



Sommaire

The roof is on fire	1	Fotos vom Innern des administrativen Gebäudes und der Zuckerfabrik	7	Lokalpresse	12
Die Geschichte der Zuckerfabrik	2	Von der Heizung zur Flasche – eine Frage des Drucks	9	Pferde aus Guss und Stahl	12
Schema der Zuckerfabrik mit Angabe der Nutzung der unterschiedlichen Räume zwischen 1990 und 2018.	6	Ruhe am Set und Action bitte!	10	Spenden	13
		Monat der Archive	11	Nachruf	13
				Impressum	13

The roof is on fire

Sonntag morgen, 6 Uhr. Das Mobiltelefon klingelt. Wer in drei Teufels Namen will mich da vom schlafen abhalten? Heute findet doch kein Trödelmarkt statt? Die Brauerei in Diekirch steht in Flammen. Wovon spricht der? Ich stehe auf, begeben mich ins Wohnzimmer und starte den Computer. Titelseite auf der Nachrichtenseite: „Feier zu Dikrech“, „Grousbrand an der aller Brauerei!“. Flammen von vier Metern

Höhe. Ach du grüne Neune – das Militärmuseum ist den Flammen zum Opfer gefallen? Welch tragische Vernichtung historischer Artefakte. Moment...was für ein Dödel; das ist doch nicht die alte Brauerei, sondern die ehemalige Zuckerfabrik... Naja, das ist immer noch schlimm, aber immer noch tragisch. Beim Aufrufen der unterschiedlichen Berichterstattungen tauchen immer wieder die Begriffe „Brauerei

Diekirch“ und „alte Brauerei“ auf. Nur kurze Zeit später werden wir mit Nachrichten überflutet, ob unser Museum ebenfalls betroffen sei. Glücklicherweise nicht. Eine unglaubliche Trauer überkommt mich; dieses historische Gebäude, das nunmehr seit nahezu zwanzig Jahren Teil meines Lebens war, das ich wie meinen Handrücken kannte, wortwörtlich in Rauch aufgelöst. Zumindest die Steinmauern haben dem Feuer widerstanden. In den darauffolgenden Tagen werden mir zahlreiche Fragen gestellt: Wieso eine Zuckerfabrik in Diekirch? Wurde dort Rohrzucker hergestellt? Ich nutze daher unseren regelmäßigen Newsletter um eine kurze Geschichte dieses geschichtsträchtigen Gebäudes zu skizzieren:

Die Geschichte der Zuckerfabrik

Die Ursprünge dieses Industrietyps gehen auf die 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück. Es handelt sich um eine Zeit der Modernisierung für das Großherzogtum. Die Einweihung zahlreicher Eisenbahnlinien läutet den Anbeginn der Industrialisierung des Landes ein, die ihm helfen wird, seinem tristen Dasein der rein landwirtschaftlichen Nutzung mit geringem Ertrag ein Ende zu setzen. Diese Investitionen werden von Prinz Heinrich der Niederlande und finanzkräftigen luxemburgischen Investoren unterstützt. In diesem Kontext wird am 13. März 1869 die Zuckerfabrik



Fortschritt im Restaurant Faber in Luxemburg-Stadt gegründet, dessen Hauptaufgabe darin besteht Zucker aus Rüben herzustellen.

Es handelt sich um einen interessanten Standort, denn Diekirch befindet sich im Sauerland und es handelt sich um eine kleine Ortschaft, dessen Befestigungen erst gegen 1795 geschleift wurden. Außerhalb der Stadt befindet sich der Bahnhof, gerade erst neu erbaut und von Feldern umgeben. Dies macht den Standort dermaßen interessant: die unmittelbare Nähe zu einer Eisenbahntrasse, sowie zu fruchtbaren Böden. Da die Erträge des Getreideanbaus immer weniger rentabel wurden und die lokalen Zuckerproduzenten den Schritt zu einer industriellen Produktion scheuten, wurde beschlossen den Zuckerrübenanbau über eine Aktiengesellschaft abzuwickeln.

300 Aktien zu je 2.000 Franken werden ausgegeben, wodurch ein Gesamtkapital von 600.000 Franken angestrebt wurde. Zum Zeitpunkt der Firmengründung waren bereits 250 Aktien gezeichnet, davon 100 durch Prinz Heinrich. Den Firmenstatuten zufolge berechnete jeder Firmenanteil seinen Zeichner zum Anbau von Zuckerrüben auf einem Hektar Land, welches von der Aktiengesellschaft zur Verfügung gestellt wurde. Nach der Firmengründung wurde begonnen, das Gebäude entlang der Eisenbahnlinie zu bauen. Drei Jahre später werden ergänzte und strukturiertere Firmenstatuten eingereicht, die es der Betriebsleitung ermöglichen ihr Betätigungsfeld zu erweitern, wie etwa Höfe zu pachten, um



Rübenernte in Nordfrankreich zu Ende des 19. Jahrhunderts.

auf deren Feldern Rüben anzubauen. Nichtsdestotrotz hat die Gesellschaft Schwierigkeiten, genug Zuckerrüben zu beschaffen, so dass weitere Rüben aus dem Ausland importiert werden müssen. Die Zuckerfabrik beschränkt sich nunmehr nicht mehr auf die Herstellung und den Vertrieb von Zucker, sondern widmet sich auch dem Anbau von Obst

SOCIÉTÉ ANONYME DE L'UNION INDUSTRIELLE DES DEUX LUXEMBOURG.

Messieurs les actionnaires sont priés de se réunir en Assemblée générale ordinaire, **MARDI, 5 Avril prochain, à 10 heures du matin**, au siège social, rue de la station, N° 88 à ARLON (Luxembourg-Belge), pour délibérer sur les objets suivants:

- 1) Rapport du Conseil d'administration. — Rapport des commissaires;
- 2) Examen, et s'il y a lieu, approbation du bilan arrêté au 31 Décembre 1880;
- 3) Nomination d'administrateurs et de commissaires.

