



SCHWERPUNKT

# EUROPA

WOHER KOMMEN WIR WAS HABEN WIR WOHIN GEHEN WIR

Johann Emilian Horras: **Arno Krause – ein Leben für Europa**, S. 63 | Katinka Fischer: **Liebieghaus Frankfurt, Kentridge und der klassische Skulpturbegriff**, S. 22 | Gabor Halasz, **Nationaltheater Mannheim, Monteverdi-Zyklus: „Die Krönung der Poppäa“**, S. 91 | Margret Scharrer, **Philharmonie Luxembourg, „Behind the Lines“ mit Anna Prohaska**, S. 107 | Eva Maria Reuther, **Trierer Museen und Kulturinstitute: Karl Marx**, S.128

## Savoir vivre

### Das Saarbrücker Feinschmecker-Paradies „miori“

Großzügige Regalreihen mit Delikatessen, eine reiche Theke mit Antipasti- und Käsespezialitäten, dazu ausgesuchte Weine im „Gewölbewerkeller“: All dies findet der Kunde im „miori“ im Saarbrücker Stadtteil Brebach. Miori - das japanische Wort bedeutet Lebensfreude, Glück und Liebe. Mit viel Liebe wird daher auch das exklusive Angebot ausgewählt und präsentiert. Ob Feinkostprodukte oder Weine, Geschenkideen oder Wohnaccessoires: Bei „miori“ finden sich die passenden Produkte für den Lebensgenießer. Besonderen Wert legt Inhaberin Nicole V. Wilhelm dabei auf Solidarität mit ihren Partnern und Manufakturen. Fair Trade steht an erster Stelle, „Andere leben lassen“ ist hier das Motto.

Als Gast auch kulinarisch verwöhnt zu werden, ist im hauseigenen Bistro mög-

lich. Seit Mitte Februar bietet Nicole V. Wilhelm neben ihrem Feinschmecker-Frühstücksangebot einen abwechslungsreichen Mittagstisch an. In der gemütlichen Atmosphäre des Bistros in der Galerie im ersten Obergeschoss erwartet den Gast ein wöchentlich wechselndes Lunchangebot. Neben frischen Gerichten wie Pasta, hausgemachten Suppen und feinen Toastkreationen werden edle Tropfen aus der Weinbar serviert. Die Antipasti-Theke hält zudem vielfältige Tapas-Variationen bereit. Mit frischem Brot aus der Slowfood-Bäckerei lassen sich die kulinarischen Köstlichkeiten montags bis samstags von 10 bis 17 Uhr genießen. ■

**Kathrin Prinz**

[www.miori.de](http://www.miori.de)



„miori“ präsentiert seine Feinkost-Spezialitäten auf Etagere © Nicole V. Wilhelm | miori

## 2000 Jahre Genussskultur in Rheinland-Pfalz



Speisezubereitung in alter Zeit

© GDKE

Mit Sonderpräsentationen und -veranstaltungen unter dem Motto „Zu Tisch. Mehr als 2000 Jahre Genussskultur in Rheinland-Pfalz“ setzt die Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz einen eigenen Themenschwerpunkt im von der EU-

Kommission ausgerufenen Europäischen Kulturerbe-Jahr 2018. Knapp ein Dutzend landeseigene historische Liegenschaften – Burgen, Schlösser, Festungen, Villen in der Pfalz am Mittelrhein, in der Eifel und an der Mosel – beteiligen sich von März bis

Dezember an der vielgestaltigen Genuss-Kampagne. Dabei gehen Ausstellungen, Vorträge, Rauminstallationen, Märkte und historisch-kulinarische Events an Originalschauplätzen der Frage nach: Was wurde in alten Zeiten – von der Antike übers Mittelalter bis in die Neuzeit – wo wie gekocht, vertilgt, gespeist? Neben den drei Landesmuseen in Mainz, Koblenz (Festung Ehrenbreitstein) und Trier sind am Themenschwerpunkt unter anderem beteiligt: Schloss Stolzenfels (Koblenz), Burg Sooneck (Niederheimbach), Schloss- und Festungsrüne Hardenburg (Bad Dürkheim), Schloss Villa Ludwigshöhe (Edenkoben), Reichsburg Trifels (Annweiler), Schloss Bürrenheim (Mayen). ■

**Andreas Pecht**

Infos: [www.gdke-rlp.de](http://www.gdke-rlp.de)