#2/2026

Le magazine de la Ville de Dudelange
Das Magazin der Stadt Düdelingen

Meng Stad



ON DIRAIT LE SUD

DUDELANGE

03
Préface
Vorwort

04
Actualités
Neuigkeiten

08
Grands projets
Großprojekte



18
Portrait
Porträt
Citoyenne d'honneur Dr. Marie-Claire Theisen-Aspesberro



22
Environnement
Umwelt

26
Démocratie participative
Partizipative Demokratie

32
Visite officielle
Offizieller Besuch

36
Jeunesse
Jugend



44
Recette
Kochrezept

50
Nos commerces et entreprises
Unsere Geschäfte und Unternehmen

66
Dudelange en images
Düdelingen in Bildern

72
Agenda

Meng Stad

Cher·ères Dudelangeois·es
Sehr geehrte Düdelinger*innen



FR Cela ne vous a sans doute pas échappé, le magazine que vous tenez entre vos mains vient de muer ! En effet, comment passer à côté de l'heureux événement qui nous occupe depuis quelques jours : l'arrivée de notre toute nouvelle charte graphique ! Vous pourrez le lire dans l'article qui lui est dédié, la charte avec son nouveau logo allient modernité et ouverture aux valeurs comme la convivialité et la chaleur, en un mot : l'identité de notre ville !

Cette édition est également spéciale car elle présente nombre de projets qui nous tiennent particulièrement à cœur et occupent une place prépondérante dans la vie de notre ville : le nouvel asile pour animaux qui comble enfin les besoins de nos amis à quatre pattes, la Maison71, projet à la fois écologique et social, ainsi qu'un portrait-interview consacré à la Docteure Marie-Claire Theisen-Aspesberro, première citoyenne d'honneur de la Ville de Dudelange.

Nous vous présenterons aussi les deux derniers et très stimulants projets de la 2ème édition du budget participatif et la sélection de 5 nouveaux projets non moins excitants de la 3ème édition. Enfin, découvrez une délicieuse recette péruvienne à faire et à refaire, les portraits de trois artisan·es/commerçant·es de notre ville et bien d'autres surprises encore ! Nous vous souhaitons d'ores et déjà de merveilleuses fêtes de fin d'année,

Cordialement,

Dan Biancalana,
Bourgmestre

DE Sicher ist Ihnen aufgefallen, dass sich das Magazin, das Sie gerade in den Händen halten, verändert hat. Der Grund dafür ist ein Ereignis, das uns in den vergangenen Tagen besonders beschäftigt hat: die Einführung unserer neuen grafischen Identität. Wie Sie im entsprechenden Artikel nachlesen können, verbindet das neue Erscheinungsbild Modernität und Offenheit mit Werten wie Geselligkeit und Herzlichkeit – also genau den Eigenschaften, die unsere Stadt ausmachen.

Diese Ausgabe ist zudem etwas Besonderes, da sie zahlreiche Projekte vorstellt, die uns am Herzen liegen und das Leben in Düdelingen bereichern: das neue Tierheim, das endlich den Bedürfnissen unserer vierbeinigen Freunde gerecht wird, das Projekt „Maison71", das ökologische und soziale Aspekte vereint, sowie ein Interviewporträt von Dr. Marie-Claire Theisen-Aspesberro, der ersten Ehrenbürgerin unserer Stadt.

Außerdem präsentieren wir die beiden letzten Projekte der zweiten Ausgabe unseres Bürger*innenhaushalts sowie die fünf neuen, spannenden Projekte der dritten Ausgabe. Entdecken Sie zudem ein peruanisches Rezept zum Nachkochen, Porträts von drei Düdelinger Unternehmen und weitere Überraschungen, die diese Ausgabe abrunden.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt wunderschöne Feiertage zum Jahresende.

Mit freundlichen Grüßen

Dan Biancalana,
Bürgermeister

Une nouvelle identité visuelle pour Dudelange



FR Pourquoi faire évoluer le logo de la Ville ?

Un logo est bien plus qu'un simple symbole graphique. Il est la signature visuelle d'une ville et reflète son identité, ses valeurs et ses ambitions. Présent sur les bâtiments communaux et les documents officiels, mais aussi les réseaux sociaux, les publications ou encore les supports numériques, il doit aujourd'hui être immédiatement reconnaissable et lisible dans tous les formats.

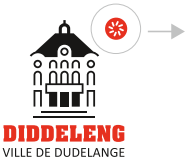
La plupart voient dans notre ancien logo avant tout une représentation de l'Hôtel de Ville, ce qui réduit l'image de Dudelange à son institution. Si cette lecture est légitime, la ville est avant tout un lieu de vie, de rencontres, de culture, de nature et d'initiatives citoyennes.

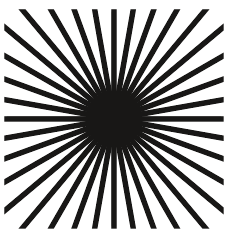
Le nouveau logo devait donc transmettre mieux les valeurs d'ouverture, de proximité et de convivialité qui correspondent à la ville. Faire évoluer le logo ne signifie pas tourner le dos au passé. « Au contraire, il s'agit de mieux traduire l'identité de Dudelange aujourd'hui : une ville fière de son patrimoine industriel et culturel, tournée vers l'avenir, attachée à la qualité de vie, à la créativité, à l'inclusion, à la mobilité durable et à l'équilibre entre nature et urbanité », souligne le bourgmestre Dan Biancalana.

Notre nouvelle identité visuelle accompagne aussi une volonté de renforcer le sentiment d'appartenance des citoyen·nes à leur ville et de porter une image forte de celle-ci à l'échelle locale comme au-delà de ses frontières.

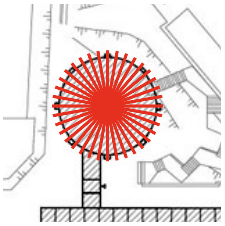
Changer un logo n'est donc pas une simple question d'esthétique et n'efface pas l'histoire de la ville. Il traduit l'image d'une ville dynamique tout en étant fidèle à son histoire et résolument tournée vers l'avenir.







LUMIÉRE
ORIENTÉ FUTUR
On dirait le sud
Positif



« Waassertuerm » vue du ciel



L'histoire du nouveau logo de Dudelange

« On dirait le sud. »

Depuis plusieurs années, cette expression accompagne Dudelange et résume à sa manière un certain état d'esprit. Celui d'une ville du Minett qui revendique sa singularité, son énergie et son côté méridional. Car ce qui est bien réel, c'est la chaleur et la fierté avec lesquelles les Dudelangeois·es parlent de leur ville.

Le soleil s'est donc naturellement imposé comme l'un des points de départ de la nouvelle identité. Mais pour trouver sa forme, il fallait regarder Dudelange d'un peu plus haut.

Depuis le sommet de notre Tour d'eau, et selon le regard qu'on lui porte, la géométrie de la ville évoque la forme d'un soleil dont les rayons se déploient autour d'un centre.

C'est cette lecture qui a inspiré le nouveau symbole. Le D de Dudelange devient son centre, autour duquel viennent se déployer les rayons. La lettre reste ainsi au cœur du logo, tandis que le soleil lui apporte une nouvelle dimension : celle d'une ville qui rayonne et s'élance vers l'avenir.

Quant à sa couleur, le rouge reste celui que Dudelange connaît déjà, une couleur profondément ancrée dans l'histoire et le territoire de la ville. Il évoque naturellement les terres rouges du Minett, son passé industriel et un patrimoine qui continue de faire partie de son identité. Le conserver, c'est garder un repère familier. Parce que moderniser ne signifie pas tout réinventer.

Le nouveau logo rassemble ainsi plusieurs facettes de Dudelange : son nom, son territoire, son histoire et sa lumière. Un symbole simple, moderne, dynamique et reconnaissable, qui conserve dans sa forme son histoire et son identité.



« Il s'agit de mieux traduire l'identité de Dudelange aujourd'hui ».

Dan Biancalana,
bourgmestre/

Eine neue visuelle Identität für Düdelingen



DE Warum soll das Logo der Stadt weiterentwickelt werden?

Ein Logo ist weit mehr als nur ein grafisches Symbol. Es ist das visuelle Markenzeichen einer Stadt und spiegelt ihre Identität, ihre Werte und ihre Ambitionen wider. Da es auf kommunalen Gebäuden, offiziellen Dokumenten sowie in sozialen Netzwerken, Publikationen und digitalen Medien erscheint, muss es heute in allen Formaten sofort erkennbar und lesbar sein.

Viele Menschen sehen im bisherigen Logo hauptsächlich die Darstellung des Rathauses, wodurch das Bild von Düdelingen auf diese Institution reduziert wird. Diese Interpretation ist zwar nachvollziehbar, greift jedoch zu kurz, denn die Stadt ist vor allem ein Ort des Lebens, der Begegnung, der Kultur, der Natur und der Bürger*inneninitiativen.

Das bestehende Logo vermittelt nicht mehr die Werte der Offenheit, Bürger*innennähe und Geselligkeit, für die die Stadt heute stehen möchte. Die Weiterentwicklung des Logos bedeutet jedoch nicht, die Vergangenheit hinter sich zu lassen.

„Im Gegenteil: Sie soll die Identität Düdelingens zeitgemäß widerspiegeln – eine Stadt, die stolz auf ihr industrielles und kulturelles Erbe ist, zukunftsorientiert handelt und sich der Lebensqualität, Kreativität, Inklusion, Jugend, nachhaltigen Mobilität und dem Gleichgewicht zwischen Natur und Urbanität verpflichtet fühlt“, betont Bürgermeister Dan Biancalana.

„Die neue visuelle Identität soll das Zugehörigkeitsgefühl der Bürger*innen stärken und ein starkes, positives Bild der Stadt sowohl lokal als auch über ihre Grenzen hinaus vermitteln.“

Die Änderung eines Logos ist daher keine rein ästhetische Entscheidung und bedeutet nicht, die Geschichte der Stadt auszublenden. Vielmehr zeigt sie das Bild einer dynamischen Stadt, die ihrer Vergangenheit treu bleibt und gleichzeitig entschlossen in die Zukunft blickt.

DIDDELENG





„Das Logo soll die Identität Düdelingens zeitgemäß widerspiegeln“.

Dan Biancalana,
Bürgermeister

Die Geschichte des neuen Logos von Düdelingen

„Leben wie im Süden“

Seit mehreren Jahren begleitet dieses Motto die Stadt und beschreibt eine besondere Lebenseinstellung: die einer Stadt im Minett, die ihre Einzigartigkeit, ihre Energie und ihren südländischen Charakter selbstbewusst zeigt. Allgegenwärtig sind die Herzlichkeit und der Stolz, mit denen die Düdelinger*innen von ihrer Stadt sprechen.

Die Sonne bot sich daher ganz natürlich als Ausgangspunkt für die neue Identität an. Um ihre Form zu finden, musste man die Stadt jedoch aus einer anderen Perspektive betrachten.

Vom Gipfel unseres Wasserturms aus erinnert die Geometrie der Stadt je nach Blickwinkel an eine Sonne, deren Strahlen sich um ein Zentrum ausbreiten. Diese Interpretation inspirierte das neue Symbol: Das „D“ von Düdelingen bildet das Zentrum, von dem die Strahlen ausgehen. Der Buchstabe bleibt somit das Herz des Logos, während die Sonne ihm eine neue Dimension verleiht – die einer strahlenden, selbstbewusst in die Zukunft aufbrechenden Stadt.

Auch die Farbwahl knüpft an Bekanntes an. Rot ist seit Langem die Farbe, die Düdelingen prägt – sie ist tief in der Geschichte und im Gebiet der Stadt verwurzelt. Sie erinnert an die roten Böden des Minett, an die industrielle Vergangenheit und an ein Kulturerbe, das bis heute Teil der Identität Düdelingens ist. Diese Farbe zu bewahren bedeutet, einen vertrauten Bezugspunkt zu erhalten. Denn Modernisierung heißt nicht, alles neu zu erfinden.

Das neue Logo vereint somit verschiedene Facetten Düdelingens: seinen Namen, sein Gebiet, seine Geschichte und sein Licht. Es ist ein einfaches, modernes, dynamisches und wiedererkennbares Symbol, das in seiner Form die Geschichte und Identität der Stadt bewahrt.



“Maison 71” : à la fois modèle de rénovation énergétique et futur logement abordable

FR La Ville de Dudelange a lancé au début de l’année le projet « Maison 71 », une initiative qui répond à la fois aux besoins en logements abordables et aux enjeux de la transition énergétique. Située au 71 rue de la Paix, cette maison unifamiliale fait l’objet d’une rénovation complète visant à offrir un cadre de vie durable et accessible à une famille à faibles revenus. Elle offre un potentiel de 4 chambres à coucher et pourra accueillir une famille de 5 membres dans des conditions confortables.

Un projet pilote de rénovation énergétique…

Dès sa conception, la « Maison 71 » a été pensé comme un projet exemplaire en matière de rénovation durable. Les travaux viseront à améliorer significativement la performance énergétique du bâtiment tout en privilégiant des matériaux respectueux de l’environnement. Ce projet s’inscrit dans une démarche globale visant à démontrer qu’une rénovation énergétique ambitieuse est à la fois réalisable et accessible.

… avec une implication citoyenne

Au-delà de la rénovation du bâtiment, le projet a également pour ambition d’impliquer les citoyen·nes : il permet de suivre concrètement les différentes étapes d’une rénovation énergétique et de mieux comprendre les aides et les subsides disponibles.

Des portes ouvertes sont organisées à différentes étapes du projet afin de permettre au public de suivre concrètement l’évolution de la rénovation. La 1ère d’entre elles a eu lieu en mars, avant les travaux. Les deux autres auront lieu pendant et après les travaux.

Lors de la 1ère visite, les nombreux·ses visiteur·ses ont pu obtenir toutes les informations sur les aides financières et techniques disponibles, ce qui est également possible tout au long du projet, soit par le biais des visites, soit en envoyant un mail à maison71@dudelange.lu, soit encore en déposant vos requêtes dans la boîte aux lettres insérée dans le panneau d’informations devant la maison.

L’objectif est de lever les freins à la rénovation et d’encourager les initiatives privées en matière d’efficacité énergétique.

Nous avons rencontré Pierre Glesener du service Architecture & Domaines, en charge de l’aspect technique des rénovations de la Maison 71.

Qu’est-ce qui vous a enthousiasmé le plus dans ce projet ?

P.G. : « Ce qui est particulièrement motivant, c’est qu’il ne s’agit pas uniquement de rénover une maison. Nous avons l’occasion de démontrer concrètement qu’une rénovation énergétique ambitieuse est possible sur une habitation existante et qu’elle peut bénéficier directement à une famille. C’est un projet qui allie des dimensions environnementales, sociales et pédagogiques. »

Le chantier procure-t-il déjà quelques enseignements ?

P.G. : « Chaque rénovation est différente et réserve des surprises. C’est justement l’intérêt d’un projet comme celui-ci : il permet de montrer la réalité d’un chantier de rénovation, avec ses défis techniques, mais aussi les solutions qui peuvent être mises en œuvre. C’est une expérience enrichissante que nous souhaitons partager avec le public. »

Beaucoup de propriétaires hésitent encore à entreprendre des travaux de rénovation énergétique. Que leur diriez-vous ?

P.G. : « Je comprends leurs hésitations, car il s’agit souvent d’un investissement important. Mais il ne faut pas rester seul·e face à ses questions. C’est l’un des objectifs de ce projet : informer sur les aides, soutenir et prodiguer des conseils. »

Grâce à ce projet, quels changements espérez-vous provoquer ?

P.G. : « Nous espérons avant tout rendre la rénovation énergétique plus concrète et accessible. Beaucoup de personnes en entendent parler sans savoir ce que cela implique réellement. En ouvrant ce projet au grand public, il peut mieux comprendre les étapes, les choix techniques et les bénéfices à long terme. »

Selon vous, quel est le principal atout d’une rénovation énergétique réussie ?

