

DUMONT

DIREKT

Luxemburg

EISENBAHNFREAKS
BITTE HIER ENTLANG

Klettern!
Planschen!
Spielen!

PECHNASEN &
PFEFFERBÜCHSEN

HÜPFEN
OHNE
HÜPFBURG

Durch Schlüffe und Grotten

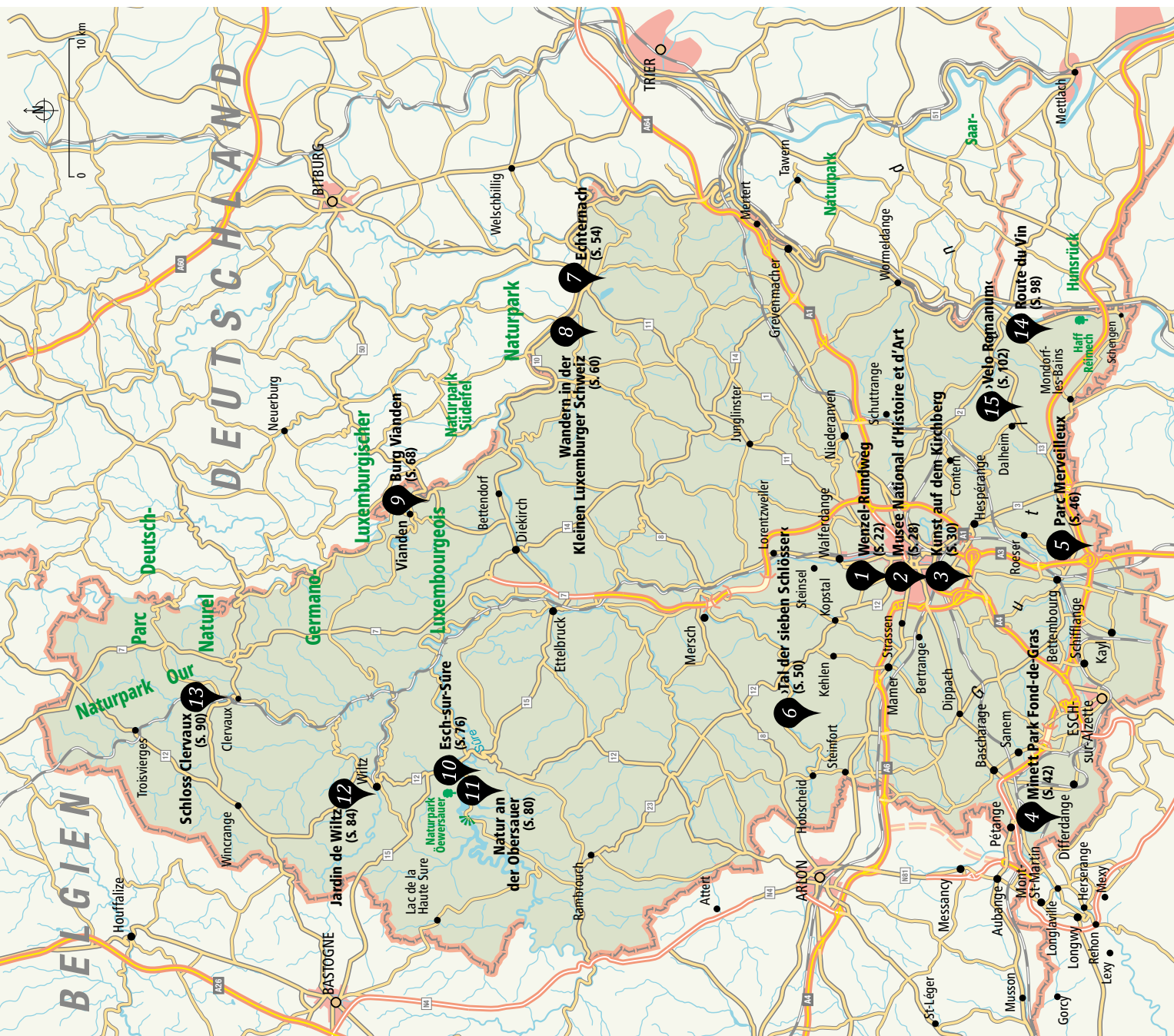
So lebten's,
die alten Rittersleut

Nachts
schön
schaurig

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

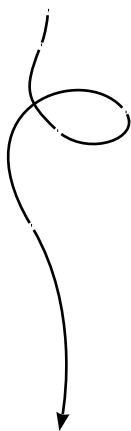
ZUM SUMMENDEN STEIN →

15 x Luxemburg direkt erleben





Luxemburg



Reinhard Tiburzy

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Luxemburg

S. 6

Luxemburg in Zahlen

S. 8

So schmeckt Luxemburg

S. 10

Ihr Luxemburg-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Luxembourg-Ville

S. 15



In der Hauptstadt S. 16

1 1000 Jahre in 100 Minuten –
auf dem Wenzel-Rundweg
S. 22



2 Packende Zeitreise – **Musée National d'Histoire et d'Art**
S. 28

3 Leben zwischen Betonpalästen – **Kunst auf dem Kirchberg**
S. 30

Gutland und Minett

S. 39



Esch-sur-Alzette (Esch-Uelzecht)
S. 40

4 Es dampft und rattert – **im Minett Park Fond-de-Gras**
S. 42

Bourglinster S. 45
Junglinster S. 45

5 Märchen, Exoten, Klettern,
Entdecken – **im Parc Merveilleux**
S. 46

Beaufort S. 49

6 Hinter jeder Biegung eine
Burg – **das Tal der sieben Schlösser**
S. 50

Echternach S. 52

7 Mit dem Apostel fing alles
an – **Echternach, die Willibrord-Stadt**
S. 54

8 Zu Perekop und Hohllay – in
der Kleinen Luxemburger
Schweiz
S. 60

**Ösling, Luxemburgs
»Nordland«**
S. 63



Ettelbruck, Diekirch S. 64
Vianden S. 66

9 Die Schönste im ganzen
Land – **die Burg Vianden**
S. 68

Bourscheid S. 72
Esch-sur-Sûre S. 74

10 Das Dorf im »Loch« –
Esch-sur-Sûre
