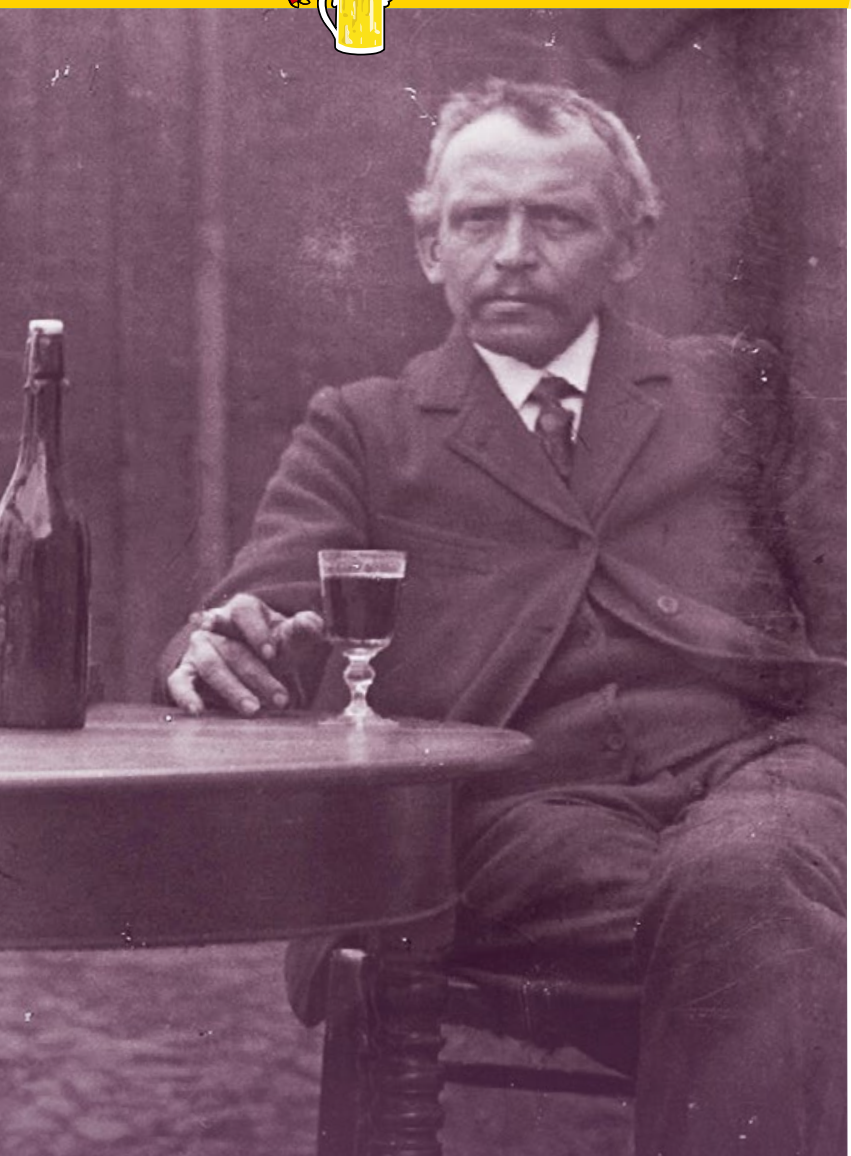
Musée brassicole des deux Luxembourg

newsletter
9. Juli 2026
N°41 O Seite 1



Sommaire

Die Hygiene des Wirtshauses vor 120 Jahren	1
Die Geschichte hinter dem Objekt	5
Organspende	6
Münzen ohne gesetzlichen Kurswert	7
Nachruf	8
Unsere Ausflüge seit Jahresbeginn	9
Unbedingt im Kalender eintragen!	9
Spenden & Impressum	9