P.G. : « On pense souvent aux économies d’énergie, mais le confort est tout aussi important. Une maison bien isolée est plus agréable à vivre en hiver comme en été, tout en consommant moins d’énergie. C’est un investissement qui améliore durablement la qualité de vie. ».

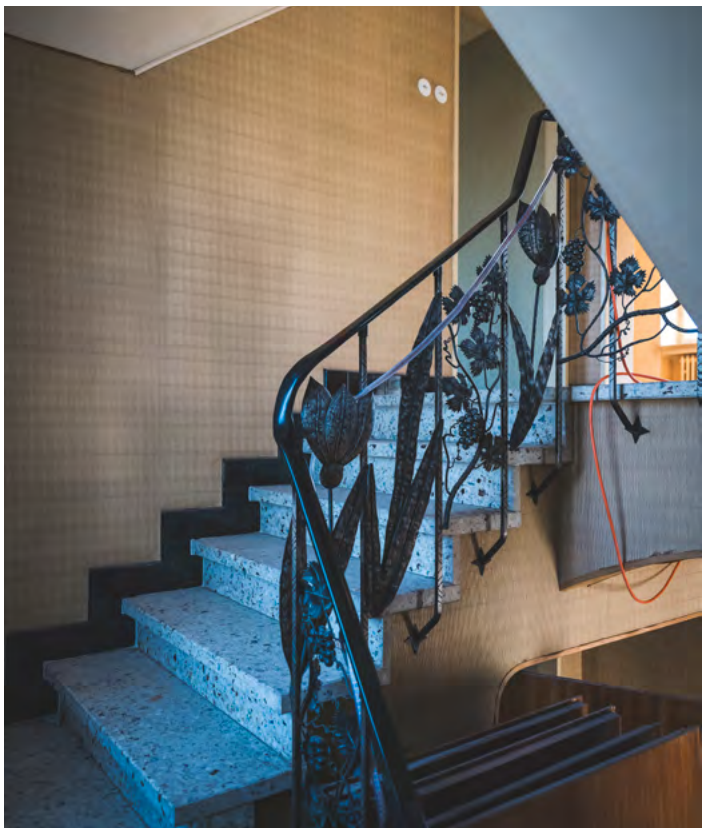


MAISON71


MAISON Z1
RENOVIEREN. INFORMIEREN.



Ist-Zustand / État actuel



Ist-Zustand / État actuel

„Maison 71“: Ein energetisch renoviertes Haus wird zu günstigem Wohnraum

DE Die Stadt Düdelingen hat Anfang des Jahres das Projekt „Maison 71“ ins Leben gerufen. Mit dieser Initiative sollen der Bedarf an erschwinglichem Wohnraum und die Herausforderungen der Energiewende angegangen werden. Das Einfamilienhaus in der Rue de la Paix 71 wird umfassend renoviert, um einer einkommensschwachen Familie ein nachhaltiges und barrierefreies Wohnumfeld zu bieten. Es verfügt über vier Schlafzimmer und bietet einer fünfköpfigen Familie komfortable Wohnbedingungen.

Ein Pilotprojekt für energetische Renovierung…

Von Beginn an wurde die Initiative „Maison 71“ als beispielhaftes Projekt im Bereich nachhaltiger Renovierung konzipiert. Die Arbeiten sollen die energetische Leistung des Gebäudes deutlich verbessern, wobei umweltfreundliche Materialien bevorzugt werden. Das Projekt ist Teil eines umfassenden Ansatzes, der zeigen soll, dass eine ambitionierte energetische Renovierung sowohl machbar als auch erschwinglich ist.

… mit Bürger*innenbeteiligung

Über die bauliche Renovierung hinaus verfolgt das Projekt das Ziel, die Bürger*innen einzubeziehen. Sie haben die Möglichkeit, die verschiedenen Schritte einer energetischen Renovierung konkret nachzuverfolgen und die verfügbaren Förderungen und Zuschüsse besser zu verstehen.

Um der Öffentlichkeit die Möglichkeit zu geben, die Entwicklung der Renovierung unmittelbar zu verfolgen, werden zu verschiedenen Phasen des Projekts Tage der offenen Tür organisiert. Der erste fand im März – also vor Beginn der Arbeiten – statt. Die beiden weiteren werden während und nach Abschluss der Arbeiten stattfinden.

Bei der ersten Besichtigung konnten die zahlreichen Interessierten alle Informationen zu den verfügbaren finanziellen und technischen Hilfen erhalten. Dies ist auch während des gesamten

Pierre Glesener, Service Architecture et Domaines



Projekts möglich – entweder im Rahmen der Besichtigungen, per E-Mail an maison71@dudelange.lu oder durch Einwurf der Anfrage in den in die Informationstafel vor dem Haus integrierten Briefkasten.

Das Ziel besteht darin, Hürden bei Renovierungen abzubauen und private Initiativen im Bereich Energieeffizienz zu fördern.

Wir haben uns mit Pierre Glesener vom Dienst Architecture & Domaines der Stadt Düdelingen getroffen. Er ist für den technischen Aspekt der Renovierungsarbeiten des Maison 71 verantwortlich.

Was hat Sie an diesem Projekt am meisten begeistert?

P. G.: „Besonders motivierend ist, dass es hier nicht nur darum geht, ein Haus zu renovieren. Wir haben die Möglichkeit, konkret zu zeigen, dass eine ambitionierte energetische Renovierung bei einem bestehenden Wohngebäude möglich ist – und dass sie einer Familie direkt zugutekommen kann. Dieses Projekt verbindet ökologische, soziale und pädagogische Aspekte."

Hat die Baustelle bereits einige Erkenntnisse geliefert?

P. G.: „Jede Renovierung ist anders und hält Überraschungen bereit. Genau das macht ein Projekt wie dieses interessant: Es zeigt die Realität einer Renovierungsbaustelle – mit ihren technischen Herausforderungen, aber auch mit den umsetzbaren Lösungen. Es ist eine bereichernde Erfahrung, die wir mit der Öffentlichkeit teilen möchten."

Viele Eigentümer*innen zögern noch, energetische Renovierungsarbeiten zu beginnen. Was würden Sie ihnen sagen?

P. G.: „Ich verstehe ihre Zweifel, denn es handelt sich oft um eine bedeutende Investition. Aber man sollte mit diesen Fragen nicht alleinbleiben. Genau das ist eines der Ziele dieses Projekts: über verfügbare Förderungen zu informieren, Unterstützung zu bieten und Ratschläge zu geben."



Welche Veränderungen erhoffen Sie sich durch dieses Projekt?

P. G.: „Wir möchten primär dazu beitragen, energetische Renovierungen greifbarer und zugänglicher zu machen. Viele Menschen hören davon, ohne wirklich zu wissen, was das konkret bedeutet. Indem wir das Projekt für die Öffentlichkeit zugänglich machen, können die Besucher*innen die einzelnen Schritte, die technischen Entscheidungen und die langfristigen Vorteile besser nachvollziehen."

Was ist Ihrer Meinung nach der größte Vorteil einer gelungenen energetischen Renovierung?

P. G.: „Zunächst denkt man oft an Energieeinsparungen, aber der Komfort ist genauso wichtig. Ein gut isoliertes Haus ist im Winter wie im Sommer angenehmer zu bewohnen und verbraucht gleichzeitig weniger Energie. Es ist eine Investition, die die Lebensqualität dauerhaft verbessert."

Le logement abordable, une priorité pour Dudelange
Erschwinglicher Wohnraum: eine Priorität für Düdelingen

FR Au niveau national, l'accès à un logement abordable représente un défi majeur. Consciente de cette réalité, la Ville de Dudelange, en collaboration avec le ministère du Logement, poursuit activement ses efforts pour développer une offre de logements accessibles à ceux·celles qui en ont besoin.

Cette volonté se concrétise de différentes manières : par l'acquisition et la rénovation régulières de maisons unifamiliales et plurifamiliales (comme dans la route de Luxembourg), mais aussi par l'intégration d'un nombre important de logements abordables dans les nouveaux projets de quartier (par ex. le futur quartier A Bëlleg).

Parmi les réalisations récentes, une résidence de quatre appartements, située rue des Champs, accueillera prochainement de nouveaux·lles locataires. Chaque logement pourra héberger entre quatre et six personnes.

Autre évolution importante : le service Logement assure désormais la gestion de plusieurs logements auparavant confiés à la Gestion locative sociale (GLS). Cette reprise permettra de proposer davantage de logements destinés à une occupation à long terme, renforçant ainsi l'offre de logements abordables sur le territoire communal.

DE Auf nationaler Ebene ist der Zugang zu erschwinglichem Wohnraum eine große Herausforderung. Düdelingen ist sich dieser Realität bewusst und setzt seine Bemühungen fort, in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Wohnungsbau, ein Angebot an bezahlbaren Wohnungen für diejenigen zu entwickeln, die darauf angewiesen sind.

Dieser Wille zeigt sich auf verschiedene Weise: durch den regelmäßigen Ankauf und die Renovierung von Ein- und Mehrfamilienhäusern (wie in die Route de Luxembourg) sowie durch die Integration einer großen Anzahl erschwinglicher Wohnungen in neue Wohnprojekte (etwa das zukünftige Viertel A Bëlleg).

Zu den jüngsten Projekten gehört eine Wohnanlage mit vier Apartments in der Rue des Champs, in die bald neue Mieter*innen einziehen werden. Jede Wohnung bietet Platz für vier bis sechs Personen.

Eine weitere wichtige Entwicklung ist, dass der Service Logement die Verwaltung mehrerer Wohnungen übernimmt, die zuvor der Gestion locative sociale (GLS) anvertraut waren. Durch diese Übernahme können mehr Wohnungen für eine langfristige Nutzung bereitgestellt werden, wodurch das Angebot an erschwinglichem Wohnraum innerhalb der Gemeinde gestärkt wird.



Quartier A Bëlleg

Rue des Champs





Rue Nic Bodry

Au cœur du parc Le'h : le nouveau refuge pour chiens et chats



FR Le jour de notre visite, c'était au tour de Malo de s'habituer à son nouvel environnement. Ce malinois de cinq ans était d'abord nerveux, mais après quelques tours d'exploration des lieux, il s'est visiblement détendu.

« Un déménagement est tout aussi stressant pour les animaux que pour les humain·es. De nouvelles odeurs, de nouveaux bruits, de nouvelles routines : tout cela doit être introduit en douceur », explique Raph Erpelding, directeur du refuge. La phase d'adaptation a duré plusieurs semaines, le temps que chiens et chats soient tous transférés de l'ancien bâtiment vers le nouveau.

Infrastructures et capacités

Le manque de place appartient désormais au passé. Au total, 13 grands enclos (box) sont disponibles. « Si les chiens s'entendent bien, deux à trois animaux peuvent y être accueillis ensemble », précise Raph Erpelding. Les espaces intérieurs et extérieurs sont reliés par des portes communicantes qui, si nécessaire, permettent également de fusionner deux pièces en un seul grand espace. La nouvelle infrastructure peut accueillir en moyenne 20 chiens.

Un étage plus haut, il y aura désormais de la place pour 60 à 100 chats. Deux grandes pièces sont prévues pour les jeunes chats, auxquelles s'ajoutent différentes salles de quarantaine pour les chatons ainsi que pour les chats plus âgés et malades, et trois grandes salles pour les chats adultes. Eux aussi peuvent passer librement de l'espace intérieur à l'espace extérieur sécurisé.



Plus de 40 ans de bons et loyaux services

L'ancien refuge, datant de 1980, avait depuis longtemps atteint ses capacités. Malgré un agrandissement en 2006, l'espace n'était plus suffisant et les conditions de travail des 7 employé·es permanent·es et d'une trentaine de bénévoles ne répondaient plus aux normes actuelles. La Ville de Dudelange a donc investi 8,81 millions d'euros dans la construction d'un nouveau bâtiment. Le ministère de l'Agriculture a apporté une contribution de 1,35 million d'euros et le ministère de l'Environnement, 65 000 euros. La Ville de Dudelange reste propriétaire des lieux ; le refuge utilise le bâtiment dans le cadre d'une convention.

Le nouveau bâtiment

Au Parc Le'h, l'équipe dispose désormais de plus de 1 600 m² – comprenant des bureaux, des salles de réunion, des vestiaires, des salles de détente et un espace d'accueil accessible aux personnes à mobilité réduite ainsi qu'une boutique d'occasion. Le bâtiment est équipé d'un toit végétalisé, d'une installation photovoltaïque et d'une pompe à chaleur.

« Notre nouvelle salle de soins est un véritable atout. Les vétérinaires, qui se rendent sur place deux fois par mois, peuvent enfin soigner les animaux dans des conditions optimales », se réjouit Raph Erpelding. Auparavant, les examens avaient lieu soit au cabinet vétérinaire, soit dans la salle de détente de l'ancien refuge.

Meng Stad



Une partie de l'équipe, de g. à dr. : Oona Bindels, Plato, Raph Erpelding, Christelle Goetzinger, Ramezani Soodabeh, Laurent Sabbatini, Catarina Bologna, Julia Laterza

Perspectives

L'équipe envisage l'avenir avec optimisme. « Tout semble nettement mieux organisé et moins improvisé », déclare Raph Erpelding. « Nous pouvons désormais travailler de manière professionnelle dans les meilleures conditions. » Sa collègue Onna Bindels, responsable du placement des chiens, y voit également de grands avantages et se réjouit de pouvoir accueillir et conseiller à l'avenir les adoptant·es potentiel·les au nouveau refuge.

« Certains chiens trouvent rapidement un nouveau foyer, parfois en deux ou trois mois. D'autres ont besoin d'un an, voire plus », explique-t-elle. Deux chiens font désormais partie intégrante de l'équipe : Osée, qui vit librement dans les locaux administratifs depuis 2022, et Plato, qui passe ses vieux jours au refuge. « Plato, âgé de 16 ans, vit ici depuis plus de dix ans et fait partie de la famille du refuge », précise Onna Bindels.

Les deux chiens se sont désormais habitués à leur nouveau foyer. L'ancien refuge appartiendra bientôt au passé – au plus tard lorsque la boule de démolition entrera en action. À sa place, de nouveaux espaces extérieurs et un grand terrain d'entraînement couvert verront le jour. **www.asile.lu**



Meng Stad



Im Herzen des Park Le'h : Das neue Tierheim für Hunde und Katzen



DE Am Tag unseres Besuchs war Malo an der Reihe, sich an seine neue Umgebung zu gewöhnen. Der fünfjährige Malinois war zunächst nervös, doch nach einigen Schnupperrunden entspannte er sich sichtbar.

„Ein Umzug ist für Tiere genauso stressig wie für Menschen. Neue Gerüche, neue Geräusche, neue Abläufe – all das muss behutsam eingeführt werden", erklärt Raph Erpelding, Leiter des Tierheims. Die Eingewöhnungsphase dauerte mehrere Wochen, bis alle Hunde und Katzen vom alten ins neue Gebäude umgezogen waren.

Infrastruktur und Kapazitäten

Platzmangel gehört nun der Vergangenheit an. Insgesamt stehen 13 große Hundezwinger zur Verfügung. „Vertragen sich die Hunde gut, können zwei bis drei Tiere gemeinsam untergebracht werden", so Raph Erpelding. Innen- und Außenbereich sind durch Zwischentüren verbunden, die bei Bedarf auch zwei Räume zu einem großen zusammenlegen. Die neue Infrastruktur bietet Platz für durchschnittlich 20 Hunde.

Eine Etage höher finden künftig 60 bis 100 Katzen Platz. Es sind zwei große Räume für junge Katzen vorgesehen, dazu kommen verschiedene Quarantäneräume für Katzenbabys sowie für größere und kranke Katzen, und drei große Zimmer für ausgewachsene Katzen. Auch sie können frei zwischen Innenbereich und abgesichertem Außenbereich wechseln.

