

Le Central



Le mot du Député-maire



Avec la rénovation et l'inauguration de l'ancien Hôtel Central, la Ville d'Ettelbruck préserve son patrimoine bâti tout en lui donnant une fonction nouvelle à la hauteur des défis actuels.

En 2015, après des années sans affectation, le bâtiment datant des années 1957 fut vendu à la Ville. La destinée de création de logements sociaux et le maintien d'une brasserie au rez-de-chaussée était claire dès le départ. Les travaux importants s'imposaient en termes de statique, d'accessibilité, d'assainissement énergétique et de modifications profondes pour aménager 11 logements abordables et une gastronomie indépendante. Les années de pandémie ont encore retardé le projet.

La responsabilité sociale de la Ville est témoignée par la création de logements sociaux et par la préservation d'un local de rencontre, d'un endroit accueillant pour une gastronomie recherchée au Centre-Ville. La présente brochure, signée Romain Heckemanns, archiviste de la Ville, retrace les aspects marquants de la belle histoire de ce beau bâtiment.

Je tiens à remercier les nombreux intervenants, architectes, ingénieurs, fonctionnaires communaux et corps de métiers qui sont intervenus dans le chantier complexe. Mes remerciements vont de même à l'Office Social Nordstad pour la gestion en qualité de bailleur social de l'immeuble, et surtout au Ministre du Logement. Sans l'appui financier de l'Etat, le projet n'aurait pas pu voir le jour.

Jean-Paul Schaaf
Député-maire



D'Wuert vum Minister



D'massivt Schafe vun bezuelbar ëffentleche Wunnengen, eng Prioritéit fir déi ëffentlech Hand!

Bezuelbar ëffentlech Wunnengen si resilient Wunnengen!

D'Bewunner vun deene Wunnengen si geschützt, besonnesch an ekonomesch schwieregen Zäiten. Zu Lëtzebuerg sinn awer just geschate knapp 2% vun alle Wunnengen ëffentlech a bezuelbar. An dat geet laang net duer. Well an der Vergaangenheet net dofir gesuergt gouf, datt méi der Wunnenge gebaut goufen an datt se an der ëffentlecher Hand bleiwen, sinn haut net genuch der Wunnengen do.

Uganks vun dëser Legislatur gouf e Richtungswiessel agelaut. Mat der nationaler Strategie fir bezuelbare Wunnraum ass d'Schafe vun deene Wunnengen eng national Prioritéit ginn. Dofir ginn all néideg Gesetzer am Logement iwwerschaft. Tëscht 2017 an 2022 sinn d'Investissementer vu 40 Milliounen Euro d'Joer op 200 Milliounen geklommen. Zil ass et fir méttelfristeg all Joer eng hallef Milliard Euro an den ëffentleche Wunnengsbau ze investéieren, mam Fokus op Locatiounswunnengen.

Fir déi Wunnengen ze bauen an ze geréiere brauche mir Partner. D'Gemenge spillen do eng zentral Roll, well all bezuelbar ëffentlech Wunneng entsteet an enger Gemeng. Mam Pakt Logement 2.0, ginn d'Gemengen zousätzlech finanziell ënnerstëtzt. Mam Logementsberoder dee vum Wunnengsbauministère zur Verfügung gestallt gëtt, kritt all Gemeng och en Expert zur Säit gestallt fir eng lokal Wunnengsstrategie auszeschaffen. Iwwerdeems gi mam Gesetzprojet iwwert de "Logement abordable" d'Gestioun, d'Attributioun an d'Loyeren déi d'Leit dofir bezuele méi transparent a méi gerecht.

Mäin Objektiv sinn 10 mol méi bezuelbar ëffentlech Wunnengen am ganze Land. Mir brauche laangfristeg e Stack vun 20% der Wunnengen. Dat Objektiv muss e gemeinsaamt Objektiv si vum Staat, de Gemengen, de sozialen an och de privaten Acteure vum Wunnengsbau.

Mam Projet "Hotel Central" mécht d'Gemeng Ettelbréck e weidere Schratt an déi richtig Richtung.

Wat mir baue bleift. Fir e Wunnrecht fir jiddereen!

Henri Kox
Ministre du Logement



Das Projekt des SAL

Die finanziellen und materiellen Probleme denen die Einwohner Luxemburgs mit niedrigem respektiv mittleren Einkommen ausgesetzt sind, haben sich in den letzten Jahren noch vergrößert. Eine der Ursachen ist für diese Einwohner die Unerschwinglichkeit einer Mietwohnung zu einer ihrem Einkommen angepassten Miete. Zu der monatlichen Miete kommen dann noch eine einmalige Kautions, der Preis für die Vermittlungsagentur und die allgemeinen monatlichen Verbraucherkosten für Heizung, Elektrizität, Wasser und Taxen hinzu. Die Zusammenfassung dieser Kosten macht es diesen Menschen fast unmöglich, eine ihren Bedürfnissen angepasste Mietwohnung zu finden ohne die Unterstützung von professionellen Organisationen im Bereich der Sozialwohnungen. Ein Ende dieser Problematik ist nicht in Sicht, ganz im Gegenteil.

Im Bewusstsein, dass die Wohnungsnot für diese Menschen mit sehr vielen anderen sozialen und finanziellen Problemen verknüpft ist, hat das Office Social Nordstad 2015 das Projekt eines „Service d’Accompagnement et du Logement“ (SAL) ausgearbeitet und umgesetzt.

Vorausgegangen waren erste Erfahrungen im Bereich der Verwaltung von 14 Mietwohnungen, die dem Office Social Nordstad 2011 vom damaligen Sozialamt der Stadt Ettelbrück übergeben wurden, welches seit 2004 solche Sozialwohnungen bedürftigen Mitbürgern zu einer dem Einkommen angepassten Miete zur Verfügung stellte.

Das sehr schnelle Anwachsen an Anfragen von Menschen, die von dieser Initiative profitieren wollten, begleitet von dem Angebot der Unterstützung der Sozialarbeiter in der Bewältigung von vielen anderen Problemen des Alltags, hat dazu geführt, dass das multiprofessionelle Team, das diesem Projekt vorsteht, dank der großen finanziellen Unterstützung der Oeuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte sowie den neun Trägergemeinden ausgebaut werden konnte. Der „Service d’Accompagnement et du Logement“ (SAL) besteht aus einem Projektleiter, drei Sozialarbeitern, einem Techniker und einem administrativen Mitarbeiter.