S. 76

11 Mit allen Sinnen zu er-
kunden – **Natur an der**
Obersauer
S. 80

Wiltz S. 82

12 Gartenfaszination –
der Jardin de Wiltz
S. 84

Clervaux S. 86

13 Menschen, Burgen, Arden-
nenschlacht – **im Schloss**
Clervaux
S. 90

Moseltal

S. 95



Mondorf-les-Bains S. 96
Schengen S. 97

14 Luxemburgs Weinland –
auf der Route du Vin
S. 98

Remerschen S. 100
Schwebsange S. 101
Remich S. 101

15 Auf dem Stahlross in die
Antike – **»Velo Romanum«**
S. 102

Stadtbredimus S. 104
Wormeldange S. 105
Grevenmacher S. 106
Wasserbillig S. 107

Hin & weg
S. 108

O-Ton Luxemburg
S. 114

Register
S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120

Das Beste zu Beginn



Ganz schön alt

Luxemburg ist Burgenland, die Wurzeln des Großherzogtums liegen ja in einer Burg, der Lützelburg. Die Schönste im ganzen Land ist gewiss die in Vianden, der die in Beaufort kaum nachsteht. Bei den Ritter-Spektakeln in den alten Gemäuern fühlt man sich ins Mittelalter zurückversetzt.

Den Sprung wagen

Drei Schritte vor, zwei zurück? Bei der Echternacher Springprozession können Sie selbst herausfinden, wie's geht. Jeder kann mitmachen. Melden Sie sich vor Beginn der Prozession auf dem Abteihof beim Schild »Einzelpilger« und bringen Sie ein großes weißes Taschentuch mit. Wozu, wird man Ihnen dort sagen.



Veiner Nössmoort

Wie viele Wallnussbäume es rund um Vianden gibt, weiß keiner genau. Müssen ganz viele sein! Denn wenn am 2. Sonntag im Oktober die frischen Nüsse *geschutt, gepeelt, geweesch a gedrechent* auf dem Viandener Nussmarkt auftauchen, dann in Massen. Außerdem zu Schnaps, Likör, Öl, Gebäck und Pasteten verarbeitet.