Die Hygiene des Wirtshauses vor 120 Jahren

Bei Recherchen in unserer Fachbibliothek stießen wir auf ein Buch mit dem Titel „Landhygiene“, das 1907 von Ernest Feltgen, dem ärztlichen Leiter des Kurorts Mondorf-les-Bains, verfasst wurde. Ein Kapitel widmet sich der hygienischen Situation in den luxemburgischen Gasthöfen und Kneipen jener Zeit. Einerseits ist es amüsant, diese Beschreibung zu lesen, die direkt aus einer Komödie stammen könnte, so sehr ist sie voller Elemente, die wir heute als Klischees bezeichnen würden. Andererseits ist es erschreckend zu sehen, unter welchen Bedingungen unsere Vorfahren lebten, wenn man bedenkt, dass dies nur drei Generationen zurückliegt:

Die Hygiene des Wirtshauses auf dem Lande liegt sehr im argen. Man trifft wohl gesundheitlich gut eingerichtete und zweckentsprechend unterhaltene Gasthäuser, doch ihre Zahl ist verhältnismäßig klein.

Ein Lokal, welches dazu bestimmt ist, von vielen Menschen besucht zu werden, muß auch demnach eingerichtet sein. Nun sind aber weitaus die meisten Wirtsstuben auf dem Lande nichts anderes, als gewöhnliche Wohnstuben, die nicht „mehr“ K u b i k r a u m aufweisen, als

Um der Dunkelheit in den ländlichen Kneipen zu entfliehen, trank man oft im Freien, sofern das Wetter es zuließ. Das Kegeln auf Sandbahnen folgte demselben Grund.

Quelle: "No 100 Joer un d'Liicht", Romain Gaspar / Fotograf : Nicolas Molitor, Bondorf



Innenaufnahme des „Café de l'Abattoir" in Dudelange aus den 1910er Jahren. Man spürt deutlich, wie beengt es an diesem Treffpunkt war. (Sammlung: MB2L / Bestand Yves Claude)

die übrigen Wohnräume des Hauses, die den Bewohnern Obdach bieten. Der Raum ist gerade groß genug, um soviel Menschen zeitweise zu fassen, wie gemeinhin zu einer Familie gehören, genügt jedoch nicht, um eine größere Anzahl von Menschen auf einmal aufzunehmen. Hieraus ergibt sich notwendigerweise, daß die Luft der Wirtsstube fast immer niederdrückend wirkt, zumal Lüftungsanlagen sehr selten vorhanden sind. Es ist auffallend, ein jeder wird schon die Beobachtung gemacht haben, wie wenig im allgemeinen die Landsleute auf Durchlüftung ihrer Wohnstuben bedacht sind. Fenster und Türen stehen selten offen, auch wenn einerseits die Temperatur draußen keine sehr niedrige ist und andererseits die Temperatur im Innern das gewöhnliche Maß übersteigt.

In den Dorfschenken, in allen baulich ungeeigneten Schenken überhaupt, auch in solchen der Städte und der größeren Ansiedlungen, wird stets in hohem Maße von verschiedenen Quellen aus für die Verschlechterung der Luft gesorgt : einmal ist daran der gewöhnlich schlecht gepflegte Ofen schuld, sodann der schon erwähnte Mangel an Lüftung, ferner die Ueberfüllung mit Menschen, besonders zu bestimmten Stunden des Tages und vor allem an Ruhetagen, schließlich der Tabaksqualm und die üblen Gerüche, die teils von den anliegenden Räumen eindringen können oder der Wand- und Boden-feuchtigkeit der Wirtsstube selbst ihren Ursprung verdanken sowie den dunklen Ecken entstammen, allwo Unrat oft wochenlang sich der Einwirkung des Waschlappens entziehen darf.

In den meisten Fällen ist es mit der natürlichen und mit der künstlichen Beleuchtung sehr schlecht bestellt, da einerseits die an und für sich kleinen Fenster auch noch zum Ueberfluß mit allerlei Vorhängen geziert sind, die das Tageslicht nicht durchdringen lassen, andererseits die auf dem Lande fast überall noch notwendigerweise im Gebrauch stehenden Petroleumlampen, wegen mangelhafter Pflege, nur äußerst spärlich Licht spenden. Dazu kommt noch, daß aus Sparsamkeitsrücksichten diese Lampen meist erst angezündet werden, wenn die Gegenstände im Raume nicht mehr voneinander unterschieden werden können, und beispielsweise die mit dem beliebten Kartenspiel beschäftigten Gäste die einzelnen Figuren nicht recht mehr erkennen.