Immédiatement après la clôture de la séance, la réunion se constituera, sans désenparer, en *Assemblée générale extraordinaire*, pour délibérer sur l'objet suivant:

„Augmentation du fonds social.“

Les titres au porteur doivent être déposés cinq jours au moins avant la réunion, soit au siège social, rue de la station, N° 88, à Arlon (Luxembourg-Belge), soit à Luxembourg (Grand-Duché), à la succursale de la Société, rue du Gouvernement, N° 26.

Le dépôt des pouvoirs, lesquels seront conçus dans la forme usitée, sera effectué au siège social, trois jours au moins avant la réunion.

ARLON, le 15 Mars 1881.

283 *Le Conseil d'administration.*

Oben: Einberufung zur ersten Vollversammlung der „Union industrielle des deux Luxembourg“ im Geschäftssitz in Arlon.

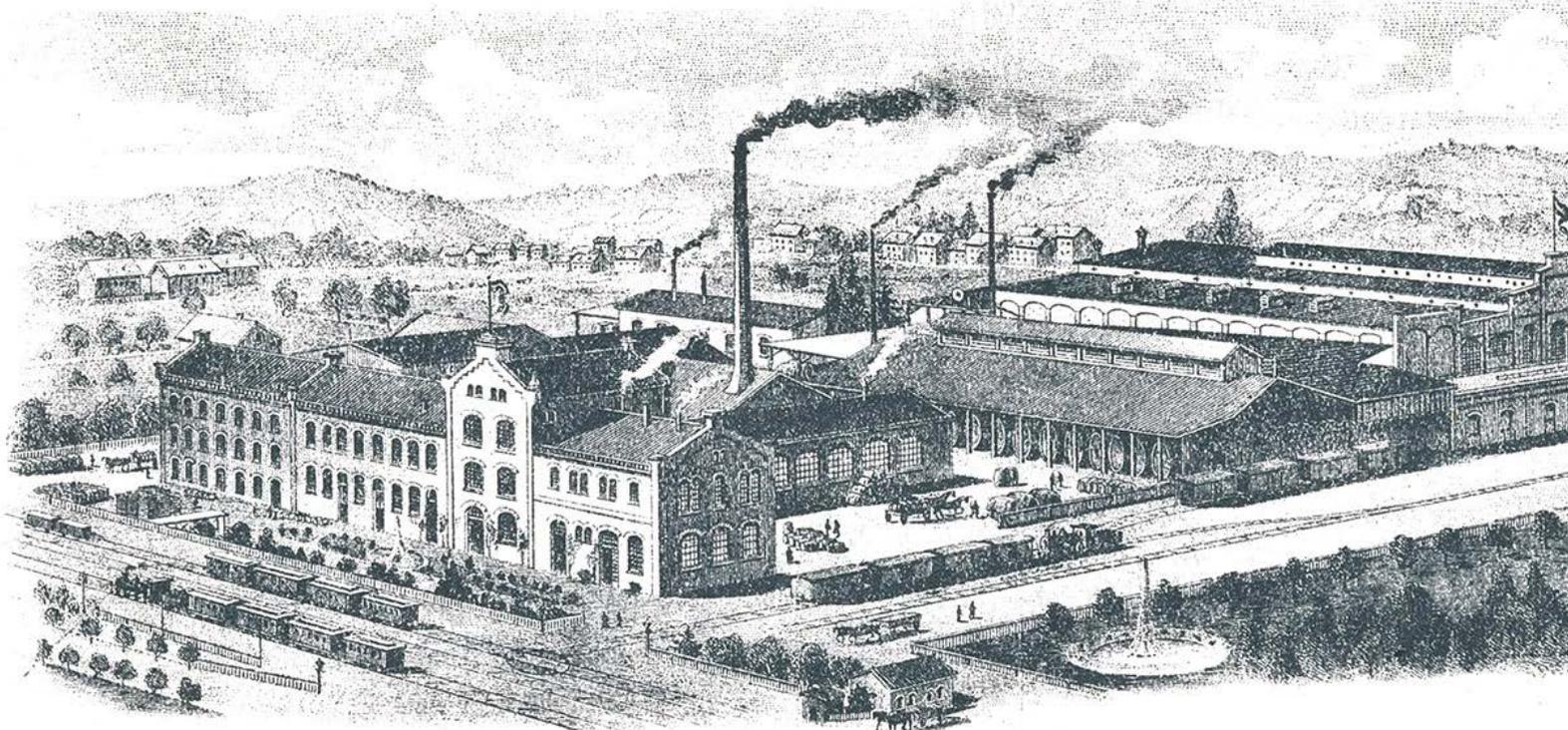
Unten: Darstellung der Gebäude der Zuckerfabrik in den 1910er Jahren.