Steinchenreich

Da hat er nicht schlecht gestaunt, der Vichtener Bauer, als er den alten Homer samt neun griechischer Musen neben seinem Kuhstall entdeckte. Das riesige Fußbodenmosaik mediterraner Sandalenträger, heute im Musée National d'Histoire et d'Art in der Hauptstadt zu sehen, hat ihm das Sümmchen von rund 740 000 Euro eingebracht.

Kostenlos

Der öffentliche Personentransport in ganz Luxemburg ist kostenfrei, und zwar in allen Verkehrsmitteln, sei es Bus, Bahn oder Tram. Das gilt sowohl für die Einwohner als auch für Grenzgänger und Touristen.

Hohe Öfen

Die monströsen Hochöfen A und B der einstigen Hüttenstadt Esch-sur-Alzette sind in Rente. Ragen jetzt als glänzende Herzstücke im Stadtteil Belval empor, eine Attraktion für Besucher. Der dritte im Bunde, Hochofen C, wurde nach China verkauft, von chinesischen Arbeitern abmontiert, nach China verschifft und dort wieder aufgebaut, irgendwie ...



Wo Wasser zu Wein wird

Da werden die neuen Weine gekostet, wird die Weinkönigin gekürt, knallen Sektkorken in Weinkellern – bei traditionellen Weinfesten an der Mosel gibt es edle Tropfen, beim Schwéidsbenger Wäifescht in Schwebsange strömt Wein aus dem Dorfbrunnen, und wenn das Miselerland gebrannt hat, wird es hochprozentig.

Schnüffeln ist gefährlich

Wenn der Luxemburger Koch, Restaurant-Inhaber und Privatschnüffler Xavier Kieffer in Tom Hillenbrands kulinarischem Krimi »Gefährliche Empfehlung« auf der Suche nach der geklauten 1939er-Ausgabe des legendären Gastroführers »Guide Bleu« ermittelt, muss er ordentlich Prügel einstecken ... Lesenswert!

Vom Patriarchen der Fotografie

503 aus 4 Mio. Bildern von 273 Fotografen aus 68 Ländern zur größten Fotoausstellung der Welt zusammenzustellen – Edward Steichen und sein Team haben es vollbracht. Bei »The Family of Man«, jetzt in Clervaux, dreht sich alles um den Menschen. Ebenfalls von Steichen: »The Bitter Years« im Wasserturm in Dudelange.



Seit 20 Jahren erkunde ich Luxemburg und staune, wie es sich verändert: von einst tristem Grau zu allem, was es an Farben gibt. Vielleicht treffen Sie mich ja mal abends an einer Tankstelle nahe der Landesgrenze. Ich gebe zu: Bevor's nach Hause geht, tanke auch ich hier erst noch mal voll.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
tiburzy@dumontreise.de

Das ist Luxemburg

Stellen Sie sich vor, Sie schlagen die Speisekarte auf und entdecken das Menü ›Luxemburg‹. Als Aperitif und Entree gibt es das hügelige **Ösling** mit seinen gewundenen Tälern in Luxemburgs Norden und die **Kleine Luxemburger Schweiz**. Mit Gesteinsformen und Grotten, die so bizarr sind wie ihre Namen Piteschkummer, Geyerslay oder Hohllay. Hier lässt es sich prima wandern. Das Hauptgericht: **Luxemburg-Stadt**, Herz des Landes, weltstädtisch und doch auch einen Hauch provinziell. Zum Dessert dann die **Mosel** mit ihren gemütlichen Winzerdörfern. Und zum Abschluss noch als Espresso das **Gutland** und die **Minett**, das herbe Land der roten Erde. Bei diesem Menü brauchen Sie nicht lange zu überlegen, damit treffen Sie eine gute Wahl. Gudden Apetitt – *voilà, bon appétit!*

