



LEGAL ODER ILLEGAL?

Gratis-Downloads
S. 15

Heute 8°
Morgen 10°
Übermorgen 7°

-1° -1° -3°

Editorial
Danièle Fonck

DEHORS!

p. 9

Lux. - Zypern 16:17

FLH-AUSWAHL ENTTÄUSCHT

S. 25

Roberto Saviano

NEUES BUCH



S. 13



Frisch
vom Cactus Bäcker
Seite 11

Cactus



5 4 5 3 0 0 0 0 2 0 7 9 3

EIN JAHR SPERRE

Keine Berufung im Fall Frank Schleck / S. 27

DUNKLE MATERIE

Fortschritt bei Suche mit ISS-Detektor / S. 6

Französischer Haushaltsminister belog Freund und Feind

Cahuzac schadet Elysée, Regierung und PS

Jérôme Cahuzac, bis vorgestern französischer Haushaltsminister, hat mit seinen Lügen nicht nur die Politik allgemein in Diskredit gebracht, sondern ganz besonders auch der Regierung und der Partei um Präsident François Hollande geschadet.

PARIS - „Er hat die höchsten Stellen des Staates getäuscht, den Präsidenten, die Regierung, das Parlament und somit auch die Franzosen“, sagte Präsident François Hollande gestern in einer Fernsehansprache.

Ein neues Gesetz soll für die Offenlegung der Einkommen der Minister und Parlamentarier sorgen. Außerdem soll die Justiz gestärkt und wegen Korruption verurteilten Politikern die Rückkehr in öffentliche Ämter untersagt werden.

Derweil schreit die Opposition, selbst belastet von zahlreichen Skandalen, nach dem Rücktritt der Regierung.



AFP-Foto: Miguel Medina

Jérôme Cahuzac hat nach monatelangem Leugnen den Besitz eines Auslandskontos mit 600.000 Euro eingeräumt. Gegen ihn läuft u.a. ein Verfahren wegen Steuerhinterziehung.

ANALYSE Seite 2, 9

Bipartite Regierung/Gewerkschaften Die Sozialtransfers erhalten

LUXEMBURG - Im laufenden Jahr erwartet die CSV/LSAP-Regierung ein Defizit beim Zentralstaat von 1,1 Milliarden Euro. Dieses soll bis 2016 – unter anderem durch dann fehlende Mehrwertsteuer-Einnahmen beim elektronischen Handel – auf knapp zwei Milliarden anwachsen, so die Prognose, auf die aber selbst Finanzminister Frieden sich nicht definitiv festlegen wollte. Etwa 600 bis 800 Millionen weniger Einnahmen

seien zu erwarten, Zahlen, denen sich die Gewerkschaften nicht verschlossen.

Wie OGBL-Präsident Jean-Claude Reding uns im Anschluss an die Gespräche sagte, konnten die Gewerkschaften auf das vorgelegte Zahlenmaterial für 2014 noch nicht reagieren, da dieses erst analysiert werden müsse.

BERICHT Seite 10

Luxemburg und Euroraum Inflation auf dem Rückmarsch

LUXEMBURG - Zum ersten Mal seit fast drei Jahren ist die Inflationsrate in Luxemburg im Monat März unter die Marke von zwei Prozent gefallen. Im März lag sie bei 1,96 Prozent, nach 2,3 Prozent im Februar. Das teilte das statistische Institut Statec mit.

Auch in der Eurozone ebbt die Inflation zunehmend ab und er-

höht damit den Spielraum für eine Zinssenkung der EZB. Die Jahreststeuerung fiel im März auf 1,7 Prozent, wie das Statistikamt Eurostat gestern nach vorläufigen Berechnungen mitteilte. Im Oktober 2012 waren es noch 2,5 Prozent.