Wer am Abend in der Dorfschenke das Lesebedürfnis verspürt, der wird nicht ohne gewisse Mühe die Neuigkeiten des Tages, aufrecht in unmittelbarer Nähe der Lampe stehend, herausbuchstabieren können. Auf die Dauer wirkt aber allzu schwaches Licht beim Lesen, wie beim Arbeiten, besonders bei Naharbeit, recht nachteilig auf die Augen ein, da diese übermäßig angestrengt werden müssen.

Was die Sauberkeit angeht, die in vielen Landwirtsstuben – natürlich gibt es Ausnahmen – herrscht, so dürfte es wohl schwer halten, leider muß es gesagt sein, diesbezüglich ein günstiges

Urteil fällen zu können. Ueberall begegnet man der Unsitte des A u s s p u c k e n s auf den Boden. Der Fußboden in einer Schenke ist jedesmal, nachdem die Gäste sich verzogen haben, von einer Ecke zur anderen mit Speichel bedeckt, oft auch mit einem ekelhaften Auswurf. Besonders viel spucken die meisten Raucher, von den Tabakkauern nicht zu reden. Wer Landleute im Wirtshaus beobachtet hat, der wird bemerkt haben, dass sehr viele, bevor sie einen Schluck aus dem Glase tun, vor sich hin auf den Boden spucken. Ich fragte einmal einen älteren Bauersmann, warum er denn eigentlich regelmäßig spucke, ehe er das Glas an den Mund führe, worauf ich die Antwort erhielt: „Speichel (Spaut) brauche ich hier nicht hinunterzuschlucken, wenn ich trinke, dessen habe ich immer genug und muß mich oft mit diesem allein begnügen!" Da ich von der friedlichen Natur des also urteilenden Mannes überzeugt war, so erlaubte ich mir weiter die Bemerkung: das Spucken auf den Boden ist an und für sich nicht schön; ist man krank, mund- oder lungenkrank, so kann man durch das viele Ausspucken anderen Menschen die betreffenden Leiden mitteilen, wenn das Ausgespuckte eintrocknet und, mit dem Staub aufgewirbelt, der Atmungsluft beigemengt wird;



Außenansicht des Café Chenot-Jusseret in Warmifontaine aus dem Jahr 1909. Die Anzahl der Fenster im Erdgeschoss sowie deren Größe lassen erahnen, wie dunkel es im Inneren sein muss. (Sammlung: Luc Pierrard)



Kneipen-Spucknapf aus emailliertem Gusseisen. (Sammlung: MB2L / fonds Yves Claude)

sodann ist der Speichel zur Verdauung gewisser Nahrungsmittel, der mehlhaltigen Nährstoffe, unbedingt notwendig. Antwort: „Was die Leute nicht noch alles erfinden werden! Man muß nicht alles glauben, was in den Büchern steht!"

Hygienische Volkserziehung, wo bleibst du? –

Wie die Gäste, so urteilen auch manche Wirte selbst, und daher kann es nicht wundernehmen, wenn von dieser Seite in Bezug auf Hygiene ebenfalls das Einfachste unterbleibt. Das Wirtsstubenmobiliar, als Tische, Stühle, Bänke, wird wohl hin und wieder revidiert, aber wie dies geschieht, das läßt sich kurz beschreiben: Irgend ein verdächtiger Lappen, welcher mit allerlei Flüssigkeiten durchtränkt ist und einen widerlichen Geruch von sich gibt, dient wochenlang dazu, überhaupt so lange er aushält, um dann und wann die Möbel regelrecht zu – beschmieren, was man sodann „auffrischen" nennt. Die Fußböden werden höchstens zu Ende der Woche einmal oberflächlich gereinigt.