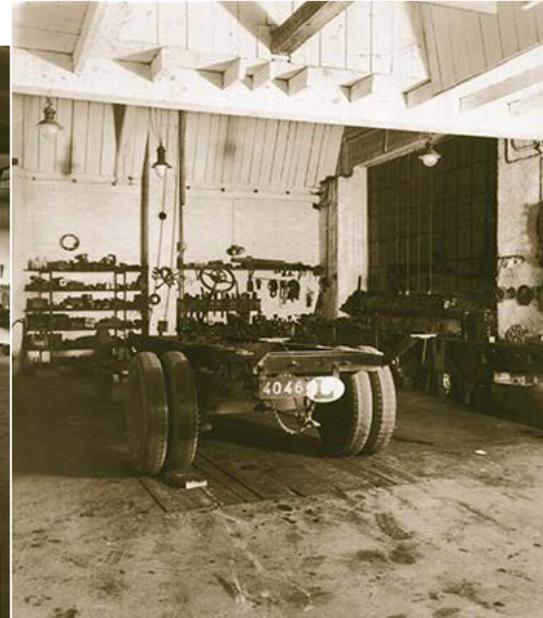
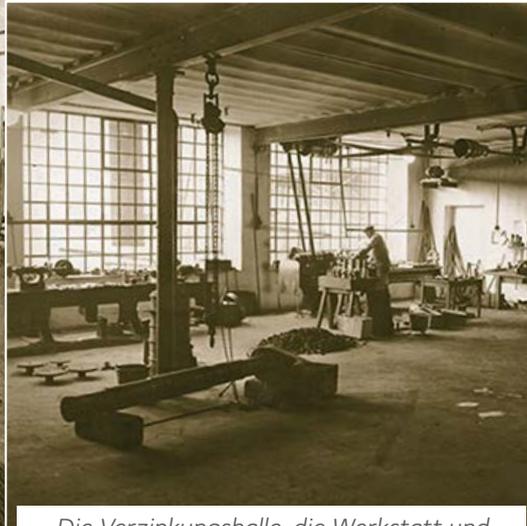
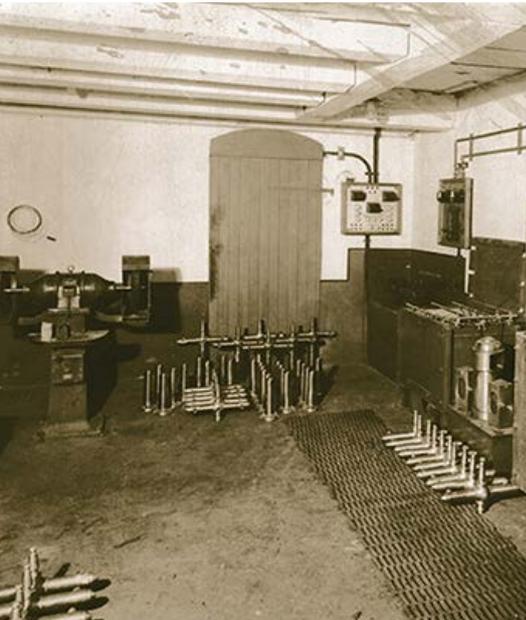


Das Gebäude der Zuckerfabrik zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Der Herr im Vordergrund befindet sich genau neben den Eisenbahngleisen, die zu den Vorratsspeichern führen.

und Kräutern. Die Aktionärsversammlung des 30. Oktober 1880 votiert einstimmig für die Auflösung der Gesellschaft. Als Insolvenzverwalter wird die *Société anonyme de l'Union industrielle des deux Luxembourg* (*05.07.1880), zuvor *Société anonyme industrielle et agricole* mit Geschäftssitz in Arlon und Verwaltungssitz in Luxemburg-Stadt beauftragt.

Die Zuckerfabrik wird am 3. November 1880 zum Preis von 120.000 Franken an die Bank *Fehlen und Co.* verkauft. Die Bank wird sie sechs Monate später bei der *Union industrielle des deux Luxembourg* als Kapital einbringen, die auch die Brauerei Diekirch umfasst, sowie eine Zuckerfabrik in Mersch, ein Sägewerk in Frankreich, eine Stahlfabrik in Luxemburg, eine Drahtzieherei in Belgien, usw. Zudem werden große Vorratsspeicher in der Nähe





Die Verzinkungshalle, die Werkstatt und die Garage wurde in den Hinterräumen der Zuckerfabrik untergebracht.

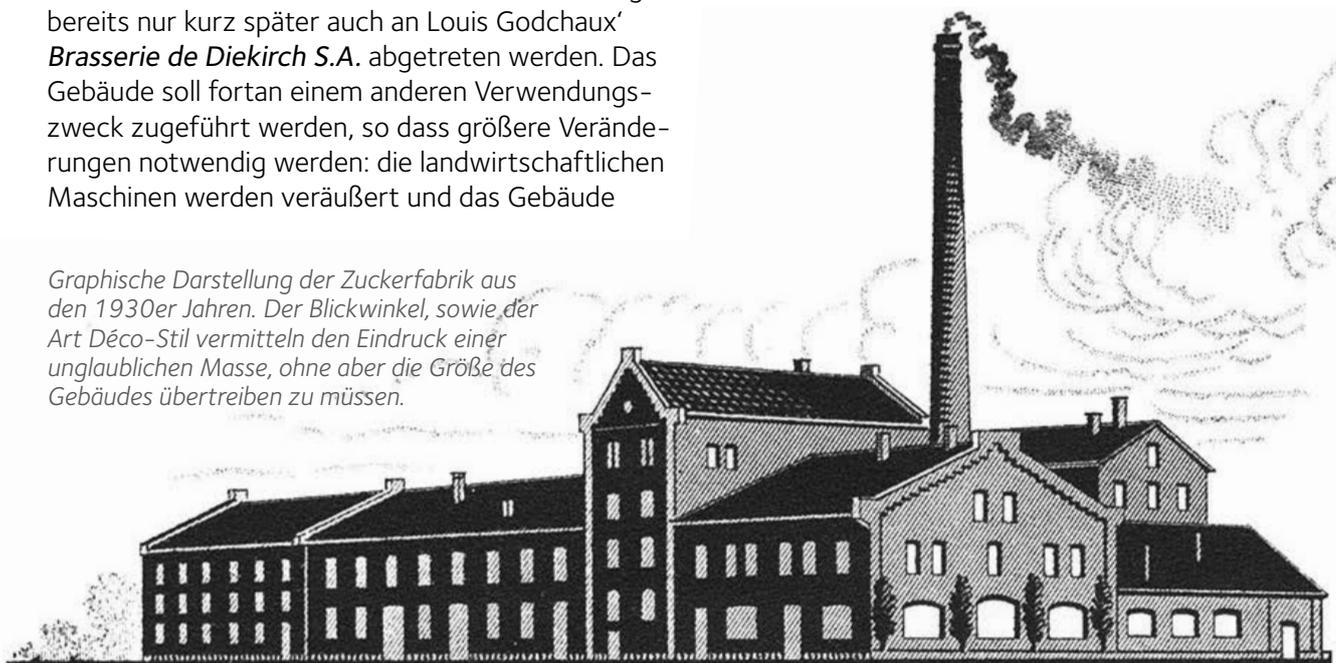
der Zuckerfabrik gebaut und an die Eisenbahn angebunden.

