

Jetzt auch im Großherzogtum - und im Kreis der exquisiten Fachadressen:

„La Civette“ in der Avenue de la Porte-Neuve erfüllt den hohen Standard als „Casa del Habano“



Jean-Claude Reichling (2v) im Kreise der Gäste, ua Kubas Botschafter Perdomo (l.)

Es war nicht einfach, doch nun ist es Wirklichkeit geworden: Am Montag wurde das erste Casa del Habano-Geschäft in Luxemburg eingeweiht. Und ein entsprechend strahlendes Gesicht zeigte Inhaber Jean-Claude Reichling von „La Civette“ - in Anwesenheit von Kubas Botschafter Elio Eduardo Rodriguez Perdomo, dem Vizepräsident von Habanos SA, Javier Terres und dem Generaldirektor von CubaCigar Benelux, Tony Hoevenaars, stellte Jean-Claude Reichling ein paar der Genüsse aus der Casa del Habano vor.

Extreme Vorarbeit

La Casa del Habano ist quasi als eine geschützte Marke anzusehen -

von Habanos S.A., der staatliche kubanische Exportgesellschaft für Havanna-Zigarren.

Die Geschäftsinhaber, die diesem exklusiven Netzwerk von nur ein paar Geschäften weltweit angehören wollen, müssen für ein „Maximum an Qualität und Exklusivität sorgen“. Reichling betreibt „La Civette“ seit 1994 und hatte sich bereits zu dieser Zeit einen Namen in der Zigarrenwelt gemacht. Doch um für das Prädikat „Casa del Habano“ in Frage zu kommen, mussten strenge Konditionen erfüllt werden. Das heißt, dass in Frage kommende Häuser nur entsprechende hochwertige, kubanische Zigarren verkaufen dürfen, um den erstrebenswerten „Genusstempel“ zu erhalten. Der Ge-

schäftsinhaber eines Casa del Habano muß zudem ferner entsprechendes Fachwissen aufweisen - um auch auf alle Fragen der Kunden antworten zu können. Auch muss eine Casa del Habano-Geschäft über einen sogenannten „Tasting-room“ verfügen, eine Art „nobler Geschmackssalon“, in dem die Genussfreunde eine Zigarre „verkosten“ können. Und was nicht an Zigarren im Geschäft vorhanden ist, „wird sofort bestellt“, verspricht Reichling, um eben allen Wünschen der Zigarrenfreunde gerecht zu werden. Obwohl in der „Civette“ die meisten Bedingungen schon im Vorfeld erfüllt waren, waren doch einige (und kostspielige) Umänderungen nötig.

Etwas Hintergrund:

„Havanna - dieser Begriff hat einen geradezu magischen Klang in der Welt der Zigarren. Die kubanische Zigarre ist Markenzeichen und Statussymbol zugleich und noch heute zählen die braunen Kunstwerke, die in mühevoller Handarbeit hergestellt werden, zu den besten der Welt. Mit Marken wie „Romeo y Julieta“, „Cohiba“ und „Montecristo“ sucht das sozialistische Eiland heute den wirtschaftlichen Niedergang zu verhindern. Die erste Zigarrenmanufaktur Havannas, die von der Stadt verwaltete „Casa de Beneficiencia“, öffnete ihre Werkstätten im Jahre 1799. Dieses Datum markiert quasi die Geburt-

stunde der kubanischen Zigarre, die in kurzer Zeit unter der Bezeichnung „Havanna“ zu Weltruhm gelangen sollte. Zwar gab es schon seit Jahrzehnten in der kubanischen Hauptstadt zahlreiche kleine Werkstätten, aber die Zigarren wurden hier nur heimlich hergestellt. Die steigende Beliebtheit der „Havanna“ führte schließlich dazu, daß Spanien 1817 sein seit 100 Jahren bestehendes Handelsmonopol für Tabak und Zigarren aufhob und die Hafenstadt Havanna die Funktion Sevilias im Tabak- und Zigarrenhandel übernahm. Die Manufakturen schossen wie Pilze aus dem Boden und nach wenigen Jahren lag ihre Zahl schon bei vierhundert.

Was nach extrem turbulenten Jahren bleibt, ist die Havanna-Zigarre, heute Visitenkarte des kommunistischen Regimes Castros, der mit ihr versucht, Devisen ins Land zu holen, um dem wirtschaftlichen Niedergang zu entgehen. 1997 wurden erstmals seit der schweren Wirtschaftskrise zu Beginn dieses Jahrzehnts mehr als 100 Millionen Havanna-Zigarren produziert, die der Insel Deviseneinnahmen in Höhe von 180 Millionen Dollar einbringen.“

Nimmt man nur die „San Cristobal de la Habana“... dies war der ursprüngliche Name von Havanna, der Hauptstadt Kubas, als diese im Jahre 1519 gegründet wurde: San Cristobal zu Ehren von Christoph Kolumbus und La Habana nach einer indianischen Bezeichnung für „Platz“. Die Habanos-Marke San Cristobal de la Habana wurde 1999 zum Gedenken an die lange Geschichte der Stadt eingeführt. Geschmacklich überzeugen die San Cristobal Zigarren durch intensive, feucht-erdig-süßliche Aromen und Noten von Unterholz. Aroma: kräftig, voller Körper, vielfältige Würze (Quelle: Zigarrenwelt).

