Geschenke zum Jahresende mit Produkten aus der Region

"Schmaach ëm de Séi a méi" bereit für die Feiertage

Geschäft in Esch/Sauer bietet nicht nur Ess- und Trinkwaren an

VON FRANK WEYRICH (TEXT UND FOTOS)

Das Label "vum Séi" hat sich in den vergangenen Jahren zu einem bekannten und beliebten Qualitätsgaranten für regionale Produkte gemausert. Neben Ess- und Trinkköstlichkeiten gibt es weitere Waren, die darauf warten, entdeckt

In einer früheren, renovierten Gaststätte bietet das Geschäft "Schmaach ëm de Séi a méi" seit seiner Eröffnung im April 2010 eine bunte Vielfalt an Artikeln von regionalen Anbietern. Den etwas gewöhnungsbedürftigen Namen erklärt Ronald Streumer, der dynamische Initiator des Projektes: "Die ursprüngliche Idee, nur Produkte aus der Gegend des "Naturpark Öewersauer" zu vermarkten, stieß recht schnell an ihre Grenzen, weil das Angebot insgesamt doch sehr dünn ist. Deshalb haben wir uns in der weiteren Umgebung umgeschaut und arbeiten jetzt auch mit Herstellern aus den nahen Grenzgebieten."

Die Voraussetzung bleibt jedoch nach wie vor, dass die Lieferanten sich an die Qualitätscharta des Naturparks halten. Wenn Spirituosen, Backwaren, Fleisch und Tee "vum Séi" seit Längerem bekannt sind, so gibt es auch luxemburgische Kosmetikartikel, die besonders bei Allergikern beliebt sind. Ihre Verträglichkeit macht sie auch bei Ärzten zum Geheimtipp für ihre Patienten. Textilprodukte aus Naturwolle aus der lokalen Tuchfabrik ergänzen das Angebot.

"Eschlescher" neu im Angebot

Der neueste Verkaufshit ist das "Eschlescher". Es handelt sich hierbei um ein lokal hergestelltes dunkles Bier, das sich einer zunehmenden Beliebtheit erfreut. Der Name spielt dabei mit der



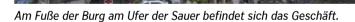
Kräuter, Tee und andere Leckereien aus der Region warten auf den Besu-

luxemburgischen Bezeichnung von Esch/Sauer, nämlich "Esch am Lach" sowie der Rolle des Biers als Durstlöscher. Als zusätzlichen Gag gibt es das Gebräu nicht nur mit der klassischen Etikette, sondern auch mit Sonderausführungen für weibliche und männliche Kunden. Die Neugierigen können sich dann vor Ort davon überzeugen, welche Variante ihnen am Besten gefällt.

Feste feiern mit lokalen Produkten

Wenn nun die Feiertage zum Jahresende anstehen, bietet es sich an, Geschenkkörbe mit regionalen Qualitätsprodukten zusammenstellen zu lassen. Von einer Einzelausführung bis zu Sammelbestellungen für Betriebe wird alles auf Wunsch bereitgestellt. Glasteller aus eigener Herstellung können als Untersatz benutzt werden und geben den Verpackungen eine zusätzliche persönliche Note. In der gemütlichen Kaffeestube lässt sich die ganze Palette an Produkten in Augenschein nehmen, um entspannt die verschiedenen Köstlichkeiten auszuwählen. Dabei kann man sich davon überzeugen, dass es nicht unbedingt darauf ankommt, Produkte aus möglichst exotischen Ländern zu benutzen. Vielmehr kann man die regionalen Anbieter unterstützen im







Hier wartet eine große Auswahl an regionalen Köstlichkeiten.

dem das ganze Projekt zu Grunde liegt: "Fir d'Kanner an eis Zukunft".

"Schmaach ëm de Séi a méi"», 1, rue du Moulin, L-9650 Esch/Sauer, Tel.: 26 889 003, www.em-

Das Geschäft in Esch/Sauer ist im Winter geöffnet von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr. Ruhetage sind











CUISINES PROFESSIONNELLES

Tél. 313737-1 Strassen