Über 40 Jahre treuer Dienst

Das alte Tierheim, aus dem Jahr 1980 war längst an seine Grenzen gestoßen. Trotz einer Erweiterung im Jahr 2006 reichte der Platz nicht mehr aus, und die Arbeitsbedingungen für die 7 Festangestellten und rund 30 Ehrenamtlichen entsprachen nicht mehr den heutigen Standards. Die Stadt Düdelingen investierte daher 8,81 Millionen Euro in einen Neubau. 1,35 Millionen Euro steuerte das Landwirtschaftsministerium bei, 65.000 Euro das Umweltministerium. Eigentümerin bleibt die Kommune, das Tierheim nutzt das Gebäude auf Basis einer Konvention.

Das neue Gebäude

Im Parc Le'h stehen dem Team nun über 1.600 m² zur Verfügung – darunter Büros, Besprechungsräume, Umkleiden, Aufenthaltsräume und ein barrierefreier Empfangsbereich mit integriertem Secondhand-Shop. Das Gebäude verfügt über ein begrüntes Dach, eine Photovoltaikanlage und eine Wärmepumpe.

„Ein Gewinn ist unser neuer Behandlungsraum. Die Tierärzt*innen, die zweimal im Monat vor Ort sind, können die Tiere endlich unter optimalen Bedingungen versorgen", freut sich Raph Erpelding. Früher fanden Untersuchungen entweder in der Praxis oder im Aufenthaltsraum des alten Tierheims statt.

Perspektiven

Das Team blickt optimistisch nach vorn. „Es wirkt deutlich organisierter und weniger improvisiert", sagt Raph Erpelding. „Wir können jetzt unter besten Bedingungen professionell arbeiten." Auch Kollegin Onna Bindels, zuständig für die Hundevermittlung, sieht große Vorteile und freut sich potenzielle Adoptant*innen künftig im neuen Tierheim begrüßen und beraten zu können.

„Manche Hunde finden schnell ein neues Zuhause, manchmal in zwei bis drei Monaten. Andere benötigen ein Jahr oder länger", erzählt sie. Zwei Hunde gehören inzwischen fest zum Team: Osée, die seit 2022 freiwillig im Bürobereich lebt, und Plato, der seinen Lebensabend im Tierheim verbringt. „Der 16-jährige Plato lebt seit über zehn Jahren hier und ist Teil der Tierheim-Familie", so Onna Bindels.

Beide Hunde haben sich inzwischen an ihr neues Zuhause gewöhnt. Das alte Tierheim gehört bald der Vergangenheit an – spätestens, wenn die Abrissbirne kommt. An seiner Stelle entstehen neue Außenanlagen und ein großer, überdachter Trainingsplatz. **www.asile.lu**





Meng Stad

Dudelange rend hommage à la docteure Marie-Claire Theisen-Aspesberro, première citoyenne d'honneur





FR Des générations de familles de Dudelange ont été suivies par cette pédiatre – souvent deux, voire trois générations d'une même famille. Son engagement de plusieurs dizaines d'années a marqué la ville bien au-delà du simple cadre des soins médicaux.

Et c'est précisément cet engagement qui fera prochainement l'objet d'une mise à l'honneur. Le 10 juillet, le conseil communal a décidé à l'unanimité, sur proposition de la commission ad hoc composée du collège des bourgmestre et échevin·es ainsi que de représentant·es de tous les partis, de décerner à la Dr Theisen la plus haute distinction communale, qui lui a été remise le 27 octobre. Le titre de citoyen·ne d'honneur n'est attribué qu'une seule fois par législature et rend hommage à des personnalités qui ont marqué Dudelange de manière durable.

« Je suis surprise et très honorée », a réagi la pédiatre.

Marie-Claire Theisen-Aspesberro est née le 3 janvier 1932 à Esch-sur-Alzette. Elle a fait ses études de médecine à Paris et s'est découvert une passion pour la pédiatrie lors d'un stage. Une tante, l'une des premières femmes médecins du Luxembourg, a également été pour elle une grande source d'inspiration. En 1962, elle a ouvert son cabinet rue Lentz, devenant ainsi la première pédiatre de Dudelange.

Les premières années ont été marquées par une charge de travail énorme : « Je travaillais pratiquement 24h/24. Dans les années 1960, il n'y avait pas encore de clinique pédiatrique, donc nous, les pédiatres, nous nous occupions de tout : les urgences, les hospitalisations, les gardes à la maternité, souvent seul·es. »

En 1997, elle a rejoint un cabinet médical collectif situé dans le centre-ville. Parallèlement, elle s'est engagée dans la vie associative et scientifique. Elle est membre de la Société luxembourgeoise de pédiatrie et membre fondatrice de la fondation « Kriibskrank Kanner ».

Mère de trois enfants, grand-mère de huit petits-enfants et désormais arrière-grand-mère, elle a réussi à concilier vie professionnelle et vie familiale. Elle regrette toutefois de ne pas avoir toujours eu assez de temps à consacrer à ses enfants. Son fils, François Aspesberro, est médecin spécialiste en soins intensifs pédiatriques aux États-Unis et travaille actuellement à Los Angeles. Sa mère lui rend visite une fois par an.

Les progrès de la médecine et les changements sociaux l'ont particulièrement marquée. Elle prodigue à ses jeunes collègues ce conseil : « Il faut aimer son métier, être engagé·e et aimer les enfants. Il n'y a pas d'horaires de travail fixes. »

De nombreux ancien·nes patient·es l'interpellent encore aujourd'hui dans la rue. « Je me souviens encore de certain·es, d'autres non. Mais il arrive régulièrement que des gens me demandent : "Vous vous souvenez de moi ?" »

À près de 95 ans, elle envisage de plus en plus de mettre définitivement un terme à son activité. « J'ai déjà beaucoup réduit mon temps de travail et je ne travaille plus que quelques heures par semaine. Le moment sera bientôt venu », déclare la première citoyenne d'honneur de Dudelange.

Düdelingen ehrt Dr. Marie-Claire Theisen-Aspesberro als erste Ehrenbürgerin

DE Generationen von Familien in Düdelingen wurden von der Kinderärztin betreut – oft zwei, wenn nicht sogar drei Generationen derselben Familie. Ihr jahrzehntelanges Engagement prägte die Stadt weit über die medizinische Versorgung hinaus.

Dieser Einsatz wurde nun gewürdigt. Am 10. Juli beschloss der Gemeinderat einstimmig, auf Vorschlag des Ad-hoc-Ausschusses, bestehend aus dem Bürgermeister- und Schöff*innenkollegium sowie Vertreter*innen aller Parteien, ihr am 27. Oktober die höchste städtische Auszeichnung zu verleihen. Die Ehrenbürgerschaft wird nur einmal pro Legislaturperiode vergeben und würdigt Persönlichkeiten, die Düdelingen nachhaltig geprägt haben.

„Ich bin überrascht und sehr geehrt“, so die Kinderärztin.

Marie-Claire Theisen-Aspesberro wurde am 3. Januar 1932 in Esch-sur-Alzette geboren. In Paris studierte sie Medizin und entdeckte während eines Praktikums ihre Leidenschaft für die Pädiatrie. Eine Tante, eine der ersten Ärztinnen Luxemburgs, inspirierte sie zusätzlich. 1962 eröffnete sie als erste Kinderärztin Düdelingens ihre Praxis in der Rue Lentz.

Die Anfangsjahre waren geprägt von enormer Belastung: „Ich arbeitete quasi rund um die Uhr. In den 1960er Jahren gab es noch keine Kinderklinik, also übernahmen wir Kinderärzte alles - Notfälle, Hospitalisationen, Bereitschaftsdienst in der Entbindungsstation, oft allein.“

1997 wechselte sie in eine Gemeinschaftspraxis im Stadtzentrum. Parallel dazu engagierte sie sich im Vereins- und Wissenschaftsleben. Sie ist Mitglied der Luxemburgischen Gesellschaft für Pädiatrie und Gründungsmitglied der Stiftung Kriibskrank Kanner.

Als Mutter von drei Kindern, Großmutter von acht Enkeln und mittlerweile Urgroßmutter hat sie es geschafft, Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen. Dennoch bedauert sie, nicht immer genug Zeit für ihre Kinder gehabt zu haben. Ihr Sohn François Aspesberro ist Facharzt für pädiatrische Intensivmedizin in den USA und arbeitet derzeit in Los Angeles. Seine Mutter besucht ihn einmal im Jahr.

Besonders geprägt haben sie die medizinische Entwicklung und der gesellschaftliche Wandel. Jungen Kolleg*innen rät sie: „Man muss Freude am Beruf haben, engagiert sein und Kinder mögen. Feste Arbeitszeiten gibt es nicht.“

Viele ehemalige Patient*innen sprechen sie noch heute auf der Straße an. „An manche kann ich mich noch erinnern, an andere nicht mehr. Es kommt jedoch immer wieder vor, dass mich Leute fragen ‚Erkennen Sie mich noch?‘“

Mit fast 95 Jahren denkt sie zunehmend darüber nach, ihre Tätigkeit endgültig zu beenden. „Ich habe schon viel zurückgeschraubt und arbeite nur noch stundenweise. Bald wird es so weit sein“, sagt Düdelingens erste Ehrenbürgerin.

„Die Anfangsjahre waren geprägt von enormer Belastung. Ich arbeitete quasi rund um die Uhr.“

Dr. Marie-Claire Theisen-Aspesberro







Meng Stad

La « Klima-Kiste » : le sujet brûlant de la ville

FR Cet été, la « Klima-Kiste » (la « Boîte Climat ») a offert une agréable parenthèse de fraîcheur sur la place de l'Hôtel de Ville de Dudelange. Dans cet espace de 5 x 7 mètres, ce dispositif a combiné végétation, eau et zones ombragées pour créer un îlot de fraîcheur. Il a ainsi permis de réduire la température de manière significative, avec jusqu'à 12 °C d'écart par rapport aux températures extérieures souvent caniculaires.

Petite boîte, grand impact !

Dudelange est la première commune du Luxembourg à avoir mis en œuvre ce projet. Du 8 juillet au 17 septembre, de nombreux·ses habitant·es et visiteur·ses ont profité de la « Klima-Kiste » comme lieu de repos ombragé.

« Nous avons été ravi·es de constater que ce projet ait été si bien accueilli par les citoyen·nes », soulignent Lis Cloos et Serge Birchen, du service communal de Protection de l'environnement et du développement durable. « Il était important pour nous de montrer aux gens à quel point l'interaction entre l'ombre, l'eau et la végétalisation est cruciale en ville, et de leur permettre de faire l'expérience directe de l'adaptation au changement climatique. »



Un projet du Pacte Climat et du Pacte Nature

La « Klima-Kiste » a vu le jour dans le cadre du Pacte Climat et du Pacte Nature et montre, sur un espace réduit, comment les villes peuvent mieux faire face aux fortes chaleurs. Lors de l'inauguration, le 14 juillet, le ministre de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité, Serge Wilmes, a félicité la Ville pour cette initiative.

Les plantations, qui provenaient de la pépinière communale, combinaient des vivaces colorées, des plantes grimpantes, rampantes et forestières, ainsi que des buissons et de petits arbres. La diffusion d'un fine bruine qui s'évaporait en partie, permettait de rafraîchir l'air. De plus, des voiles d'ombrage offraient, selon la météo, un peu d'ombre.

Quatre panneaux d'information expliquaient l'importance des espaces verts, de l'eau, d'un urbanisme adapté au climat et des effets de la chaleur sur l'être humain. Ainsi, la « Klima-Kiste » alliait expérience pratique et informations.

Ce concept, originaire de la ville allemande de Hameln, a remporté en 2024 le Prix ADAC du public dans le cadre du Prix allemand du tourisme.

L'adaptation au changement climatique : une mission permanente

« L'adaptation au changement climatique reste une mission permanente », souligne Serge Birchen. « Outre les projets de végétalisation urbaine déjà mis en œuvre, par exemple sur la place Am Duerf ou dans l'avenue G.-D. Charlotte, d'autres mesures sont prévues », ajoute Lis Cloos. En collaboration avec les décideur·ses politiques et les services communaux, l'objectif est de promouvoir un développement urbain résilient.

Dudelange s'engage dans le cadre du Pacte Climat national et a élaboré un plan global d'adaptation au changement climatique. Ce plan analyse les conséquences du changement climatique pour la ville et définit des stratégies en matière de végétalisation, d'ombrage, d'évitement de la bétonisation, de végétalisation des toitures et des façades, de rétention des eaux, d'infiltration, de protection contre les pluies torrentielles, ainsi que d'urbanisme et d'aménagement du territoire adaptés au climat. Parallèlement, la Ville mise sur des mesures actives et entend réduire ses émissions de gaz à effet de serre, en collaboration avec ses habitant·es.

Ville verte

Le territoire communal compte plus de 4 500 arbres et près de 3 000 espaces verts, ce qui contribue de manière significative au climat urbain.

4500
arbres

3000
espaces verts

Video

Klima-Kiste :
Das heißeste Thema der Stadt



DE Die Klima-Kiste sorgte diesen Sommer für spürbare Abkühlung auf dem Düdelinger Rathausplatz. In dem 5 x 7 Meter großen Erlebnisraum sorgten Pflanzen, Wasser und Schatten für eine willkommene Abkühlung von bis zu 12°C gegenüber den heißen Außentemperaturen.

Kleine Kiste, große Wirkung!

Düdelingen ist die erste Gemeinde Luxemburgs, die das Projekt umgesetzt hat. Vom 8. Juli bis zum 17. September nutzten zahlreiche Bürger*innen und Besucher*innen die Klima-Kiste als schattigen Ruheort.

„Es hat uns gefreut zu sehen, dass dieses Projekt bei den Bürger*innen so gut ankam“, betonen Lis Cloos und Serge Birchen vom Gemeindedienst für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung der Stadt Düdelingen. „Uns war es wichtig, den Leuten zu zeigen, wie entscheidend das Zusammenspiel von Schatten, Wasser und Begrünung in einer Stadt ist und Klimaanpassung unmittelbar erlebbar zu machen.“

Ein Projekt des Klima- und Naturpakts

Die Klima-Kiste entstand im Rahmen des Klima- und Naturpakts und zeigt auf kleinem Raum, wie Städte Hitze besser bewältigen können. Zur Einweihung am 14. Juli lobte Umwelt- und Klimaminister Serge Wilmes die Stadt für diese Initiative.

Die Bepflanzung aus der städtischen Gärtnerei kombinierte farbenfrohe Blütenstauden, Kletterpflanzen, Kriech- und Waldpflanzen sowie Sträucher und kleine Bäume. Der feine Sprühregen verdunstete teilweise und entzog der Luft dabei Wärme. Dadurch wurde die Umgebung kühler. Zusätzlich spendeten Sonnensegel, je nach Wetterlage, Schatten.

Vier Infotafeln erklärten die Bedeutung von Grünflächen, Wasser, klimaangepasster Stadtplanung und die Auswirkungen von Hitze auf den Menschen. So verband die Klima-Kiste praktische Erfahrung mit anschaulichem Wissen.

Das Konzept stammt aus der deutschen Stadt Hameln und wurde 2024 mit dem ADAC-Publikumspreis des Deutschen Tourismuspreises ausgezeichnet.



Lis Cloos und Serge Birchen vom Gemeindedienst für Umweltschutz

Klimaanpassung als Daueraufgabe

„Die Anpassung an den Klimawandel bleibt eine dauerhafte Aufgabe“, betont Serge Birchen. „Neben bereits umgesetzten städtischen Begrünungsprojekten, etwa auf dem *Platz Am Duerf* oder in der Avenue G.-D. Charlotte, sind weitere Maßnahmen geplant“, ergänzt Lis Cloos. Gemeinsam mit den politischen Entscheidungsträger*innen und den städtischen Dienststellen soll eine widerstandsfähige Stadtentwicklung vorangetrieben werden.

Düdelingen engagiert sich im nationalen Klimapakt und hat ein umfassendes Klimaanpassungskonzept entwickelt. Es untersucht die Folgen des Klimawandels für die Stadt und definiert Strategien zur Begrünung, Beschattung, Entsiegelung, Dach- und Fassadenbegrünung, Wasserrückhalt, Versickerung, Schutz vor Starkregen sowie klimaangepasster Stadt- und Bauplanung. Gleichzeitig setzt die Stadt auf aktiven Klimaschutz und will ihre Treibhausgasemissionen reduzieren – gemeinsam mit den Einwohner*innen.