Am bedenklichsten aber erscheint die Behandlung der Gläser und der Küchengeräte, welche zur Bedienung der Gäste benutzt werden. Vor dem Gebrauch taucht man die

Gläser einfach in das Wasser eines hinter dem Schanktisch versteckt stehenden Kübels, welches Wasser nur ganz selten erneuert wird und schon nach kurzer Zeit ein schlecht riechendes, trübes Gemisch von Bier-, Wein- und Branntweinresten darstellt, mehr oder weniger reich an Beimengungen, die aus dem Mund der Konsumenten herstammen. Wie leicht können auf diese Weise Mundkrankheiten verbreitet und überhaupt die verschiedensten Krankheiterreger, als Tuberkelbazillen, das Gift der Syphilis u. a. m. von einem Menschen auf den anderen übertragen werden!



Anzeige für Kautabak (Luxemburger Wort vom 9. Juli 1914. (Sammlung: Bibliothèque nationale du Luxembourg)

Die Abortanlagen, also die Pissoirs und die Abtritte, sind meist so eingerichtet und unterhalten, daß ein an Reinlichkeit gewöhnter Mensch dieselben reinweg nicht benutzen kann. Viele Landwirtshäuser besitzen gar keine Anlagen dieser Art, und die Folgen davon kann man sich leicht vorstellen.

Den Wirtshausreglementen möge man im Interesse der öffentlichen Gesundheit folgende Artikel beifügen:

1) *Das Lokal sei so groß, daß im Mittel auf jeden Gast 1 bis 1 Quadratmeter Bodenfläche und 4 bis 7 Kubikmeter Luftraum entfallen; das Verhältnis der Fensterfläche zu der Bodenfläche betrage als Minimum 1/7 (1/5 bis 1/10). Selbstverständlich wird es nichts ausmachen, wenn gelegentlich bei außergewöhnlich großer Frequenz der Wirtsstuben zeitweise diese Forderungen keine Geltung haben können.*
2) *Ein jede Wirtsstube muß mit einem gut funktionierenden Lüftungsapparat versehen sein.*
3) *Es ist die Pflicht des Gasthausbesitzers, für eine ordentliche Beheizung der von Gästen besuchten Lokale Sorge zu tragen.*
4) *Die Beleuchtung sei eine ausgiebige und geben nicht zu Rauchbildung Anlaß.*
5) *Der Verunreinigung der Räume werde vorgebeugt durch das Aufstellen von Spucknäpfen, durch das Bestreuen des Bodens mit feinem Sand oder Sägemehl, durch das öftere feuchte Abwaschen der Fußböden, durch das regelmäßige Reinigen der Möbel, besonders der Tische, mit reinlichen Lappen.*
6) *Zum Zweck des Reinigens gebrauchter Gläser soll „fließendes" Wasser benutzt werden. Die Wirtslokale müssen deshalb Anschluß an die Wasserleitung haben, da, wo solche bestehen. Wo Wasserleitungen noch nicht vorhanden sind, wird gefordert, daß der Wirt das zum Reinigen (Schwenken) der Gläser aufbewahrte Wasser stets zur richtigen Zeit erneuere.*
7) *Die Abortanlagen müssen in allen Beziehungen hygienisch eingerichtet und gut unterhalten werden; sie sind von zeit zu Zeit von der Sanitätspolizei auf ihren Zustand zu kontrollieren.*

Quelle: Landhygiene – Ein Beitrag zur Hygiene der ackerbautreibenden Bevölkerung von Dr. med. Ernst Feltgen, Präsident des Vereins für Volks- und Schulhygiene
Luxemburg, Buchdruckerei Joseph Beffort, 1907

YC • MD

Die Geschichte hinter dem Objekt

In diesem Artikel befassen wir uns erneut mit der faszinierenden Geschichte der beiden Lithografien der Brauerei von Diekirch aus dem 19. Jahrhundert, von denen jeweils nur ein Exemplar bekannt ist.

In der letzten Ausgabe habe ich die Geschichte der ersten Lithografie nachgezeichnet, die Ende der 1990er Jahre verschwunden war – bis zum vergangenen Sommer. Die zweite Lithografie hatte ein ganz anderes Schicksal erlitten.