Der Appetit dieser Investitionsfirma war allerdings größer als der Magen, so dass die Verdauungsstörung nicht lange auf sich warten ließ. Nach dem fehlgeschlagenen Versuch einer Kapitalerhöhung musste Konkurs angemeldet werden und die Gebäude zum Verkauf angeboten. Bei einer Versteigerung ging der Zuschlag für die Brauerei Diekirch an Louis Godchaux aus Luxemburg-Stadt, wohingegen die Zuckerfabrik von der Firma **Manus Katzenstein** aus Kassel erworben wurde, allerdings bereits nur kurz später auch an Louis Godchaux' **Brasserie de Diekirch S.A.** abgetreten werden. Das Gebäude soll fortan einem anderen Verwendungszweck zugeführt werden, so dass größere Veränderungen notwendig werden: die landwirtschaftlichen Maschinen werden veräußert und das Gebäude

wird umgebaut. In der Zuckerfabrik werden Ställe eingerichtet um vierzig Pferde unterzubringen. Diese werden einerseits benötigt um die Brauerei Bamerthal mit Rohstoffen zu beliefern, andererseits um deren Jungbier in die Reifungskeller am Bahnhof zu bringen. Nicht zuletzt sollte dadurch natürlich auch der Transport der Fässer und Flaschen an die Kunden der Region gewährleistet werden.

Im Zuge der 1890er Jahre wird auch ein Schweinestall eingerichtet (höchstwahrscheinlich in der Zuckerfabrik) um mit der Mast von Nutzvieh mit Biertreber einen Nebenverdienst zu erzielen. Diese

Graphische Darstellung der Zuckerfabrik aus den 1930er Jahren. Der Blickwinkel, sowie der Art Déco-Stil vermitteln den Eindruck einer unglaublichen Masse, ohne aber die Größe des Gebäudes übertreiben zu müssen.





Oben: Ein kostenloser Zapfkurs der Brauerei. Der Braumeister führt (in Anwesenheit von Carlo Wagner) vor, was passiert, wenn das Glas nicht im richtigen Winkel gehalten wird.

Rechts: Was könnte zufriedener sein als ein perfekt gezapftes Bier?



Ställe verschwinden allerdings bereits wieder gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Die Verwendung des Gebäudes wird sich danach ein halbes Jahrhundert nicht mehr weiter verändern. Die Pferdeställe werden schlussendlich Werkstätten zur Reparatur der Lastwagen weichen und auch eine Werkstatt zur Herstellung von Zapfanlagen wird eingerichtet. Erst in den 1960er Jahren wird die Brauerei eine Zapfschule an dem Gebäude entlang der Bahngleise errichten, gleich neben der Werkstatt der Monteure. Das Ziel bestand darin, die Bedienung in Kneipen zu verbessern, die häufig einen Zusatzverdienst für Haushalte darstellten, deren Hauptverdienstquelle aus dem spärlichen Gehalt eines Fabrikarbeiters bestand. Die Gattinnen, aber auch deren Ehemänner konnten sich hier vom Braumeister Neidert im professionellen Zapfen unterweisen lassen. Auch hygienische und betriebswirtschaftliche Inhalte werden vermittelt – so wie etwa die richtige Lagerung der Bierfässer, die Reinigung der Leitungen, das Ausspülen der Gläser, die Sauberkeit in der Gaststätte, das Hervorheben der Marke, usw. Die Einweihung fand 1966 in Anwesenheit von Großherzog Jean statt.

Der erste Stock des Turms beherbergte das Lager der Brauerei,

der zweite Stock eine Lackierwerkstatt für Terrassentische und -stühle, die auch hier gelagert wurden.

Nach der Übernahme durch *Interbrew* im Jahre 2000 wurde die Zapfschule von Grund auf renoviert und unter anderem für Pressekonferenzen genutzt. Die Einweihung der neuen Brauerei im Jahre 2019 läutete das Ende der alten Zapfschule ein. Das Gebäude der ehemaligen Zuckerfabrik stand nun leer – alle hier ansässigen Abteilungen wurden anderweitig untergebracht. Seit dem Verkauf der Gebäude an eine Gruppe Investoren im Jahre 2010 war die Brauerei ohnehin nur noch



Die Zapfschule beim monatlichen Aperitif der Brauerei im Jahre 2010. Guy Eischen, Vertreter der Brauerei a.D. unterhält sich mit seinem ehemaligen Kunden Paul Maziers, einem Getränkehändler aus der Nähe von Bouillon.

Mieter der Räumlichkeiten. Zeitungsartikeln zufolge bestand dieses Investorenkonsortium aus *Saphir Capital Partners*, *CM Participations*, sowie der Familie *Schneider*. Die Planung für die Neugestaltung der Grundstücke liegt zurzeit in den Händen von *Saphir Real Estate Luxembourg* und *Matexi*.

Erst im August/Oktober 2019 beendete die Brauerei ihren Mietvertrag mit den Besitzern der ehemaligen Zuckerfabrik, die seither leer stand.