Heute verwaltet der SAL des Office Social Nordstad 90 Wohnungen, Tendenz steigend, die ihm von den 9 Trägergemeinden oder von Privateigentümern vermietet werden unter Berücksichtigung der Bedingungen des Ministère du Logement um als Sozialwohnung anerkannt zu werden.

Leider wächst die Anzahl der Menschen, die das Angebot des SAL in Anspruch nehmen wollen stetig und so hoffen wir auch weiterhin auf die Zusammenarbeit von möglichst vielen Eigentümern von Mietwohnungen.

Das Projekt „Hôtel Central“ ist ein Musterbeispiel von einer sehr gelungenen Zusammenarbeit zwischen Ministère du Logement, der Gemeinde Ettelbrück und dem Office Social Nordstad in der Finanzierung, Schaffung und Verwaltung von 11 Sozialwohnungen.

Wir wünschen den Bewohnern viel Zufriedenheit bei der Umsetzung ihres ganz persönlichen Lebensprojektes.

Jean FEITH
Präsident Office Social Nordstad

Conny WILDGEN
Projektleiterin SAL



OFFICE
SOCIAL
NORDSTAD

Das Hôtel Central in Ettelbrück

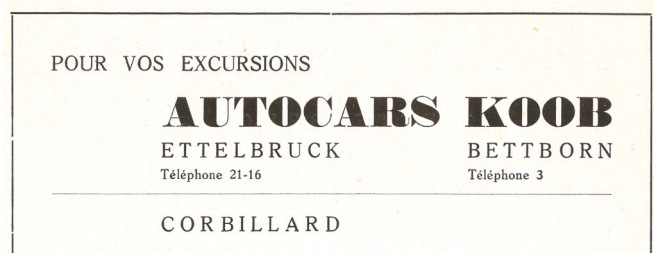
Schon um die Wende zum 20. Jahrhundert gab es in der Bastnacherstraße¹ in Ettelbrück einen Gastronomiebetrieb, den die Eheleute Jean-Pierre Loeffrig - Anna Muller 1936 kauften, um ihn dann ihrem Sohn Emile zu übertragen. In der weiteren Entwicklung haben dann Emile Loeffrig - Catherine Koob 1937 das Eckhaus zum Viehmarkt, das ehemalige Café Schaus, erworben, um es ihrem Gastronomiegewerbe hinzuzufügen. In der Folge führte das Ehepaar Loeffrig-Koob dann mit geschäftlichem Spürsinn das "Hôtel Central Loeffrig - Koob Café Restaurant". Sie boten schon vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs ihren Gästen Garagen für ihre Autos auf dem Viehmarkt (heute place Marie-Adélaïde) an und warben mit einer Privatfischerie in der Alzette.



Das Hôtel Central-Loeffrig - Koob

Nach dem Tod seiner ersten Ehefrau Catherine Koob im Jahr 1949 ehelichte Emile Loeffrig in zweiter Ehe Marie Atten. Schon wenige Jahre nach Beendigung des Zweiten Weltkriegs setzte eine rasante Entwicklung im Tourismus ein; nach Jahren der Entbehrungen, der Zerstörungen und des Leids wollten die Menschen wieder verreisen. Das Hotel mit angeschlossener Gaststube und Restaurant platzte schnell aus allen Nähten und die Hoteliers-Familie sah sich gezwungen ihre Gäste privat für die Übernachtungen in Ettelbrück unterzubringen. Auf Dauer war dies keine Lösung und eine Vergrößerung des Betriebs wurde ins Auge gefasst.

Ein Kuriosum am Rande dieser Hotelgeschichte ist, dass durch familiäre Bande der Autobusunternehmer und Bestatter Jean Koob aus Bettborn in den 1950er-Jahren eine Kontaktadresse im „Hôtel Central Loeffrig - Koob Café Restaurant“ eingerichtet hatte; das Hotel und der Bestatter waren unter der gleichen Telefonnummer (damals 21-16) zu erreichen. Zudem befand sich vor dem Haus eine Bushaltestelle für die Linie Ettelbrück-Feulen-Mertzig-Grosbous. In den 1950er Jahren gab es acht Hotels und fünfzehn Gaststätten in Ettelbrück.



Werbung von 1957



Briefkopf von 1946

Einen Gastronomiebetrieb („Café Goedert - Delleré“, dann „Nothar - Koos Café Restaurant Epicerie Mercerie“) hatte es auch schon seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts auf der gegenüberliegenden Straßenseite, der Kreuzung Bastnacherstraße - Eingang zum Viehmarkt (heute Ecke rue de Bastogne - rue Michel Weber gegeben). Dieses Gebäude war durch den Beschuss der US-Truppen während der Ardennenschlacht im Dezember 1944 so schwer beschädigt worden, dass am Ende nur mehr ein Abriss übrigblieb.



Das Café Goedert-Delleré um 1900

Zurück blieb ein leeres Grundstück, das von den Eheleuten Emile Liefbrig - Marie Atten am 5. August 1953 gekauft wurde.

Erweiterung der Zimmerkapazitäten

Mit dem Bau eines neuen Gebäudes auf dem 1953 erworbenen Grundstück, welches innerhalb kurzer Zeit hochgezogen wurde, konnte die Hoteliers-Familie auf einen Schlag ihr Zimmerkontingent um 22 Einheiten (jede mit eigener Dusche auf dem Zimmer) erweitern. Insgesamt hatte die Familie Liefbrig nun vierzig Zimmer im Angebot.



Das Café-Restaurant Nothar-Koos



Der Neubau um 1954

Der Bau eines so imposanten Gebäudes in einer Zeit, in der Luxemburg sich noch nicht von den Folgen des Zweiten Weltkriegs erholt hatte und in der die Rekonstruktion des Landes, insbesondere des Nordens, noch nicht abgeschlossen war, war eine unternehmerische Glanzleistung. Im neuen Gebäude wurden anfangs nur Hotelgäste untergebracht, eine Gastronomie gab es dort noch nicht, das Erdgeschoss und das erste Stockwerk waren an einen Möbeldhändler, „Ameublement Nicolas Kirtz“ (Kirtzen Néckel), vermietet, der dort seine Ausstellungsräume eingerichtet hatte.