Wie bereits erwähnt, habe ich Himmel und Erde in Bewegung gesetzt, um diese beiden Stücke wiederzufinden. Jede Person, die mir begegnete und aus derselben Gegend stammte wie dieser Sammler, wurde befragt. Dieser Prozess dauerte zwanzig Jahre. Eine Belohnung für das gesuchte Stück weckte natürlich das Interesse der angesprochenen Personen.

Im Januar 2023 traf ich mich auf einem Trödelmarkt mit anderen Sammlern auf ein Gläschen. Es handelte sich hauptsächlich um Sammler von Militärfahrzeugen. Das Gespräch drehte sich natürlich um diese amerikanischen Transportfahrzeuge aus dem Zweiten Weltkrieg. Das Gespräch interessierte mich, da ich über Grundkenntnisse in diesem Bereich verfüge. Im Laufe des Gesprächs stellte sich heraus, dass einer der Anwesenden aus derselben Stadt stammte wie der Sammler der beiden Lithografien. Nach dem « the same procedure as last year », fragte ich meinen Gesprächspartner, ob er diese Person



Die berühmte Lithografie, die wahrscheinlich aus den späten 1890er Jahren stammt. Genau wie die aus dem Jahr 1885 weist diese Lithografie zwei Medaillons auf, in denen die beiden Produktionsstätten zu sehen sind: Links befindet sich die Brauerei selbst, in deren Gebäude heute das Nationale Militärhistorische Museum untergebracht ist. Rechts sind die berühmten Lagerkeller in der Nähe des Bahnhofs zu sehen, an deren Stelle heute (noch) der Brauereiturm steht. Die Figur in der Mitte ist Gambrinus, der König des Bieres. Es handelt sich um die älteste Darstellung dieser Figur in Luxemburg.

nicht kenne. Zu meiner großen Überraschung bejahte er dies. Anschließend stellte ich einige detaillierte Fragen zu der gesuchten Person, um sicherzugehen, dass man mich nicht auf den Arm nahm. Aber alle Antworten stimmten überein. Es entstand eine angeregte Diskussion!

Es stellte sich heraus, dass sich die beiden gelegentlich in einem Bistro getroffen hatten. Eines Tages kam der Militaria-Sammler an der Garage des ehemaligen Handelsvertreters der Brauerei von Diekirch vorbei. Dieser war gerade dabei, seine weit geöffnete Garage aufzuräumen. Es kam zu einem kurzen Gespräch, und schließlich erwarb der Militaria-Sammler eine Reihe von Kleinigkeiten vom Rentner. Während unseres Gesprächs konnte sich der Militaria-Sammler nicht mehr genau an die Gegenstände erinnern, die er damals erworben hatte. Aber er erinnerte sich daran, dass er alles auf seinem Dachboden verstaut hatte. Und die Gegenstände befanden sich immer noch am selben Ort.

Die Spannung stieg. Ob die gesuchte Lithografie mit ein bisschen Glück vielleicht in diesem Los enthalten war? Nur zehn Kilometer von meinem Zuhause entfernt? Der Militaria-Sammler hatte versprochen, nachzuschauen, aber erst am folgenden Wochenende. Die Wartezeit war lang. Sehr lang. Extrem lang. Ich habe mir jedoch keine Illusionen über den Ausgang dieser Anfrage gemacht. Es würde wahrscheinlich dieselbe ablehnende Antwort geben wie in der Vergangenheit. Oder vielleicht auch nicht?

Zwei Tage später erhielt ich eine Nachricht auf meinem Handy. Nur ein Bild. Aber genau das richtige Bild! Das Bild, nach dem ich seit zwanzig Jahren gesucht hatte. Der Sammler und ich einigten uns sehr schnell auf den Verkaufspreis, und zwei Tage später war der Kauf abgeschlossen.

Was das Stück angeht, so ist es wirklich außergewöhnlich. Obwohl es nicht datiert ist, gehen wir davon aus, dass es zwischen 1890 und 1900 hergestellt wurde. Die Darstellung kleiner Kobolde ist typisch für diese Zeit; die Porzellanmanufaktur Villeroy & Boch in Mettlach hat sie übrigens in großem Umfang auf ihren Produkten verwendet.