YC ● MD

Schema der Zuckerfabrik mit Angabe der Nutzung der unterschiedlichen Räume zwischen 1990 und 2018.



- 1** Kellerräume. Die wurden vorwiegend als Rumpelkammer für z.B. alte Alufässer, Fassbinder-Werkzeug, u.ä. verwendet.
- 2** Büro des Lagerverwalters mit Panzerschrank (Vorderseite)
- 3** Lager (großer Raum)
- 4** Lager für Werbematerial (großer Raum)
- 5** Lager - Archiv für die finanziellen Unterlagen der Brauerei. Hier wurden alle Dokumente gelagert, zu deren Aufbewahrung ein Unternehmen gesetzlich verpflichtet ist (großer Raum).
- 6** Dachboden (leer, großer Raum). Die Zahl markiert den Zugangspunkt.
- 7** Speisesaal der Arbeiter
- 8** Eingang mit Zugang zum Aufenthaltsraum und den sanitären Anlagen.
- 9** Eingang mit Zugang zur Werkstatt der Monteure. Diese erstreckte sich über die Zahlen 9 bis 11, aber auf der Rückseite des Gebäudes. Ausgang des Gebäudes bei der Nummer 16.
- 10** Zapfschule (Vorderseite)
- 11** Lager der Monteure (Vorderseite)
- 12** Großes Treppenhaus (nicht verwendet) mit Plattform, welche als Weiterführung des benachbarten Lagers benutzt wurde. Unter dem Treppenabsatz haben wir

Schutzhüllen für Bierflaschen aus Stroh gefunden. Dieser Gebäudeabschnitt hatte keinen Speicher.

- 13** Sägemehlsilo
- 14** Dachboden-Lagerraum für ehemaliges Werbematerial
- 15** Leerer Dachboden. Der Zugang vom Brauturm aus war verboten, da der Boden nicht mehr als tragfähig galt. Die Zahlen markieren den Zugangspunkt.
- 16** Eingang mit Zugang zur Werkstatt der Monteure. In der Nähe befand sich ein Lastenaufzug, der bis zum dritten Stock reichte (N° 20). Rechts davon befand sich eine Treppe, die zum ersten Stock führte. Zwei Meter hinter dem Aufzug befand sich zudem rechterhand ein Zugang zum Verwaltungsgebäude.
- 17** Büro erreichbar durch Raum N° 22.
- 18** Dachboden-Lagerraum für Werbematerial
- 19** Dachboden mit einigen Stehtischen, Weinfässern und Holzrädern. Der hintere Teil wurde früher als Lackierwerkstatt für Terrassentische und -stühle verwendet. (großer Raum)
- 20** Dachboden mit alten Bierkästen aus Holz und Reparaturmaterial für Kühlschränke
- 21** Leerstehender Dachboden
- 22** Büro des Kundendienstes (Vorderseite). Die Gesamtfläche dieses

Büros wurde durch den Abschnitt N° 17 vergrößert. Hinter dem Büro und dem Flur befand sich eine kleine Küchenzeile.

- 23** Büro des technischen Abteilungsleiters (Vorderseite). Hinter diesem Büro und dem Flur befand sich das Treppenhaus.
- 24** Büro des Personaldirektors. Hinter diesem Büro und dem Flur befand sich das Treppenhaus.
- 25** Büro des technischen Direktors und seines Assistenten. Hinter diesem Büro befanden sich das Direktionssekretariat und die Rezeption.
- 26** Büro (Vorderseite). Hinter diesem Büro und dem Flur befand sich ein kleiner Raum mit einem Getränkeautomaten.
- 27** Büro (Vorderseite) der Marketingabteilung. Hinter diesem Büro und dem Flur befanden sich sanitäre Anlagen.
- 28** Konferenzraum der Marketing-Abteilung. Hinter diesem Saal und dem Flur befand sich das Treppenhaus.
- 29** Konferenzraum, ehemaliges Büro der Generaldirektion.
- 30** Leerstehender Dachboden. Seinerzeit beherbergte er das Archiv der Filiale Sodrico. Die Zahl markiert den Zugangspunkt.

Fotos vom Innern des administrativen Gebäudes und der Zuckerfabrik



Die 2002 renovierte Rezeption befindet sich im alten Gebäude der Zuckerfabrik. Der Flur, aus dem das Photo geschossen wurde, ist hingegen Teil des neuen Verwaltungsgebäudes, das in den 1960er Jahren gebaut wurde.



Der Flur zur Zuckerfabrik vom Hauptaussgang aus. Dieser Bauteil wurde zwischen 2002 und 2003 renoviert. Hinter der Glasscheibe befindet sich rechts die Treppe.



Das Treppenhaus, das zur Verwaltung im ersten Stock führt mit der bewundernswerten Bleiverglasung, die 1971 anlässlich des 100. Jubiläums der Brauerei angefertigt wurde.



Ansicht vom ersten Stock ins Treppenhaus mit der Bleiverglasung, sowie einer Hinterglasmalerei aus den 1930er Jahren.



Der Flur rechts vom Treppenhaus im ersten Stock. Die Wand am Ende des Flurs wurde später durchbrochen, um einen direkten Zugang zum Turm der Zuckerfabrik zu gewährleisten.



Der neue Konferenzraum im neuen Verwaltungsflügel.



Aussicht vom Brauturm auf die Rückseite der Zuckerfabrik. Unten links befindet sich das Verwaltungsgebäude aus den 1960er Jahren, das große Gebäude unten rechts beherbergt die Heizungsanlage, sowie das Labor.



Oben links: die Werkstatt der Monteure in der Zuckerfabrik. Wie man sehen kann, ist die Decke aus gegossenem Beton, also nicht brennbar.



Oben und unten links: Raum zur Lagerung defekter Kühlkörper.