Hôtel Central
 Propr.: Emile LIEFFRIG-ATTEN

ETTELBRUCK
 Grand-Duché de Luxembourg
 29, rue de Bastogne
 Tél. 21-16
 Chèque postal 9633
 Banque Internationale 120993

CHAMBRES CONFORTABLES - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU COURANTE

Briefkopf aus den 1950er-Jahren

Pour acheter de la bonne qualité
 en meubles à des prix intéressants

adressez-vous en toute confiance à:

l'Ameublement

Nicolas KIRTZ

ETTELBRUCK
 Rue de Bastogne - Tél. 2561

Werbung von 1957

Luftaufnahme der US-Army von 1959





Im Keller des Gebäudes hatte Emile Lieffrig auf eigene Kosten Umkleideräume, Duschen und Toiletten für den FC Etzella eingerichtet. Der Stammsitz des Ettelbrücker Fußballvereins befand sich über Jahre in dem gegenüberliegenden Gasthaus. Anfangs gab es an dem neuen Gebäude noch keinen Hinweis auf einen Hotelbetrieb, allerdings existieren Fotos mit der Aufschrift „HOTEL-CENTRAL“ an der Fassade zwischen dem zweiten und dritten Stockwerk und „HOTEL LIEFFRIG“ an der Fassade zwischen dem Erdgeschoss und dem ersten Stock. Es sind Fotomontagen, wobei immer das gleiche Grundfoto benutzt wurde.

1970 hätten Emile Lieffrig² und Marie Atten sich ins Privatleben zurückziehen können, doch sie entschieden sich nun ihr Augenmerk voll auf das dreistöckige Gebäude an der Ecke rue de Bastogne - rue Michel Weber (Adresse: 25, rue de Bastogne) zu richten und dort groß zu investieren.

rechter Beleuchtung³“ eingerichtet. Im ersten Stockwerk wurde das Restaurant etabliert. Die Zimmer, das Restaurant und die Bar wussten mit einem hohen Standard aufzuwarten. Der Gastronomiebetrieb hieß nun offiziell „Hôtel Central“, in Ettelbrück wurde allerdings nur „de Central“ oder „am Central“ gesagt.



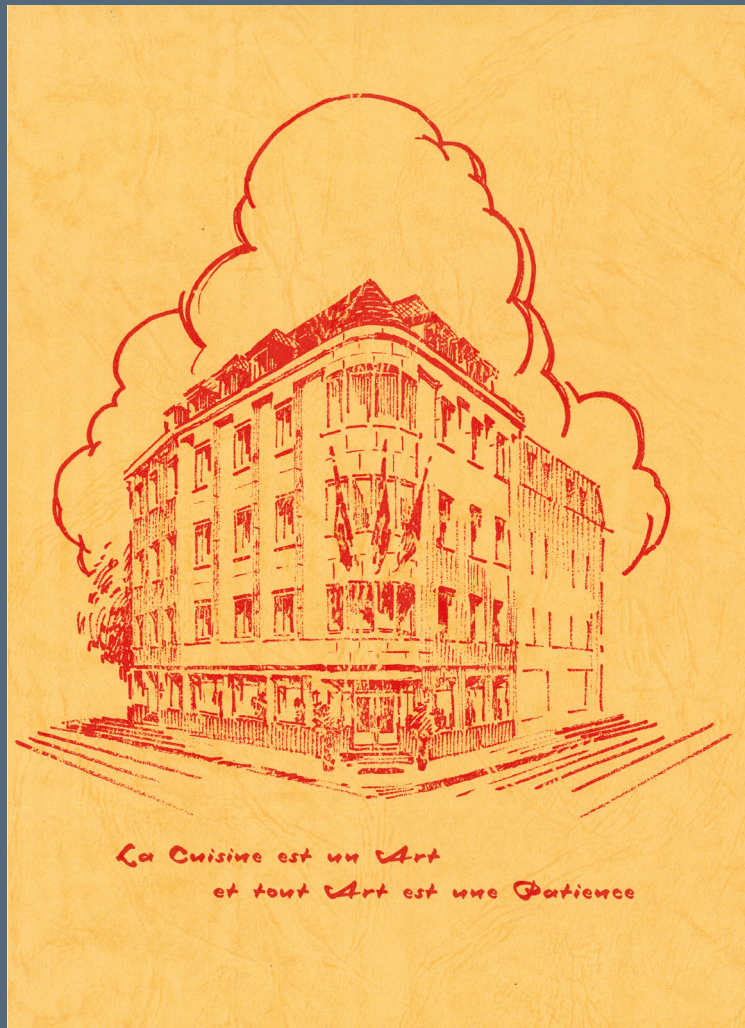
Die Eheleute Lieffrig-Atten neben Pfarrer Victor Wolff bei der Einweihung des Hôtel Central im Jahr 1970



1963

Das Haus wurde von Grund auf saniert, im Erdgeschoss wurde eine Bar „mit schöner Kassettendecke, vornehmer Holztafelung, hübschen Tischen mit Keramikauflage, bequemen Sesseln und origineller indi-





Das Hotel wurde zur ersten Adresse in Ettelbrück, insbesondere für die internationalen Hotelgäste⁴. Hohe Militäroffiziere, darunter viele von den US-Streitkräften, belegten hier während der Remembrance-Day Feiern⁵ die Zimmer, ebenso wie Gäste und Vertreter der im Umkreis von Ettelbrück liegenden Industrien.



Menükarte aus den 1970er-Jahren

Das Hotelgebäude in Nr. 23, rue de Bastogne, das in „Café Auberge des Ardennes“ umgetauft wurde, wurde vermietet, und der erste Pächter richtete dort für einige Jahre eine Bar im englischen Club-Stil ein. In dem damals noch eher ländlich geprägten Ettelbrück sorgte diese jedenfalls für viel Aufsehen. Im Volksmund wird dieses Gebäude „am aalen Liefrech“ genannt, heute befindet sich dort eine Gastwirtschaft mit einer Pizzeria. Diese Immobilie ist immer noch im Besitz der Nachkommen Liefbrig.