ARTIKEL Seite 29, 31

DER KOMMENTAR

Ein komischer Fall

CLAUDE CLEMENS
cclemens@tageblatt.lu

Der Doping-Fall Frank Schleck ist abgeschlossen. Das gestrige Ende ist so komisch wie der ganze Fall von Beginn an. Bereits das gefundene Mittel ist komisch, weil „altmodisch“ in den modernen Doping-Praktika; die Menge ist komisch, weil extrem gering; der Tag des Bekanntwerdens verläuft komisch, weil Schleck gleich auf fremdes Einwirken und „empoisonnement“ plädiert – eine Vergiftungs- und Verschwörungstheorie, die bei der Verhandlung so schnell aufgegeben wird wie sie am Tag selbst in die Welt gesetzt wurde. Komisch auch, dass der Radsport-Weltverband UCI keinen Einspruch einlegt, obwohl er bei den Verhandlungen als Beobachter mit am Tisch saß und die schärfste Strafe – sowohl die Sperre betreffend als auch finanziell – verlangte. Nachzulesen im Urteil. Und dann kommentarlos die Einspruchsfrist verstreichen lässt. Wenigstens wartete die Welt-Anti-Doping-Agentur nicht bis zum letztmöglichen Datum und erklärte das Warten gestern für beendet. Komischerweise aber auch ohne Begründung und ohne darauf einzugehen, dass Schleck die Hälfte seiner Sperre gemäß Regeln nach dem Datum des Urteilsspruchs (30. Januar) absitzen müsste und demnach bis zum 30. Juli, und nicht wie angenommen bis zum 14. Juli, gesperrt wäre. Der Fall ist also beendet, und doch noch nicht ganz geklärt. Komisch.



BRUTALE BANDE FLÜCHTET MIT LEEREN HÄNDEN

Überfall auf Sicherheitsfirma

LUXEMBURG - Eine Bande hat gestern Morgen versucht, sich Zutritt zu den Räumlichkeiten einer Sicherheitsfirma zu verschaffen. Die Männer flüchteten, eröffneten jedoch zweimal

das Feuer auf die Polizisten. Angeschossen wurde niemand, die Täter konnten unerkannt entkommen.

DETAILS Seite 22

Chile – Südamerikas Weinland im Wandel (Teil 2)

Vielfalt im Weinberg, Abwechslung im Glas



Text und Fotos:
R. Batya & L. Turmes

Von Santiago aus, der Hauptstadt Chiles, ging unsere Reise zuerst zu Viña VIK in die Cachapoal Valley. Das junge Weingut konnte 2009 seine erste Jahrgangs-Cuvée vermarkten und gilt als das einzige holistische Weingut Südamerikas.

Nach ganzheitlichen Grundsätzen, aufbauend auf nachhaltigen Prinzipien entstand Fundo VIK im nördlichen Teil von Apalta, dem besten Terroir der gesamten Gegend, nach den Vorgaben des norwegischen Industriellen Alexander Vik. Auf rund 1.000 Hektar der gewaltigen, insgesamt 4.325 Hektar großen Hacienda ist Weinbau möglich, im Moment

wird nur ein einziger Rotwein, der seinen Platz in der oberen Liga bereits gefunden hat, hergestellt. Aktuell stehen 400 Hektar Rebfläche bei Viña VIK im Ertrag.

Frischere Weine

Bei Viña Siegel in Palmilla, ganz in der Nähe von San Fernando (Colchagua Valley), geht es bedächtiger zu. Wenigstens hatten wir dieses Gefühl, als wir zusammen mit dem Juniorchef Alberto Siegel und seinem Önologen Gonzalo Pérez eine Auswahl der besten Weine des Familienbetriebs probierten. „Wir besitzen ungefähr 600 Hektar Rebärten im zentralen Anbaugebiet Chiles. „Unsere Kellerkapazität ist höher



Wasserreservoir und Rebärten bei Viña Siegel



Blick von der Terrasse des Weinhotels La Playa



Siegel Sauvignon Blanc Reserva 2012



Das Herrenhaus des Weinguts Concha y Toro in Puento Alto

als sieben Millionen Liter, aber dennoch suchen wir nach Parzellen in Höhenlagen oder solche, die näher am Meer gelegen sind, um neue Richtungen in unser Portfolio zu bekommen“, erklärt Alberto, als wir beim Barbecue in seiner Villa über die Zukunft von Siegel sprechen.

Weintourismus floriert

Weintourismus bekommt in Chile eine immer größere Bedeutung. Ein gutes Beispiel dafür ist Viña La Playa, ein Weingut mit Sternehotel und eigener Landebahn für kleine Propellermaschinen. Das im Stil einer klassischen Hacienda erbaute Hotel liegt 180 Kilometer südwestlich von Santiago, in Peralillo bei Santa Cruz.



Weinverkostung bei Concha y Toro



VIK-Barrique-Lager

Bei deftigem „Tacu Tacu a la Macho“ und einer Flasche Gran Crucero von Siegel lassen wir den Abend auf der Terrasse des Hotel-Restaurants ausklingen.