Wir möchten an dieser Stelle all jenen unseren Dank ausdrücken, die Kontakt zu uns aufgenommen haben, aus Sorge der Brand könnte auch unsere Sammlung in Mitleidenschaft gezogen haben. Besonders hervorzuheben ist dabei eine Nachricht aus den Vereinigten Staaten von den Nachkommen des Besitzers der Brauerei Brochmann in Diekirch, die sich an alle Einwohner Diekirchs wendet:

"The Brochman family is sorry for your damage and hope the museum is saved and the city of Diekirch and it's people recover from this tragedy."

Kathy Brochman Merchant

Von der Heizung zur Flasche – eine Frage des Drucks

Ein Mitglied unseres Vereins, Thomas Clément hat kürzlich einen Karrierewechsel gewagt. Wir haben uns mit ihm unterhalten um mehr über die neuen Herausforderungen zu erfahren.

Y: Thomas, von der Heizungsanlage auf Flaschen umsteigen, was bedeutet das? Verfügst du über magische Fähigkeiten?

T: Noch nicht – ich war Heizungsinstallateur und ich habe nun ein Bierfachgeschäft eröffnet. Ich kümmere mich also jetzt nicht mehr um Wasser im Keller, sondern Bier im Keller.

Y: Wie war deine berufliche Laufbahn?

T: Zu Beginn war ich auf Baustellen für Gips und Dämmung zuständig, dann wurde ich als Installateurs-Gehilfe angestellt. Dann, nach mehrjähriger Ausbildung wurde ich selbst Heizungs-Installateur.

Y: Und der Umstieg zum Bier?

T: Mein Bruder hat mir ein handelsübliches Heimbrau-Kit geschenkt. Man musste nur das Wasser aufkochen und das mitgelieferte Gelee hinzufügen. Das Ergebnis war grauenhaft – ich wollte mich unbedingt verbessern. Meine Schwester riet mir, mich für eine Fortbildung des IFAPME in Arlon einzutragen, die während zwei Jahren ein- bis zweimal pro Woche stattfindet. Dort habe ich meinen Abschluss als Micro-Brauer erworben.

Y: Du wolltest also deine eigene Brauerei eröffnen?

T: Eine Brauerei eröffnen ist sehr teuer. Und man braucht bereits einiges an Eigenkapital, um einen Kredit bei der Bank aufzunehmen. Zudem ist der Markt in der Provinz Luxemburg bereits ziemlich gesättigt, mit inzwischen fast 40 Brauereien – was sehr viel ist. Gar nicht zu sprechen von den Bierbetrieben. Allerdings gibt es nur sehr wenige Läden, die sich auf den Vertrieb von Bieren spezialisiert haben. Daher habe ich beschlossen Bierhändler zu werden, mit einem Schwerpunkt auf Bieren aus den beiden Luxemburgen.

Y: Benötigt man als Kellermeister eine gesonderte Ausbildung?

T: Ich habe ein Jahr Zyhologie-Kurse in Arlon besucht. Ein Bier zu analysieren ist wesentlich komplexer als dies bei Wein der Fall ist. Es ist daher unerlässlich die notwendigen Kenntnisse mitzubringen, um die Kunden in meinem Geschäft beraten zu können. Ich biete allerdings auch regionale Snacks an, so wie etwa luxemburgische Kartoffelchips oder handgemachte Wurst. Ich habe sogar Kunden, die mich nur wegen der hochwertigen Fleischwaren aufsuchen.

Y: Interessant. Bietest du auch noch andere Dienste an?





LE HOUBLON D'OR
Bières & grignotages

Heures d'ouverture :

Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	10:00-12:30 / 13:30-18:00
Jedi	10:00-12:30 / 13:30-18:00
Vendredi	10:00-12:30 / 13:30-19:00
Samedi	09:00-17:00
Dimanche	Fermé

+352/ 26 615 091

3, rue de la Sapinière
L-8832 Rombach
(100 Meter von der N4 entfernt)

T: Ich plane auch themenspezifische Verkostungsabende zu organisieren – aus verständlichen Gründen natürlich erst nach Ende der Corona-Pandemie. Ich denke, es wäre auch denkbar Spezialbiere bei öffentlichen Empfängen zu servieren. Diesbezüglich muss noch sehr viel Aufklärungsarbeit und Markterkundung durchgeführt werden – vor allem auf der Seite des Großherzogtums, wo solche Empfänge immer noch ausschließlich vom Schaumwein dominiert werden. Es sei auch hervorgehoben, dass mein Geschäft auch offizieller Importeur mehrerer belgischer Biere für das Großherzogtum ist, so dass ich Wiederverkäufern und Betrieben im Hotel- und Gastgewerbe Rabatte anbieten kann. Ich möchte dabei dem Team des Zollbüros in Diekirch meinen Dank aussprechen, die mich sehr gut und professionell in meinem Vorhaben, Bierimporteur zu werden, beraten haben.

Y: Vielen Dank für deine Ausführungen und viel Glück mit deinem Geschäft.

T: Ich lade alle Freunde des Bieres ein, mich in meinem Geschäft zu besuchen; ich bin überzeugt, dass sie bei den 225 Biersorten ihr Glück finden werden. Jeder Neukunde erhält auch ein kleines Geschenk...



YC ● MD

Ruhe am Set und Action bitte!

Die Filmgesellschaften Tarantula Belgique, Tarantula Luxembourg, Vivo Film (IT) und MaxMa Film (DE) haben letztes Jahr den Film "Io sto bene" veröffentlicht, der unter der Regie von Donato Rotunno gedreht wurde.