Leider ist die Lithografie nicht in einwandfreiem Zustand, aber das war bereits so, als wir sie 1997 entdeckten. Wir hoffen, dass künstliche Intelligenz dabei helfen kann, eine restaurierte digitale Version dieses außergewöhnlichen Stücks zu erstellen.

YC • MD

Organspende

Am vergangenen Wochenende hat uns ein Bewunderer sein Herz für eine Transplantation gespendet. Und wir sind so stolz und dankbar für diese Geste!

Die Operation wird jedoch nicht sofort stattfinden, denn wir müssen uns noch etwas gedulden. Wir müssen abwarten, bis das für die Operation benötigte Geld zusammen ist. Ja, diese Organtransplantation wird von der Krankenkasse nicht übernommen … Aber sobald es wieder auf den Beinen ist, wird unser Arbeitstier



wieder wie eine große Raubkatze schnurren.

Es handelt sich nämlich um einen Mercedes-Lkw-Motor, der genau dem Motor entspricht, der in unserem Lkw „Mousel“ verbaut ist.

Wie der Zufall so spielt. Der Motor stammt aus dem Lieferwagen eines Schieferwerks, das über dasselbe Modell wie der „Mousel“ verfügte. Der Motor war einst

ausgebaut und zur Überholung an den Hersteller geschickt worden. Als er zurückkam, stand das Schieferwerk kurz vor der Liquidation. Der Motor wurde nicht mehr in den Lkw eingebaut, sondern verkauft. Und seitdem schlummert er auf einer Holzpalette.

Er wurde kürzlich getestet und sprang sofort an. Da haben wir also einen Ersatzmotor, falls der Motor unseres Lkws eines Tages den Geist aufgeben sollte …



Münzen ohne gesetzlichen Kurswert

Wer kennt sie nicht? Sie sehen aus wie Münzen, hatten aber nie den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Sie wurden aus Messing, Aluminium, Kupfer oder auch aus Kunststoff hergestellt. Es gibt sie in runder, quadratischer, sechseckiger, achteckiger oder ovaler Form. Jeder durfte sie prägen. Und ein großer Teil der Bevölkerung glaubte an ihren Wert und akzeptierte sie.



Ab den 1970er Jahren wurden die Wertmarken auch aus Kunststoff hergestellt. Eine Papierversion war bereits seit den 1950er Jahren im Umlauf.

Wir sprechen hier von Wertmarken. Diese wurden vor allem in Kneipen mit Kegelspielen verwendet, waren aber auch in Banken, Fabriken usw. zu finden. Oft hatten sie den Wert eines „Humpens" oder konnten gegen eine Tafel Schokolade eingetauscht werden. Manche hatten den Wert einer Mahlzeit in einer Kantine, andere dienten dazu, eine Schranke zu öffnen oder einen Automaten zu betätigen.



Raymond Weiller hatte sie 1994 unter dem Titel „Jetons luxembourgeois modernes – Documents socio-culturels des XIXe-XXe siècles" katalogisiert und veröffentlicht. Die Geschichte sowie eine detaillierte Auflistung dieser Jetons sind auf über 500 Seiten seiner Publikation enthalten. Er beschränkte sich jedoch nicht auf die großherzoglichen Jetons, sondern verzeichnete auch die Jetons der Kneipen in den angrenzenden Regionen

In den letzten 30 Jahren sind jedoch zahlreiche nicht im Katalog aufgeführte Wertmarken aufgetaucht. Der Sammler Albert Waltzing hat beschlossen, in die Fußstapfen von Raymond Weiller zu treten und dessen Forschungen durch die Herausgabe eines Katalognachtrags zu ergänzen. Bis heute hat er mehr als 300 Wertmarken dokumentiert, die im Originalwerk von 1994 nicht aufgeführt sind. Vor diesem Hintergrund ruft er alle Besitzer nicht im Katalog aufgeführter Wertmarken dazu auf, sich bei ihm zu melden, um zur Herausgabe eines Katalognachtrags beizutragen.

