieurs objets et machines brassicoles de la part de nos amis de Schesslitz et d'Amberg.

CL rappelle qu'après maintes tribulations, nous avons trouvé dans la Brasserie Simon un partenaire de choix à dimension humaine et que nous sommes surs d'avoir mis sur le bon "cheval". C'est dans cette direction que nous poursuivrons notre chemin, sans pour autant avoir mis en jeu notre neutralité et notre esprit d'ouverture.

CL remercie par la même occasion le personnel de l'OPE sous la direction de M. Frank Arndt, qui a effectué avec savoir-faire les travaux de restauration de plusieurs pièces anciennes.

Il regrette cependant le fait que, à force de nous concentrer majoritairement sur les activités "Musée", il est apparu que le nombre de membres actifs a graduellement diminué ces dernières années (56 membres actifs contre 120 en 1992). Nous avons escompté recruter certains nouveaux membres avec notre formule "d'abord donateur, ensuite membre", mais ce concept n'a pas obtenu les résultats escomptés, surtout à Wiltz, où l'intérêt est resté très limité. Le recrutement de nouveaux membres, surtout de membres plus jeunes, deviendra donc une des priorités des années à venir.

Il annonce que la CGL participera pour la première fois au Nakloosmaart le 1er décembre, qui sera précédé par une cérémonie d'intronisation.



Diplomüberreichung in der Mikrobrauerei nach erfolgreichem Brauseminar (v.l.n.r. Marc Theis, Laurent Haas, Jacques Zahlen, Claude Lorang und Johny Bredimus)

Il souligne que même avec un effectif restreint, la CGL a toujours su assurer une certaine présence aux manifestations diverses qui se sont déroulées à Wiltz.

Il remercie tous les partenaires de Wiltz pour leur collaboration:

- le SIW et sa cheville ouvrière Maggy Reisen,
 - la Brasserie Simon, avec Johnny Bredimus, qui, nous l'espérons, nous restera fidèle après qu'il aura pris sa retraite bien méritée en septembre.
 - le Collège des Bourgmestre et Echevins
 - le personnel et les responsables de l'équipe Objectif Plein Emploi
 - les guides du Musée
 - l'association des commerçants et l'entente des sociétés de Wiltz et
 - les habitants de Wiltz en général,
- b. fixation du nombre d'administrateurs:
la tradition étant de maintenir le nombre d'administrateurs à 7 et vu qu'il n'y a pas de nouvelles candidatures, le statu quo est donc maintenu. Il serait envisageable d'augmenter ce nombre à 9 lors de la prochaine AGO. a. CL énumère les points à débattre sous DIVERS: voir ordre du jour (point 10)
- Il n'y a pas de suggestions supplémentaires à rajouter de la part des membres.
 - Johnny intervient pour mettre l'accent sur l'importance de se diriger vers les sponsors et donateurs potentiels en vue de l'acquisition de nouvelles pièces pour le Musée.

Point 2) Ratification de l'admission des nouveaux membres: 3 nouvelles candidatures sont ratifiées: il s'agit de Walter Pagliarini, Max Feyder et Pol Marcy CL donne ensuite la parole au secrétaire pour le point 3.

Point 3) Le secrétaire, Adrien Vilvens (AV) présente son rapport d'activités, qui est subdivisé en 6 parties.

- 1) Activités dans le cadre de la réalisation du Musée
 - 2) Activités des organes officiels de la CGL: CA, AGO, etc..
 - 3) Activités internes de la CGL:
 - Cave Gambrinus
 - Divers
 - 4) Manifestations socio-culturelles au niveau national
 - 5) Activités culturelles et déplacements au niveau international
 - 6) Divers
- I. Activités dans le cadre de la réalisation du Musée :

- collaboration avec le SIW pour faire la demande de panneaux



Freudiger Umtrunk in der Mikrobrauerei. (v.l.n.r. Charles Fontaine, Jean-Claude Kowalsky, Claude Lorang und Johnny Bredimus)

didactiques

- collaboration avec le SIW pour diverses demandes de subsides

- participation à l'inauguration de la microbrasserie (1.6.2001)

- commande de plaquettes commémoratives pour vitrines
- séance de lavage des verres