Er behandelt die bewegende Geschichte zweier italienischer Immigranten in Luxemburg, die sich



gegenseitig helfen, um Umwälzungen in ihrem Leben zu bewältigen. Die Dreharbeiten fanden unter anderem in Luxemburg, Arlon und Bouillon statt. Unser Verein hat die Dreharbeiten unterstützt, indem wir die Dekoration zur Verfügung gestellt haben, um zeitgenössische Kneipen einzurichten.

Ein Film, der eine Empfehlung verdient.

YC ● MD

Monat der Archivare

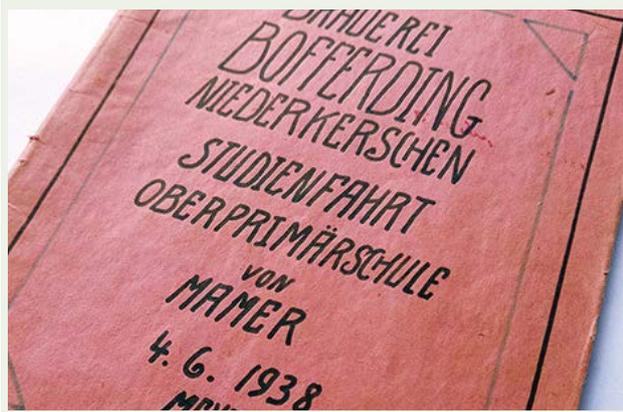
Im vergangenen Juni hat unser Verein am Monat der Archivare teilgenommen. Aufgrund der grassierenden Pandemie (die sich gefühlt schon ewig hinzieht), fanden alle Aktivitäten ausschließlich in digitaler Form statt. An dieser Stelle möchten wir Ihnen unseren Beitrag vorstellen, mit denen wir versucht haben, der Öffentlichkeit unsere weniger bekannten Schätze näherzubringen.

Wir möchten die Gelegenheit auch nutzen, um Frau Dr Schroeder und ihr Team des VLA unseren Respekt dafür zu zollen, dass sie ihre Ärmel hochgekrempelt haben, um allen Freunden der Geschichte einen Anschein von Normalität zu vermitteln.

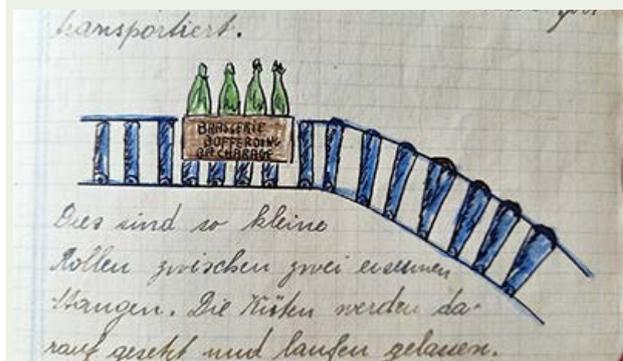
Im Rahmen des „Monats der Archive“ präsentiert das „Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l.“ Ihnen heute ein außergewöhnliches Exponat. Es handelt sich dabei um eine Erzählung des Schülers Felix Meyer aus dem Jahr 1938 nach einem Schulausflug in die Brauerei Bofferding.

Die Erzählung beginnt mit dem Besteigen des Busses in Mamer und der Durchfahrt von Holzem („In Holzem sind viele reiche Bauern und überhaupt in Holzem sind die Leute alle reich.“) vor der Ankunft in Bascharage.

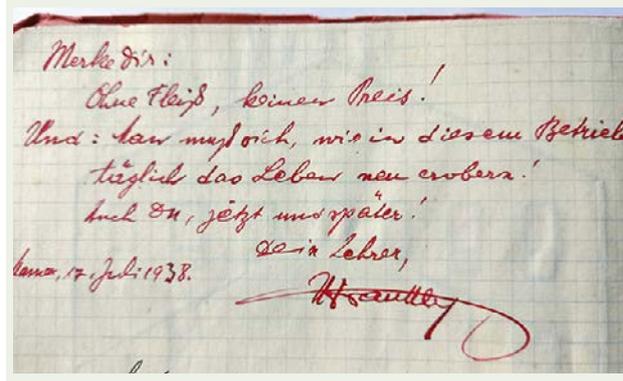
Der Grundschüler geht über zu einer detaillierten Beschreibung des Brauereigebäudes, der Rohstoffe und des Brauvorgangs, bevor er zu den Aufgaben des Braumeisters kommt: „So steht unser Braumeister vor dem großen Kessel, wo es inwendig braust und wallt“. Jeder Vorgang im Inneren der Brauerei, betrachtet mit dem Blick eines Kindes, wird detailliert beschrieben. Der magische Moment ist am Ende die Verkostung: „Aber man gab uns eine kleine Flasche. Wir tranken



alle mit einander. Nachdem die Flasche wieder niedergesetzt war, kam aus jedem Mund: „O, wie gut ist das Bier!“



Nach Verfassen und Abgabe des Berichts durch den Schüler wurde er noch durch Kommentare des Lehrers und des Brauereidirektors vervollständigt: « Lorsque, plus tard, devenus des hommes, vous adonnent au charme de la dégustation d'un bon verre de bière, vous aimerez vous rappeler votre visite à la brasserie Bofferding que je vous prie de garder en bon souvenir. » (Wenn ihr später Männer geworden seid und euch dem Charme des Genusses eines mundenden Bieres hingebt, werdet ihr euch eures Besuches in der Brauerei Bofferding besinnen, den ihr hoffentlich in guter Erinnerung behalten werden.)