Grüne Stadt

Auf dem Stadtgebiet stehen über 4500 Bäume und es gibt fast 3000 Grünflächen – ein wichtiger Beitrag für das Stadtklima.

4500
Bäume

3000
Grünflächen

Video




Eng Stëmm fir d'Natur:
Eng Natur fir eis all!
H#!*
*Halt eis Ëmwelt propper!
Interview mam Iggy
um Ginzebierg
Kuckt
lech de
Video un!
DIDDELENG
VILLE DE DUDELANGE

Le budget participatif de Dudelange : deux autres projets de la 2ème édition ont été réalisés.

FR « 1 Stëmm fir d'Natur. 1 Natur fir eis all » – « 1 voix pour la nature. 1 nature pour nous tous·tes »

Iggy, Nüssi, Monsieur Renard et Eileen – un hérisson, un écureuil, un renard et un hibou – sont les personnages principaux de la campagne de sensibilisation « 1 Stëmm fir d'Natur. 1 Natur fir eis all ». L'idée : donner la parole à quatre animaux de la forêt. Dans de courtes vidéos, ces marionnettes fabriquées à la main évoquent les conséquences des déchets dans la nature.

Georges Lahr, l'initiateur du projet, explique : « Je souhaite sensibiliser les gens à leurs actes irréfléchis. Nous devons faire entendre notre voix pour protéger la nature et la faune ! »

Il existe deux versions du message : une version plus directe et alarmante, et une variante plus modérée. Les interviews ont été enregistrées au Parc Le'h, au Parc Émile Mayrisch, dans la réserve naturelle Haard et au Ginzebierg. Sur place, des codes QR figurant sur des panneaux renvoient directement aux Reels des réseaux sociaux. Les voix sont celles de l'initiateur Georges Lahr et de Max Feller, influenceur et musicien originaire de Dudelange.

INFO





« Label Vital-Kick » : promotion d'une alimentation saine à Dudelange

Le deuxième projet mis œuvre est celui de Nicolas Lori : « J'ai constaté que de nombreux jeunes avaient au déjeuner une alimentation peu équilibrée. Mon objectif était de proposer une initiative citoyenne qui les touche directement là où ils déjeunent et les incite à faire de meilleurs choix. »

En collaboration avec le service City Management de la Ville de Dudelange, le Lycée Nic-Biever et une diététicienne, un label « Vital-Kick » a vu le jour. La classe de BTS Digital Content a validé le concept et développé l'identité visuelle. Le logo a été finalisé par l'agence dudelangeoise *standart*.

Une charte comportant six critères définit ce qui constitue une alimentation équilibrée. Il suffit de remplir trois critères pour obtenir la certification. Un exemple : un kebab, des frites et une boisson sucrée deviennent un « repas Vital-Kick » si l'on y ajoute de la salade, si l'on remplace les frites par des pommes de terre au four et si l'on choisit une boisson non sucrée.

À ce jour, huit snacks et restaurants participent au projet et ont reçu un kit de communication comprenant des autocollants et du matériel d'information. « Vital-Kick » est un projet pilote qui allie éducation nutritionnelle, restauration locale et participation citoyenne, et qui est destiné à être développé.

INFO



Nüssi, Monsieur Renard, Eileen, Iggy



Max Feller & Monsieur Renard

Tournage des vidéos



Der Düdelinger Bürger*innenhaushalt: Zwei weitere Projekte der 2. Ausgabe wurden umgesetzt.

DE „1 Stëmm fir d'Natur. 1 Natur fir eis all"

Iggy, Nüssi, Monsieur Renard und Eileen – ein Igel, ein Eichhörnchen, ein Fuchs und eine Eule – sind die Hauptfiguren der Sensibilisierungskampagne „1 Stimme für die Natur. 1 Natur für uns alle". Die Idee: Vier Waldtiere erhalten eine eigene Stimme. In kurzen Reels sprechen die handgefertigten Handpuppen über die Folgen von Müll in der Natur.

Initiator Georges Lahr erklärt: „Ich möchte die Menschen für ihr unüberlegtes Handeln sensibilisieren. Wir müssen unsere Stimme erheben, um Natur und Tierwelt zu schützen!"

Es gibt zwei Fassungen der Botschaft: eine direktere, warnende Fassung und eine zurückhaltendere Variante. Die Interviews wurden im Parc Le'h, im Parc Émile Mayrisch, im Naturschutzgebiet Haard und auf dem Ginzebierg aufgenommen. Vor Ort führen QR-Codes auf Schildern direkt zu den Reels. Die Stimmen stammen von Initiator Georges Lahr und dem Düdelinger Influencer und Musiker Max Feller.

INFO



Nicolas Lori, Initiator des Projekts Vital-Kick

„Label Vital-Kick": Förderung gesunder Ernährung in Düdelingen

Das zweite umgesetzte Projekt stammt von Nicolas Lori: „Ich habe festgestellt, dass viele Jugendliche mittags unausgewogen essen. Mein Ziel war es, eine Bürgeridee einzubringen, die die Jugendlichen direkt dort abholt, wo sie essen, und sie zu einer besseren Auswahl motiviert."

Gemeinsam mit dem Citymanagement der Stadt Düdelingen, dem Lycée Nic-Biever und einer Ernährungsberaterin entstand das Label „Vital-Kick". Die BTS-Klasse „Digital Content" validierte das Konzept und entwickelte die visuelle Identität. Finalisiert wurde das Logo von der Düdelinger Agentur standart.

Eine Charta mit sechs Kriterien definiert, was eine ausgewogene Ernährung ausmacht. Für die Zertifizierung reichen schon drei erfüllte Kriterien. Ein Beispiel: Kebab, Pommes und ein Softdrink werden zu einer „Vital-Kick-Mahlzeit", wenn Salat ergänzt, die Pommes durch Ofenkartoffeln ersetzt und ein ungesüßtes Getränk gewählt wird.

Bisher machen acht Snack- und Restaurantbetriebe mit und haben ein Kommunikationspaket mit Aufklebern und Infomaterial erhalten. „Vital-Kick" ist ein Pilotprojekt, das die Bereiche Ernährungsbildung, lokale Gastronomie und Bürger*innenbeteiligung verbindet und weiter ausgebaut werden soll.

INFO

Offizieller Start vom Projekt im Lycée Nic-Biever





Josiane Graff-Marini



Marc Lazzarini



Rodrigo Oliveira



Jacqueline Remy

Clôture de la deuxième édition et lancement de la troisième

Abschluss der zweiten und Start der dritten Auflage

FR Avec la mise en œuvre de ces deux projets, la deuxième édition du budget participatif s'est achevée avec succès et la troisième édition est désormais en cours. Tous les deux ans, la Ville de Dudelange consacre 100 000 euros de son budget à des projets proposés et sélectionnés par les habitant·es.

Troisième édition : cinq nouveaux projets pour Dudelange

La troisième édition du budget participatif a été lancée début mars de cette année. 37 projets ont été proposés, dont onze répondaient aux critères et ont été soumis au vote. Les citoyen·nes ont pu voter jusqu'au 1er juillet. Cinq projets ont été sélectionnés :

- **Aire de jeux de société au parc Le'h**, par Josiane Graff-Marini (307 voix, budget : 16 500 €)
- **T-BOX – Station de prêt d'outils,** par Marc Lazzarini (307 voix, budget : 35 000 €)
- **Hommage en graffitis à l'histoire de Dudelange,** par Rodrigo Oliveira (288 voix, budget : 10 000 €)
- **Ludothèque communautaire** de Céline Lotterie (245 voix, budget : 3 500 €)
- **Place de l'Italie – un lieu de rencontre pour tous·tes** de Jacqueline Remy (228 voix, budget : 35 000 €).

Pour plus d'informations sur les projets en cours et passés, ainsi que sur la démocratie participative à Dudelange, rendez-vous sur le site Internet : **jeparticipe.dudelange.lu**

DE Mit der Umsetzung dieser beiden Projekte ist die zweite Auflage des Bürger*innenhaushalts erfolgreich abgeschlossen und die dritte Auflage ist in der Umsetzungsphase. Alle zwei Jahre stellt die Stadt Düdelingen 100.000 Euro aus ihrem Budget für Projekte bereit, die von Einwohner*innen vorgeschlagen und ausgewählt werden.

Dritte Auflage: Fünf neue Projekte für Düdelingen

Anfang März dieses Jahres startete die dritte Auflage des Bürger*innenhaushalts. Für die aktuelle Ausgabe wurden 37 Projekte eingereicht, von denen elf die Kriterien erfüllten und in die Abstimmung kamen. Bis zum 1. Juli konnten die Bürger*innen wählen. Fünf Projekte wurden ausgewählt:

- **Brettspielplatz im Park Le'h** von Josiane Graff-Marini (307 Stimmen, Budget: 16.500 €),
- **T-BOX – Werkzeugverleihstation** von Marc Lazzarini (307 Stimmen, Budget 35.000 €),
- **Graffiti-Hommage an die Geschichte Düdelingens** von Rodrigo Oliveira (288 Stimmen, Budget: 10.000 €),
- **Gemeinschaftliche Spielothek** von Celine Lotterie (245 Stimmen, Budget: 3.500 €),
- **Place de l'Italie – ein Begegnungsort für alle** von Jacqueline Remy (228 Stimmen, Budget: 35.000 €).

Weitere Informationen zu laufenden und vergangenen sowie zur partizipativen Demokratie in Düdelingen, finden Sie auf der Internetseite: **jeparticipe.dudelange.lu**



Meng Stad

Le Président portugais, une délégation d'Arganil et un livre-témoignage

Der portugiesische Präsident, eine Delegation aus Arganil und ein Buch voller Erfahrungsberichte

FR La Ville de Dudelange et le Centre de Documentation sur les Migrations Humaines (CDMH) ont eu l'honneur d'accueillir le 6 juin dernier à l'Hôtel de Ville Son Excellence Monsieur António José Seguro, Président de la République portugaise, dans le cadre de sa visite officielle au Luxembourg.

Cette visite s'est inscrite dans un contexte particulièrement riche en événements : la présentation officielle de l'ouvrage 60 Anos Portugueses no Luxemburgo – 30 Histórias, la venue d'une importante délégation de la ville jumelée d'Arganil, ainsi que la célébration de la Fête de Saint-Antoine.



Visite officielle / Offizieller Besuch

60 Anos Portugueses no Luxemburgo – 30 Histórias

Publié par Oxalá Editora, coordonné par São Gonçalves et porté par le média Bom Dia, avec le CDMH comme partenaire officiel, l'ouvrage rassemble trente témoignages de Portugais·es ayant construit leur vie au Luxembourg au cours des six dernières décennies.

À travers ces récits personnels, le livre retrace une histoire collective : celle de milliers de femmes et d'hommes qui ont quitté leur pays d'origine dans l'espoir d'un avenir meilleur et ont ainsi participé au développement économique, social et culturel du Grand-Duché.

La journaliste Patricia Marques déclare ainsi : « Depuis toute petite, je rêvais de quitter le Portugal […]. Je m'imaginais aux États-Unis, en Australie, en Nouvelle-Zélande… mais jamais au Luxembourg. […] Ce n'est que plus tard que j'ai découvert à quel point il est beau. »

Pedro Venâncio, chef d'entreprise et cameraman, illustre la multiculturalité du Luxembourg et ce qu'elle apporte : « Aujourd'hui encore, […] je travaille pour la RTP et pour RTL. Voilà la définition parfaite de ce que je suis devenu : deux nationalités, deux pays, deux métiers. »



INFO

Arganil, un jumelage bilatéral ancré de longue date dans la vie de nos concitoyen·nes

Au même moment, une importante délégation de la ville jumelée d'Arganil était en visite à Dudelange. Une délégation de la Ville de Dudelange s'était rendue à Arganil du 5 au 7 septembre 2025, à l'invitation de la municipalité portugaise. Ce déplacement marquait déjà une nouvelle étape dans le renforcement des relations entre les deux villes. La délégation d'Arganil à Dudelange a pu, entre autres, participer aux célébrations de la Fête de Saint-Antoine, effectuer plusieurs visites de terrain, prendre part à une réception officielle à l'Hôtel de Ville et au vernissage d'une exposition consacrée à sa ville.





de g. à dr. : Loris Spina, Margarida Maldonado Freitas, Dan Biancalana, António José Seguro, Josiane Di Bartolomeo-Ries, Claudia Dall'Agnol

DE Die Stadt Düdelingen und das *Centre de Documentation sur les Migrations Humaines* (CDMH) hatten am 6. Juni die Ehre, im Rahmen seines offiziellen Besuchs in Luxemburg Seine Exzellenz António José Seguro, den Präsidenten der Portugiesischen Republik, im Rathaus zu empfangen.

Dieser Besuch fand in einem besonders ereignisreichen Kontext statt: der offiziellen Vorstellung des Buches 60 Anos Portugueses no Luxemburgo – 30 Histórias, der Ankunft einer wichtigen Delegation aus der Partnerstadt Arganil und der Feier des Heiligen Antonius.

60 Anos Portugueses no Luxemburgo – 30 Histórias

Das von Oxalá Editora veröffentlichte und von São Gonçalves koordinierte Werk, getragen vom Medium Bom Dia und offiziell unterstützt vom CDMH, versammelt dreißig Erfahrungsberichte von Portugies*innen, die in den vergangenen sechs Jahrzehnten ihr Leben in Luxemburg aufgebaut haben.

Durch diese persönlichen Erzählungen zeichnet das Buch ein kollektives Bild: das von Tausenden Frauen und Männern, die



ihr Herkunftsland in der Hoffnung auf eine bessere Zukunft verlassen und damit zur wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Entwicklung des Großherzogtums beigetragen haben.

Die Journalistin Patricia Marques erklärt: „Seit meiner Kindheit träumte ich davon, Portugal zu verlassen […]. Ich stellte mir vor, in die USA, nach Australien oder Neuseeland zu gehen … aber niemals nach Luxemburg. Erst später habe ich entdeckt, wie schön es ist."

Pedro Venâncio, Unternehmer und Kameramann, veranschaulicht die Multikulturalität Luxemburgs und ihren Mehrwert. „Auch heute noch arbeite ich für RTP und für RTL. Das ist die perfekte Definition dessen, was ich geworden bin: zwei Nationalitäten, zwei Länder, zwei Berufe."

Arganil – eine seit Langem gelebte bilaterale Partnerschaft

Zur gleichen Zeit weilte eine bedeutende Delegation aus der Partnerstadt Arganil in Düdelingen. Bereits vom 5. bis 7. September 2025 hatte sich eine Delegation der Stadt Düdelingen auf Einladung der portugiesischen Gemeinde nach Arganil begeben. Dieser Gegenbesuch markierte einen weiteren Schritt zur Vertiefung der Beziehungen zwischen den beiden Städten. In Düdelingen konnte die Delegation aus Arganil unter anderem an den Feierlichkeiten zu Ehren des Heiligen Antonius teilnehmen, mehrere Besichtigungen vor Ort durchführen, an einem offiziellen Empfang im Rathaus teilnehmen und der Vernissage einer Ausstellung über ihre Stadt beiwohnen.

v. l. n. r.: Loris Spina, Josiane Di Bartolomeo-Ries, Dan Biancalana, Luís Paulo Costa, Paula Dinis, António Cardoso





Meng Stad



La Maison des jeunes de Dudelange : un lieu de rencontre pour les jeunes

Das Düdelinger Jugendhaus:
Ein Ort der Begegnung für Jugendliche



FR Depuis près de trente ans, la Maison des jeunes, située à son emplacement actuel, est un lieu de rencontre important pour les jeunes âgé·es de 12 à 26 ans. Chaque jour, environ 30 à 40 jeunes fréquentent les locaux pour échanger, se détendre ou participer à l'une des nombreuses activités proposées.