- participation à l'élaboration du concept "quadripartite" (SIW, CGL, Brasserie Simon, Administration Communale)

- plusieurs entrevues de Marcel Lenertz avec SIW et quadripartite

- contacts en Allemagne (Amberg, Bamberg, Schesslitz) et mise en route d'une action de donation en faveur de la CGL de machines brassicoles

- achat de vitrines chez un menuisier de Pinsch
- visite des lieux au Musée avec M. Schumacher des Sites & Monuments

- participation à une porte-ouverte du musée

2. Activités des organes officiels de la CGL

- 16 réunions du CA

- désignation de M. Lenertz comme ombudsman CGL – SIW

- AGO 6.4.01 à la salle des Fêtes du SIW au Château + agapes subséquentes Auberge Michel Rodange

3. Activités internes de la CGL:

- Cave Gambrinus: 68 permanences du mercredi, 18 soirées privées, travaux de peinture, électricité, installation d'une gouttière extérieure + boîte à lettres

- divers: participation à l'AGO de la co-propriété

4. Manifestations socio-culturelles au niveau national: participation de CL en tant que conseiller à l'organisation du Gënzefest

5. Activités culturelles et déplacements au niveau international: rapatriement de la collection de verres Vlamincx à Malines (De Loenen) - Brassigaume septembre 2001/ Franken

6. DIVERS: AV rappelle que son remplacement comme secrétaire est prévu en 2003. Il fait remarquer que la CGL a passé une année pour trouver un remplaçant pour ce poste, mais sans succès. Nous continuerons donc notre recherche au cours de l'exercice suivant. CL intervient pour dire que AV est irremplaçable et celui-ci répond que nul n'est irremplaçable.

Point 4) JJ présente son rapport trésorerie; une copie de celui-ci a été distribué aux membres présents.

JJ précise que le document présenté à l'Assemblée est une forme simplifiée de la comptabilité. Le déficit de 54.000.- francs est dû au fait qu'il a été effectué un paiement en faveur du notaire Bettingen, dans le cadre de l'acquisition de la Cave. Il y a donc lieu de relativiser ce rapport.

Il y a eu d'autres dépenses pour certains travaux uniques dans la cave, mais cela a été compensé par des rentrées supplémentaires lors des soirées privées.

JJ remercie Johnny Bredimus et Marcel Lenertz qui ont pu vendre un grand nombre de cartes donateurs pendant cette année.

Il précise que la somme de 50.000.- flux dans la colonne des crédits constitue, comme chaque année, le subside de la part de la Fédération des Brasseurs, et qui est d'ailleurs le seul subside dont nous bénéficions.

JJ remercie la Fédération des Brasseurs pour ce soutien financier très important.

JJ estime que le budget 2000 a pu être maintenu à un niveau équilibré et clôture son rapport.

CL souligne le dévouement de JJ en tant que trésorier depuis de

longues années, charge qu'il assume avec beaucoup de professionnalisme, même si on dit dans les milieux de la justice que "Judex non calculat".

Vu qu'il n'y a plus de questions à l'adresse du trésorier, le président enchaîne sur le prochain point de l'ordre du jour.

CL tient à préciser que Monique Diener, en sa qualité de réviseur de caisse, ne peut être présente pour des raisons personnelles, et que c'est donc Carlo Lecuit qui présentera le fruit de leur contrôle commun.

Point 5) Carlo Lecuit annonce que le contrôle des comptes a été effectué par lui-même et par Monique Diener, et mis à part le fait que le contrôle a duré 2h30, Carlo confirme que la gestion des livres est saine et précise; il propose donc de donner décharge au trésorier.

CL remercie encore une fois Monique Diener et Carlo Lecuit pour le soin et la méticulosité qu'ils ont apporté à leur travail.

Point 6) Les comptes sont approuvés et la décharge au trésorier est accordée par acclamation.

Point 7) La décharge au CA sortant pour l'exercice écoulé est également accordée par acclamation.

Point 8) Vu qu'il n'y a pas eu de nouvelles candidatures, l'élection du nouveau CA est ratifiée par acclamation. Le status quo ante est donc maintenu. Le CA se compose comme suit (par ordre alphabétique):

- 1) Diener Frin
- 2) Junker James
- 3) Kowalsky Jean-Claude
- 4) Lenertz Marcel
- 5) Lorang Claude
- 6) Schroeder Jacques
- 7) Vilvens Adrien

Point 9) Monique Diener et Carlo Lecuit sont réélus pour le prochain exercice (par acclamation).

