



mir invitéieren Iech op eise  
**30en Weekend Lëtzebuurger Produkter**

den 31. August an 1. September 2019

an der Sportshal zu Medernach

“Mir hunn am Ländche gutt Saachen, kommt kucken a  
schmaachen”.

Et ass eis e Pleséier, d’Aussteller vun de Lëtzebuurger  
Produkter elo schonns fir déi 30e Kéier zu Miedernach ze begréissen, wéi all Joer  
fannt dir hei alles wat Guddes am Ländche produzéiert gëtt, vum gudde sëffge  
Lëtzebuurger Béier, iwwert d’Quetschekraut bis bei eis gudd Ham. Och aus de  
Regiounen, wéi de Mëllerdall, d’Our, der Musel a vu rondrëm de Stausee gëtt et eng  
Hällewull flott an originell Wueren, déi mat vill Léift produzéiert gi.

D’Visiteure kënnen d’Produzente perséinlech kenneléieren, hier Produkter  
schmaachen an natierlech och kafen.

Dësst Jaar bidden verschidden Aussteller eng Akaafstuut un, mat hieren Produkter  
an engem Rezept.

## **P r o g r a m m**

**Samschdeg den 31. August as Nocturne bis 21:00 Auer**

**16 Auer:** Ouverture a Besichtigung mat den Eiregäscht.  
Zum 30.en Jubiläum gëtt et och Kuch

vun 18.00 Auer u gëtt et **Wëllkëschstärzelen** vun Ourdaller Miel mat Speck.  
Mir hun awer och **Hameschmieren an Saumon's-Schmieren**

**Sonndeg den 1. September as d’Ausstellung bis 18 :00 Auer op**

**Vu 10.00 Auer un :** Apéritif vum Bernard Massard.

**Vu 12.00-13.00 Auer: Kniddelen** mat Speck oder Pesto op Bestellung  
(um Tél **83 71 86** oder iwwert **www. medernach.info**) oder eng **Hameschmier  
an eng Saumon-Schmier.**

Musikalesch Umrahmung mam Marc LINDEN ab 15:00 Auer

## **FRÄIEN ENTRÉE**

Fir de kléngen Honger gëtt et och e Grill, versuergt vun den Mëllerdaller Produzenten

Vill flott Aussteller mat hieren Produit’en déi sur place ze entdecken sin.

## *"Lëtzebuerger Iessen an Drénken" in MEDERNACH jetzt schon zum 30. Mal : die Produkte des Landes Luxemburg.*

*Am 31. August und 1. September 2019 veranstaltet der Syndicat d'Initiative et du Tourisme Aerenzdallgemeng a.s.b.l." seine landbekannte Ausstellung von luxemburgischen Produkten zum 30. Mal. Die Ausstellung wird genau wie üblich in der Sportschule in Medernach abgehalten und hat nach wie vor als Hauptanliegen die Förderung von luxemburgischen Lebensmitteln und steht demnach unter dem Motto "Mir maachen gudd Saachen am Ländchen - Lëtzebuerger Iessen an Drénken".*

*Für Stimmung und gute Laune ist während den beiden Tagen gesorgt. Die Eröffnung findet statt am 31. August um 16.00 Uhr, ab 18.00 Uhr werden "Wëllkeschtäerzelen aus Ourdaller Wëllkarmiel mat Speck" angeboten, sowie eine „Hämeschmier“ und eine „Saumon's-Schmier“.*

*Am Sonntagmorgen gibt es Aperitif mit Schampes von Bernard Massard. Am Sonntagmittag gibt es dieses Jahr Kniddelen, traditionell mit Speck, oder mit Pesto. Die „Kniddelen“ können im Voraus unter der Nummer 837186 reserviert werden oder über die Internet Seite [www.medernach.info](http://www.medernach.info) sowie über Facebook auf [www.facebook.com/EventsAerenzdall](https://www.facebook.com/EventsAerenzdall)*

*Bei der diesjährigen Veranstaltung stellen zirka 30 Produzenten ihre Luxemburger Produkte aus. Von luxemburgischen Weinen, Schnäpsen, Bier, über Honig, Bäckereiartikel, Käse, Milchprodukte, Kartoffeln, Marmelade, bis hin zu Fleischwaren, usw. gibt es viel zu bestaunen und zu probieren.*

*Die „Mëlldaller Produzenten“ haben eine ganze Reihe Marktstände mit ihren leckeren Produkten und versorgen dieses Jahr an den zwei Tagen auch den Grillstand.*

*Neu dabei ist: Roude Léiw Boune Kaffi & Kaffikapseln, alles bio und fairtrade, Kapseln kompostabel und biodegradabel, der in der Gemeinde (im Flecken Folkendange) hergestellt wird , sowie Mellis mit ihrem Hunneg Schnapps. Der Heischer Béiermann bringt sein spezial für das Eislek gebraute Haaschtbéier mit.*

*Die Caisse Medico Complémentaire Mutualiste stellt Ihre Dienstleistungen vor.*

*Im „Gesondheetszelt“ kann man sich über Stimmgabel-Therapie, Magnetismus und Aroma Öle informieren.*

*Die Vereinigung LuxRoots zeigt Ihnen an Hand Ihrer Datenbank, wieviele Luxemburger Vorfahren Sie haben.*

*Es gibt dieses Jahr auch Demonstrationen von Holzschnitzerei mit Unikapol, Pol Brachtenbach aus Medernach.*

*Am Sonntag sorgt Musikant Marc Linden für die musikalische Umrahmung.*

*Verschiedene Aussteller haben zum 30en Jubiläum eine „Akaafstuut“ zusammengestellt mit ihren Produkten und ein Rezept dazu.*

*Wie in den anderen Jahren auch, ist der Eintritt zur Ausstellung in Medernach frei.*