Das Letzte seiner Art

Luxemburg ist das letzte von einst zwölf europäischen Großherzogtümern. Und das letzte weltweit. Die *Großherzogs*, wie die Luxemburger liebevoll ihre Herrscherfamilie nennen, sind Großherzog Henri, Großherzogin Maria Teresa, gebürtige Kubanerin, und ihre fünf Kinder, Prinzessin Alexandra, Prinz Louis, Prinz Félix, Erbgroßherzog Guillaume und Prinz Sébastien. Großherzog Henri ist der neunte im Amt, wobei die ersten drei, die Könige der Niederlande, Wilhelm I.–III., gewissermaßen nur nebenher Großherzöge waren. Residenz ist das Palais Grand-Ducal, dessen Lage im Herzen der Stadt Luxemburg die Nähe der großherzoglichen Familie zur Bevölkerung ausdrückt. Ist dort die luxemburgische Flagge gehisst, ist der Großherzog zugegen.

Goldrausch in Luxemburg

Einst eines der ärmsten Länder, setzte im 20. Jh. ein Wirtschaftswunder ein, das den Zwergstaat zu einem der reichsten Länder der Welt machte. Der Reichtum beruhte auf der Entdeckung eisenhaltiger Erzvorkommen im Süden des Landes. Das ›rote Gold‹ zog Tausende ›Gastarbeiter‹ aus ganz Europa an. Viele blieben, auch als in den 1970er-Jahren Luxemburgs Schwerindustrie zum Erliegen kam. Angesichts des drohenden Ausbleibens der Finanzen hatte der luxemburgische Staat jedoch schon frühzeitig auf ein anderes Zugpferd gesetzt und besonders günstige Bedingungen für Banken geschaffen. Worauf sich in kurzer Zeit über 200 Banken und tausende Holdings in der Kapitale niederließen. Und so sprudeln die Finanzquellen unvermindert weiter.

Lëtzebuergesch

Wenn Sie gar nichts mehr verstehen, dann spricht Ihr Gegenüber *Lëtzebuergesch*, erst seit 1984 offizielle Landessprache. Meist sind Luxemburger damit unter sich, in der Familie, im Freundeskreis, im Parlament. Man ist stolz, über eine eigene Sprache zu verfügen, und sieht sich gegenüber den Belgiern im Vorteil, die sowas ja nicht haben. Heißt nicht, sie könnten nichts anderes. Denn dem Luxemburger wird eine beneidenswerte Mehr-



Das Menü ist angerichtet: Luxemburg liegt Ihnen zu Füßen.

sprachigkeit gleichsam in die Wiege gelegt. Bereits in der Grundschule lernen die Dreikäsehochs Deutsch und Französisch, später kommen Englisch und oft eine weitere Fremdsprache hinzu.

À la française, ja, aber à la portugaise?

Mittags geht in Luxemburg ähnlich wie in Frankreich bei Banken, Post, Behörden und in Büros gar nichts mehr. Dann wird es in den Cafés, Bistros und Restaurants ganz eng, und nur wer den Mittagspäuslern ein paar Minuten zuvorkommt oder reserviert hat, kriegt dort noch einen Platz. Wundern Sie sich nicht, wenn die Speisekarte auf Französisch ist und der Ober nur Französisch spricht. Denn viele, die in Restaurants bedienen, kommen aus dem südlichen Nachbarland. Oder sie sprechen eine noch südländischere Sprache. Etwa in den portugiesischen Restaurants in Bonneweg, einem Stadtteil von Luxemburg-Stadt, und in Larochette, wo fast die Hälfte der Einwohner aus Portugiesen besteht.

Von Grün bis Rot

Klar doch, die gibt es hier auch, die politischen Schattierungen. Doch spannender sind die Farben, wenn es ums Land geht. Grün – das ist der Norden. Mit großen Wäldern, Flüssen, Seen, Schluchten, Felsen. Das ist Natur pur, wie in den **Naturparks Öewersauer** und **Our** und im **Müllerthal**, Paradiese für naturverbundene Freizeit. Rot – das ist der Südwesten des Landes, ist die **Minett**. Rot von Eisenerz, das hier lange abgebaut wurde. Hochöfen und alte Erzbahnen sind längst als industrielles Erbe zu Besucherattraktionen geworden. Und schon vermischen sich Rot und Grün, die Natur greift mit langen Fingern in das einst nackte, entblößte Land der roten Erde und überzieht die alte Industriebrache mit grünem Samt.