Point 10 : DIVERS: points prévus:

a) Concernant la répartition des charges au sein du nouveau (et ancien) CA, le status quo du dernier exercice est maintenu, suite à une concertation interne lors de la dernière réunion du CA, à savoir Claude Lorang Président, Jacques Schroeder Vice-Président, James Junker Trésorier et Adrien Vilvens Secrétaire.

b) Remplacement AV en 2002: CL souligne qu'il reste une année seulement pour trouver un remplaçant au poste de secrétaire. Le compte à rebours a donc démarré et ce remplacement constituera un des challenges majeurs pour le futur.

CL remercie encore une fois les personnes présentes et clôture l'Assemblée Générale Ordinaire à 21 heures. La soirée se termine autour d'un dîner sympathique à l'Hotel-Restaurant du Commerce à Wiltz.

Adrien Vilvens

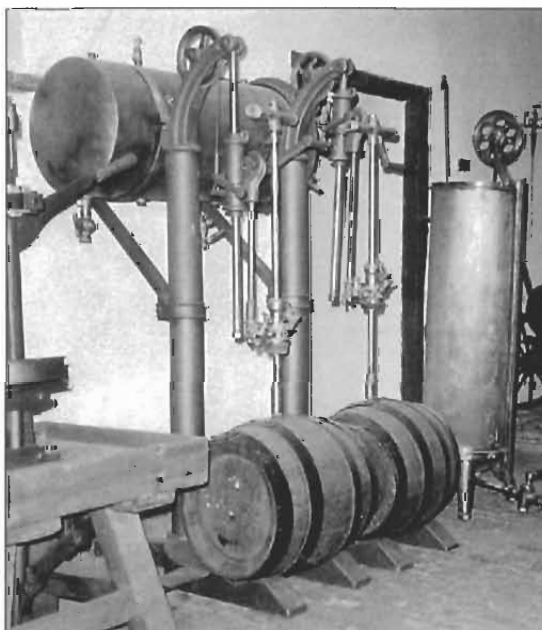


Einige neue Prunkstücke im Wiltzer Brauerei-Museum

Läuterbottich (gespendet von der Brauerei 3 Kronen aus Schesslitz), Bierwörgel und Massfilter (anno 1880) haben einen neuen Platz im Wiltzer Braumuseum gefunden



Einige neue Prunkstücke konnten mit Hilfe des Denkmalschutzamtes für's Museum erworben werden



Eine Pracht von einem Fassfüller.

Bier auf dem Weg zum gesunden Kultgetränk



In einem hochinteressanten, sehr engagiert vorgebrachten Referat gab Prof. Dr. Manfred Walzl, Facharzt für Neurologie und Psychiatrie, Graz, am 26. September 2002 anlässlich der 52. Arbeitstagung des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker im Hofbräu Kaltenhausen bei Salzburg einen Überblick über die neuesten Erkenntnisse hinsichtlich des Themas „Bier und Gesundheit“.

Seit den Sumerern haben alle Kulturen Bier eingesetzt, wenn es galt, Krankheiten zu heilen. Bier, so Prof. Walzl, hat sich durch die Jahrhunderte als „wahrer Tausendsassa im Rahmen der Heilkunde“ bewährt. In der modernen Medizin besteht kein Zweifel, dass sich mäßiger Biergenuss positiv auswirkt bei Stress (Förderung der „Entschleunigung“), Herzkrankheiten, Schlaganfall, Krebs, Nierensteinen, Raucherbeinen, Arteriosklerose usw. Bereits 1929 hat eine Studie in Baltimore/USA ergeben, dass Biertrinker länger und gesünder leben. Prof. Walzl wies in diesem Zusammenhang auf folgende interessante Fakten hin:

- Je besser ein Bier schmeckt, umso gesünder ist es;
- Negative Inhaltsstoffe sind in Bier nicht nachweisbar;
- Bier enthält keine Krankheitserreger;
- Weniger Zucker als Wein und Limonaden.