Ein Stern im Guide Michelin

Als 1977 das Ehepaar Liefbrig - Atten beschloss sich in den wohlverdienten Ruhestand zu verabschieden, war für kurze Zeit der Sohn von Emile Liefbrig und Catherine Koob, ebenfalls Emile⁶ genannt, mit von der Partie, entschied sich jedoch dann gegen sein Vorhaben das Geschäft zu übernehmen. Er hatte vorher in Unterschlatt im Kanton Thurgau in der Schweiz ein Restaurant geführt und beschloss nach einer kurzen Probezeit in Ettelbrück zu seiner Frau und den Kindern in die Schweiz zurückzukehren, wo er in Villars-sur-Ollon erfolgreich ein eigenes Restaurant eröffnete.

Das Ehepaar Liefbrig-Atten zieht sich am 1. April 1977 aus dem Geschäftsleben zurück

In der Folge wurde das „Hôtel Central“ an das Ehepaar Philippe Waltzer - Riny Geraets verpachtet. Das Ehepaar Liefbrig - Atten stieg offiziell am 1. April 1977 aus dem Geschäftsleben aus, begleitete noch für einen Monat die neuen Betreiber ihres Hauses und verabschiedete sich dann endgültig ins Privatleben. Der Elsässer Waltzer⁷ wusste das Hotel mit seinem



Restaurant in Angebot und Qualität weiter auszubauen und wurde mit seinen Köchen, dem Franzosen Daniel Dijou⁸ und dem Ettelbrücker Aloyse Mossong⁹, sowie dem Auszubildenden, dem Niederländer Hans Poppelaars¹⁰ im Jahr 1983 mit einem Stern im Guide Michelin belohnt, den er bis 1992 innehatte. Zudem war das Restaurant von 1982 (13/20 Punkte) bis 1988 mit einer „Toque“, und 1989 sowie 1990 (15/20) mit deren zwei im französischen Gastronomieführer Gault Millau bedacht worden.

ETTELBRÜCK 8 ③ et 409 ②⑥ – 6 455 h.

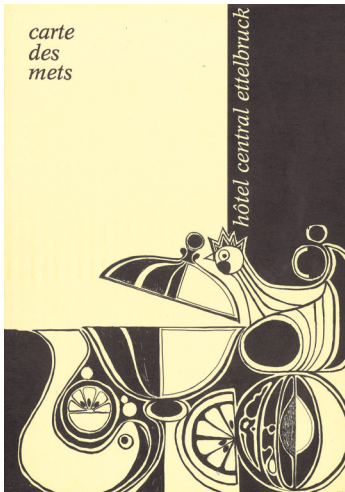
📍 Grand´rue 13 (avril-sept.; déc.-janv. le matin), ☎ 9050, 📞 82068.

♦Luxembourg 28 – ♦Bastogne 41 – Clervaux 34.

🏠 🍷 **Central**, r. Bastogne 25, ☎ 9010, 📞 82116 – 📺 rest 🚻 wc 🚿 wc 📞 AE ① E
 fermé du 18 au 31 août, 24 déc.-15 janv. et dim. soir d'oct. à Pâques – R (1^{er} étage) 650/1350 –
 27 ch ☎ 750/1400 – P 1350/1450.



Das hoteleigene Restaurant „Taste-vin“ mit abgeschlossener Vinothek, das auch durch seine exklusive Weinkarte¹¹ bestach - es war dies immer ein besonderes Anliegen von Philippe Waltzer¹² - ist das einzige in Ettelbrück, das je mit so hohen gastronomischen Auszeichnungen bedacht wurde.



Menükarte aus den 1980er-Jahren

Note pour _____			
Chambre N°	Table N°	Date	
2 meuro	1/20	3/12/85	35.00
1/2 jambon 1/2 porc			5.00
1st viande			6.50
2 œufs	60		1.80
1 lait			1.20
2 jus	60		1.90
1 pain de 20-25g			1.50
1/2 poulet			1.00
1 fruit pour 10.			4.90
			59.40
335.- À la livraison			

Service et TVA compris

H.C. Ph. Waltzer-Corot / Tél.: # 21 16 - 61 93 01
 100, rue de la Gare - 1110 Ettelbruck - tél. 5 111 0111 - CEE 0007/100-0

L. NIEDERANVEN, le 13/12/82

Monsieur,

un grand chef n'est pas seulement un artiste à l'imagination fertile, mais surtout un dispensateur de joie et de plaisirs. C'est pour quoi ma femme et moi vous remercions et notre gratitude pour l'un des plus étonnants repas jamais fait: celui de vendredi passé au soir.

Il m'a été agréable d'accepter vos compliments les plus sincères pour l'équilibre, la finesse et la légèreté de vos plats, doublement mis en valeur par le profond savoir œnologique de Monsieur Waltzer.

Je vous souhaite que vous passiez toujours de bons moments ensemble!

Salutations amicales

Schreiben eines Feinschmeckers an Daniel Dijou



Aloyse Mossong 1988 in Australien

Amphitryon 84

J'ai trouvé une maison
 où l'on sent également,
 Sans soucis de raison,
 le prime et le manant

Les mets se succèdent,
 En tous points d'ins,
 Et les crus parachèvent
 Cet hymne nobélaisien!

Manger devient une fête,
 Et boire une conversion.
 Initiation parfaite,
 Etrange religion...

