



Gastronomie

## Willkommen! Bienvenue! Wëllkomm!

in der Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm in Trier

In zentraler Lage und in direkter Nachbarschaft der bekannten kulturellen Bauwerke Konstantin-Basilika, Kurfürstliches Palais und der Jesuitenkirche liegt die Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm. Diese demonstriert Originalität, Authentizität und Frische auf hohem Niveau.

Die Speisen werden durch die Weine von Mosel, Saar und Ruwer des Weingutes Friedrich-Wilhelm-Gymnasium und der Bischöflichen Weingüter Trier abgerundet.

Das Restaurant, mit verschiedenen Räumlichkeiten, bietet Platz für ca. 120 Personen, der Balkensaal, geeignet für



Feierlichkeiten, Tagungen, Weinproben etc., für circa 80 Personen.

In der „Vinothek Tafelfreuden“ haben die Kunden die Möglichkeit die Weine zu verkosten und natürlich auch für zuhause mitzunehmen. Hausgemachte Delikatessen aus der Sterne-

küche von Alexander Oos sowie Gourmetfreuden bekannter Qualitätserzeuger werden dort für die Kunden bereit gehalten.

Geschenke, Präsentkörbe und Gutscheine für die Weinwirtschaft sind immer eine gute Idee.

**Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm**  
Weberbach 75 – D-54290 Trier – Tel.: 0049 651 99 47 48 00  
[www.weinwirtschaft-fw.de / info@weinwirtschaft-fw.de](http://www.weinwirtschaft-fw.de/)

Advertorial: [www.regie.lu](http://www.regie.lu)

**Küchenzeit:**  
**Montag bis Samstag**  
**von 12 bis 14 Uhr sowie**  
**von 18 bis 22 Uhr.**  
**Sonntag ist Ruhetag.**

## Battin im New Look

Neue visuelle Identität für Luxemburgs beliebtestes Qualitätsbier

Die allseits beliebte Biermarke „Battin“, kleine Tochter der „Bofferding-Brauerei“ in Niederkerschen, trifft mit ihren Qualitätsbieren den Nerv der Zeit. Eine landesweite Umfrage und steigende Umsatzzahlen zeichnen ein entsprechendes Bild.

In einer Pressekonferenz am Montagvormittag erklärten Trade Marketing und Events Manager Christian Theis und Brand Manager Eymeric Germain die steigende Beliebtheit mit einem gestiegenen Verbraucherbewusstsein und einer zunehmenden Qualitätsorientierung. Dabei wurde die Verbundenheit der Luxemburger Brauerei Battin mit langer Tradition gepaart mit Innovation und Mut zum Neuen als Fundament des Erfolgs gesehen.

Die im Jahre 1937 in Esch/Alzette von einem gewissen Charles Battin in bewährter Handwerkerkunst gegründete kleine Brauerei wurde 1994 von der „Brasserie Nationale Bofferding“ übernommen.

Durch eine werthaltige Unternehmensführung mit starkem Fokus auf authentische Charakterbiere und dem Slogan „Béier wéi fréier“ wurde die Produktion in den letzten Jahren um 38 Prozent auf 36 616 Hektoliter gesteigert.

Nun hat sich das Battin-Bier eine neue visuelle Identität zugelegt. „Das neue Outfit spiegelt besser wider, wer wir sind und welches Unternehmen wir morgen sein werden“, so die verantwortlichen Manager bei der Präsentation des neuen Firmenauftritts. Die aufgefrischten grafischen Designelemente sollen nach au-



Bei der Vorstellung des neuen Designs (v.l.n.r.): Manager Christian Theis, Generaldirektor Frédéric de Radiguès, Produktionsdirektor Maurice Treinen und Brand Manager Eymeric Germain. (FOTO: CHARLOT KUHN)

Ben hin kundenfreundlicher erscheinen und den natürlich handwerklichen Aspekt des Bierbrauens unterstreichen.

Im Mittelpunkt des erneuerten Erscheinungsbilds steht immer noch der Name Battin in der ursprünglichen Schreibweise sowie eine Reminiszenz an das Gründungsjahr 1937.

