

# Tageblatt

LÉTZEBUERG

Donnerstag,  
29. September 2016

Nr. 228  
Jahrgang 102

Luxemburg € 1,50  
Ausland € 1,70  
[www.tageblatt.lu](http://www.tageblatt.lu)

## Reise ans Ende der Menschlichkeit

Deportation der ersten 323 Juden aus Luxemburg durch die Nazi-Besatzungsmacht / S. 5-8

## Heute aktuell

### Gefahr für unsere Zukunft

In seinem Editorial beschäftigt sich Francis Wagner mit der Gefahr, die Trump als US-Präsident sowohl aus außen- wie aus umweltpolitischer Perspektive darstellen würde. **S. 12**

### Ärzte wollen Mitspracherecht

In ihrem Gutachten zum Spitalplan verlangt die Luxemburger Ärztervertretung AMMD mehr Mitspracherecht für die Ärztebeiräte in den Luxemburger Krankenhäusern. **S. 13**

### Der gute Hirte als böser Räuber

Beim rabiaten Kampf der Syfel-Zeloten gegen Regierung und Erzbischof bleibt Jesus Christus außen vor. Vielen Kirchenfabrikern ist ihr Konservatismus wichtiger als ihr Glaube. **S. 11**

### MH17 und die Rebellen

Malaysia-Airlines-Flug MH17 ist 2014 über der Ostukraine von einem Gebiet unter Kontrolle prorussischer Rebellen aus abgeschossen worden, so ein Bericht. **S. 16**

### Es geht hoch hinaus

Das Royal Hamilius ist zurzeit die größte Baustelle im Zentrum der Hauptstadt. Ende 2019 sollen die Arbeiten abgeschlossen sein. Gestern wurde der erste Grundstein gelegt. **S. 58, 59**

## Tageblatt.lu

### Zoff um Bordell

Realsatire im Saarland  
[tgb.lu/kleinblittersdorf](http://tgb.lu/kleinblittersdorf)

### Luxemburg ist verschwunden

Laut Wissenssendung  
[tgb.lu/france2](http://tgb.lu/france2)

### Vom Rivaner bis zum Webzugang

Luxemburg in Zahlen  
[tgb.lu/statec](http://tgb.lu/statec)

### www.tageblatt.lu

redaktion@tageblatt.lu  
Tel.: (+352) 54 71 31-1  
Abo-Hotline: 54 71 31-407  
44, rue du Canal  
L-4050 Esch-sur-Alzette

# Falke, Friedensstifter, Mythenschöpfer

SCHIMON PERES Das gemischte Erbe des Ausnahmepolitikers



Falke, Friedensstifter, Mythenschöpfer: Während Schimon Peres im Westen als Vorkämpfer für den Frieden gefeiert wird, sehen ihn viele Palästinenser bis heute kritisch, unter anderem wegen seiner Beteiligung an der Besetzung des Westjordanlands und des Vorwurfs, für das „Massaker von Kana“, bei dem 1996 rund 100 libanesische Zivilisten starben, verantwortlich gewesen zu sein. Gleichzeitig wäre das Oslo-Abkommen nie ohne den Diplomaten und Optimisten Peres zustande gekommen. Bis zu seinem Tod fellte Peres an seinem Erbe. Wir fokussieren die gemischte Bilanz.

**HINTERGRUND** S. 2, 3, 12

Foto: AP/Oded Balilty

## Das Wetter

Heute	Morgen	Übermorgen
22°/13°	18°/11°	17°/10°



## Luxemburg landet wieder auf Platz 20

**WORLD ECONOMIC FORUM** In Sachen Wettbewerbsfähigkeit stabil

**LUXEMBURG** Das Großherzogtum gehört einer Studie zufolge zu den wettbewerbsfähigen Volkswirtschaften der Welt. In der gestern veröffentlichten Rangliste des „World Economic Forum“ (WEF) belegt Luxemburg den 20. Platz, genau wie im vergangenen Jahr.

Platz eins belegt das achte Jahr in Folge die Schweiz, gefolgt von Singapur und den USA. In dem „Global Competitiveness

Report“ werden 138 Länder anhand von mehr als 100 Indikatoren bewertet.

Die Luxemburger „Chambre de commerce“ (CdC) kommentierte den 20. Platz mit der Aussage: „Diese Platzierung kann nicht zufriedenstellend für das Großherzogtum sein.“ Als kleine, offene Wirtschaft stelle die Wettbewerbsfähigkeit einen unverzichtbaren Treibstoff für das produzierende Gewerbe dar, so die CdC.

Die Schwachpunkte sind das Gesundheitswesen und die Grundschule, hier ist Luxemburg um neun Plätze zurückgefallen. Aber auch in der Sekundarschulbildung hat sich das Großherzogtum um sieben Plätze verschlechtert.