A cette table j'espère
 M'asseoir encore longtemps!
 Aller au bout de ce rêve,
 De cet espoir incertain,

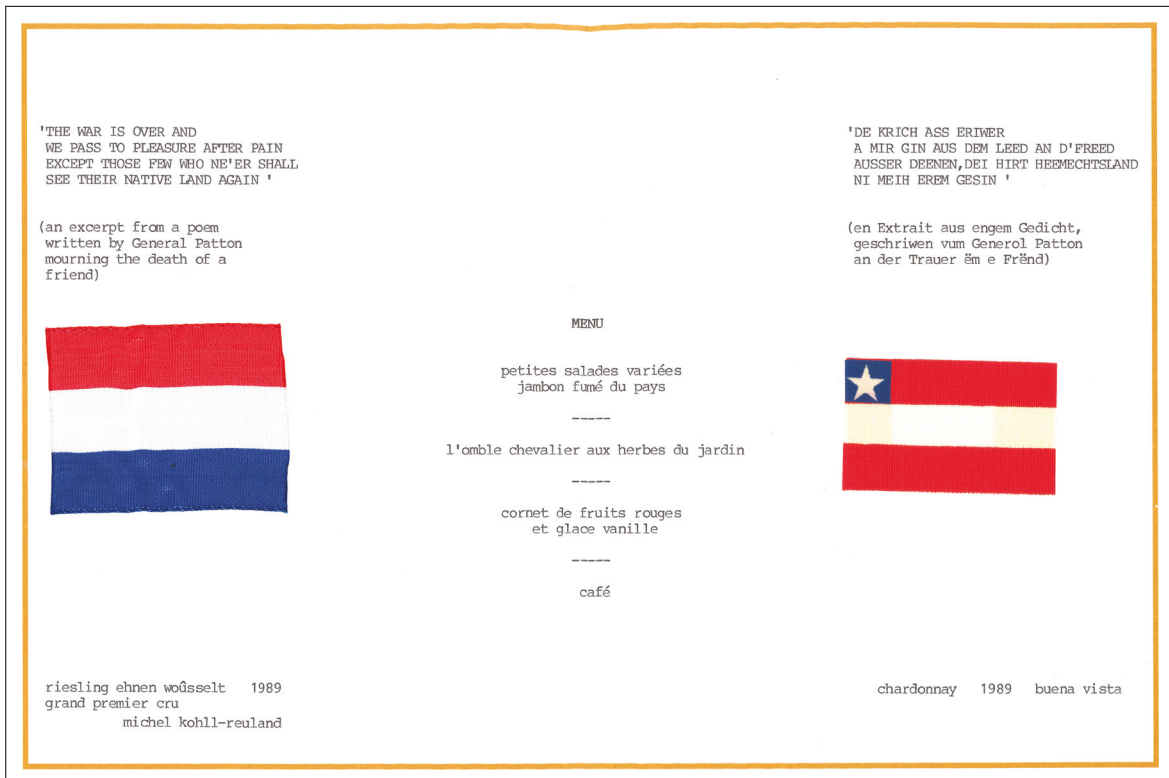
Et peut-être connaître,
 A force de persévérance,
 De ce lieu saint le maître:
 Monsieur Philippe Waltzer.

Gilles et Isabelle,
 avec nos remerciements émus...

(1984) Gedicht an Philippe Waltzer



Hans Poppelaars und Daniel Dijou im Jahr 2022



Menu zum Remembrance Day 1990



Das Hôtel Central im Sommer 1995...

....und m Juli 1997



Auf Waltzer¹³ folgte von Oktober 1993 bis 2011 der aus dem Elsass stammende Gastronom Norbert Lebon, das Restaurant hieß nun „Le Chateaubriand“, dann schloss das „Hôtel Central“ für immer seine Pforten.



Gilberte Dijou-Zune, Daniel Dijou, Saber Bouchir, Hans Poppelaars am 5. Dezember 2022 vor dem Le Central



Fünf Jahre später wurde das Gebäude an die Gemeinde Ettelbrück verkauft, die es nach einem Um- und Ausbau und der Unterstützung des Ministère du Logement in ein Wohnhaus mit elf Einheiten

für sozial Benachteiligte umwandelte. (Adresse: 2, rue Michel Weber). Im Erdgeschoss ist auch wieder ein Restaurant angesiedelt.