Wichtig für den Menschen sind Antioxydantien. Sie verhindern die Entstehung von Arteriosklerose. Sie sind enthalten in Frischgemüse, Getreide, aber auch im Bier. Leider, so Prof. Walzl, verhindere das Reinheitsgebot für Bier die Herstellung von Bieren mit einem hohen und damit positiven Gehalt an Antioxydantien. Über derartige Aspekte sollte die Branche noch einmal nachdenken.

Nachdem in der Medizin über lange Jahre Cholesterin als „Terrorist der Gesundheit“ überbewertet worden ist, gilt jetzt als gesichert, dass Homocystein zur Geißel der zivilisierten Welt werden kann. Homocystein wird im Körper abgebaut zu Protein. Dazu benötigt der Körper Vitamin B9 (Folsäure). In den Industrieländern herrscht aber oft Mangel an Folsäure mit der Folge, dass die Erkrankungen an Arteriosklerose zunehmen.

Neueste Forschungsergebnisse zeigten deutlich, dass der Konsum von alkoholischen Getränken die Homocysteinwerte im Blut ansteigen lassen, mit Ausnahme von Bier.

Männliche Testpersonen nahmen täglich 40 g Alkohol in Form von Rotwein, Bier oder Schnaps zu sich. Im Wechsel der Getränke wurde auch Wasser gereicht. Schnaps führte zu den höchsten Homocystein-Werten im Blut (14,4 pmol/l), Rotwein zu den zweithöchsten (14,2 pmol/l). Bei Wasser waren es immer noch 13,2 pmol/l, bei Bier nur 12,7 pmol/l, da Bier im Gegensatz zu Wasser Folsäure enthält, die den Abbau von Homocystein fördert. Ein Liter Bier enthält so viel Folsäure wie 300 g Tomaten, 150 g Kartoffeln, 1 l Milch bzw. 50 g Broccoli. Bier hat also seinen festen Platz als Folsäurespender. Dieser Schutz gegen zu hohe Homocysteinwerte ergibt sich bei einem mäßigen, aber regelmäßigen Bierkonsum von über 4 l/Woche, bzw. von 0,5-1 l pro Tag.

Bier scheint auf Grund dieser Wirkung auch in Sachen Alzheimer ein Hoffnungsträger zu sein. Dabei wies Prof. Walzl darauf hin, dass der Konsum von einem Liter Bier/Tag bei Männern den Intelligenzquotienten um 33% steigern konnte, wie japanische Forscher herausgefunden haben. Die positive Wirkung des Folsäuregehaltes von Bier ist wissenschaftlich eindeutig erwiesen. Mediziner kamen zu dem Schluss, dass „ein großer Teil der täglichen Aufnahme von Folsäure durch den Genuss von Bier erreicht wird. Ein Verzicht auf Bierkonsum würde zu einer Verringerung der Folsäurekonzentration in unserem Organismus und dadurch zu einer Serie negativer Effekte führen“.

Im Vergleich zum Rotwein schneidet Bier lt. Prof. Walzl wesentlich besser ab. Rotwein senkt das Herzinfarkt-Risiko um 5%, Bier dagegen um 50%. Aufklärung tut Not, nicht nur bei den Konsumenten, sondern auch bei der Ärzteschaft. Bier schützt den Menschen wie Aspirin, weil es die Durchblutung fördert, es ist diesem sogar überlegen. Bei regelmäßigem Bierkonsum kann man sogar auf Aspirin zur Herzinfarktverhütung verzichten. Auch beim Raucherbein senkt Bier das Risiko erheblich, bei Frauen um 59% und bei Männern um 32%.

Krebs entsteht, wie Prof. Walzl erläuterte, über Jahre, wenn nicht sogar über Jahrzehnte. Xanthohumol greift



in jeder der Stufen bei der Krebsentstehung ein. Xanthohumol braucht der Mensch für seine Gesundheit. Es wirkt auf verschiedenen Ebenen und auf unterschiedliche Weise: Im Nahrungsstoffwechsel, als Antioxydant, entzündungshemmend, als Hemmung der Zellteilung, positiv bei der Zelldifferenzierung, greift die Krebszelle an, nicht die organisierten Zellen.