Am nächsten Tag geht die Fahrt nach einem Zwischenstopp bei Viña Apaltagua in Richtung Maipo Valley. Das Weingut gehört Edward Tutunjan, der zuvor das größte Taxiunternehmen in Boston besaß und sich ab 2007 in Chile eingekauft hat. Seit drei Jahren ist der in Burgund ausgebildete Franzose Benjamin Meier der Kellermeister bei Apaltagua. Er setzt auf leichte Weine mit Fri-

sche und auf moderne Ableger aus roten Carmenère-Trauben. Im Bereich unter 12 Euro findet man anständige Weine, ein besonderer Tipp ist auch der Carmenère „Grial“.

Noch am Vormittag erreichen wir Concha y Toro, eines der ältesten und bekanntesten Weingüter des Landes. Hier steht Weintourismus seit Jahren auf dem Programm. Ein großes, eigenes Restaurant und ein Busparkplatz auf dem Betriebsgelände sprechen für sich. Unmengen von Touristen zieht es in den Casillero del Diablo, den Keller, der

vom Teufel bewacht wird und nach dem auch der bekannteste (und beliebteste) Wein von Concha y Toro benannt ist.

Im krassen Gegensatz zum Getümmel fand in der angenehmen Atmosphäre des alten Herrenhauses die Verkostung von rund einem Dutzend Weine statt. Don Melchor, ein Topwein von Concha y Toro, spricht mit reifer Frucht und vielschichtigem Bukett an, er besitzt die Handschrift des jungen Kellermeisters Juan Enrique Sabja, punktet im Nachhall mit einer dezenten Restsüße, die besonders einer jüngeren, betuchten Kundschaft gefällt.

Bevor wir zum Termin mit Álvaro Arriagada, dem zuständigen Direktor für Europa von Wines of Chile, eilen, steht letztendlich eine Weinverkostung bei Almaviva an. Der Name ist Programm, Almaviva (der Begriff aus Mozarts Oper „Die Hochzeit des Figaro“ steht für das Weingut und den Wein) gehört zu den 100 besten Tropfen weltweit. Auch hier können wir die Entwicklung in Richtung fruchtigere Weine feststellen.

Obwohl Almaviva 2010 ziemlich viel Bordeaux-Touch aufweist, ist er fruchtiger und eleganter als die von uns probierten älteren Jahrgänge.



Alberto Siegel (rechts) mit dem Önologen Gonzalo Pérez

Weitere Infos:

www.wineofchile.org
www.enotour.cl
www.chilewinetourism.com
Im letzten Teil unserer Reportage besuchen wir Weingüter am Meer und in der Maule-Valley. Wir beleuchten Clos Apalta und sehen uns in Marchigüé um.

www.artisal.lu

PROTELUX
ACHAT DE GRAISSES ET D'HUILES DE FRITURE USAGÉES
Tél.: 0032/614 11 657

Weidendall
5 rue de Marsch L-9181 Kapstadl Tél 30.74.66
Auberge - restaurant - espace brasserie
Pour les soirées : N'oubliez pas notre service de livraisons à domicile
Nouvelle formule pour une qualité optimale.

Apéritif-Digestif
PRODUIT NATUREL
MADE IN LUXEMBOURG
L'effet BUFF
Et l'estomac vous dit merci!
www.BUFF.lu

Café-Restaurant
Brideler Stuff
«La tradition continue...»
Téléphone 33 87 34 1 - Jour de Repos le Lundi - www.bridelerstuff.lu

