

# Wäifesch Schwéidsbeng

D'Wellëscher Gemeng  
an d'Schwéidsbenger Wäifesch asbl  
invitéieren Eech härzlech ob hirt

## 59. Wäifesch

e Sonndeg, de 4. September 2011 an der Haal

# Press INFO

## 59. Weinfest in SCHWEBSINGEN

Am ersten Septemberwochenende ist es wieder soweit. In Schwebsingen findet das 59. Weinfest statt. Von Freitags bis Sonntags werden den Besuchern viele verschiedene Möglichkeiten geboten bei einem guten Glas Luxemburger Wein einige schöne Stunden zu verbringen.

Als 1952 die Gründerväter zusammen saßen um die erste „Schwéidsbenger Fleifouer“ ins Leben zu rufen, rechneten sie sicher nicht damit, dass sich das „Schwéidsbenger Wäifescht“ zu einem der traditionellen Höhepunkte an der luxemburgischen Mosel entwickeln würde.

Heute, 59 Jahre danach, bringen die Einwohner des kleinsten Dorfes an der Mosel immer noch die gleiche Begeisterung und Freude auf um ihren Gästen die luxemburgischen Weine und vor allem die „Misler Mentaliteit“ näher zu bringen. Neben der Gastfreundschaft besticht das beschauliche Schwebsingen vor allem durch sein Freiluftmuseum, das auf einzigartige Weise das Lebensgefühl der „Misler“ Winzer widerspiegelt. Am 1. Septemberwochenende ist es nun wieder soweit, der schon zur Tradition gewordenen Weinbrunnen wird wieder angestochen und die Leute strömen wieder nach Schwebsingen um bei gutem Käse und noch besserem luxemburgischen Wein den Alltag hinter sich zu lassen. Auch Kulturinteressierte kommen wie jedes Jahr nicht zu kurz. Neben den ganzjährig zugänglichen Sehenswürdigkeiten des Freiluftmuseums findet eine Ausstellung der luxemburgischen Künstlerin Edith Burggraff statt. Von Freitag bis Sonntag können sie die Werke der Künstlerin im Augustinshaus bewundert werden.

Der Höhepunkt des diesjährigen Weinfestes ist ein Konzert der „Original Schwarzwälder Hochwald Musikanten (D)“ welcher Sonntagnachmittag in der Festhalle stattfinden wird.

- Freier Eintritt zu allen Veranstaltungen
- Gratis Wein aus dem Weinbrunnen
- Internationaler Käse und Luxemburger Wein
- Ausstellung der Künstlerin Edith Burggraff
- Konzert der Original Schwarzwälder Hochwald Musikanten
- Und viele weitere Höhepunkte

## Programm 2011

Freitag, den 02. September 2011

Um 19.00 Uhr beginnt im Augustinshaus die feierliche Eröffnung der Ausstellung der luxemburger Künstlerin Edith Burggraff.

Anschließend bitten wir im Hinterhof des Augustinshauses zum fröhlichen Beisammensein, während dem Sie sich an unseren luxemburger Weinen sowie an Flames und „Haamenschmier“ erfreuen können.

Samstag, den 3. September 2011

Die Ausstellung ist für Besucher von 14.00 bis 19.00 Uhr geöffnet.

Sonntag, den 4. September 2011

Um 10.15 Uhr zelebriert der örtliche Pfarrer Dr. Patrick Hubert das feierliche Hochamt.

Anschließend findet vor der Kirche die Segnung des Weines statt, welcher nachmittags für Sie am Weinbrunnen gratis zur Verköstigung verzapft wird. Anschließend lädt die Gemeinde Wellenstein zum Ehrenwein ein.

Um 12.00 Uhr wird auf Anmeldung in der Festhalle ein gebackener Fisch serviert. Anmelden kann man sich unter der Telefonnummer **23 66 45 35** (Nico Theisen) oder per Mail [info@waifescht.org](mailto:info@waifescht.org)

Um 15.00 Uhr wird der Weinbrunnen von unserem Ehrengast aus der Regierung der Ministerin für Erziehung und Berufsausbildung Frau Mady Delvaux-Stehres angezapft. Aus diesem vom französischen Künstler Di Dominici im Jahre 1953 entworfenen Brunnen fließt an jedem ersten Septemberwochenende unser beliebter Moselwein. Hier kann dann jeder kostenlos nach Herzenslust ein Glas Rivaner Schweidsbenger Hehberg probieren und den Charme des alten Dorfkerns genießen.

Während des gesamten Nachmittages werden Handwerkskünstler aus der nahen und fernen Umgebung ihre Werke im Dorf ausstellen und zum Verkauf anbieten. Für gute Stimmung im Dorfkern sorgen die „Power Blechbläser“.