Collection : Musée brassicole des deux Luxembourg / Fonds Brasserie Nationale

Lokalpresse

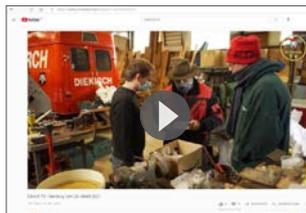
Im Zuge der vergangenen Monate wurde unser Verein mehrfach in der Lokalpresse erwähnt. Dies ist in erster Linie darauf zurückzuführen, dass die Brauerei Diekirch im vergangenen Juni ihr 150. Jubiläum gefeiert hat – andererseits aber auch auf den Brand in der ehemaligen Zuckerfabrik am

Wochenende des 18. Aprils. Sie können die Beiträge durch einen Klick auf das entsprechende Bild aufrufen.

YC ● RH ● MD



Horesca news, Februar 2021



Diekirch TV auf Youtube, April 2021, ab 29:15



Luxemburger Wort, 20. März 2021



Horesca news, April 2021



RTL, 29.04.2021

Pferde aus Guss und Stahl

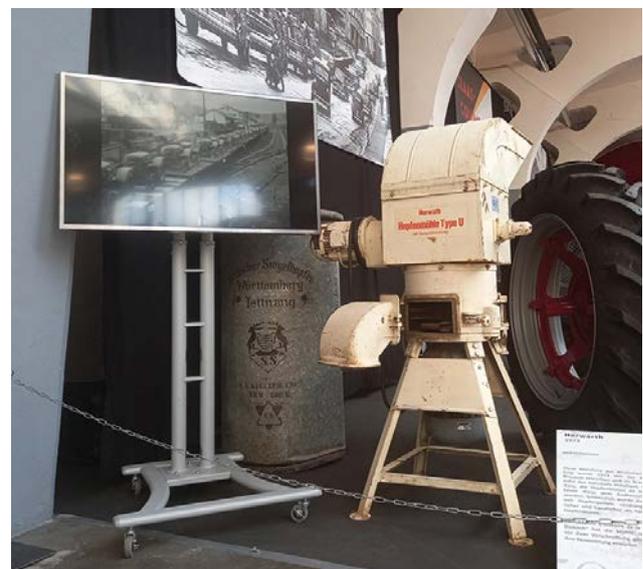
Das "Conservatoire national de véhicules historiques" in Diekirch lädt Sie zur Sonderausstellung „100 Joër motoriséiert Landwirtschaft zu Lëtzebuerg“ („100 Jahre motorisierte Landwirtschaft in Luxemburg“).

Unser Verein hat zwei Leihgaben zu dieser Sonderausstellung beigetragen: einerseits einem Hopfenhäcksler von der Diekircher Brauerei, sowie einem historischen Container für den Transport des Hopfens. Die Sonderausstellung ist noch bis zum 24. Oktober 2021 zu sehen.

YC ● MD



Die Sonderausstellung beschäftigt sich mit dem Umstieg von Pferden aus Fleisch und Blut zu ihren Gefährten aus Guss und Stahl. So kann man interessante Überbleibsel aus dieser Periode der Mechanisierung Luxemburgs vor Ort bestaunen, ergänzt durch Anschauungsmaterial in Bild und Ton. Man findet auch zahlreiche Maschinen und Werkzeug dieser Epoche, das vor 70 Jahren für die tägliche Arbeit notwendig war.



Unser Verein wird jährlich mit einer öffentlichen Spende von 150 Euro unterstützt

Spenden

Im Zuge der vergangenen Monate haben uns wieder mehrere Spenden erreicht:

- 1 Satz Werbeanzeigen aus den 1990er Jahren, 1 Satz Werbeanzeigen aus den 1960er Jahren, 1 Henri Funck Flasche, 1 Flasche des Abfüllers Schmit von Herrn Eischen Guy;
- 1 Satz Exemplare des Memorial, 1 Satz Bücher mit Ausgaben der „Ardenner Zeitung“ (1886-1939), Ausgaben der Zeitung „Le Nord“ (1945-1963) und Ausgaben der Zeitung „Der Fortschritt“ (1916-1940) von Frau Gerstenmeyer und Frau Forgiarini;



- 1 Broschüre „Das Bier und seine Herstellung“ von Herrn Rossi Jean-François;
- 1 Geldspende von Frau Skybenko Hélène;
- 1 Satz Etiketten von Herrn Wallers Benny;
- 1 luxemburgische Tourismus-Broschüre von Herrn Schneider Stéphane;
- 1 Flasche der Brasserie Luxembourgeoise von Herrn Verstichel Eric;
- 1 Satz Etiketten von Herrn Clément Thomas;
- 1 Satz Bierdeckel von Herrn Bintener Romain ;
- 1 Satz Rechnungen von Herrn Heckemanns Romain;
- 1 Satz Flaschen von Herrn Gaspar Romain.

Nachruf

*Son courage, sa gentillesse
et sa générosité étaient sa force.
C'est sans bruit et avec simplicité
qu'il nous a quittés.*



Monsieur Sébastien DEMANEZ

époux de Madame France-Lise CARON

né à Haine-Saint-Paul le 15 décembre 1971, est décédé à Magerotte le 10 juin 2021.

Vous en font part avec tristesse :

France-Lise CARON, son épouse ;
Victoria, Valentine (♥), Elisabeth, Adeline, ses filles ;
Nicole et André (†) DEMANEZ-DERVAL, sa maman ;
Manou et David LAVAUX-DEMANEZ, sa sœur et son beau-frère ;
Annie et Ignazio D'ANGELO-ETIENNE, sa belle-mère et son beau-père ;
Adrien et Raphaëlle, Valentin et Morgane ses filleuls ;
Marie, sa nièce ;
Marie-Henriette DEMANEZ, sa marraine ;
Bernard HIRSOUX, son parrain ;
Isabelle et Jacques PORSON-DERVAL, Pierre et Geneviève DEMANEZ-DELABARRE, ses oncles et tantes ;
Ses cousins et cousines,
Ses nombreux amis
Et les familles apparentées.

Sébastien Demanez, Brauer und Begründer der Brasserie Demanez in Magerotte.