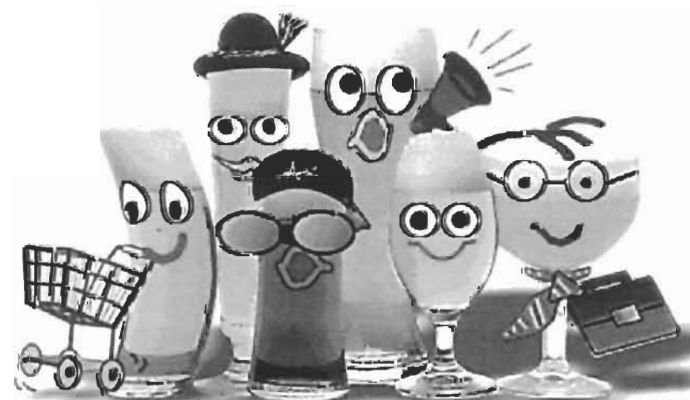
Die relevanten Inhaltsstoffe des Rotweins, des grünen Tees oder der Sojabohnen sind dem Xanthohumol in ihrer Wirkung um den Faktor 100 unterlegen. Diese Tatsache ist lt. Prof. Walzl eine „wissenschaftliche Bombe“ von immenser Bedeutung. Xanthohumol hemmt hormonverursachtes Zellwachstum und wirkt sich äußerst positiv bei Brustkrebs aus, und das schon bei geringster Konzentration.

Bier schützt des Weiteren vor Prostata- und Blasenkrebs, vor Nierensteinen und Osteoporose, da es mit bis zu 40 mg/l Silizium auch als idealer Siliziumspender (Knochenzement) dient. Der tägliche Siliziumbedarf liegt bei 20-50 mg.

Darüber hinaus hemmt Bier die Vergrößerung der Schilddrüse und verhindert die Bildung von Knoten. Bier schützt vor Stress und unterstützt die Muskelregeneration, vor allem auch beim Sportler. Dort erhöht es die Leistungsfähigkeit, die

Konzentration und die Reaktion. Es steigert die Lungentätigkeit und somit die Sauerstoffzufuhr. Bier als isotonisches Getränk ist der ideale Flüssigkeitsersatz. Leider wird der Bierkonsum immer wieder mit der Alkoholsucht-Problematik in Verbindung gebracht.

Die meisten positiven Auswirkungen eines mäßigen Bierkonsums (bis zu einem Liter/Tag) sind nicht auf den Alkohol zurückzuführen. Man darf in der öffentlichen Diskussion die zahlreichen positiven Aspekte eines mäßigen Bierkonsums nicht vernachlässigen.



Äußerst positiv stufte Prof. Walzl die Leichtbiere ein. Das seien, wie ein wissenschaftlicher, neutraler Test ergeben hat, die einzigen alkoholhaltigen Getränke bei denen man „unterm Saufen nüchtern wird“.

Die Tests brachten folgende Promille-Werte:

Konsum	Vollbier (5,5 Vol.%)	Leichtbier (3,0 Vol.%)
0,5 l	0,27	0,09
1,0 l	0,48	0,19
1,5 l	0,69	0,28

Kleine, drahtige Personen bauen den Alkohol besser ab als dicke mit einer entsprechenden Fettschicht. Beim Verzehr einer typisch österreichischen Mahlzeit von 180 g Wiener Schnitzel und 150 g Kartoffelsalat sanken die Promillewerte im Durchschnitt um 40%.

Prof. Walzl räumte auch mit dem Vorurteil auf, dass Bier dick mache und einen Bauch verursache. Es hat weniger Kalorien als Apfelsaft, Milch oder Fruchtojoghurt. Bier hat eine starke soziale Komponente, weist weniger Alkohol-Kalorien auf, zeichnet sich aus als „Entschleunigungsinstrument“ und stärkt das Wohlfühlgefühl.

Bier als gut ausgewogenes, gesundes Nahrungsmittel enthält hohe Anteile wichtiger Vitamine, ist ein idealer Lieferant von Mineralstoffen, Faserstoffen, Eiweiß und Kohlenhydraten, enthält kein Fett, kein Cholesterin und keinen freien Zucker. Bier kann sich zum neuen Kultgetränk entwickeln, wenn es entsprechend dargestellt wird.