Romain Heckemanns

- 1 Bis zum Zweiten Weltkrieg gab es nur Hausbezeichnungen in Luxemburg, durch das Reichsluftschutzgesetz während der deutschen Besatzung 1940-1944 wurden dann die Hausnummern eingeführt. Gemäß dem damaligen Beschluss hatte der 1936 gekaufte Gastronomiebetrieb die Hausnummer 27 und das 1937 gekaufte „Café Schaus“ die Nummer 29. Es war dies auch der Wohnsitz der Familie Liefbrig - Koob. Durch Neuordnung der Hausnummern in den 1960er-Jahren ist heute 23, rue de Bastogne die Postanschrift dieser Doppelimmobilie. Möglicherweise hatte in der ersten Hälfte der 1940er-Jahre das Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite, das „Café Nothar-Koos“, die Hausnummer 33; doch Genaueres ist heute nicht mehr in Erfahrung zu bringen. Die Immobilie „Hôtel Central“, heute „Le Central“ hat die Hausnummer 25.
- 2 Emile Liefbrig verstarb im Jahr 1988, Marie Atten 2012.
- 3 Luxemburger Wort 1970, nähere Daten unbekannt.
- 4 In lebhafter Erinnerung bei älteren Ettelbrücker Einwohnern ist der Aufenthalt Marlène Charells (geb. Angela Miebs) in den 1970er-Jahren im „Hôtel Central“ geblieben. Diese hatte für mehrere Wochen gleich mehrere Zimmer angemietet und nahm bei dem ehemaligen international bekannten Zirkusstar Alma Piaia-Vizla, die in Ettelbrück lebte, Unterrichtsstunden im Tanz. Charell war in den 1960er- und 1970er-Jahren weltweit als vielseitige Entertainerin erfolgreich.
- 5 Zwischen 1954 und 2004 wurden in Ettelbrück Gedenkfeiern mit Militärparaden zu Ehren der während der Ardennenoffensive 1944-1945 gefallenen US-Soldaten abgehalten.
- 6 Emile Liefbrig jr. verstarb 2010.
- 7 Nach erfolgreichem Abschluss der „Ecole Hôtelière Alexis Heck“ in Diekirch führte Philippe Waltzer mit seiner aus den Niederlanden stammenden Ehefrau Riny Geraets während drei Jahren das „Café-Hotel de la Place“ (sieben Zimmer) in Diekirch, dann machte ihm Marie Liefbrig - Atten das Angebot das „Hôtel Central“ zu übernehmen.
- 8 In den 1960er-Jahren war Daniel Dijou in Paris Koch im „Restaurant Philippes“ des französischen Jockey Yves Saint-Martin, dann fand er eine Anstellung im „Restaurant L'Orangerie“ des Schauspielers Jean-Claude Brialy auf der Île Saint-Louis. Es war dies ein Nachtrestaurant, in dem zu später Stunde die vornehme Gesellschaft, unter anderem viele französische sowie internationale Filmschauspieler einkehrten. Danach fand Daniel Dijou eine Anstellung im „Restaurant Studio de Cinéma“ in Boulogne-Billancourt, ehe er im „Journal de l'Hôtelier“ eine Anzeige las, dass im „Hôtel-Restaurant Central“ in Luxemburg ein Koch gesucht werde. So kam es, dass er von 1972 bis 1993 dort Chefkoch war, zuerst unter Liefbrig - Atten, dann unter Waltzer - Geraets, ehe er für wenige Monate nach Diekirch ins „Hôtel-Restaurant Hélène Hiertz“ wechselte. Von 1994 bis 2004 betrieb er mit seiner Ehefrau Gilberte Zune das Restaurant „Le Navarin“ in der rue Prince Henri in Ettelbrück, dann verabschiedeten beide sich in den Ruhestand.
- 9 Nach dem „Hôtel Central“ setzte Aloyse Mossong (+1996) seinen weiteren Berufsweg im Drei-Sterne-Restaurant „Le Gavroche“ von Albert und Michel Roux in London fort, ehe er mit seiner aus Schottland stammenden Lebensgefährtin in einer Mannschaft vorgesehen war, die für die beiden französischen Brüder im Rahmen der Olympischen Spiele 1984 in Los Angeles ein Restaurant in Santa Barbara, Kalifornien führen sollte. Für dieses Projekt war eine Dauer von drei Monaten vorgesehen, doch wegen fehlender Papiere für die USA platzte dieser Traum für die beiden. Für einige Zeit arbeitete er dann im „Restaurant l'Agath“ in Hesperange. Vom 3. bis 6. November 1985 war Aloyse Mossong Teil der vierköpfigen Mannschaft des „Vatel-Club de Luxembourg“ bei der Internationalen gastronomischen Ausstellung in Osaka, Japan. Sie wurden Fünfte bei 13 teilnehmenden Nationen und holten vier Goldmedaillen und drei Ehrenpreise. In der Folge nahm Aloyse Mossong mit Erfolg an weiteren großen internationalen Kochwettbewerben teil. Mit dem „Restaurant Mont Saint-Nicolas“ in Vianden machte Mossong sich selbständig, danach übernahm er noch ein Café-Restaurant in Brandenburg.
- 10 Nach dem „Hôtel Central“ setzte Hans Poppelaars seinen Weg in der „Gäichel“ fort, ehe er in das „Restaurant Patin d'Or“ in Kockelscheuer wechselte. Danach war er während zwei Jahren Maître d'hôtel im Hotel „Le Royal“ in der Stadt Luxemburg, ab dem 1. Mai 1989 führte er während zehn Jahren ein Restaurant in Winseler. Seit 2000 betreiben Hans Poppelaars und seine Ehefrau Maryse Hacart das „Manoir Kasselslay“ (Hotel und Restaurant) in Roder bei Clervaux. Zwischen 2006 und 2012 war das Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin aufgelistet.
- 11 In der Weinkarte des Restaurants wurden über 5.000 Weine, darunter auch alle Lagen der Luxemburger Mosel, geführt. Im weltweiten Ranking der Weinkarten der Restaurants war das „Taste-vin“ unter den ersten zehn aufgelistet. Im „Concours de la Meilleure Carte de Vins 1979“ des „Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs“ war das Restaurant des „Hôtel Central“ eine der fünf Einrichtungen, die mit den höchsten Ehren (hors concours) bedacht wurde.

„Comment juger la carte des vins d'un restaurant? ... Deux cartes semblent exemplaires selon ces critères, celles du „Comme Chez Soi“ (Bruxelles) et de „l'Hôtel Central“ (Ettelbruck) qui totalisent le maximum de points.“ (Gault Millau, Les grandes cartes des vins, septembre 1982)

1983 wurde das „Taste-vin“ im Gault Millau auf dem fünften Platz der besten Weinkarten der Benelux geführt.
- 12 „Mais la joie, le „pied“ au „Central“, c'est la carte des vins idéalement présentée toutes régions et sous-régions bien séparées, cette carte est une véritable bible qui détaille les vignobles par caractéristiques géographiques et géologiques.“ (R.G., Revue luxembourgeoise de gastronomie, juin 1982), . „Pour Ettelbruck, je suggère: „plongez le nez dans la carte des vins époustouflante de M. Waltzer et ... commandez les crus les plus exceptionnels“, vous ne les trouverez nulle part ailleurs à ces prix d'avant le phylloxera et, chose presque aussi rare, la carte des mets n'est pas négligée au profit de cette du vin.“ (Roland Gohy, Guide des connaisseurs (Belgique), 1982)
- 13 Ab 1992 wurde das „Hôtel Central“ von einem Beauftragten Waltzers geführt, dieser war zu dem Zeitpunkt dabei sein eigenes Restaurant („L'Etiquette“) mit angeschlossener Vinothek in Walferdingen aufzubauen. Dieses Restaurant führte er bis November 2008, dann schloss er das Restaurant und eröffnete im Dezember 2008 eine gleichnamige Vinothek in Bereldingen. Zusammen mit einem Partner betrieb er diese bis Dezember 2014 dann trat er seinen Ruhestand an.

Frank Farian stand im „Hôtel Central Lieffrig“ am Herd

Aus den Erinnerungen von Lucie Hoss-Lieffrig

Auf Anraten seiner Mutter hatte Frank Farian, geboren Franz Reuther, den Beruf des Kochs erlernt. Ab Ende der 1950er-Jahre bis 1966 stand er in der Sommersaison im „Hôtel Central Lieffrig Café Restaurant“ (23, rue de Bastogne) am Herd. In seiner Freizeit saß der spätere Musikproduzent oft am Fenster seines Zimmers und spielte Gitarre. Als er die Musikbands bei den Feiern des Remembrance-Days hörte, gab es für ihn kein Halten mehr, er wollte in die Musikbranche einsteigen. Mit seinen eigenen Liedern suchte Farian, der am 18. Juli 1941 im rheinland-pfälzischen Kirn geboren ist und im Saarland aufwuchs, mehrmals den ebenfalls in diesem Bundesland lebenden Dieter-Thomas Heck („ZDF-Hitparade“) auf, damit dieser ihn als Musiker und Sänger unter seine Fittiche nehme; schlussendlich willigte dieser ein. 1963 kochte Franz Reuther, alias Frank Farian, noch das Hochzeitsmahl der Eheleute Ady Hoss - Lucie Lieffrig und bis zum Beginn der Saison 1966 war er noch kurzzeitig im Dienst der Familie Lieffrig-Atten, dann wechselte er endgültig in die Musikbranche. „Ött waar een ganz gudden Kach“, erinnert sich Lucie Hoss - Lieffrig auch noch nach rund sechs Jahrzehnten an Frank Farian. Nach seiner Solokarriere produzierte dieser mit Riesenerfolg die Musikgruppen „Boney M“ und „Milli Vanilli“. Er war ebenfalls Musikproduzent von „Meat Loaf“ und