Von 15.00 bis 18.00 Uhr kann man im Hinterhof des Augustinshaus internationalen Käse mit luxemburgischen Weinen verkosten. Diese, in der Großregion einmalige Verkostung wird begleitet von unseren Experten dem Käsemeister Jeannot Spanier (LTHAH Diekirch) und dem Kellermeister Matthias Lambert (Vinsmoselle, Caves de Wellenstein).

Am Nachmittag ist der *Mediterraner Garten* geöffnet. Hier kann man eine Ausstellung besuchen welche während eines Workshops mit Kinder entstanden ist.

Um 15.30 Uhr setzt unser Ehrengast Erziehungs und Berufsausbildungsministerin Frau Mady Delvaux-Stehres, ein Rebe in unseren Ministerweinberg. Dieser Ministerweinberg, welcher sich im Dorfkern nahe dem großen Kelter befindet, wird jährlich von dem anwesenden Ehrengast um ein Auxerroisrebe erweitert.

Gegen 16.00 Uhr dürfen wir Sie dann noch zum Konzert der Original Schwarzwälder Hochwald Musikanten (D) in die große Festhalle einladen.

Während des ganzen Tages steht unseren kleinen Besuchern eine Springburg vor der Festhalle zur Verfügung.

Am Abend bieten wir unseren Gästen eine Haameschmier (Schinkenbrot) oder Kachkeisschmier (Kochkäse) an.

Daneben bittet dann, wie es bereits zur Tradition geworden ist, das Orchester „Hämelmaus“ Jung und Alt zum Tanz.

NightLifeBus der Gemeinden Burmerange, Schengen, Wellenstein
--

Am 5. September fährt der NightLifeBus der Gemeinden Burmerange, Schengen, Wellenstein je 2 mal nach Schwebsingen und Abends wieder zurück

Abfahrt: 14.15 Uhr und 15.15Uhr in Emeringen via Burmerange, Schengen, Remerschen, Wintringen, Schwebsingen, Bech-Kleinmacher, Wellenstein, Schwebsingen

Abfahrt in Schwebsingen ist um 20.00 Uhr und um 21.00 Uhr

Der NightLifeBus ist gratis.

Die Weine

2010 Remich  
Hôpertsbour  
Auxerrois GPC  
fût 363, MN / L 3075

Die finessenreiche, fruchtige Nase wird geprägt mit den Aromen von Vanille mit einem Hauch exotischer Früchte. Der rassige, saftige Körper wird durch die komplexen Zitrusaromen der Orange begleitet. Die ausgewogene Harmonie zwischen Restzucker und Säure, die anregende Struktur und das anhaltende Finale zeigen dass der Auxerrois ein interessanter Begleiter zu verschiedenen Sorten Käse ist.

2009 Schengen  
Markusberg  
Gewürztraminer GPC  
fût 345, MN / L 8003

Der Gewürztraminer 2009 ist, Dank seiner goldgelben Farbe, für jeden Wein-kenner schon ein optisches Zeichen hoher Qualität. Die ausgeprägte Nase des Gewürztraminers entfaltet im Glase Aromen nach Litschi, Rose, eingelegten Früchten und einem Hauch von Honig. Saftige, intensive Aromen nach Rose und Litschi, gepaart mit etwas Muskat, lassen diesen dichten und mit feiner Traubensüsse versehenen Wein auf der Zunge zu einem geschmacklich, intensiven Weinerlebnis werden. Der lange und aromatische Abgang lässt den Wein noch fruchtiger und dichter erscheinen.

Präsentiert werden die Käse von:

*Claudine GERGES*  
*Turismusexpertin*

*Pierre AVON*  
*Käselieferant*

*Matthias LAMBERT*  
*Kellermeister*

*Caves de Wellenstein*

*Jeannot SPANIER*

*Fachlehrer am L.T.H.A.H.*  
*Diekirch*

## Die Käse:

### Comté saveur A.O.C.

Aus dem Massif des Jura mit seiner spezifischen Flora muss er stammen. Bei langsamer Reife in temperierten Kellern 15°-17° wird er regelmässig in salziger Kreuterlauge gewaschen, was seine einzigartige Färbung der Kruste ausmacht. Innen hat er kleine Löcher von der Grösse von Sauer-kirschen oder Haselnüssen und besticht mit einem Geschmack von Nüssen und gärenden Birnen. Für ein Rad Comté braucht man ungefähr 550 Liter Kuhmilch.