Le clin d'œil gastronomique — RESTAURANT SCHENGENER SCHEIER - SCHENGEN

Joël Schaeffer ouvre son deuxième restaurant

Dave Giannandrea

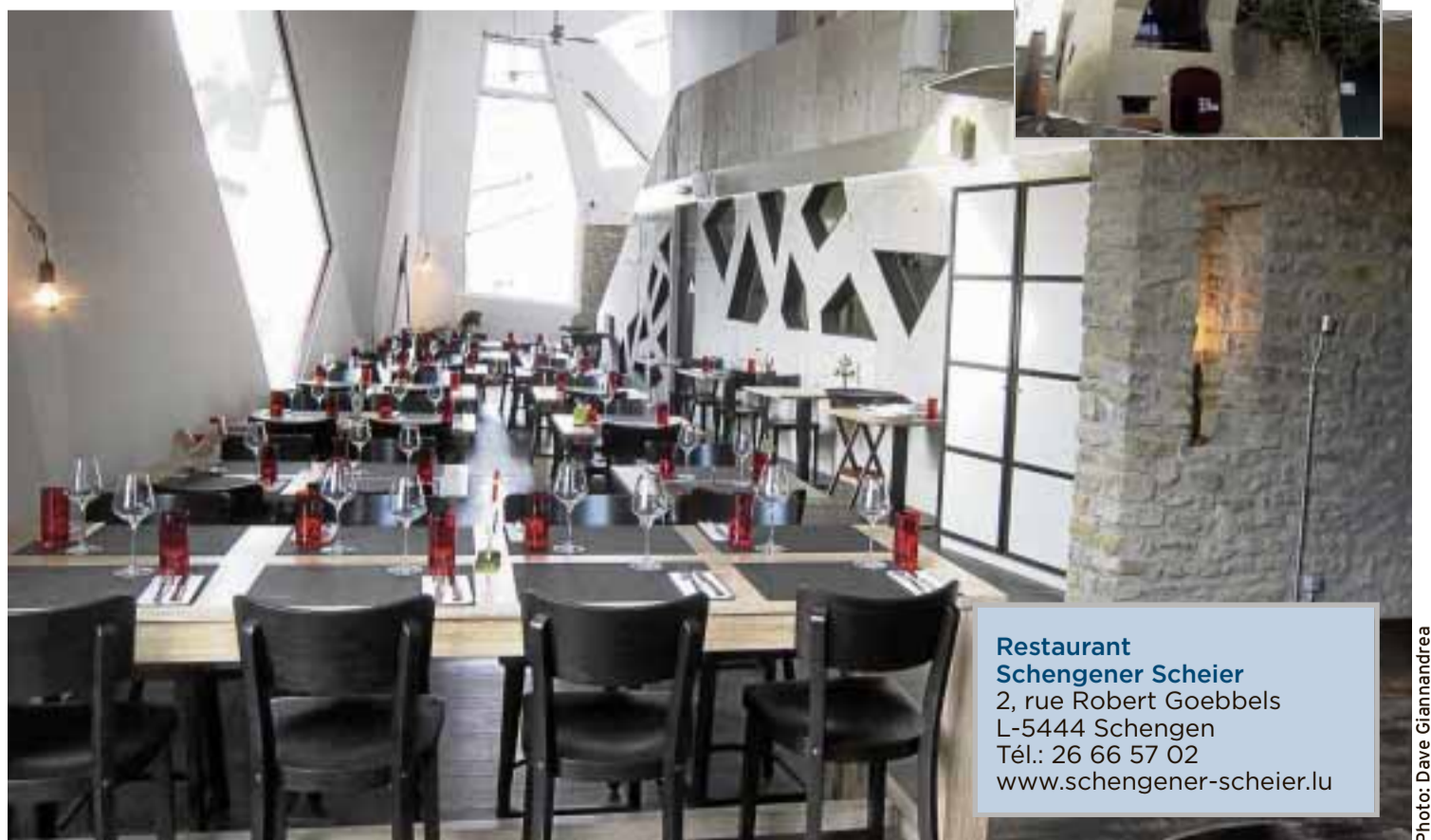
Le restaurant Schengener Scheier by Joël Schaeffer se situe dans le village historique de Schengen, en bordure de la Moselle, juste à côté du Centre européen. Au rez-de-chaussée, la maison propose un comptoir de vente de produits du terroir et de vins de la Moselle luxembourgeoise, le tout dans une atmosphère de vinothèque.

Au premier étage se situe le restaurant, aménagé dans un cadre espacé et moderne. A la carte, le chef (qui exploite aussi un restaurant à Mertert) propose une cuisine de brasserie. Les mets locaux sont cuisinés avec des produits frais et de saison. Citons à titre d'exemple la Bouneschlupp, la Friture de la Moselle, la Joue de veau avec sauce charcutière ou encore l'Entrecôte terroir avec beurre au Pinot noir.

Côté vins, le choix est exhaustif. Ici aussi, c'est le terroir luxembourgeois qui domine, avec un clin d'œil européen en plus. Pour les beaux jours, le jardin qui jouxte le restaurant peut accueillir 150 couverts et profiter du soleil à l'abri du vent.

La Schengener Scheier est également le cadre idéal pour toutes réceptions de famille et d'entreprise.

Ouvert sept jours sur sept et menu du jour en semaine à midi.



Restaurant Schengener Scheier
2, rue Robert Goebbels
L-5444 Schengen
Tél.: 26 66 57 02
www.schengener-scheier.lu

Photo: Dave Giannandrea