



Die Verantwortlichen der „Fondation Kräizbiërg“ und von „Laboratoires Réunis“ bei der Schecküberreichung. (FOTO:LUSSCHILTZ)

Blutentnahmezentrum in Wasserbillig eingeweiht

„Laboratoires Réunis“ eröffnet 26. Zentrum

Am vergangenen Mittwoch wurde in Wasserbillig in der Residenz „Op der Spatz“, 65, Grand-rue, das 26. Blutentnahmezentrum der „Laboratoires Réunis“ eingeweiht. An die offizielle Einweihung des Zentrums schloss sich die Vernissage einer Ausstellung mit Bildern an, die von behinderten Menschen aus der „Fondation Kräizbiërg“ kunstvoll gestaltet worden waren.

Zur Feierstunde eingefunden hatten sich Bürgermeister Gust Stefanetti, Schöffe Alain Scheid, die Räte Cilly Nuszkowski-Hirtt, Roger Pütz und Frank Hansen, Polizeichef Nico Ritz, Prof. Dr. Bernard Weber, Direktor von „Laboratoires Réunis“, Tom Bellion, Direktor der „Fondation Kräizbiërg“, sowie zahlreiche Gäste, die von Marie-France Fassotte-Steinmetz über die vielfältigen Leistungen der Zentren informiert wurden.

In Wasserbillig, wie auch in den anderen Zentren des Landes, werden

biologische Analysen in zahlreichen verschiedenen medizinischen Bereichen wie z. B. Allergien, Biochemie, Endokrinologie, Hämostase, Immunologie, Infektionskrankheiten, Tumore, Mikrobiologie, genetische Prädestinationen und oxydativer Stress vorgenommen.

Zur Blutentnahme werden auch Hausbesuche gemacht, die man im Vorfeld unter der Telefonnummer 78 02 90 - 1 vereinbaren kann. Qualität, Flexibilität, Schnelligkeit und Innovation sind die Markenzeichen der „Laboratoires Réunis“. 70 Prozent sämtlicher Analysen werden noch am Tag der Blutentnahme vollständig ausgewertet.

Der Personalbestand hat sich seit 1997 um das Fünffache erweitert. Universitätsstudenten wird zudem die Möglichkeit geboten ihr Praktikum im Zentrum zu absolvieren, das für Besucher von montags bis samstags von 7 bis 9 Uhr geöffnet ist. (sl)

103 vins et 36 crémants en dégustation

La sélection du guide Hachette des vins fête son dixième anniversaire au Luxembourg

François Bachelot, directeur du guide Hachette des vins, qui présidait cet événement a précisé que «l'unique ambition du guide Hachette des vins est d'être un outil d'achat au service des consommateurs». Avec le guide en poche, l'acheteur pourra choisir ses vins selon ses goûts et le meilleur rapport qualité / prix.

Cette sélection des 11.000 meilleurs vins qui se limite à la production française, suisse et luxembourgeoise, résulte de la dégustation à l'aveugle de 36.000 vins par plus de 900 experts réunis dans des commissions de dégustation constituées pour l'occasion.

Au Luxembourg, le jury s'est composé de sommeliers de renommée internationale, dont Thierry Corona, président des sommeliers d'Europe, et Claude Hilbert, président de l'Association luxembourgeoise des sommeliers, ainsi que de journalistes, vigneron et représentants de la Marque nationale.

Pour la sélection, 103 vins et 36 crémants du Luxembourg ont été mis sous cache afin de préserver leur anonymat. Cette vaste sélection et ce grand nombre de testeurs expérimentés ne laissent guère de place à la subjectivité. Chaque vin est examiné par un jury de 7 à 8 personnes qui décrit sa couleur, ses qualités olfactives et gustatives et lui attribue une note de 0 à 5: 0 – vin à défaut et 1 – vin moyen sont éliminés, 2 – vin réussi est cité sans étoile, 3 – vin très réussi est cité avec une étoile, 4 – vin remarquable par sa structure est cité avec deux étoiles et la note 5 – vin exceptionnel,



Le guide Hachette des vins 2008 met en avant trois vins luxembourgeois qui ont été primés en 2007 par le jury. (PHOTO: GUIDE HACHETTE DES VINS)

modèle de «l'Appellation contrôlée Moselle luxembourgeoise», donne une citation avec trois étoiles.

Marc Kuhn, contrôleur des vins à l'Institut viti-vinicole, a supervisé la dégustation du début à l'élection des «coups de cœur», dont l'étiquette sera reproduite dans le guide Hachette des vins 2009, qui sortira en librairie le 3 septembre 2008.

Le guide 2008, en vente actuellement, met en avant les trois coups de cœur attribués aux vins luxembourgeois ayant suscité en avril 2007 l'enthousiasme du jury: le Riesling 2006 Wormeldange Koeppchen des caves St-Remy-Desom de Remich, l'Auxerrois 2006 Château de Schengen du domaine Thill de Schengen et le

Crémant de Luxembourg du domaine Pundel-Hoffeld de Machtum.

Le guide, étant lu aussi bien par les professionnels que par le grand public, est une véritable reconnaissance pour les vigneron luxembourgeois cités, tel, en 2008, les domaines Mme Aly Duhr, R.Kohll-Leuck, Kohll-Reuland, Krier-Bisenius, Schumacher-Knepper, Steinmetz-Jungers, Thill, Beck-Frank, Charles Decker, Alice Hartmann, Häremillen, St-Martin, Schumacher-Lethal et Fils, Caves de Grevenmacher, caves de Stadtbredimus, caves de Wormeldange et caves de Wellenstein des Domaines Vinsmoselle, Mathis Bastian, Clos des Rochers, Linden-Heinisch, Schmit-Fohl, Bernard-Massard, Schram et Fils, caves Gales et caves Paul Legill.

„Goldener Koch“ in Bern

Der Schweizer Kandidat zum „Bocuse d'or 2009“ steht fest

Vor mehr als 1 000 Zuschauern fand im Kursaal des Allegro Grand Casino in Bern das Finale zum Goldenen Koch, der Schweizer Selektion zum „Bocuse d'or Europe 2008“ und zum „Bocuse

Schweizer Kandidat den „Bocuse d'or Europe 2008“ im norwegischen Stavanger als Generalprobe für das große Finale in Lyon ohne Druck angehen.

Wie auch in Luxemburg mussten die

Eckart Witzigmann aus München und Frédy Girardet aus Féchy. Am Ende konnte sich Stéphane Décotterd aus dem renommierten Restaurant „Le Pont de Brent“ aus Brent knapp vor