+352 691 630044
alwal@pt.lu

YC • MD

Nachruf

« Je quitte ceux que j'aime
Pour rejoindre ceux que j'ai aimés. »

Fabienne et Benoît THIRY-SCHMIT,
Vincent et Sylvie SCHMIT-DURIEU,
Jean-Marc et Fabienne SCHMIT-CLARINVAL,
Michel SCHMIT,
ses enfants ;
Adrien et Alexandra, Baptiste, Clément et Marie,
Émilien et Léa, Mathias, Hugo, Robin, Juliette,
Margaux, Valentin,
ses petits-enfants ;
Emma, Alba, *ses arrière-petites-filles ;*
Ses frères, ses sœurs, beaux-frères, belles-sœurs,
neveux, nièces,
Et les familles apparentées
ont la profonde douleur de vous faire part
du décès de



Madame
Anne-Marie
GIGI

veuve de Monsieur
Joseph SCHMIT

née à Aubange
le 14 juillet 1943
et décédée à la résidence
de la Knippchen d'Arlon le 1er avril 2026.

La liturgie des funérailles, suivie de l'incinération, sera célébrée en l'église paroissiale d'Aubange **ce mercredi 8 avril 2026 à 10 heures 30**.

Réunion à l'église.

Madame Gigi reposera ces lundi 6 et mardi 7 avril 2026 au **Centre funéraire Burg, 54, rue de l'Institut 6780 Messancy (Differt)**, où la famille sera présente de 15 heures 30 à 18 heures 30. Funérarium ouvert de 10 heures à 18 heures 30.

La famille remercie l'ensemble du personnel de la résidence de la Knippchen d'Arlon, pour leurs bons soins et leur dévouement.

Les personnes souhaitant honorer sa mémoire peuvent faire un don au profit de l'asbl « Michel GIGI » sur le compte : BE97 0012 3035 2949 - GEBABEBB, avec la communication : « don Anne-Marie Gigi ».

Vos condoléances et la plantation d'un arbre sur : www.pierre-burg.com

Le présent avis tient lieu de faire-part.

104103

BURG POMPES FUNÈBRES | MARBRERIE FUNÉRAIRE | FLEURS
T: +32 63 38 83 47 (24h/7j) | www.pierre-burg.com
Athus – Messancy – Arlon – Habay

Anne-Marie Gigi, Miterbin der Brauerei Gigi in Aubange.



Il y a quelque chose de plus fort que la mort, c'est la présence des absents dans le coeur des vivants.
Jean d'Ormesson

Mat Léift, Dankbarkeet an Trauer soe mir Äddi eisem léiwen an onvergiesslechen Mann, Brudder, Moni, Cousin an Dafpätter, dem

Jos Nosbusch

Mann vum Annette Nosbusch-Kohnen
25.03.1948 - 25.02.2026

An déiwer Trauer:

Annette Nosbusch-Kohnen
Raymond Nosbusch (†) a Sylvie Nosbusch-Meier
René a Marie Nosbusch-Bourgmeyer
Christiane an Albert Glod-Nosbusch
an d'ganz Famill a Bekannten.

Wuelëssen, Ierpeldeng/Sauer, Angelduerf an Çents, den 27. Februar 2026.

D'Begriefnis ass e Mëttwoch, den 4. März um 15:00 Auer zu Wuelëssen mat uschléissender Mass ëm 15:30 Auer.

Déi Leit, déi dem Jos besonnesch welle gedenken, kënnen dat maache mat engem Don u Médecins du Monde, BGLL LU93 0030 0933 3757 0000 oder der Lëtzebuerger Déiereschutzliga, BCEE LU59 0019 1000 0310 6000 mam Vermierk „Don Jos Nosbusch".

Joseph Nosbusch, Handelsvertreter der Brauerei Diekirch.



C'est avec une grande tristesse que nous faisons part du décès de

Monsieur
Jean-Pierre Schroeder

veuf d'Anita Wormeringer

Il nous a quittés à la Fondation Pescatore le 29 mars 2025 à l'âge de 94 ans.