Und alles ist ab sofort in der Casa del Habano, 22B, avenue de la Porte-Neuve in Luxemburg zu genießen: Besuchen Sie auch die Casa del Habano im Internet unter www.la-casa-del-Habano.lu.



Eine edle Auswahl Photos: Zwank

Des Kaisers neue Schlemmerlokal in Luxemburg

Im Restaurant „Siello“ in Junglinster greift der Gast im wahrsten Sinne des Wortes nach den Sternen

Dinieren unter Sternen? Was für eine olle Kamelle, sagen Sie jetzt und überlegen, ob Sie die nächsten Zeilen weiterlesen sollen. Eine Terrasse mit Blick auf das Firmament bietet ja heute schließlich jedes Restaurant! Das mag sein, aber hat Ihr Pizzameister um die Ecke auch einen Speisesaal mit Glasdach für die kalten Tage? Nee, hat er wahrscheinlich nicht. Den hat aber André Kayser in seinem neuen Restaurant „Siello“: seit gut zwei Monaten ist der Allround-Unternehmer aus Junglinster Besitzer eines gastronomischen Restaurants, in dem Mann oder Frau an nahezu 365 Tagen unter einer teilverglasten Decke mit Blick auf Mond und Venus speisen können.



Restaurant „Siello“ in Junglinster

Photos: pav

den; man sollte sich jedoch kompromisslos in dieses neue Abenteuer stürzen.

Feine Kost zu fairen Preisen

Lediglich die Eingangstür, die sich der Delhaize-Supermarkt und das Restaurant „Siello“ teilen, verrät dem Gast, dass Gastronomie und Shopping hier unter einem Dach vereint sind. Über eine Treppe gelangt man in einen geräumigen, lichtdurchfluteten Speisesaal, der bis zu 90 Personen Platz bietet; eine mit einer Außenheizung ausgestatteten Panoramaterrasse mit Designmöbeln, Edelhölzern und blauen Sonnensegeln bietet Platz für weitere 115 Gäste.

Macht man es sich in einem der komfortablen Stühle im Restaurant gemütlich, so fällt dem Restaurantgänger die wohlkalkulierte Distanz zwischen den einzelnen Tischen auf: „Siello“ ist Synonym für räumliche Größe. Zwischen massiven Holzbalken und zeitgenössischer helvetischer Kunst werden die Kreationen einer jungen, aber erfahrenen Kochtruppe auf dem exklusiven Siello-Porzellan serviert. Von montags bis samstags hat man die Qual der Wahl zwischen zwei Tagesgerichten- Vorspeise und Hauptgericht bzw. Hauptgericht und Dessert- zu je 9,80.- Euro- und den zahllosen Vor-, Haupt- und Nachspeisen der normalen Speisekarte. Für die Liebhaber eines mehrgängigen Diners wartet das „Siello“ mit einem preis-

lich interessanten Angebot auf: für 38.- Euro kann sich der Gast nach Belieben ein viergängiges Schlemmermenü zusammenstellen, bestehend aus zwei Vorspeisen, einem Hauptgericht und einer Nachspeise.

Jeden Sonntag wird im „Siello“ von 10.00 bis 15.00 das reichhaltige „Sunday Brunch“ serviert.

Ein unendliches Weinall

Große und kleine Geldbeutel werden auf der international ausgerichteten Weinkarte fündig. Eine der wenigen hierzulande, auf der man eine Auswahl exzellenter Weine aus dem Weinsortiment der Delhaize-Lebensmittelkette findet.

Das „Siello“ ist ebenfalls für Familienfeiern und Firmenevents bestens gerüstet: gerne übernimmt André Kayser und sein Team die Organisation einer Hochzeit, einer Produktvorstellung oder eines Seminars.

Die Küche des Restaurant „Siello“ ist mittags geöffnet von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr; mittwochs bis samstags auch jeweils abends von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr. Sonntags gibt es von 10.00 Uhr bis 15.00 das „Sunday Brunch“; morgens kann man ab 7.30 Uhr im „Siello“ frühstücken und nachmittags die ofenfrischen Kuchen genießen. Weitere Informationen erhält man im Restaurant „Siello“, Centre Langwies 1 in Junglinster und auf www.siello.lu

> pav



André Kayser (links) mit Gattin (2v) und einem Teil der Belegschaft