L'équipe se compose de cinq personnes : la responsable Tess Malano, l'assistant social Xavier Millim (Outreach) ainsi que trois éducateur·rices. L'équipe est épaulée par des externes, étudiant·es, stagiaires et bénévoles.

« Le contact direct avec les jeunes est essentiel », souligne Tess Malano. « Beaucoup cherchent simplement un espace où ils·elles n'ont rien à prouver. Les jeunes sont souvent sous pression. Notre mission est de créer des lieux où ils·elles peuvent s'épanouir et trouver des alternatives. »

Les activités à la Maison des jeunes

L'offre de la Maison des jeunes est variée : sorties, activités sportives et culturelles, ateliers artistiques, cuisine collective et bien plus encore. « Ces activités aident à se changer les idées et à laisser place à de nouvelles réflexions. Les jeunes restent des enfants et doivent être perçu·es comme tel·les – et non pas uniquement comme des personnes "cool" ou fonctionnelles », explique Tess Malano. « Le principe du volontariat est toutefois toujours essentiel : personne n'est contraint à quoi que ce soit. »

Collaboration avec les parents et le SEA

Les parents peuvent à tout moment prendre rendez-vous pour venir découvrir la Maison des jeunes et son équipe, en particulier les parents d'enfants du cycle 4.2. « La Maison des jeunes travaille en étroite collaboration avec le SEA (Service Éducation et Accueil de la Ville de Dudelange ; ndlr). L'activité estivale « Jugendsummer » s'adresse également aux enfants de ce cycle. »

Le passage du SEA à la Maison des jeunes est une étape importante : en effet, l'entrée au lycée marque la fin de la prise en charge par la Maison relais. C'est pourquoi la Maison des jeunes organise, en collaboration avec le SEA, des activités tout au long de l'année pour les enfants du cycle 4.2. Deux fois par an – en avril et en septembre – une soirée d'information commune est organisée.

Outreach : un soutien aux jeunes en situation difficile

Depuis avril 2016, la Ville de Dudelange participe, en collaboration avec la Maison des jeunes, au projet Outreach, dont le responsable est l'assistant social Xavier Millim.

« Outreach s'adresse aux jeunes qui ont abandonné l'école ou qui sont inactif·ves, c'est-à-dire sans emploi », explique Xavier Millim. « Chez nous, ils·elles bénéficient du soutien nécessaire. Je les aborde généralement directement dans la rue et j'essaie d'établir un climat de confiance. Lorsqu'ils·elles sont prêt·es, je les accompagne pour qu'ils·elles retrouvent une vie active. » Pour cela, il travaille en étroite collaboration avec l'ADEM et le service Emploi de la Ville de Dudelange.

Défis et réussites

« Le plus grand défi consiste à motiver les jeunes à ne pas baisser les bras », explique Xavier Millim. Beaucoup sont déçu·es par le système scolaire et se sentent abandonné·es par les institutions. « J'essaie de leur offrir de nouvelles perspectives. »

Mais cela ne fonctionne pas toujours : « Certain·es choisissent délibérément une autre voie. Je dois respecter ce choix. Mais je leur fais savoir qu'ils·elles peuvent venir me voir à tout moment s'ils·elles changent d'avis et sont prêt·es à accepter de l'aide. »

Fête de clôture du Jugendsummer



Pour Xavier Millim, c'est déjà une réussite lorsqu'un·e jeune retrouve la motivation d'aller à l'école, de trouver un emploi ou de mettre fin à des habitudes néfastes. « Mon objectif est de voir ces jeunes heureux·ses et de les aider à se tourner à nouveau vers l'avenir. »

En 2025, il a accompagné environ 29 jeunes : 19 d'entre eux·elles ont décidé de retourner à l'école, d'autres ont trouvé un emploi.

Jugendhaus / Outreach
2 rue du Parc, L-3542 Dudelange
T 516121 -6616

Jugendhaus@dudelange.lu





Rallye dans le cadre du Jugendsummer





Emir Bandic et Ilidio Martins



DE Seit bald dreißig Jahren ist das Jugendhaus am heutigen Standort ein wichtiger Treffpunkt für Jugendliche zwischen 12 und 26 Jahren. Täglich nutzen rund 30 bis 40 junge Menschen die Räumlichkeiten, um sich auszutauschen, zu entspannen oder an einer der zahlreichen Aktivitäten teilzunehmen.

Das Team besteht aus fünf Personen: Leiterin Tess Malano. Sozialarbeiter Xavier Millim (Outreach) sowie drei Betreuungspersonen. Unterstützt werden sie von externen Mitarbeiter*innen, Studierenden, Praktikant*innen und Ehrenamtlichen.

„Der direkte Kontakt zu den Jugendlichen ist zentral", betont Tess Malano. „Viele suchen einfach einen Raum, in dem sie nichts leisten müssen. Jugendliche stehen oft unter Druck. Unsere Aufgabe ist es, Orte zu schaffen, an denen sie wachsen und Alternativen finden können."

Aktivitäten im Jugendhaus

Das Angebot im Jugendhaus ist vielfältig: Ausflüge, sportliche und kulturelle Aktivitäten, Kunstateliers, gemeinsames Kochen und vieles mehr. „Diese Aktivitäten helfen, den Fokus zu wechseln und neue Gedanken zuzulassen. Jugendliche sind immer noch Kinder und sollten auch so wahrgenommen werden – und nicht nur als ‚cool' oder funktional", sagt Tess Malano. „Wichtig ist jedoch immer das Prinzip der Freiwilligkeit – niemand wird zu etwas gezwungen."

Zusammenarbeit mit Eltern und SEA

Eltern können jederzeit einen Besuch bei uns vereinbaren, um das Jugendhaus und das Team kennenzulernen – insbesondere Eltern von Kindern im Cycle 4.2. „Das Jugendhaus arbeitet eng mit dem SEA-Bereich (Betreuungsdienst der Stadt Düdelingen; Anm. d. Red.) zusammen. Auch die Sommeraktivität Jugendsummer richtet sich an die Kinder dieses Zyklus."

Der Übergang vom SEA ins Jugendhaus ist ein wichtiger Schritt: Mit dem Eintritt ins Lycée fällt die Betreuung der Maison Relais nämlich weg. Deshalb organisiert das Jugendhaus gemeinsam mit dem SEA über das Jahr verteilt Aktivitäten für Kinder des Cycle 4.2. Zweimal jährlich – im April und September – findet ein gemeinsamer Informationsabend statt.

Outreach: Unterstützung für Jugendliche in schwierigen Situationen

Seit April 2016 beteiligt sich die Stadt Düdelingen gemeinsam mit dem Jugendhaus am Projekt Outreach, für das der Sozialarbeiter Xavier Millim zuständig ist.

„Outreach richtet sich an Jugendliche, die die Schule abgebrochen haben oder inaktiv sind, also keine Arbeit haben", erklärt Xavier Millim. „Bei uns bekommen sie die nötige Unterstützung. Ich spreche sie meist direkt auf der Straße an und versuche, Vertrauen aufzubauen. Wenn sie bereit sind, begleite ich sie zurück in ein aktives Leben." Dabei arbeitet er eng mit dem Arbeitsamt und dem Service Emploi der Stadt Düdelingen zusammen.

Herausforderungen und Erfolge

„Die größte Herausforderung ist es, Jugendliche zu motivieren, nicht aufzugeben", sagt Xavier Millim. Viele seien enttäuscht vom Schulsystem und fühlten sich von Institutionen im Stich gelassen. „Ich versuche, ihnen andere Perspektiven zu geben."

Doch nicht immer gelingt es: „Manche wählen bewusst einen anderen Weg. Das muss ich respektieren. Aber ich lasse sie wissen, dass sie jederzeit zu mir kommen können, wenn sie ihre Meinung ändern und Hilfe annehmen möchten."

Erfolg zeigt sich für Xavier Millim schon dann, wenn ein Jugendlicher wieder motiviert ist, die Schule besucht, eine Arbeit aufnimmt oder schädliche Gewohnheiten hinter sich lässt. „Mein Ziel ist es, die jungen Menschen glücklich zu sehen und dass sie wieder nach vorn schauen."

Im Jahr 2025 unterstützte er etwa 29 Jugendliche – 19 von ihnen entschieden sich, wieder zur Schule zu gehen, andere fanden eine Arbeitsstelle.

Jugendhaus / Outreach
2 rue du Parc, L-3542 Dudelange
T 516121 -6616

Jugendhaus@dudelange.lu





1ère rangée de g. à dr. Lenny, Lara, Dane
2ième rangée de g. à dr. Tatiana, Maxi, Ilidio, Emir, Xavier, Tess, Alice, Emma-Lou

Inauguration de l'ATELIER du SNJ à Dudelange

Meng Stad



Inauguration de l'ATELIER en présence du ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Claude Meisch.

FR En présence de représentant·es du collège des bourgmestre et échevin·es et du conseil communal de la Ville de Dudelange, du ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Claude Meisch et de la direction du SNJ, a été inauguré le 22 mai dernier le nouvel Atelier du SNJ à Dudelange au 14, rue de la Libération. Cette inauguration a marqué une étape importante pour ce nouveau lieu dédié aux jeunes qui ne sont plus soumis·es à l'obligation scolaire.

4ème Atelier du SNJ, celui de Dudelange met l'accent sur la digitalisation et les nouvelles technologies. Les jeunes peuvent y découvrir différents outils créatifs et développer leurs compétences à travers des projets comme la photo, la création de contenus digitaux, les podcasts, les vidéos, le graphisme ou encore des créations mêlant upcycling et nouvelles technologies. L'Atelier est avant tout un espace ouvert, créatif et bienveillant où chacun·e peut tester des idées, apprendre à son rythme et préparer la suite de son parcours avec l'accompagnement d'une équipe socio-éducative et de professionnel·les. Le SNJ continue ainsi de proposer des lieux accessibles où les jeunes peuvent reprendre confiance, développer leurs talents et construire de nouvelles perspectives pour l'avenir.

Ce projet est né d'une collaboration avec la Ville de Dudelange, qui a soutenu activement la mise en place de ce nouvel espace pour les jeunes.

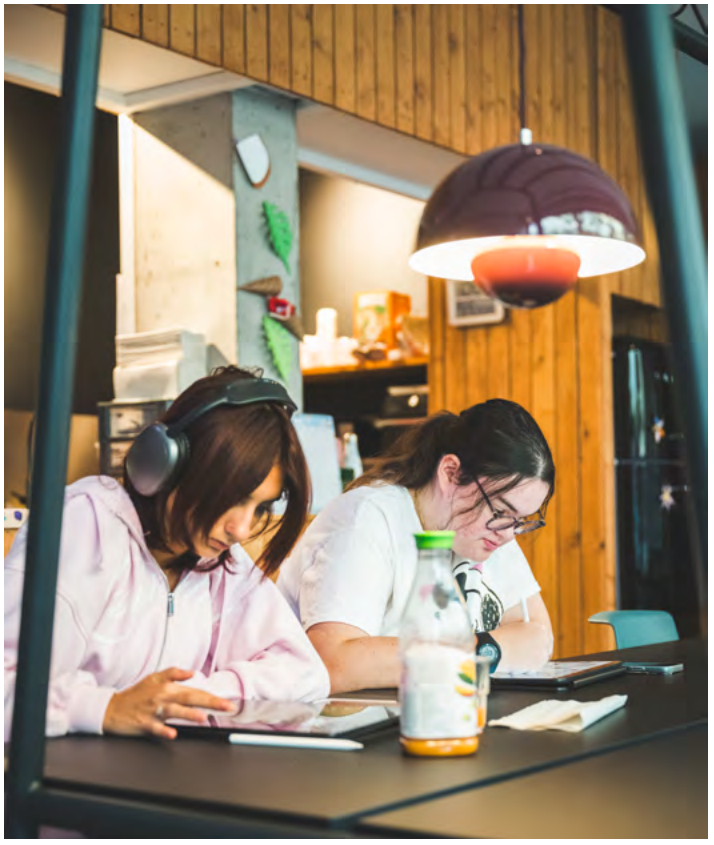
Einweihung des neuen SNJ-Ateliers in Düdelingen

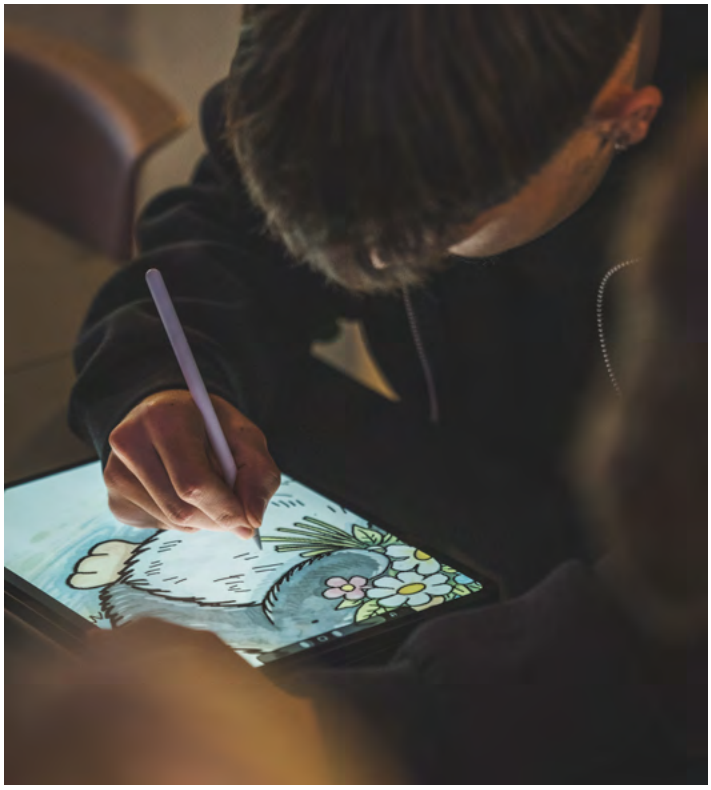
DE In Anwesenheit des Bürgermeister- und Schöff*innenkollegiums der Stadt Düdelingen, des Ministers für Bildung, Kinder und Jugend, Claude Meisch, sowie der Leitung des SNJ wurde am 22. Mai das neue Atelier des SNJ in der Rue de la Libération 14 feierlich eröffnet. Damit entsteht ein weiterer wichtiger Ort für junge Menschen, die nicht mehr der Schulpflicht unterliegen.

Als viertes Atelier des SNJ setzt der Standort Düdelingen einen besonderen Schwerpunkt auf Digitalisierung und neue Technologien. Jugendliche können dort moderne kreative Werkzeuge kennenlernen und ihre Fähigkeiten in Projekten wie Fotografie, Content-Produktion für digitale Medien, Podcasts, Videografie, Grafikdesign oder innovativen Upcycling-Projekten weiterentwickeln. Das Atelier versteht sich als offener, kreativer und wertschätzender Raum, in dem junge Menschen Ideen ausprobieren, in ihrem eigenen Tempo lernen und mit der Unterstützung eines sozialpädagogischen Teams sowie einer professionellen Begleitung ihren weiteren Weg vorbereiten können. Der SNJ schafft damit weiterhin zugängliche Orte, an denen Jugendliche Selbstvertrauen gewinnen, ihre Talente entfalten und neue Zukunftsaussichten entwickeln können.

Das Projekt entstand in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Düdelingen, die die Einrichtung dieses neuen Angebots für junge Menschen aktiv unterstützt hat.