Luxemburg in Zahlen

3

Dreiländerpunkte, zwei davon in Flüssen, hat Luxemburg.

3

Amtssprachen sind offiziell: Lëtzebuergesch, Französisch und Deutsch.

7,52

Meter Umfang hat der dickste Baum Luxemburgs, über 46 m der dickste der Welt.

13,37

Euro beträgt der Mindestlohn pro Arbeitsstunde in Luxemburg, 12 € in Deutschland.

36,5

Prozent der Landesfläche bestehen aus Wald – in Deutschland nur 31.

39

Kilometer weit verläuft die Staatsgrenze mitten in der Mosel.

61

Meter Autobahn überziehen jeden luxemburgischen Quadratkilometer, in Deutschland sind es nur 37.

60

Kunstwerke finden Sie auf dem Kirchberg in Luxemburg-Stadt.



70

Prozent der Hauptstädter sind Ausländer, im Landesdurchschnitt sind es 46,7 Prozent.

132

Bankunternehmen gibt es in Luxemburg, im Jahr 2000 waren es noch 202.

352

mit zwei Nullen davor wählt, wer ins Großherzogtum anrufen will.

900

Soldaten bilden die Lëtzebuerger Arméi.

2586

Quadratkilometer groß ist das Land, nur ein einziges in der EU ist noch kleiner: Malta.

8000

Jahre hat der älteste Luxemburger auf dem Skelett-Buckel, 14 700 Jahre der älteste Deutschlands – mindestens.

124 509

Bewohner hat die Hauptstadt.

200 000

Pendler fallen werktags in das Großherzogtum ein.

1
einziges Großherzogtum
gibt es auf der Welt:
Luxemburg.

So schmeckt Luxemburg



Zahlreiche mit Sternen bedachte, kreative Spitzenköche sorgen dafür, dass sich die luxemburgische Grand Cuisine nicht zu verstecken braucht. Deutschland, Frankreich und die Wallonie liegen direkt vor der Tür – kein Wunder also, dass es zum Segen der luxemburgischen Küche zu einer Symbiose aus preußisch handfesten Portionen und französischem Raffinement kommt.

Dabei besinnt man sich auch auf die ursprünglichen, einheimischen Gerichte, die kulinarisch verfeinert heute selbst in Gourmetrestaurants auftauchen. Das verdanken die Feinschmecker wesentlich der luxemburgischen Kochikone **Léa Linster**. Nehmen wir nur ein deftiges Leibgericht der Luxemburger: *Judd mat Gaardebounen*, gepökelter und geräucherter Schweinenacken, Saubohnen und Kartoffeln, zu dem übrigens ein Rivaner oder Elbling ausgezeichnet passt. »Da haben Sie dann eine erste Ahnung, wie Luxemburg schmeckt«, so die Starköchin. Neben ihrem Gourmetrestaurant in Frisange betreibt die Autorin zahlreicher Kochbücher in Kayl ein Restaurant mit einheimischen Spezialitäten und in Luxemburg-Stadt eine kleine Boutique mit Köstlichkeiten für Feinschmecker (www.lealinstel.lu).

Zusammen stark

Bohnen, Kartoffeln, Porree, Sellerie, Zwiebeln, Gemüse- und Hühnerbrühe –

kommt alles rein in die *Bouneschlupp*. »Das wird gut gekocht, erst mal ohne Speck und Fleisch, damit später auch Vegetarier diese Suppe essen können. Und dann kommt das Fleisch da zusätzlich dazu, Mettwurst und Speck«, so Léa Linster. Und dann ist da noch ihr begeisterter Kommentar zu Tom Hillenbrands kulinarischem Krimi »Teufelsfrucht«: Er lese sich, »wie man eine gute Bouneschlupp isst – am liebsten alles auf einmal!«

Hier gibt's Prozente

Luxemburgs Moselwinzer keltern vorzügliche **Weine**. Der Elbling, leicht und erfrischend, passt zu *Friture* und Muscheln, der Auxerrois, zart und fruchtig, zu Wild und Geflügel. Der trockene, milde Rivaner ist ein viel getrankener Tafelwein. Der Pinot Blanc, ein trockener, frischer Weißburgunder, wird gerne zu Fischgerichten serviert, der Pinot Gris mit seinem dezent-aromatischen Bukett zu Lamm oder Wild.