La dispersion des cendres a eu lieu en toute intimité.
De la part de tous ceux qui l'ont connu et apprécié.
Un grand merci au personnel de la Fondation Pescatore et au Dr. Graf.

Jean-Pierre Schroeder, Geschäftsführer der Brauerei Henri Funck.



„Wann d'Liicht vum Liewe schwaach gëtt, ass den Doud eng Erléisung".

Mir hunn déi traureg Flicht, den Doud vun eisem Papp, Grousspapp matzedeelen, dem

Här
Ernest HUTTERT
01.01.1933 - 23.03.2026

D'Famill am Trauer

Déi Léit, déi besonnesch un eonse Verstuerwene wëllen denken, kënnen dat maache mat engem Don un Croix Rouge CCPL LU52 1111 0000 1111 0000, mam Vermierk „Don ERNY HUTTERT".

306585

Ernest Huttert, Handelsvertreter der Brauerei Diekirch.

Unsere Ausflüge seit Jahresbeginn

Der erste Einsatz unseres Zapwoon fand Ende März in Rambrouch anlässlich des jährlichen „Fierkelsmaart"-Festes statt. Auch wenn es nicht regnete, war es dennoch sehr kalt, und das Fassbier musste durch Glühwein und heiße Schokolade ersetzt werden.



Der zweite Einsatz fand am Ostermontag beim Bergrennen in Lorentzweiler statt. Unser Ausschankwagen durfte nicht auf der Rennstrecke stehen, da er der Brauerei, die dieses Rennen sponserte, zu sehr die Show stahl.

Unbedingt im Kalender eintragen!

Die **Europäischen Tage des Kulturerbes** finden dieses Jahr vom 16. bis 18. Oktober statt. Das offizielle Thema dieser Ausgabe lautet „**Gefährdetes Erbe: Wiederbeleben, Widerstand leisten, neu denken**". Wir haben beschlossen, an dieser Ausgabe teilzunehmen, um die Öffentlichkeit auf die katastrophale Lage des ehemaligen Brauereigeländes in Diekirch und insbesondere des Brauturms aufmerksam zu machen. Dieser wurde vor einiger Zeit unter unverständlichen Vorwänden von der Liste der „Gebäude und Objekte, die den Schutzstatus als nationales Kulturerbe genießen" gestrichen. Derzeit befindet er sich in einem desolaten Zustand, der sich zusehends verschlechtert.

Wir werden in der Nähe des Turms einen Informationsstand aufbauen, an dem wir **kostenlos** eine **Broschüre** verteilen werden, die die Geschichte dieses fast hundertjährigen, symbolträchtigen Gebäudes nachzeichnet. Außerdem ist geplant, jedem Besucher eine **kleine Überraschung** zu überreichen, was jedoch noch vom Sponsor bestätigt werden muss. Behalten Sie ab September unsere Facebook-Beiträge im Auge, um weitere Informationen zu erhalten – es wird sich lohnen!

Spenden

In den letzten Monaten haben wir mehrere Spenden erhalten:

- eine Postkarte der Brauerei in Diekirch von Herrn Camille Schroeder;
- eine Metallkiste der „Brasserie de la Soye" von Herrn Fabien Hesbois;
- ein Gemälde eines Bierglases von Herrn Norbert Morocutti;
- ein Emailleschild der Brauerei von Sarrebourg von Herrn Wies Charles;
- ein Set Biergläser von Herrn Eppe Nelson;
- ein Satz Biergläser von Herrn Tom Mettenhoven;
- ein Buch mit dem Titel „Ausbeutetabelle" der Brauerei Buchholtz von Herrn Jean-Michel Müller;
- ein Tablett „Bofferding - 3e Course des garçons de café" von Frau Martin Marie-Claire;
- eine Reihe von Zeitschriften „Amis du verre à bière" von Herrn Logist Robert;
- ein Set Bierflaschen von Herrn Bintener Romain.

Fotos, Texte und Layout (sofern nicht anders angegeben): **Yves Claude** (YC) | Textkorrekturen: **Muriel Dejardin** (MD), **Romain Gaspar**
© Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l., Juli 2026.