„La Bouche“. Als die Gruppe „Boney M“ 1980 in Düdelingen gastierte, war die Familie Hoss-Lieffrig zum Konzert und später zum gemeinsamen Essen mit der Band eingeladen.

Romain Heckemanns

Transkription von Pascal Nicolay eines Fernsehinterviews des saarländischen Rundfunks im Juli 2021 aus Anlass des 80ten Geburtstages von Frank Farian

Ich habe Koch gelernt, weil ich immer Hunger hatte.

Und hatte nie genug zu essen.

Und bin dann nach Luxemburg gegangen und habe einen guten Job bekommen.

Ich habe nicht nur 300 DM wie in Saarbrücken verdient.

Ich habe dann das Vierfache verdient.

Ich habe 1200 DM bekommen.

Das war 1958-59.

Und dann war ich 2-3 Saisons in Ettelbrück im Hotel Central.

Dann ist das General Patton Fest.

Denn General Patton hat die Luxemburger von den Nazis befreit.

Da ist ein riesengroßes Festzelt.

Und was hörten meine Ohren?

Eine Rock'n Roll Band.

Ich habe gedacht, die lassen Schallplatten laufen.

Ich ging in das Zelt rein.

Da steht eine Band auf der Bühne

1 Sänger, 3 Gitarren hintendran und 1 Schlagzeuger hintendran.

Und da gab es eine Explosion im Kopf.

Und da konnte ich nicht mehr kochen.

Die Sozialwohnungen im „Le Central“

Nach dem Kauf des ehemaligen „Hôtel Central“ durch die Stadt Ettelbrück im Jahr 2016 plante diese auf jeder der vier Etagen¹ das Einrichten einer Wohnstruktur mit Gemeinschaftsküche sowie insgesamt 19 Studios mit Badezimmer für junge Erwachsene. Da die Vereinigung „Nordstadjugend“ zur gleichen Zeit das Projekt „Jugendwunnen“ in Ettelbrück präsentierte, sahen die Stadtobere von ihrem ursprünglichen Plan ab und brachten den Bau von elf Wohnungen unterschiedlicher Größe, davon zwei für Personen mit eingeschränkter Mobilität, für sozialschwache Mitbürger auf den Weg.

Eigentümer der Sozialwohnungen, die bis zu 75% vom Ministère du Logement bezuschusst werden, ist die Stadt Ettelbrück, die sie an das „Office social Nordstad“ vermietet. Dieses vermittelt und vermietet die Wohnungen an sozial Benachteiligte aus den neun Gemeinden, die das Nordstad-Sozialamt bilden und zwar Bettendorf, Bourscheid, Colmar-Berg, Diekirch, Erpeldingen-an-der-Sauer, Ettelbrück, Feulen, Mertzig und Schieren.

Zugang zu einer Wohnung im „Le Central“ haben Familien, Ehepaare, Alleinerziehende und Junggesellen, die sich auf dem freien Markt keine Wohnung leisten können. Die gleichen Grundvoraussetzungen gelten für Asylsuchende, die sich schon seit mindestens sechs Monaten legal im Großherzogtum Luxemburg aufhalten, den Status eines BPI („Bénéficiaire de protection internationale“) und ein akutes Wohnproblem haben.

Das „Comité de gérance“, zuständig für die Vergabe der Wohnungen, ist bestrebt eine Mischung hinsichtlich Staatsbürgerschaft und anderer Kriterien zu erreichen. Die Miete ist auf einem sozialverträglichen Niveau gehalten, zudem werden die Bewohner des „Le Central“ während der Dauer ihres Aufenthalts von Sozialarbeitern begleitet. Sobald die Bewohner die Eigenmittel haben, um sich auf dem freien Markt nach einer Wohnung umsehen zu können, werden die Sozialarbeiter ihnen auch bei diesem Unternehmen zur Seite stehen. Die maximale Dauer des Aufenthaltes im „Le Central“ ist nicht festgeschrieben.

Romain Heckemanns

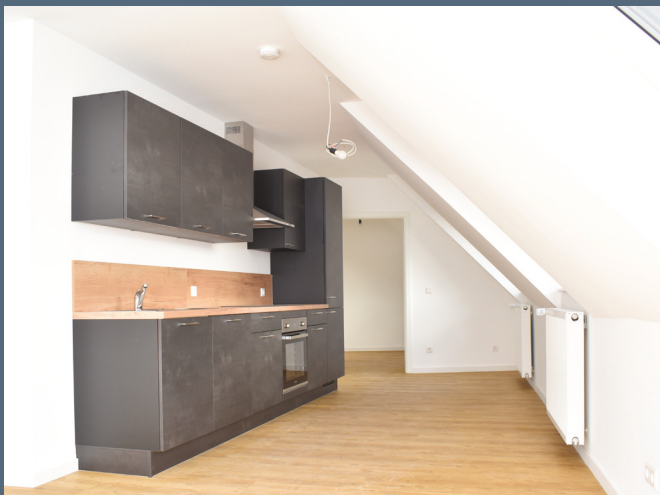


¹ Durch den Ausbau des Dachgeschosses des ursprünglich dreigeschossigen Gebäudes konnte zusätzlicher Platz für weitere Wohneinheiten geschaffen werden.