Restaurant

Mad about Perú

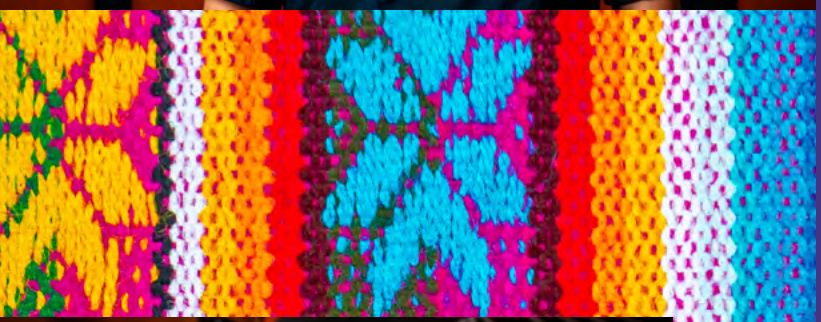
76 Av. G-D. Charlotte
L-3440 Dudelange
Tel. : +352 20 40 73 78



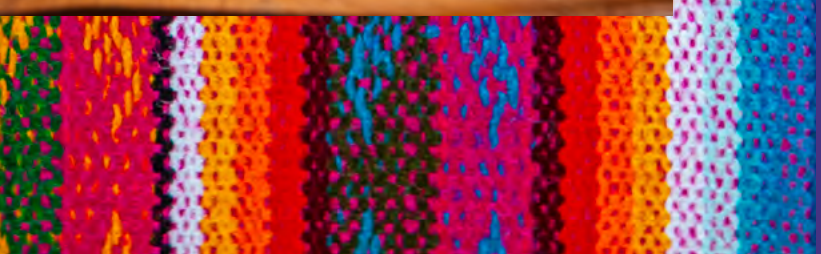
Meng Stad



Miguel Aguirre









Quinoa en 3 versions
Quinoa in drei Varianten

FR Et nous voilà parti·es pour une nouvelle découverte gastronomique ! Aujourd'hui, direction le Pérou, à la rencontre d'une cuisine riche, généreuse et particulièrement diversifiée que nous propose le restaurant Mad about Perú.

La cuisine péruvienne est le fruit d'une formidable fusion entre les traditions culinaires incas, les influences asiatiques – notamment chinoises et japonaises –, mais également européennes (espagnoles et françaises), et même africaines. Un mélange de cultures qui fait de la gastronomie péruvienne l'une des plus variées au monde.

Le plat que nous vous présentons peut se décliner en d'innombrables variations. Nous vous proposons ici une même recette en versions végane, végétarienne et au saumon.

DE Und schon starten wir zu einer neuen kulinarischen Entdeckungsreise! Dieses Mal führt sie uns nach Peru, wo eine reichhaltige, üppige und besonders vielfältige Küche auf uns wartet , die uns das Restaurant Mad about Perú vorstellt.

Sie ist das Ergebnis einer großartigen Verschmelzung kulinarischer Traditionen der Inka mit asiatischen – insbesondere chinesischen und japanischen –, europäischen (spanischen und französischen) sowie afrikanischen Einflüssen. Diese Mischung macht die peruanische Gastronomie zu einer der vielfältigsten der Welt.

Das Gericht, das wir Ihnen vorstellen, lässt sich in unzähligen Varianten zubereiten. Wir bieten Ihnen hier ein und dasselbe Rezept in einer veganen, vegetarischen und einer Version mit Lachs an.













À vos casseroles !

FR Ingrédients par personne



- 200 g de quinoa cuit
- 1 botte d'oignons verts frais
- 50 g de poivron rouge
- 30 g de champignons de Paris
- 50 g de haricots plats
- 80 g de brocolis
- 50 g de courgette
- Huile de sésame
- Huile de tournesol
- Sauce soja salée
- Sel
- Mélange de sucre et de cannelle
- Une petite racine de gingembre mixée avec un peu d'huile de sésame
- 2 œufs
- 1 darne de saumon frais d'environ 200 g

Préparation

1. Préparez les légumes. Nous vous suggérons de couper le poivron en petits dés, la courgette en petits tronçons, les haricots plats et les champignons en fines lamelles, les brocolis en petits bouquets et les oignons verts en fines rondelles. Mais, bien entendu, la découpe des légumes peut varier selon vos goûts et vos envies.

2. Préparez la sauce au gingembre. Mixez une petite racine de gingembre avec un peu d'huile de sésame.

3. Version saumon : versez un peu d'huile de tournesol dans une poêle et la faire chauffer fortement.

4. Salez légèrement le saumon sur toutes ses faces et saupoudrez d'un peu du mélange sucre/cannelle. Commencez la cuisson côté peau, puis retournez le saumon et poursuivez la cuisson sur les petits côtés, à feu plus doux. Réservez.

5. Versez un peu d'huile de sésame dans un wok et faites chauffer à feu vif. Ajoutez les brocolis et la courgette. Faites-les revenir rapidement afin qu'ils restent légèrement croquants, puis retirez-les du wok et réservez-les.

6. Versions végétarienne et saumon. Cassez les deux œufs entiers directement dans le wok. Mélangez délicatement afin de former une petite omelette.

7. Ajoutez les petits dés de poivron et poursuivre brièvement la cuisson.

8. Remettez ensuite dans le wok les brocolis et la courgette. Ajoutez un peu de la préparation gingembre et huile de sésame.

9. Ajoutez les champignons, puis le quinoa. Assaisonnez avec une pincée de sel, un peu du mélange sucre/cannelle et un trait de sauce soja salée.

10. Mélangez bien l'ensemble afin que tous les ingrédients se répartissent harmonieusement. L'omelette doit également se mélanger au quinoa et aux légumes.

11. Ajoutez pour finir les oignons verts et les haricots plats.

12. N'hésitez pas à ajouter progressivement un peu d'huile de sésame au cours de la cuisson. Pensez également à secouer régulièrement le wok afin de bien répartir la chaleur et de permettre une cuisson homogène de tous les ingrédients.

13. Dressez. Notre chef suggère de décorer l'assiette d'un joli trait de crème de balsamique. Déposez ensuite le contenu du wok au centre de l'assiette et déposez-y le saumon pour la version non-végétarienne. Pour la version végétarienne, retirez simplement de la recette le saumon, et pour les véganes également les oeufs. La recette n'en sera pas moins délicieuse !

Trois versions, une même recette ! C'est prêt !

Accompagnement : le Chilcano au fruit de la passion

Pour accompagner ce plat, nous avons choisi une boisson emblématique du Pérou : le **Chilcano**, présent depuis toujours sur la carte du Mad About Peru. Nous vous le proposons ici avec la délicieuse saveur exotique du fruit de la passion.

Dans un grand verre, placer une généreuse quantité de glaçons. Ajouter environ **4 cl de sirop de fruit de la passion**, selon vos goûts, puis compléter avec du jus de fruit de la passion et environ **3 cl de tonic.**

Ajouter ensuite un trait de jus de citron vert ainsi que quelques petits morceaux de citron vert directement dans le verre.

Pour une **version alcoolisée**, ajouter au début de la préparation **5,5 cl de pisco**, avant de compléter avec les autres ingrédients.

Mélangez délicatement, servez bien frais… Dégustez !

Un petit mot sur le chef : **Miguel Aguirre,** péruvien, a été formé à l'École « Cordon bleu » de Lima au Pérou et a travaillé dans le restaurant le mieux côté de son pays d'origine : le « Restaurant Central ». Il a travaillé comme cuisinier et comme professeur de cuisine. Il est arrivé au Luxembourg il y a environ 3 ans et officie depuis dans les cuisines du Mad About Perú.

An die Töpfe, fertig, los!



DE Zutaten pro Person:

- 200 g gekochte Quinoa
- 1 Bund frische Frühlingszwiebeln
- 50 g rote Paprika
- 30 g Champignons
- 50 g flache Bohnen
- 80 g Brokkoli
- 50 g Zucchini
- Sesamöl
- Sonnenblumenöl
- gesalzene Sojasoße
- Salz
- Zucker-Zimt-Mischung
- Eine kleine Ingwerwurzel, püriert mit etwas Sesamöl
- 2 Eier
- 1 frisches Lachsfilet von ca. 200 g

Zubereitung

1. Bereiten Sie das Gemüse vor. Paprika in kleine Würfel, die Zucchini in Stücke, Bohnen und Champignons in dünne Streifen, Brokkoli in Röschen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Natürlich können Sie das Gemüse auch nach Ihren Vorlieben schneiden.

2. Für die Ingwersauce eine kleine Ingwerwurzel mit etwas Sesamöl pürieren.

3. Variante mit Lachs: Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen.

4. Den Lachs leicht salzen und mit etwas Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden und die kurzen Seiten bei schwächerer Hitze weiterbraten. Beiseitestellen.

5. Sesamöl im Wok stark erhitzen. Brokkoli und Zucchini hinzufügen, kurz anbraten, sodass sie noch knackig bleiben. Herausnehmen und beiseitestellen.

6. Vegetarische Variante und Variante mit Lachs: Die beiden Eier direkt in den Wok schlagen und vorsichtig verrühren, bis ein kleines Omelett entsteht.

7. Paprikawürfel hinzufügen und kurz mitbraten.

8. Brokkoli und Zucchini wieder in den Wok geben. Etwas von der Ingwer-Sesam-Mischung hinzufügen.

9. Pilze und anschließend die Quinoa hinzufügen. Mit einer Prise Salz, etwas Zucker-Zimt-Mischung und einem Schuss gesalzener Sojasoße würzen.

10. Alles gut vermischen, sodass sich die Zutaten gleichmäßig verteilen und das Omelett sich mit Quinoa und Gemüse verbindet.

11. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln und flache Bohnen hinzufügen.

12. Während des Garvorgangs nach Bedarf etwas Sesamöl hinzuzufügen. Den Wok regelmäßig schütteln, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird.

13. Anrichten. Unser Küchenchef empfiehlt, den Teller mit einem feinen Strich Balsamico-Creme zu verzieren. Den Inhalt des Woks in die Mitte geben und für die nicht-vegetarische Variante den Lachs darauflegen. Für die vegetarische Variante lassen Sie einfach den Lachs weg, und für die vegane Variante außerdem die Eier. Das Rezept schmeckt genauso köstlich!

Drei Varianten – ein Rezept! Fertig!

Dazu servieren wir Ihnen einen Chilcano mit Passionsfrucht.

Dieses typisch peruanische Getränk steht schon seit jeher auf der Karte des „Mad About Peru“. Wir servieren ihn hier mit dem köstlichen, exotischen Geschmack der Passionsfrucht.

Meng Stad





Geben Sie eine großzügige Menge Eiswürfel in ein großes Glas. Fügen Sie je nach Geschmack etwa **4 cl Passionsfruchtsirup** hinzu und füllen Sie das Glas mit Passionsfruchtsaft und **3 cl Tonic** auf.

Dann einen Schuss Limettensaft sowie einige Limettenstückchen direkt ins Glas geben.

Für eine alkoholhaltige Variante zu Beginn **5,5 cl Pisco** hinzufügen.

Vorsichtig umrühren, gut gekühlt servieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ein paar Worte zum Küchenchef: Der Peruaner **Miguel Aguirre** absolvierte seine Ausbildung an der „Cordon Bleu"-Schule in Lima und arbeitete im bestbewerteten Restaurant seines Heimatlandes, dem „Restaurant Central". Er war dort sowohl als Koch als auch als Lehrkoch tätig. Vor etwa drei Jahren kam er nach Luxemburg und ist seitdem Teil der Küche des „Mad About Perú".





Meng Stad

L'équipe de g. à dr. : Noémie, Dimitri, Urszula, Erica, Rui, Emeline

Xantor & Studion : deux adresses à Dudelange où naissent des souvenirs pour l'éternité.

FR Xantor a été fondé en 1999. En 2007, il a été rejoint par le magasin de photographie Studion. Outre la vente d'ordinateurs et d'accessoires, Xantor propose également un service de réparation. Mais lorsqu'on entre dans le magasin de l'avenue G.-D. Charlotte, on ne se doute guère de ce qui s'y cache. À l'arrière du magasin, mais surtout sous les locaux se niche en effet un impressionnant atelier équipé d'une grande variété de machines d'impression. C'est là que commence le parcours d'un livre photo.

Rui Da Silva, cofondateur de Xantor et Studion, nous a emmené·es à la découverte de cet univers. « De l'impression à la finition, de l'emballage à l'expédition, nous concevons chaque produit pour qu'il devienne un souvenir inoubliable. »

Le chemin pour y parvenir a toutefois été long. « Nous avons beaucoup expérimenté, appris et repensé notre approche », raconte le Dudelangeois. « Nous disposions d'un solide savoir-faire dans le domaine de l'impression, mais pas dans celui de la reliure. Au fil des années, nous avons perfectionné notre travail et réalisons aujourd'hui des livres photo d'exception grâce à un travail manuel d'une grande précision. »

Les photographes immortalisent des moments de vie particuliers : grossesses, nouveau-nés, mariages et fêtes de famille. « Chaque livre est un souvenir dont on peut profiter aujourd'hui et que l'on peut transmettre demain. »

Les client·es peuvent choisir parmi différents types de papier, du papier photo classique au « Fine Art ». Selon le support, différentes techniques d'impression sont utilisées. La devise est : « Moins égal plus ». « Nous misons délibérément sur une sélection réduite de photos afin que chacune d'entre elles soit mise en valeur », explique Rui Da Silva.

Une fois imprimé, chaque album est soigneusement relié. Au lieu d'une simple couverture en carton, les livres photo sont recouverts d'une toile de haute qualité. Sur demande, le design est complété par une gravure personnalisée – un détail qui rend chaque album unique.

Rui Da Silva est particulièrement fier d'un album que les représentant·es de la Ville de Dudelange ont remis l'année dernière au Grand-Duc Guillaume, au Palais grand-ducal. En collaboration avec le photographe dudelangeois Marc Lazzarini, un album photo avait été créé, retraçant les plus beaux moments de la visite du couple grand-ducal à Dudelange le 4 octobre, dans le cadre de sa tournée festive à travers le Luxembourg.

« Nos albums photo immortalisent des moments uniques de la vie de nos client·es – ce sont de petites œuvres d'art. »

L'équipe compte actuellement sept collaborateur·rices spécialisé·es dans la photographie et le graphisme, ainsi que cinq collaborateur·rices à l'atelier. « Nous fonctionnons comme une grande famille – nous en sommes particulièrement fier·ères », souligne le propriétaire. « De plus, nous travaillons sans cesse pour développer de nouvelles idées et de nouveaux produits. »

Prochainement, le magasin de photographie Studion élargira son offre avec une gamme d'articles de papeterie personnalisables – d'autres idées sont déjà en cours d'élaboration.

www.studion.lu

Studion : 99 Avenue G.-D. Charlotte, L-3441 Dudelange
Xantor : 75 Avenue G.-D. Charlotte, L- 3441 Dudelange



Xantor & Studion – zwei Adressen in Düdelingen, an denen Erinnerungen für die Ewigkeit entstehen.



Meng Stad



DE Xantor wurde 1999 gegründet. 2007 kam das Fotogeschäft Studion hinzu. Neben dem Verkauf von Computern und Zubehör auf Anfrage bietet Xantor auch einen Reparaturservice an. Wer jedoch das Ladenlokal in der Avenue G.-D. Charlotte betritt, ahnt kaum, was sich dahinter verbirgt. Im hinteren Teil des Geschäfts, größtenteils aber unter dem Ladenlokal verbirgt sich nämlich eine beeindruckende Werkstatt mit unterschiedlichsten Druckmaschinen. Hier beginnt die Reise eines Fotobuchs.

Rui Da Silva, der Mitgründer von Xantor und Studion, nahm uns mit auf eine Entdeckungsreise. „Vom Druck bis zur Weiterverarbeitung, von der Verpackung bis zum Versand – wir gestalten jedes Produkt so, dass es zu einer bleibenden Erinnerung wird."

Der Weg dahin war jedoch lang. „Es wurde viel experimentiert, gelernt und überdacht", erzählt der Düdelinger. „Wir hatten viel Know-how im Printbereich, aber nicht in der Buchbinderei. Über die Jahre haben wir unsere Arbeit perfektioniert und fertigen heute außergewöhnliche Fotobücher in präziser Handarbeit an."

Die Fotograf*innen halten besondere Lebensmomente fest – Schwangerschaften, Neugeborene, Hochzeiten und Familienfeste. „Jedes Buch ist eine Erinnerung, die man heute genießen und morgen weitergeben kann."