Ein Verzicht auf Bier bringt im Schnitt zwei Jahre weniger an Lebensfreude. Bei entsprechenden Aufklärungsaktivitäten rechnet Prof. Walzl damit, dass es gelingt, in drei bis vier Jahren, die Öffentlichkeit in den Bann des Bieres zu ziehen

Aus der «Brauwelt», Nr 44, 2002



Bier-Rezept: Lamm und Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

4 Lammlachse* (à ca. 150 g), **3** Scheiben (à ca. 30 g) Weizen-Toastbrot, **1** Bund Petersilie, **1** Eigelb, Salz, Pfeffer, **400 g** Prinzess-Bohnen, **750 g** Kartoffeln, **2-3 EL** Öl, **3** Zweige Rosmarin, **8-10** Scheiben (à ca. 10 g) Frühstücksspeck, **1** Zwiebel, **10 g** Butter, **200 ml** klare Brühe (Instant), **200 ml Exportbier**, **2-3 EL** Schlagsahne, **1-2 EL** dunkler Soßenbinder, Fett für die Form



Zubereitung:

Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in eine leicht gefettete flache Form legen. Toast fein zerbröseln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit den Brotbrösel und dem Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Lammlachsen verteilen. Leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gasherd: Stufe 3) ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen. Abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücke darin rundherum 12-15 Minuten goldbraun braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Rosmarinnadeln abzupfen und mitbraten. Mit Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Bohnen in 8-10 Portionen teilen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Im Bratfett rundherum ca. 2 Minuten braten.

Für die Soße Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Lammlachse aus der Form nehmen und ruhen lassen. Bratfond mit Brühe auffüllen. Zwiebel mit Brühe, Bier und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Mit Soßenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammlachse in Scheiben schneiden und zusammen mit den Bohnenpäckchen und den Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit einem süffigen Export servieren.

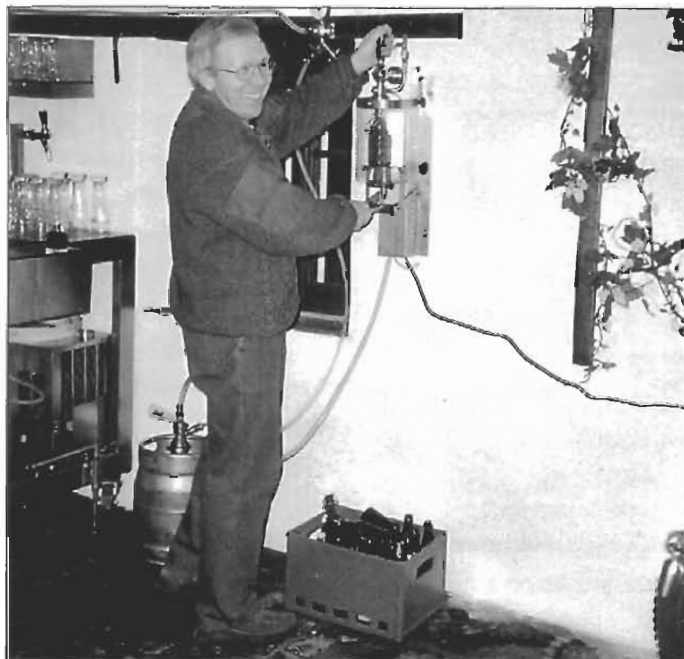
Zubereitungszeit ca. 60 Minuten.

Pro Portion ca. 2430 kJ / 580 kcal.

E 43 g / F 24 g / KH 43 g

Quelle: PIB/CMA Deutsches Bier

* Lammlachse sind Filetstücke aus dem Rücken (filet mignon)



Johny Bredimus bei der Einweihung der neuen Abfüllanlage in der Mikrobrauerei im Schloß Wiltz.

Impressum:

Editeur: Confrérie Gambrinus Luxembourg
Secrétariat: 2, rue du Fort Wallis
L-2714 Luxembourg
Tél.: 299 330-1 Fax: 299 330-50

Ont collaboré à ce numéro:

Rédacteurs: James Junker
Claude Lorang
Fernand Theato
Adrien Vilvens
Jacques Zahlen

Photos: Claude Lorang
John Reis

Mise en page: Charles Steffes