DAS IST TYPISCH

Bouneschlupp: Bohneneintopf mit Mettwurst

Träipen: eine Art Blutwurst, gebraten, mit Kartoffeln und Apfelmus

Iertsebulli: Erbseneintopf

Feierstengsalot: kalter Rindfleischsalat

Judd mat Gaardebounen:

Geräucherter Schweinenacken mit Saubohnen und Kartoffeln

Fritür (Friture): frittierte Moselfischchen

Dännesprözendrepp: Likör aus Tannennadeln

Der Riesling, »König der Moselweine« passt mit seinem feinen, rassigen Bukett zu Fisch und Ardennerschinken. Gewürztraminer wird als Dessertwein geschätzt, der Chardonnay gerne zu Meeresfrüchten getrunken. Rot und fruchtig ist der Pinot Noir. Luxemburgische Schaumweine ergänzen mit dem Crémant de Luxembourg an der Spitze das Angebot.

Luxemburgische **Biere**? Gibt es natürlich! Etwa die aus Diekirch (Diekirch, Mousel), Bascharage (Bofferding, Battin) und Wiltz (Simon). Und Mikrobrauereien? Sind im Trend. Mit Bieren wie dem Echternacher aus Bech oder Fox Beer aus der Hauptstadt.

Die luxemburgischen **Obstwasser** Kirsch, Mirabelle, Quetsch (Pflaume), Prunelle (Schlehe) und der aus Äpfeln destillierte Pommes sind von ausgezeichnet fruchtigem Geschmack. Der Nössdrépp, ein aus unreifen Walnüssen destillierter Schnaps, wird auf dem jährlich am zweiten Sonntag im Oktober stattfindenden Veiner Nössmoort (Vian-dener Nussmarkt) verkauft.



Sie haben Lust auf den besten Burger von ganz Luxemburg? Auf knackfrische Salate, vegetarische *nouilles sautées façon Thai*, ein Oxford Steak Sandwich? Bio, Veggie, Vegan auf die Faust? Dann achten Sie auf die Food Trucks, die es mittlerweile im ganzen Land gibt. Zwei-, dreimal im Jahr kommen etliche der Trucks auch zu Schlemmertreffs zusammen, etwa beim Street-Food-Festival »Eat It« an den Rotondes hinter dem Bahnhof von Luxemburg-Stadt (www.rotondes.lu/de/agenda). Infos zum Wann und Wo von Food & Drink Events: Auf der Seite <https://allevvents.in> werden Sie meist fündig.



SOU SCHMAACHT LËTZEBUERG

Lecker! Das hat viel mit der traditionellen handwerklichen Zubereitung der Produkte zu tun. Und mit der Qualität der lokalen Zutaten. Die hiesigen Anbieter von Fleisch, Gemüse und Zutaten halten die Qualitätsmesslatte hoch. Etwa die in den beiden Naturparks des Landes, die Etliches an nachhaltig erwirtschafteten Spezialitäten auf den Tisch bringen: Fleisch, Tee, Kräuter, Dinkel, Mehl, Öl, Senf und Honig (siehe »Vum Séi«, ► S. 79).

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu

Kulinarisch durch den Tag

Der Tag beginnt mit *Kaffidränkchen*, wie frühstücken hier heißt, in einem Café, Bistro, *salon de consommation* oder *salon de thé*, mit Croissant, Kaffee und einem Klecks Marmelade. Viele Einheimische lieben es morgens noch süßer und greifen zu croissantartigen *Scho-klasrullen* (mit Schokolade in der Mitte) oder einem *Aachtchen*. Mittags reicht vielen ein *Kachkéis* (Kochkäse auf Brot, warm, mit Senf) oder *Croque Monsieur* im Café. Abends speist man dann schon mal mehrgängig im Restaurant.