Die Kund*innen können zwischen verschiedenen Papiersorten wählen, von klassischem Fotopapier bis hin zu „Fine Art". Je nach Material kommen unterschiedliche Drucktechniken zum Einsatz. Das Motto lautet: Weniger ist mehr. „Wir setzen bewusst auf eine reduzierte Bildauswahl, damit jedes Foto zur Geltung kommt", so Rui Da Silva.

Nach dem Druck wird jedes Buch sorgfältig gebunden. Anstelle eines einfachen Kartoneinbands erhalten die Fotobücher einen Überzug aus hochwertigen Leinenstoffen. Auf Wunsch wird das Design durch eine personalisierte Gravur ergänzt – ein Detail, das jedes Album unverwechselbar macht.

Besonders stolz ist Rui Da Silva auf ein Album, das die Stadt Düdelingen im vergangenen Jahr im großherzoglichen Palast an Großherzog Guillaume überreichte. Gemeinsam mit dem Düdelinger Fotografen Marc Lazzarini ist ein Fotobuch mit den schönsten Momenten des Besuchs des großherzoglichen Paares am 4. Oktober in Düdelingen im Rahmen ihrer feierlichen Tournee durch Luxemburg entstanden.

Empfang im Grossherzoglichen Palais am 27. November 2025



„Unsere Fotobücher halten einmalige Momente im Leben unserer Kundschaft fest – das sind kleine Kunstwerke."

Das Team umfasst derzeit sieben auf Fotografie und Grafik spezialisierte Mitarbeiter*innen, sowie fünf Mitarbeiter*innen in der Werkstatt. „Wir funktionieren wie eine große Familie – darauf sind wir besonders stolz", betont der Inhaber. „Außerdem arbeiten wir ständig an neuen Ideen und Produkten."

Demnächst erweitert das Fotogeschäft Studion sein Angebot um ein Sortiment an personalisierbaren Schreibwaren – weitere Ideen liegen bereits in der Luft.

www.studion.lu

Studion: 99 Avenue G.-D. Charlotte, L-3441 Dudelange

Xantor: 75 Avenue G.-D. Charlotte, L- 3441 Dudelange




Helle Béier
MINETTSDAPP
BRAUEREI
EISENÄERZ
Entwéckelt zu Diddeleng
Däischtere Béier
MINETTSDAPP
BRAUEREI
BUGGI
Entwéckelt zu Diddeleng

Meng Stad

Brasserie Minettsdapp : 6 ami·es, 1 passion commune



FR L'aventure a commencé en 2020, lorsqu'une idée qui mûrissait dans leurs têtes depuis des années s'est concrétisée autour d'une bière. Les six ami·es, Tim Hornick, Steve Back, Thierry Steinmetz, Sven Schmit, Ben Stemper et Leslie Schaack, ont imaginé brasser leur propre bière. Et rapidement, ils·elles sont passé·es à l'action.

Ils·elles avaient déjà choisi le nom : « Minettsdapp ». En février 2022, le grand moment était arrivé : c'est chez Tim Hornick, dans la buanderie, qu'a eu lieu le premier brassage. À l'époque, ils·elles brassaient encore dans deux machines à vin chaud. La première bière ne correspondait pas encore tout à fait aux attentes des six Dudelangeois·es. Petit à petit, la recette de base fut améliorée jusqu'à ce que le goût soit parfait.

« D'une passion à un loisir intensif. »

Tim Hornick, pompier professionnel, et Steve Back, qui travaille comme animateur, font vivre la brasserie Minettsdapp avec leurs familles et leurs ami·es. Une petite idée s'est transformée en véritable réussite, et une asbl. a donné naissance à une petite entreprise. L'année dernière, la brasserie Minettsdapp Sàrl-S a été officiellement fondée.

« Ça s'est passé plus vite que prévu », racontent Tim Hornick et Steve Back. « Nous avions l'intention de progresser petit à petit et espérions que les 1 000 premiers litres se vendraient bien. Au pire, nous aurions bu la bière nous-mêmes », disent-ils en riant. Mais on n'en est pas arrivé là : tout était déjà vendu au bout de deux semaines seulement. À cette époque, la brasserie Minettsdapp collaborait déjà avec la microbrasserie « Den Heischter » à Heiderscheid, qui brasse selon les recettes de Minettsdapp puis met la bière en bouteille.

Actuellement, la brasserie Minettsdapp propose deux variétés de bière : l'« Eisenäerz » (une bière blonde) et la « Buggy » (une bière brune). « Nous travaillons toutefois sur une troisième variété », révèle Tim Hornick. Steve Back ajoute : « Nous ne sommes pas encore tout à fait satisfait·es du résultat. » Il s'agit d'une bière dite 'Irish Red Ale'. « La date de mise sur le marché de cette bière de couleur cuivrée n'est pas encore fixée ; ce n'est que lorsque le goût sera parfait qu'elle entrera en production. »

En raison de la forte demande, il leur faut brasser de plus en plus de bière. La production s'élève actuellement à environ 10 000 litres par an. Chaque cuvée permet de produire entre 1 500 et 3 000 litres.

La brasserie Minettsdapp de Dudelange vend principalement via sa boutique en ligne (www.mdb.lu). Elle collabore également avec Clem Scherer de la « Wäinstuff » de Dudelange, ainsi qu'avec le Gehaanshaff à Bettembourg, les « Baumhäuser » d'Esch et l'APEMH. La brasserie Minettsdapp exploite en outre deux comptoirs itinérants, grâce auxquels elle est régulièrement présente lors d'événements. Ceux-ci ont d'ailleurs été peints par l'artiste dudelangeois Jo Malano.

www.mdb.lu

Minettsdapp Brauerei: 6 Freund*innen, 1 gemeinsame Leidenschaft

DE Das Abenteuer begann im Jahr 2020, als eine Idee, die jahrelang in den Köpfen gereift war, bei einem Bier konkretisiert wurde. Die sechs Freund*innen, Tim Hornick, Steve Back, Thierry Steinmetz, Sven Schmit, Ben Stemper und Leslie Schaack philosophierten darüber, wie es wohl wäre, ihr eigenes Bier zu brauen. Schnell wurden Nägel mit Köpfen gemacht.

Der Name „Minettsdapp" stand bereits fest. Im Februar 2022 war es so weit: Zu Hause bei Tim Hornick in der Waschküche fand der erste Brauvorgang statt. Damals wurde noch in zwei Glühwein-Einkocher-Automaten gebraut. Das erste Bier entsprach noch nicht ganz den Vorstellungen der sechs Düdelinger*innen. Schrittweise wurde das Basisrezept verfeinert, bis der Geschmack stimmte.

„Aus einer Leidenschaft wurde ein intensives Hobby."

Tim Hornick, hauptberuflicher Feuerwehrmann, und Steve Back, der als Betreuer arbeitet, leben gemeinsam mit ihren Familien und Freund*innen die Minettsdapp Brauerei. Aus einer kleinen Idee wurde eine Erfolgsstory, und aus einem gemeinnützigen Verein wuchs ein kleines Unternehmen. Voriges Jahr wurde die Minettsdapp Brauerei Sàrl-S offiziell gegründet.

„Es ging schneller als gedacht", erzählen Tim Hornick und Steve Back. „Wir hatten vor, uns langsam hochzuarbeiten, und hofften, dass sich die ersten 1.000 Liter gut verkaufen würden. Notfalls hätten wir das Bier selbst getrunken", sagen die beiden mit einem Lachen. Doch so weit kam es nicht: Bereits nach zwei Wochen war alles verkauft. Zu diesem Zeitpunkt arbeitete die Minettsdapp Brauerei bereits mit der Mikrobrauerei „Den Heischter" in Heiderscheid zusammen, die das Bier nach den Rezepten der Minettsdepp braut und abfüllt.

Aktuell bietet die Minettsdapp Brauerei zwei Sorten Bier an: Den „Eisenäerz" (ein helles Bier) und den „Buggy" (ein dunkles Bier). „Wir arbeiten jedoch an einer dritten Sorte", verrät Tim Hornick. Steve Back ergänzt: „Wir sind bis jetzt nicht ganz zufrieden mit dem Resultat." Gemeint ist ein sogenanntes Irish Red Ale. „Wann das kupferfarbene Bier auf den Markt kommt, steht noch nicht fest; erst wenn der Geschmack perfekt ist, geht es in Produktion."

Aufgrund der hohen Nachfrage muss immer mehr Bier gebraut werden. Die Produktion liegt aktuell bei rund 10.000 Litern pro Jahr. Pro Brauvorgang werden 1.500 bis 3.000 Liter gebraut.

Die Düdelinger Minettsdapp Brauerei verkauft hauptsächlich über ihren Onlineshop (www.mdb.lu). Zudem besteht unter anderem eine Zusammenarbeit mit Clem Scherer von der Düdelinger „Wäinstuff" sowie dem Gehaanshaff in Bettemburg, den Escher Baumhäusern und der APEMH. Die Minettsdapp Brauerei betreibt zudem zwei Getränkewagen, mit denen sie regelmäßig auf Veranstaltungen präsent ist. Bemalt wurden diese übrigens vom Düdelinger Künstler Jo Malano.

www.mdb.lu



Die ersten Experimente in der Waschküche von Tim Hornick und Leslie Schaack.



L'équipe de la Brasserie Minettsdapp de g. à dr. : Ben Stemper, Steve Back, Sven Schmit, Tim Hornick, Thierry Steinmetz, Leslie Schaack





Twisted Cat : une histoire de passion, de résilience et d'amitié.

Meng Stad

FR Alors que la success story de « Minettsdapp » commence dans une buanderie, celle de Twisted Cat commence en 2016 dans un sous-sol à Junglinster. C'est là qu'Alison Adams et Thomas Hickey ont passé d'innombrables nuits à expérimenter avec du houblon, du malt et des arômes, toujours sous l'œil vigilant de leur chat Nonie. De cette passion est née la Twisted Cat Brewery, dont les bières ont rapidement trouvé leur place dans les bars et les restaurants.

Arrive l'année 2020 et la pandémie de Covid-19. Les fondateur·rices doivent faire face à de nouveaux défis et repenser leur stratégie. Ils·elles décident de passer entièrement aux canettes en aluminium – une décision audacieuse qui s'est rapidement avérée payante.

À Dudelange depuis 2023

Depuis juillet 2023, les bières Twisted Cat sont brassées à Dudelange, dans l'ancien atelier de locomotives, dans le même bâtiment que la brasserie-restaurant Kantin, sur la place Thierry Van Werveke.

Le maître brasseur Joël Back nous a permis de jeter un œil dans les coulisses de la production.

La cave de brassage

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la cave de brassage ne se trouve pas au sous-sol, mais au premier étage du bâtiment. Deux cuves de brassage permettent de produire dix hectolitres par brassage, et deux brassages peuvent être effectués en une journée.

« C'est ici que commence le processus au cours duquel des malts, des houblons et des levures soigneusement sélectionnés sont transformés en bières de caractère – dont une variante sans alcool », explique Joël Back.

Fermentation

Au sous-sol du bâtiment se trouvent les neuf cuves de fermentation, d'une capacité de 10, 20 et 30 hectolitres.

Mise en canettes

La machine moderne de mise en canettes peut remplir jusqu'à 1 200 canettes par heure. Outre les variétés principales, des bières spéciales en édition limitée sont régulièrement produites, comme des éditions saisonnières au printemps ou à l'automne.

Diversité de la gamme

Actuellement, 13 variétés de bières différentes sont brassées à Dudelange. « Twisted Cat propose également un service de brassage à façon », ajoute le maître brasseur. « Les entreprises ou les particulier·ères peuvent faire fabriquer leur propre bière chez nous et la faire conditionner en canettes ou en fûts. »

Au total, Twisted Cat produit chaque année entre 1 500 et 2 000 hectolitres de bière. Celle-ci est disponible – fraîchement tirée – à la Kantin, dans les cafés et restaurants, ainsi que dans le commerce de détail. Le développement durable joue un rôle central chez Twisted Cat : toutes les bières sont conditionnées dans des canettes en aluminium 100 % recyclables.

Ces efforts ont porté leurs fruits. En 2025, la brasserie a été récompensée lors des World Beer Awards. Parmi les bières primées figuraient notamment la Diddelenger Pils, l'Original Pale Ale et l'IPA sans alcool.

Si vous souhaitez découvrir comment naît une bière d'exception, vous pouvez vous rendre à l'école de brassage de Twisted Cat et brasser votre propre bière sous la houlette des maîtres brasseurs. Des visites guidées de la brasserie sont également proposées, offrant un aperçu exclusif de l'ensemble du processus de fabrication.

www.thetwistedcat.com


COMPETITION
GRADE EIGHT CHAMPIONS
1ST
RC
1952
St.Clair
Lake & River
since
On-Water
Rowing Season
-ROWING CREW-
MEMBERSHIP
Harbour's Top Destination
FOR PROSPECTIVE REGATTA WINNERS
-ST.C.R. CLUB-

Twisted Cat : Eine Geschichte von Leidenschaft, Widerstandsfähigkeit und Freundschaft.



Das Team von Twisted Cat, v. l. n. r.: Helen, David, Joël, Rémi

DE Die Erfolgsgeschichte von Twisted Cat beginnt im Jahr 2016 – ähnlich wie bei der Minettsdapp Brauerei – in einem ruhigen Keller in Junglinster. Dort verbrachten Alison Adams und Thomas Hickey unzählige Nächte damit, mit Hopfen, Malz und Aromen zu experimentieren – stets unter dem wachsamen Auge ihrer Katze Nonie. Aus dieser Leidenschaft entstand die Twisted Cat Brewery, deren Biere schnell ihren Weg in Bars und Restaurants fanden.

Doch dann kam das Jahr 2020: Mit der Corona-Pandemie standen die Gründer*innen vor neuen Herausforderungen und mussten umdenken. Sie entschieden sich für eine vollständige Umstellung auf Aluminiumdosen – ein mutiger Schritt, der sich schnell als Erfolg erwies.

Seit 2023 in Düdelingen

Seit Juli 2023 werden die Biere von Twisted Cat in Düdelingen gebraut – in der ehemaligen Lokomotivwerkstatt, im selben Gebäude wie die Brasserie Kantin auf dem Platz Thierry Van Werveke.

Braumeister Joël Back gewährte uns einen Einblick hinter die Kulissen der Produktion.

Der Braukeller

Der Braukeller befindet sich – entgegen der Erwartung – nicht im Keller, sondern im ersten Stock des Gebäudes. Zwei Braubehälter ermöglichen pro Brauvorgang zehn Hektoliter, und an einem Tag können zwei Brauvorgänge durchgeführt werden. „Hier beginnt der Prozess, bei dem sorgfältig ausgewählte Malze, Hopfen und Hefen zu charaktervollen Bieren verarbeitet werden – darunter auch eine alkoholfreie Variante“, erklärt Joël Back.







Gärung

Im Untergeschoss des Gebäudes stehen die insgesamt neun Gärtanks mit Kapazitäten von 10, 20 und 30 Hektolitern.

Abfüllung

Die moderne Büchsenabfüllmaschine kann bis zu 1.200 Dosen pro Stunde befüllen. Neben den Hauptsorten entstehen regelmäßig limitierte Spezialbiere, etwa saisonale Editionen im Frühjahr oder Herbst.



Vielfalt im Sortiment

Aktuell werden in Düdelingen 13 verschiedene Biersorten gebraut. „Twisted Cat bietet zudem Kontraktbrauen an“, ergänzt der Braumeister. „Firmen oder Privatpersonen können ihr eigenes Bier bei uns herstellen und in Dosen oder Fässern abfüllen lassen“.

Insgesamt produziert Twisted Cat jährlich 1.500 bis 2.000 Hektoliter Bier. Erhältlich ist es – frisch vom Fass – in der Kantin, in Cafés und Restaurants sowie im Einzelhandel. Nachhaltigkeit spielt bei Twisted Cat eine zentrale Rolle: Alle Biere werden in zu 100 % recycelbaren Aluminiumdosen abgefüllt.