### Munster Fermier A.O.C. 50% m.g.

Einer der am stärksten riechenden und köstlichsten Käse der Welt kommt aus den Vogesen des Elsass. Nach 2 bis 3 monatiger Reifezeit und unter ständigem Einreiben mit Branntwein, bekommt er eine klebrige, gelborange bis rostbraune Kruste und einen pikant, würzigen und aromatischen Geschmack.

### Camembert Rustique

Runder Käse mit dünner Weiss-schimmelkruste. Mit zunehmender Reife bekommt er gelbe und braune Pigmente. Mit 45% m.g. hat er einen angenehmen, leicht heftigen Geschmack der sich bis zur Waldpilzsuppe hochschrauben kann. Nach Erzählungen verdankt man das Rezept des Camembert einem Pfarrer aus der Gegend von Brie, welcher während der französischen Revolution Zuflucht in der Normandie gefunden hatte.

### Coeur de camembert au Calvados

500 g schwerer Rundkäse aus der Normandie, in Calvados gewaschen und am Schluss mit Graubrotkrumen paniert. Der mit 60–70 % m.g. behaftete Käse absorbiert den berausenden Alkohol im Calvadosbad. Das schwache Apfelaroma scheint die fettreiche und cremige Textur dieses Käses noch zu verbessern.

### Bleu d'Auvergne

Aus dem Puy-de-Dôme kommt dieser aus Kuhmilch hergestellte Blauschimmelkäse. Antoine Roussel, welcher im Kindesalter die Idee hatte Blauschimmel in einen Weisskäse einzupflanzen hat diesem Bleu d'Auvergne im Jahr 1845 zur Geburt verholfen. Er bekam aber erst 1975 seine A.O.C. In den kalten Grotten dieser Gegend herangereift, bekommt dieser per Hand gesalzene Käse einen kräftigen Kreutergeschmack bedingt durch die natürliche Flora der Wiesen dieser typischen Gegend.

**Er gehörte jener Klasse von Reisenden an, die welche sich mit Wenigem begnügten, nämlich mit Brot, Wein, Käse und dem ersten dahergelaufenem Weibsbild. Charles Baudelaire**

## Ausstellung des Künstlerin Edith Burggraff

### CV Edith Burggraff - Valentiny

Geboren 1956 in Luxembourg

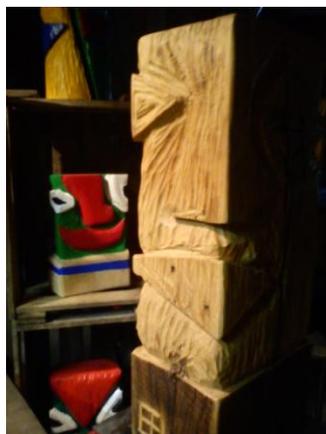
Holzarbeiten, Zeichnungen und Malerei seit 1981

1970-1974 Ecole des Arts et Métiers  
Section Beaux-Arts (Luxembourg)

1974-1977 Fachhochschule für Wirtschaftswerbung  
(Austria, Vienna)  
Ausbildung zum Werbegestalter

1977-1980 Gasthörer in Kunstgeschichte  
(Universität Wien)

1980 Luxembourg  
seit 1981 verschiedene Ausstellungen  
(Deutschland, Oesterreich und China)



## Ein aufregendes Musikerlebnis...

Wir, die Original Schwarzwälder Hochwald Musikanten gehören zu den traditionsreichsten Amateurorchestern im Saarland. Seit unserer Gründung im Jahre 1887 ist unser Hauptinteresse, unseren Zuhörern und auch uns selbst mit Konzerten Freude zu bereiten. Wir möchten durch die Pflege der Blasmusik einen kreativen und pulsierenden Kulturbeitrag leisten. Die etwa vierzig Musiker unter der Leitung von Berthold Koch sind stets bemüht, sich ihrem Publikum als vielseitiger und harmonischer Klangkörper zu präsentieren. Unser Repertoire reicht von der volkstümlichen Unterhaltungsmusik über Musicalmelodien und klassische Werke bis hin zu modernen symphonischen Arrangements. Die regelmäßige Zusammenarbeit mit dem Saarländischen Rundfunk sowie Konzertreisen ins benachbarte Ausland und nach Südamerika dokumentieren das große Interesse an unserem Orchester als musikalischem Botschafter seiner Region - dem Schwarzwälder Hochwald. Tauchen Sie ein in die prickelnde Musik der

### Kontakt:

Original Schwarzwälder Hochwald Musikanten

Helmut Luy

Eichenlaubstraße 2

D-66709 Weiskirchen

e-mail: [hochwald-musikanten@web.de](mailto:hochwald-musikanten@web.de)

