



Corbeille Monstre en sucre tiré

Mitarbeiter der «Dernière Heure»; Francis Carton arbeitet an der Pariser «Revue Culinaire» mit; Philéas Gilbert ist deren Leiter; Prosper Montagné ist ein angesehener kulinarischer Schriftsteller; Ch. Lefebvre-Sabatier ist Redakteur von «L'Art Culinaire» Paris — aber man müßte alle nennen. Dann stehen diese Leute zum guten Teil an der Spitze von Fachverbänden, die ihre eigene Zeitschrift haben.

In diesem Zusammenhang möchte ich Ihnen noch sagen, daß wir auch für die endgültige Festlegung der luxemb. Nationalrezepte Sorge tragen werden, die man uns bis jetzt im Auslande streitig machen konnte. So z. B. die Ecrevisses à la Luxembourgeoise. Es gibt dazu keine bessere Gelegenheit als das Zusammensein in Luxemburg der international anerkannten Autoritäten, die so die luxemburger Rezepte in ihre Bücher und Zeitschriften aufnehmen werden. Wäre das «à la Luxembourgeoise» auf den Speisezetteln nicht schon für sich eine gute Reklame für uns?

Nebenbei ist es ja auch von großer Wichtigkeit für unsere Küche, daß wir diese Autoritäten einmal mit den luxemburger Hotelfachleuten in Verbindung bringen, und wir haben denn auch keine Kosten gescheut, um dies zu erreichen.

Wir: Gewiß erschöpft sich mit diesen Dingen nicht der Zweck Ihrer Ausstellung?

Sch.: Durchaus nicht. Wir haben z. B. ein spezielles Augenmerk auf den Nachwuchs gerichtet, denn auf ihn kommt es an, er ist noch bildsam. Mit ihm können wir die Zukunft erobern. Und es muß gesagt werden, daß wir heute schon über ein ausgezeichnetes Lehrlingsmaterial verfügen. Wir werden den jungen Leuten während dieser Ausstellung Gelegenheit geben, ihre Gesellenstücke zu zeigen, und zwar vor offiziellen Persönlichkeiten und Autoritäten. Das ist doch ganz bestimmt ein starker Ausporn für die Jungen. Und darüber hinaus wurden für die

besten Leistungen Prämien gestiftet, so die Coupe Emile Derrich für Koch- und Konditorlehrlinge, ferner andere Belohnungen, von der Handwerkerkammer, von den luxemburger Geschäftsleuten.

Außerdem besteht dadurch, daß wir eine ganze Reihe von Küchengrößen zu uns eingeladen haben, die die Fähigkeiten unserer Jungen selbst prüfen können, die Möglichkeit, daß der eine oder andere junge Geselle dadurch Gelegenheit erhält, im Ausland unter allerbesten Leitung seine Ausbildung fortzusetzen, um dann als international ausgebildeter Koch in die Heimat zurück zu kommen.

Es ist eben ungeheuer wichtig, daß wir im Lande selbst über international regelrecht ausgebildete Kräfte verfügen, denn es ist ja natürlich, daß Luxemburg es erreichen muß, daß nach und nach die fremden Spezialisten, auf die es bis heute angewiesen war, verschwinden und aus eigenem Nachwuchs ersetzt werden. Dann erst beginnt eine Zeit des guten Essens im Lande. Ein jeder wird den Ehrgeiz haben, am besten zu kochen und Luxemburg wird nicht mehr in Gefahr sein, von den umliegenden Touristenländern überflügelt zu werden.

Wir: Kann man von einer spezifisch luxemburgischen Küche sprechen?

Sch.: Man kann von spezifisch luxemburgischen Gerichten sprechen. Ich sagte Ihnen schon, daß wir diesmal bezwecken, luxemburgische Spezialitäten sozusagen patentieren zu lassen, indem sie in den offiziellen Kochbüchern als luxemburger Gerichte anerkannt werden. Aus diesem Grunde haben wir auch an bekannte luxemburger Bürger appelliert, die dazu mithelfen sollen, durch ihre kritische Beurteilung ein für allemal die Zubereitung der Krebse auf luxemburgische Art festzulegen. Bis



Sucre tiré et sculpté en même pièce