Die harte Arbeit hat sich gelohnt. Im Jahr 2025 erhielt die Brauerei internationale Anerkennung bei den World Beer Awards. Ausgezeichnet wurden unter anderem der Diddelenger Pils, das Original Pale Ale und das alkoholfreie IPA.

Wer wissen möchte, wie großartiges Bier entsteht, kann die Brauschule von Twisted Cat besuchen und unter Anleitung der Braumeister sein eigenes Bier brauen. Zudem werden Brauereiführungen mit exklusiven Einblicken in den gesamten Herstellungsprozess angeboten.

www.thetwistedcat.com



De g. à dr. : Jean-Marie Hoffmann, Don Forabosco, Nathalie Borscheid, Stéphanie Covelli, Ana Temesi

La pâtisserie Hoffmann à Dudelange : une maison de tradition qui fait peau neuve

FR En entrant dans la pâtisserie Hoffmann à Dudelange, on est immédiatement frappé du changement : ici, rien n'est plus comme avant. Là où régnait autrefois une ambiance un peu passéiste, on découvre désormais un espace moderne aux accents industriels.

La rénovation aurait dû avoir lieu dès 2022, mais la Covid et d'autres travaux prévus ont retardé le projet. « Dudelange a malheureusement dû patienter », explique Jean-Marie Hoffmann. « Pourtant, cette ville est l'une des plus belles de la région Minett. On voit que beaucoup d'investissements y sont réalisés. Mon oncle y tenait déjà une boulangerie – il était important pour moi de redonner à Dudelange quelque chose de particulier. »

Les travaux ont débuté le 7 avril ; pendant deux mois, les marteaux ont résonné pour réaménager les lieux. Le 28 mai, la succursale a enfin ouvert ses portes dans son nouveau décor.

Jean-Marie Hoffmann dirige la pâtisserie depuis janvier 2018. Elle fait partie des 16 succursales qu'il a reprises en 2017 à l'entreprise traditionnelle Schumacher. Aujourd'hui, elle compte 18 sites – chacun ayant sa propre identité. « Pour Dudelange, il était évident que l'aciérie devait jouer un rôle », explique-t-il. Les architectes d'intérieur ont transposé cette idée dans un concept moderne qui reflète subtilement le passé industriel de la ville.

L'histoire de la pâtisserie Hoffmann commence en 1991. C'est avec courage et passion que Jean-Marie Hoffmann ouvre deux petites boutiques à Bonnevoie et à Alzingen. Le maître boulanger n'a jamais regretté l'expansion qui a suivi en 2017, même si cela n'a pas été facile au début, comme il le confie avec le recul.

La qualité, la créativité et le souci du détail caractérisent encore aujourd'hui son travail. En 1996, grâce à son célèbre bretzel, il est devenu vice-champion du monde de viennoiserie – une spécialité qui ravit les gourmets depuis 30 ans.

Malgré la taille de l'entreprise, la production reste délibérément artisanale. « On peut travailler de manière traditionnelle, même à grande échelle », souligne Jean-Marie Hoffmann. Pour cela, de nouvelles machines ont été achetées – un investissement qui s'est avéré payant.

Pain, viennoiseries, gâteaux, pâtisseries, glaces, sandwichs, salades, plats chauds : la gamme ne cesse de s'étoffer. Et elle continue d'évoluer. « La jeune génération mange moins sucré », observe Jean-Marie Hoffmann. « Nous nous sommes adaptés à cette tendance et réduisons donc la teneur en sucre de 10 % depuis cinq ans. »



Avec une telle charge de travail, a-t-il encore le temps de se rendre lui-même au fournil ? Jean-Marie Hoffmann rit. « Lorsque nous avons repris l'ancienne boulangerie Schumacher, j'ai effectivement dormi dans l'atelier de production de Wormeldange pendant les huit premiers mois. » Aujourd'hui, il peut compter sur ses équipes. Mais les idées, elles, continuent de venir de lui. « Je voyage beaucoup et je ramène de l'inspiration de partout. »

Dans sa vie privée, il est plutôt du genre « salé ». Ses préférés : le pâté au Riesling, accompagné d'un verre de crémant. Et s'il a tout de même envie de quelque chose de sucré ? « Un bretzel, bien sûr ! »

Jean-Marie Hoffmann est particulièrement fier d'une distinction qui couronne l'œuvre de sa vie : depuis cette année, son exploitation est fournisseur officiel de la Cour.

Adresse:
83 Avenue Grande-Duchesse Charlotte, L-3441 Dudelange

www.patisserie-hoffmann.lu

Pâtisserie Hoffmann in Düdelingen – ein Traditionshaus im neuen Gewand



DE Wer die Pâtisserie Hoffmann in Düdelingen betritt, merkt sofort: Hier ist nichts mehr wie früher. Wo einst ein in die Jahre gekommenes Ambiente dominierte, öffnet sich nun ein moderner Raum mit industriellem Touch.

Die Renovierung hätte schon 2022 stattfinden sollen, doch Covid und andere geplante Umbauten verzögerten das Projekt. „Düdelingen musste leider warten", sagt Jean-Marie Hoffmann. „Dabei ist diese Stadt eine der schönsten im Minett. Man sieht, dass viel hier investiert wird. Mein Onkel hatte hier schon eine Bäckerei – es war mir wichtig, Düdelingen etwas Besonderes zurückzugeben."

Am 7. April begannen die Arbeiten, zwei Monate lang wurde gehämmert und neu gestaltet. Am 28. Mai öffnete die Filiale schließlich in ihrem neuen Look.

Jean-Marie Hoffmann führt das Geschäft seit Januar 2018. Es gehört zu den 16 Filialen, die er 2017 vom Traditionsbetrieb Schumacher übernahm. Heute umfasst das Unternehmen 18 Standorte – jeder mit eigener Identität. „Für Düdelingen war klar, dass die Schmelz eine Rolle spielen muss", erklärt er. Die Innenarchitekten setzten diesen Gedanken in ein modernes Konzept um, das die industrielle Vergangenheit der Stadt subtil widerspiegelt.

Die Geschichte der Pâtisserie Hoffmann beginnt 1991. Mit Mut und Leidenschaft eröffnet Jean-Marie Hoffmann zwei kleine Geschäfte in Bonneweg und Alzingen. Die Expansion die 2017 folgte, hat der Bäckermeister bis heute nicht bereut, auch wenn es anfangs nicht einfach war, sagt er rückblickend.

Qualität, Kreativität und Liebe zum Detail prägen seine Arbeit bis heute. 1996 wurde er dank seiner berühmten Bretzel Vizeweltmeister der Viennoiserie – eine Spezialität, die seit 30 Jahren Feinschmecker*innen begeistert.

Trotz der Unternehmensgröße bleibt die Produktion bewusst handwerklich. „Man kann traditionell arbeiten, auch im großen Stil", betont Jean-Marie Hoffmann. Dafür wurden neue Maschinen angeschafft – eine Investition, die sich gelohnt hat.

Brot, Viennoiserie, Kuchen, Patisserie, Eis, belegte Brote, Salate, warme Gerichte: Das Sortiment wächst stetig. Und es entwickelt sich weiter. „Die jüngere Generation isst weniger Süßes", beobachtet Jean-Marie Hoffmann. „Wir haben uns diesem Trend angepasst und reduzieren deshalb seit fünf Jahren den Zucker um zehn Prozent."

Hat er bei diesem Pensum überhaupt noch Zeit, selbst in der Backstube zu stehen? Jean-Marie Hoffmann lacht. „Als wir die damalige Bäckerei Schumacher übernahmen, habe ich tatsächlich die ersten acht Monate in der Produktionsstätte in Wormeldingen geschlafen." Heute kann er sich auf seine Teams verlassen. Die Iddeen aber – die stammen weiterhin von ihm. „Ich reise viel und bringe von überall Inspiration mit."

Privat ist er eher der „salzige Typ". Seine Favoriten: die „Rieslingspaschtéit" mit einem Glas Crémant. Und wenn es doch etwas Süßes sein soll? „Natürlich eine Bretzel."

Besonders stolz ist Jean-Marie Hoffmann auf eine Auszeichnung, die sein Lebenswerk krönt: Seit diesem Jahr ist sein Betrieb offizieller Hoflieferant.

Adresse:
83 Avenue Grande-Duchesse Charlotte, L-3441 Dudelange

www.patisserie-hoffmann.lu





Dudelange en images
Düdelingen in Bildern



25.3.2026 Élèves méritant·es

22.4.2026 Inauguration Aire de Jeux école Wolkeschdahl



28.4.2026 Remise chèque de Gesond Diddeleng à l'asbl Diddeleng Hëlleft





12.5.2026 Remise du Prix du Benevolat

29.5.2026 Visite de l'Ambassadrice du Monténégro en Belgique, Madame Olivera Injac





1.6.2026 Inauguration Tennis Bogenhalle

6.6.2026 Conveniat des Dudelangeois·es de l'année 1966





6.6.2026 Inauguration du parcours fitness au Ginzebierg (Projet du Budget Participatif)



13.6.2026 Journée de la Famille

19.6.2026 Inauguration Rose Bella Donna





19.6.2026 Vernissage Cercle Artistique



1.7.2026 Remise des certificats des cours de langues et informatique

16.7.2026 Ovation des champion·nes





16.7.2026 Suzete Martins - Gagnante du concours photos dans le cadre de la Fête des voisins

4.9.2026 10ème anniversaire structure d'accueil DPI



10.9.2026 Matinée Santé



13.9.2026 Muppeschwammen

18.9.2026 Inauguration installations photovoltaïques
Maison des aîné·es Grand-Duc Jean



19.9.2026 Rendez-vous du bénévolat



2.10.2026 Inauguration chemin de randonnée reliant
Dudelange à Volmerange-les-Mines



Agenda

14.11.2026
Lucas Ferraz
Concert
Centre culturel opderschmelz
20h

18.11.2026
Murmures
Théâtre dansé
Centre culturel opderschmelz
20h

21.11.2026
Mnozil Brass
Concert
Centre culturel opderschmelz
20h

22.11.2026
Conni – Das Musical
Centre culturel opderschmelz
15h

28.11.–20.12.2026
Marché d'hiver
Place Am Duerf

23.11.2026
Diddelenger Geschichten – Henri Glesener
Groussalarm zu Diddeleng - e Réckbléck ob markant a geféierlech Situatiounen, bei deenen d'Pompjeeën an d'Noutdéngschter viru groussen Erausfuerderunge stoungen. Vum groussen Asaz bei der Texaco bis zu anere markanten Interventiounen. Mat zum Deel nach ni gewise Fotoen a rare Filmopname ginn dës wichteg Kapitele vun der Diddelenger Geschicht nees lieweg. **Centre culturel opderschmelz, 20h,** Fräien Entrée





29.11.2026
Cortège St Nicolas
Centre-ville

Le cortège partira de la route de Burange à 14h30 et se terminera sur la Place de l'Hôtel de Ville.
Der Umzug startet um 14:30 Uhr auf der Route de Burange und endet auf dem Rathausplatz.



29.11.2026
The Danceperados of Ireland Danse
Un spectacle de claquettes irlandaises et le thème « Irish Christmas » - cela va merveilleusement bien ensemble !
Eine irische Stepptanzshow und das Thema „Irish Christmas" – das passt wunderbar zusammen!
Centre culturel opderschmelz, 17h
Tickets : **www.opderschmelz.lu**

1.12.2026

Lambchop

Concert

Centre culturel opderschmelz

20h

2.12.2026

Ina Forsman

Concert

Centre culturel opderschmelz

20h

5.12.2026

Liesung fir Kanner mam Sonia Thewes: “Wann ech grouss sinn, ginn ech Kleeschen!“

Bibliothèque régionale Dudelange

10h30–11h15, vu 4 Joer un

8.12.2026

Avishai Cohen Trio

Concert

Centre culturel opderschmelz

20h

9.12.2026

Henry Spencer Quartet

Concert

Centre culturel opderschmelz

20h

10.12.2026

Literatur Live König Boris

Lecture et débat

Wäinstuff (prod. ccrd opderschmelz)

20h

5.12.2026

Kabaret Roll Gelhausen: t’ass net ze gleewen. Kann een haut jesdaags iwwerhaapt nach eppes gleewen.



Verschwörungstheorien, Alternativ Fakten, Fake News, Deepfakes, Desinformatioun, manipuléiert Noriichten ... wien huet do nach den Duerchbléck?

Centre culturel opderschmelz, 20h

Tickets: **www.opderschmelz.lu**



30.1.2027

Kanner- a Jugendbicherdag

Et erwaarden lech nees eng Hellewull national an international Auteuren a Verläg, spannend Atelieren a Liesunge fir all Alter.

Grand salon du livre pour enfants et jeunes, avec des ateliers passionnants et des lectures pour petits et grands.

Centre Culturel opderschmelz, 10:00–18:00, Fräien Entrée



5.2.2027

Cali

Concert

Cali, fidèle ami de notre maison, sera de retour à Dudelange le 5 février ! Un concert de Cali est une performance dont on ne sort pas indemne. Comme il le dit souvent « Gagner du temps sur la vie ça fait un bien fou dans ce monde stupide. »

Centre culturel opderschmelz, 20h

Tickets : **www.opderschmelz.lu**

11.–20.12.2026
Marché de Noël traditionnel
Place de l'Hôtel de Ville

11.–20.12.2026
Marché de Noël médiéval
Place Kinnen

12.1.2027
Concert Nouvel An
(École régionale de Musique)
Centre culturel opderschmelz
19h30

23.1.2027
Schreifatelier mam Manon de la Siega
Bibliothèque régionale Dudelange
14h30–16h30

11.–14.3.2027
Zeltik
Festival de musique
Centre culturel opderschmelz

17.3.2027
Combonight
(École régionale de Musique)
Kantin
19h

26.3.2027
Nuecht vun de Bibliothéiken
Bibliothèque régionale Dudelange

27.3.2027
Liesung fir Kanner mam Marc Weydert: Bill – E Mupp, dee miaut a sech villes traut
Bibliothèque régionale Dudelange
10h30–11h15

15.4.2027
Josh
Concert
Centre culturel opderschmelz
19h30

17.4.2027
Jessé
Comedy
Centre culturel opderschmelz
20h

18.4.2027
Der kleine Drache Kokosnuss reist um die Welt
Kindermusical
Centre culturel opderschmelz
15h

24.4.2027
Braderie de printemps
Centre-ville

12.5.2027
Literatur Live Seyda Kurt
Lecture et rencontre
Wäinstuff
(prod. ccrd opderschmelz)
20h

26.–27.5.2027
I feel like dancing
(École régionale de Musique)
Centre culturel opderschmelz
19h

Éditeur responsable/Herausgeber:
Le collège des bourgmestre et échevin·es / Das Bürgermeister- und Schöff*innenkollegium
Dan Biancalana, bourgmestre / Bürgermeister
Loris Spina, Josiane Di Bartolomeo-Ries, René Manderscheid, Claudia Dall'Agnol, échevin·es / Schöff*innen
Textes : Ville de Dudelange. **Layout :** LOLA, strategy & design
Photos/Fotos: Ville de Dudelange, M. Dias, M. Lazzarini, M. Magne, R. Santoprete, M. Zenari, F. Doll, Studion, T. Hornick, Fondation Kriibskrank Kanner. Crédit photo de couverture : image générée par l'IA
Parution/Herausgabe: Nov. 2026

Noël
à Dudelange

28.11 – 20.12

Marché d'Hiver
Place Am Duerf

11 – 20.12

Marché de Noël traditionnel
Pl. Hôtel de Ville

Marché de Noël médiéval
Place Kinnen

F.C.A.D
Fédération des commerçants et artisans de Dudelange

RADIO DIDDELÉNG FM 103.6

SYNDICAT D'INITIATIVE ET DU TOURISME DUDELANGE

RTL

DUDELANGE

LIEWE WÉI AM SÜDEN

DIDDELENG

Ville de Dudelange
BP 73 L-3401 Dudelange
T +352 51 61 21–1
ville@dudelange.lu

dudelange.lu

© Ville de Dudelange, 2026