**DETAILS** S. 10



Imposante Rotweine aus Sizilien und der Toskana



Französische Klassiker schlechthin

# Aus Gallien und dem Land von Dante

**WEINPROBE** Traditionshaus lädt zur Jahresverkostung ein

Von Romain Batya und Liliane Turmes (Text und Fotos)

Einmal im Jahr verwandelt sich die Empfangshalle des „Tennis Club des Arquebusiers“ im hauptstädtischen „Val Sainte-Croix“ für einen Nachmittag in ein Weinfest der Extraklasse.

Grund genug, allen Weinliebhabern diese Tatsache ausnahmsweise vor und nicht nach dem Happening mitzuteilen. Denn die Liste der zur Probe stehenden Weine ist lang, die zum Probieren bereitstehenden Tropfen vielfältig und das Ambiente an dem doch ganz speziellen Ort einmalig. „Unsere Schwerpunkte liegen auf den französischen Weinen, allen vor-

ran Bordelais und Burgund. Mit Château Minuty, Michel Chaptoutier und Gérard Bertrand sind auch die Provence, die Côtes du Rhône und das Languedoc gut vertreten“, sagt Michel Toussaint, Teilhaber des Familienbetriebs aus Hellingen. Er ist nicht nur Weinspezialist, sondern auch Brenner. Eine Auswahl an eigenen Obstbränden wird er dem Publikum heute gerne vorstellen.

Zurück zum Wein. Da die Weinhandlung seit Jahrzehnten die erlesenen Rotweine von Baron Philippe de Rothschild im Programm hat, sind auch dessen Produkte aus Chile bei der Verkostung mit dabei. Und der Name Almaviva klingt wie Engelsmusik in den Ohren der Kenner. Rothschild hatte seinerzeit eine Zusammenarbeit mit Concha y

Toro in der Maipo Valley angestrebt, Almaviva gehört mit zum Besten, was Chile zu bieten hat.

Im Titel unseres Berichtes geht die Rede vom Land des Dante Alighieri, sprich von Italien. Und dort haben die Geschwister Anne und Michel Toussaint seit Jahr und Tag eine feine Auswahl an Weingütern verpflichtet. Bei Namen wie Bertani aus Venedig, Pio Cesare aus dem Pie-

mont, Castello di Fonterutoli und San Felice aus der Toskana sowie Falesco aus Umbrien und dem Latium schlagen die Herzen der Weinliebhaber höher.

Nicht zu vergessen die Grafen Tasca d'Almerita, die wir vor einiger Zeit auf ihrem Landgut Tenuta Regaleali in Sizilien besucht hatten und deren Gastfreundschaft als legendär bezeichnet werden kann. Die Wei-

ne von Conte Lucio Tasca Bordonaro und seinen beiden Söhnen sind es übrigens auch, allen voran der Rosso del Conte, ein Contea di Sclafani AOC, der so viel Fülle und Kraft hat, dass er mit den gleißenden Sonnenstrahlen Siziliens konkurrieren kann. Genau wie der silberne Löwe im Wappen der noblen Familie, der unverblümt die Sonne anfaucht.



## Une nouvelle cuisine luxembourgeoise



Photos: Dave Giannandrea

Installé depuis mai au Restaurant Wax à Petange, Damien Klein vient de présenter sa nouvelle carte d'automne. Le fil conducteur, ce sont des plats classiques luxembourgeois (style Kitty Thull) revisités par l'ancien candidat luxembourgeois au Bocuse d'Or. On peut ainsi débiter avec une Boune-schlupp où les légumes sont servis dans un bol en verre. La soupe en soi se trouve dans une petite bouteille que l'on verse dans le bol et la Mettwurst, farcie de mousse de fèves, est servie comme garniture à part. L'Aqua Moselle est une lotte farcie de moules et ficelée par des algues. Ham, Fritten an Zalot est un autre plat traditionnel

où le jambon se présente comme un pavé chaud, farci d'une mousse à la laitue, le tout accompagné de tagliatelles de pommes de terre gratinées. On pourra terminer par un Apfelstrudel revisité ... Pour Damien Klein, l'aire du biodynamique a engendré la création de nouvelles relations entre les hommes et Mère Nature. Elle a transformé les pratiques existantes dans l'agriculture, afin de redonner de la vitalité à notre Terre et à nos communautés. En cuisine, ces ingrédients sont transformés de manière originale et moderne, ce qui dans les assiettes se traduit par un dressage très recherché. Le résultat, ce sont des plats que

l'on a envie de prendre en photo avant de les déguster. Pour accompagner cette cuisine originale les clients peuvent choisir un des nombreux vins sélectionnés par Tanja De Jager. L'ancienne animatrice de RTL et patronne du Dipso Bar à Luxembourg collabore au Wax à la mise en place de la gamme des vins.

Dave Giannandrea



Anne und Michel Toussaint

### Info

Die Verkostung findet am heutigen Donnerstag ab 15 Uhr im „Club des Arquebusiers“, Nummer 142, val Ste-Croix in Luxemburg statt. Weitere Infos unter [www.othon-schmitt.lu](http://www.othon-schmitt.lu).

**Wax**  
2, rue d'Athus  
L-4710 Petange  
Tél.: 27 58 02  
[www.wax-restaurant.lu](http://www.wax-restaurant.lu)