

## Neues Restaurant wurde eingeweiht

Bofferdinger Seniorenheim „Am Park“



Weil gutes Essen in einem angenehmen Ambiente einfach besser schmeckt, haben die Verantwortlichen des Bofferdinger Seniorenheims „Am Park“ in eine komplette Neugestaltung des Essbereiches investiert. (FOTO: C.)

Das Bofferdinger Seniorenheim hat kürzlich sein neues Restaurant eingeweiht

Weil gutes Essen in einem angenehmen Ambiente einfach besser schmeckt, haben die Verantwortlichen des Bofferdinger Seniorenheims „Am Park“ in eine komplette Neugestaltung des Essbereiches investiert. Der hochwertige Bodenbelag in Holzoptik vermittelt ein behagliches Gefühl; die neu gestrichenen Wände in Beige und zartem Grün wirken frisch und belebend;

die roten Vorhänge sorgen für die nötigen Farbakzente. Bequeme und zeitgemäße Möbel machen den Gesamteindruck perfekt. Hierüber freuen sich nun die rund 100 Bewohner des Seniorenhauses, die ihre drei Malzeiten täglich in diesem modernisierten Essbereich einnehmen.

Um das neue Restaurant offiziell einzuweihen, hatte die Direktion des Servior-Hauses die Bewohner und Mitarbeiter zu einer internen Feier eingeladen. Der Direktionsbeauftragte Jean

Marc Welter und die Heimratspräsidentin Émilie Schmit-Simon haben das symbolische rote Bändchen durchgeschnitten.

In seiner Ansprache unterstrich Jean-Marc Welter die Bedeutsamkeit des Projektes: „Es handelt sich um mehr als nur eine neue Wandfarbe. Unsere Bewohner verbringen viel Zeit im Restaurant und sollen sich deshalb rundum wohlfühlen. Und auch unsere Servicekräfte können von diesem Wohlfühlfaktor profitieren.“ (C.)



### Les Soirées Vignerones 2016

**Nouveauté:** 6 semaines de soirées vigneronnes du mercredi au samedi  
Soirées du mercredi, jeudi, vendredi présentées par les vignerons  
Soirées du samedi présentées par la cave des sommeliers

Menu à 69 € à découvrir sur [www.lesforges.be](http://www.lesforges.be)  
(Apéritif du Vigneron, Menu en 4 services, vins et café offert)

**Soirée Vigneronne I** du 24/02 au 27/02 en soirée  
Domaine Montirius, Vacqueyras et Gigondas

**Soirée Vigneronne II** du 02/03 au 05/03 en soirée  
Château Haut-Beyzac et Château des Tourtes, Haut-Médoc et Blaye

**Soirée Vigneronne III** du 16/03 au 19/03 en soirée  
(Soirée prestige à 89 €/pers.)  
Château Léoville Poyferré, Saint-Julien & Saint-Estèphe

**Soirée Vigneronne IV** du 23/03 au 26/03 en soirée  
Domaine Alary, Cairanne

**Soirée Vigneronne V** du 06/04 au 09/04 en soirée  
Château Val Joanis, Lubéron

**Soirée Vigneronne VI** du 13/04 au 17/04 en soirée  
Château Le Raz, Montravel – Périgord

En collaboration avec la Cave des Sommeliers (Pascal Carré et Aristide Spies)  
[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

**Restaurant LES PLATS CANAILLES  
DE LA BLEUE MAISON**

Hôtel\*\*\*\* Les Ardillères du Pont d'Oye  
(chambre double à partir de 100 €/nuit)  
6-7, rue du Pont d'Oye – B-6720 Habay  
+32 (0) 63 42 42 70  
[www.lesforges.be](http://www.lesforges.be) [info@lesforges.be](mailto:info@lesforges.be)



## Perfektes Wintergemüse

Vitamin-D wird nicht nur über die Nahrung aufgenommen, sondern bei direkten Sonnenstrahlen auf der Haut auch vom Körper gebildet. Deshalb ist es im Winter mitunter Mangelware – und man sollte besonders auf Lebensmittel achten, die Vitamin D liefern. Das sind beispielsweise Champignons. Sie enthalten Provitamin D, das im Körper zu Vitamin D umgewandelt wird, erläutert der Verbraucherinformationsdienst aid. Dieses ist beispielsweise wichtig für gesunde Knochen. Aber frische Champignons enthalten noch mehr Gutes. In ihnen steckt das Vitamin B6, Folsäure und Niacin. Außerdem sind die Mineralstoffe Kalium, Eisen und Jod enthalten. Übrigens unterscheiden sich weiße und braune Champignons in Sachen Inhaltsstoffen so gut wie gar nicht. Die braunen Exemplare gelten als etwas aromatischer und weniger druckempfindlich. (dpa)



Braune Champignons gelten als etwas aromatischer als weiße. Gesund sind aber beide Varianten. (FOTO: FRANZISKA GABBERT)



Recette  
de la  
semaine

### Crêpes aux poires rôties et flambées au rhum

Pour 4 personnes

#### Ingrédients

Pâte à crêpes: 1 dl lait, 8 oeufs, 100 g sucre, 500 g farine, 30 g beurre fondu, 1 pincée de sel  
Poires rôties: 2 poires, 100 g sucre, 15 g beurre, 5 cl rhum ambré

#### Préparation

- Pour préparer la pâte à crêpes, mélanger la farine, le sucre et le sel.  
Ajouter les oeufs, le lait tiède et le beurre fondu. Laisser reposer au frais environ une heure.  
Eplucher les poires, les couper en deux et les vider. Tailler en tranches dans la largeur.

Faire les crêpes.  
Dans une poêle faire fondre le beurre et faire revenir les poires, ajouter le sucre et faire caraméliser.  
Ajouter le rhum et faire flamber.  
Mettre les crêpes sur une assiette et ajouter les poires caramélisées.



Pour tous vos événements :  
Mariage, anniversaire, communion,  
réunion, séminaire, le Parc Hôtel Alvisse  
vous guide et vous conseille  
dans l'organisation de vos projets

Contactez-nous au +352 43 56 43 ou par mail [events@parc-hotel.lu](mailto:events@parc-hotel.lu)  
Toutes nos offres sous : [www.parc-hotel.lu](http://www.parc-hotel.lu)



DÉGUSTATION

Région Piémont, Italie

## Robiola incavolata

Le fromage italien de la semaine

Le maître affineur, Eros Buratti, situé à Verbania (Lago Maggiore) a sélectionné en exclusivité pour Vinissimo, ce fromage de chèvre piémontais.

Enveloppé dans une feuille de choux vert, il garde une très belle fraîcheur et une structure onctueuse et moelleuse à souhait. Il développe principalement des notes de lait frais, d'agrumes, avec quelques notes végétales. Poids environ 400 grammes. Citée à New York par le célèbre «New York Times», la Robiola incavolata peut se déguster accom-

pagné d'un Sauvignon Franz Haas du Alto Adige ou d'un Etna Bianco de la maison Planeta in Sicile.



LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS AU LUXEMBOURG

**VINISSIMO**  
ITALIAN GOURMET

1, BD FW RAIFFEISEN  
L-2411 LUXEMBOURG

tél. +352 52 52 10 500  
[www.vinissimo.lu](http://www.vinissimo.lu)