Die Wohnungen
im „Le Central“







Umfangreiche Bauarbeiten im „Le Central“

Ursprünglich hatte der Schöffenrat der Stadt Ettelbrück vor in der 2016 gekauften Immobilie des ehemaligen „Hôtel Central“ 19 Jugendwohnungen einzurichten, doch dann stellte die Vereinigung „Nordstadjugend“ das Projekt „Jugendwunnen“ vor und die Gemeinde ließ ihren ursprünglichen Plan fallen. In der Immobilie wurden stattdessen elf Wohnungen für sozial Benachteiligte vorgesehen, zuzüglich eines Restaurants im Erdgeschoss. Erste Pläne wurden schon 2016 vom Bureau Studio Concept angefertigt. 2017 wurde das Gebäude unter Mithilfe des „Projet Arcade“ und „Nei Aarbecht“ leergeräumt, das Mobiliar des 2011 geschlossenen Hotel - Restaurants war bis dahin noch vollständig erhalten geblieben. Das Hotelporzellan wurde an die „Stämm vun der Strooss“ weitergereicht. Erst jetzt konnte das beauftragte Architekturbüro eine komplette Bestandsaufnahme des Gebäudes machen. Während der 2016 erstellte Kostenvoranschlag von Unkosten in Höhe von 2,5 Millionen Euro ausging, belief sich die neue Kalkulation im Jahr 2018 auf 3,5 Millionen Euro für die Umwandlung des Gebäudes in ein Wohnheim.

2019 wurden dann Kostenvoranschläge für die Arbeiten im Rohbau eingeholt, und diese wurden noch im Mai des gleichen Jahres in die Wege geleitet. Das Treppenhaus wurde komplett herausgerissen, um es später zu verlegen, das Haus wurde entkernt, nur die Hauptstruktur blieb bestehen. Das gesamte Gebäude musste innen abgestützt werden. Zum Teil wurden auch die Betondecken erneuert. Infolge des Ausbruchs der Covid-19-Pandemie 2020 und des daraus resultierenden Lockdowns erfolgte von Mitte März bis Mitte Mai ein kompletter Baustopp. Bis Ende des gleichen Jahres konnten dennoch die Roharbeiten abgeschlossen werden. Im Keller waren neue Wände eingezogen worden und für die Verlegung der Entwässerungsrohre musste dieser an einigen Stellen abgesenkt werden. Ebenfalls wurde der Dachausbau abgeschlossen, aus einem dreistöckigen Hotelgebäude war ein vierstöckiges Wohnhaus geworden. Auf den Etagen eins bis drei befinden sich jeweils drei Wohnungen, im Dachgeschoss sind es derer zwei. Ab Oktober 2020 wurden auf allen Etagen die Wände hochgezogen, dabei musste die Dicke der Betondecken (17cm bis 18 cm) berücksichtigt werden. Der Statik des Gebäudes geschuldet wurden, bis auf

die tragenden Wände, in den einzelnen Wohnungen Metallständerwände eingezogen. Eine besondere Herausforderung in den folgenden Wochen war der Einbau der Haustechnik in dem Gebäude. Ab Jahresbeginn 2021 bis in den Sommer erfolgte der Einbau der Elektronik- und Sanitärinstallationen. Nach den Sommerferien 2021 begann man mit dem Fliesen der Wohnungen und des Treppenhauses, diese Arbeiten wurden im Spätherbst abgeschlossen. Die Badezimmer in den einzelnen Wohnungen wurden im Februar 2022 eingebaut und gefliest, im Mai und Juni folgten die Maler. Danach wurden die Küchenzeilen montiert. Die Arbeiten an der Hausfassade - hier musste eine Isolierung angebracht werden sowie ein neuer Anstrich - erfolgten in den Monaten April und Mai. Im Laufe der darauffolgenden Wochen wurden noch alle offenen Baustellen abgeschlossen. Am 28. November





2022 wurden die Schlüssel zum Haus und zu den Wohnungen an das „Office social Nordstad“ übergeben. Die Bewohner durften ab dem 1. Dezember einziehen. (Postanschrift: 2, rue Michel Weber)

Parallel zum Bau der Wohnungen liefen im Erdgeschoss die Arbeiten am Restaurant (Postanschrift: 25, rue de Bastogne), der Einbau der Küche erfolgte schon Ende 2021. Im Dezember 2022 waren die Maler im Restaurant am Werk, im Januar 2023 wurde dann das Mobiliar angeliefert.¹

Romain Heckemanns



Fotos : Romain Heckemanns (2) - David Controguerra (4)



„Le Central“ – Auflage: 500

Herausgeber: Schöffenrat der Stadt Ettelbrück

Am Magazin „Le Central“ haben dank ihrer Erzählungen und Zurverfügungstellung von Fotos, Dokumenten und Memorabilien Nico Beckerich, David Controguerra (Service des Régies Ettelbruck), Daniel Dijou, Romain Heckemanns (Service des Archives Ettelbruck), Lucie Hoss-Lieffrig, Pascal Nicolay, Hans Poppelaars, Guy Reding, Jos Tholl, Philippe Waltzer, Paul Wengler und Conny Wildgen (OSNOS) mitgewirkt.

Ettelbrück, Januar 2023

RESTAURANT Le Central

Une ambiance méditerranéenne avec des spécialités orientales atypiques à base de grillades, voilà ce que vous propose Saber Bouchir, le maître des lieux.

Les grillades orientales qui rencontrent les plats méditerranéens dans votre assiette.

Un couscous succulent, des tajines gourmands et des plats du jour préparés amoureuxment!

Les grillades font partie intégrante de la large gamme de plats présents sur la carte. Pour Saber Bouchir, la grillade c'est tout un art et ne comptez pas sur lui pour vous révéler ses secrets. Il vous invite plutôt à découvrir par vous-même tout le savoir-faire méditerranéen. En effet, afin d'avoir une viande parfaite, il recherche avant tout un équilibre entre la cuisson intérieure et extérieure pour répondre à la demande de sa clientèle. Ajoutez à cela une marinade typiquement orientale où la viande baignera avant de passer sur le grill et révéler ainsi son parfum qui vous fera saliver. Et n'oublions pas les couscous et tajines qui complètent cette carte déjà bien fournie.



Contact : Saber Bouchir

Mobile : 691 / 851 203

Adresse : 25, rue de Bastogne,
L - 9010 Ettelbruck