Der oben auf dem Etikett thronende Gambrinus, jener sagenhafte niederländische König, dem die Erfindung des Biers zugeschrieben wird, hatte bis dato den Blick auf das Bierglas in seiner Hand gerichtet. Nun hat er seine Augen gedreht und prostet dem Bierkonsument freundlich zu. Die Neuinterpretation des

Logos wiederholt eine leicht geänderte Kombination geometrischer Grundformen, die in einem harmonischen Gesamtbild und einem dynamischen Grün Tradition, Handwerk aber auch Energie und Vitalität wachrufen.

Von dem Wechsel unberührt bleiben die Flaschen und natürlich die Qualität der Biere.

Die beliebte Battin-Sorte Gambrinus wird weiterhin im Sechserpack verkauft, die spezielleren Sorten Extra, Fruitée, Blanche und Triple werden im Viererpack (zum Entdecken) angeboten. Durst wird durch Battin erst schön! (c.k.)

**RECETTE DE LA SEMAINE**

### Foie gras poché au vin chaud et sa confiture d'oignons rouges

**Ingrédients:**  
1 foie gras déveiné (environ 600g), 1 bouteille de vin rouge type Gaillac, sel fin et poivre blanc moulu, 2 graines de cardamome, 1 clou de girofle, 1 bâton de cannelle, 1 anis étoilé, le zeste d'une orange, 15 g de sucre, pour la confiture d'oignons rouges 6 oignons rouges, 150 g de sucre en poudre, 15 cl de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe de miel, 50 cl d'eau, huile d'olive, 2 feuilles de laurier

**Préparation:**  
La veille, séparer le lobe de foie gras en deux et assaisonner avec du sel et du poivre. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frigo une nuit. Le lendemain, porter le vin rouge avec toute les épices, le sucre et les zestes d'orange à ébullition. Plonger les lobes de foie gras dans la casserole et couper le feu. Couvrir et laisser refroidir à température ambiante. Lorsqu'il est froid, sortir le foie gras du vin rouge et le rouler dans du film alimentaire doublé afin de former un cylindre bien serré. Laisser deux jours minimum au frais avant de le déguster. Préparer la confiture d'oignons rouges. Rincer les oignons rouges puis les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les feuilles de laurier. Lorsqu'ils commencent à légèrement brunir, ajouter le sucre et laisser cuire en remuant pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le miel, le vinaigre balsamique et l'eau et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide. Débarrasser et réserver au frais.

ALVISSE  
**PARC HOTEL**

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)

## Kohlenhydratzufuhr nicht zu sehr einschränken

Tipps für eine ausgewogene Ernährung



Bohnen, Erbsen und andere Hülsenfrüchte liefern lang resorbierbare Kohlenhydrate. (FOTO: SHUTTERSTOCK)

Low-Carb ist in aller Munde: Doch allzu sehr sollte man die Kohlenhydratzufuhr nicht einschränken.

Etwa 40 bis 50 Prozent der Ernährung sollten aus Kohlenhydraten bestehen, sagt Prof. Andreas Pfeiffer vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam. „Wenn es geht, setzt man vor allem auf langsam resorbierbare Kohlenhydrate.“ Die sind etwa in Vollkornbrot mit ganzen Kör-

nern enthalten. „Sobald Körner gemahlen sind, sind sie nicht mehr langsam resorbierbar“, sagt der Ernährungsexperte. Bohnen, Erbsen und andere Hülsenfrüchte liefern ebenfalls lang resorbierbare Kohlenhydrate. Weil sie auch Mikronährstoffe, Vitamine und Ballaststoffe enthalten, sind diese Produkte laut Pfeiffer eine gute Ergänzung für einen gesunden, ausgewogenen Speiseplan. (dpa)

Venez découvrir notre  
**«Festival des Risotto»**

du 15 janvier au 13 mars 2016



**RISTORANTE ROMA**

5, Rue Louvigny • L-1946 Luxembourg  
Tél. 22 36 92 • [www.roma.lu](http://www.roma.lu)