

## Le sourire en plus!

Station Aral de Merl



Fabio Rosati (à g.), gérant de la station Aral de Merl, dégage une joie de vivre communicative. (PHOTO: GÉRARD KARAS)

Le sourire en plus! Telle est la devise de Fabio Rosati, gérant de la station Aral de Merl depuis douze ans. Cette station qui existe depuis plus d'une trentaine d'années, dispose de quatre pompes distribuant chacune quatre produits, d'une pompe à haut débit pour les poids lourds et d'une pompe distribuant du gaz naturel. Comparé aux carburants traditionnels le gaz naturel offre une alternative intéressante, bon marché et peu polluante.

«La consommation de gaz naturel est en constante augmentation, notamment au niveau des institutionnels», indique Fabio Rosati. Ce carburant qui respecte l'environnement en émettant peu de CO<sub>2</sub> et de particules dans l'atmosphère, ne nécessite aucun moyen de transport par route pour être livré dans les stations.

Le shop de la station distribue de l'alcool, du tabac, des journaux et revues, des fleurs, des DVD, des jouets, ainsi que des produits alimentaires, des fruits et des légumes. Cependant la grande particularité de cette station est la cuisson sur place de toutes sortes de pains allant de la baguette,

au pain aux céréales ou au pain portugais, entre autres.

La fréquentation de la station est à l'image de sa localisation dans le quartier de Merl, c'est à dire très cosmopolite, avec des ressortissants luxembourgeois, français, allemands, belges, anglais, hollandais, portugais ou italiens. Des actions promotionnelles, telle qu'un lavage gratuit pour 450 litres d'essence achetés, sont menées tout au long de l'année.

A la tête de son équipe de onze personnes, Fabio Rosati dégage une joie de vivre qu'il a su communiquer à l'ensemble de ses collaboratrices. «Nous faisons toujours le maximum pour rendre service aux clients», déclare une caissière qui n'hésite pas à aider les personnes âgées à charger les marchandises dans le coffre de leur véhicule. (GK)

Station Aral de Merl  
246 route de Longwy  
L-1940 Luxembourg  
Tél.: 44 67 36  
Fermeture hebdomadaire le mercredi.

Seit Sonntag im Shopping Center City Concorde

# Kochgeschirr vom Feinsten

Fissler eröffnet seinen ersten europäischen Markenshop

VON RENÉ M. RAUSCH

Luxemburg war für die Firma Fissler, den weltweiten Marktführer für hochwertiges Kochgeschirr, immer ein sehr interessanter und attraktiver Markt, meinte uns gegenüber Sascha Hub von Fissler bei der Eröffnung des ersten europäischen Markenshops von Fissler im „City Concorde“.

Nach dem Abgang eines Fachhändlers aus dem Einkaufszentrum in Bartringen sowie an anderen Orten in Luxemburg konnte Fissler seine hochwertigen Produkte nicht mehr richtig vermarkten. Man habe aus diesem Grund die Chance wahrgenommen, im neuen Teil des Einkaufszentrum einen Markenshop zu eröffnen.

Der Geschäftsführer von Fissler, Georg Thaller, eröffnete am vergangenen Sonntag offiziell das neue Geschäft. Neben den speziellen Einführungsangeboten und einem abwechslungsreichen Programm begeisterte der deutsche Sternekoch Harald Rüssel aus Naurath unweit der Mosel mit herrlichen kulinarischen Kreationen die anwesenden Gäste. Harald Rüssels Restaurant „Rüssels Landhaus“ wurde in diesem Jahr von der deutschen Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ als „Restaurant des Jahres 2008“ ausgezeichnet. Der Chefkoch ist bekannt für seine gelungene Symbiose zwischen Neuentdeckungen und Traditionellem, die im Bewährten das Überraschungsmoment verbirgt.

In seinem Markenshop in Luxemburg stellt Fissler sein sehr großes Angebot rund ums Kochen vor. Es handelt sich hier um Bratpfannen, Kochtöpfe, Bräter,



Sascha Hub mit zwei Mitarbeiterinnen des Fissler-Markenshops. (FOTO: MARC WILWERT)

Woks, Schnellkochgeräte, Kochgeschirr, Messer und Bestecke sowie den praktischen Gemüse- und Obstschneider „Finecut“.

Sascha Hub erklärte, dass in der Showküche des sehr edel ausgestatteten Geschäfts die Besucher in Zukunft an Kochführungen und Produkttests teilnehmen können. Das Fissler-Geschäft in Bartringen ermöglicht auch dem Kunden gleich ein Schnellkochgerät vorzuführen. Dies mache Erklärungen über das Funktionieren eines Kochtopfes oder eines Bräters viel einfacher, fuhr er fort. In der Showküche werden regelmäßig Vorführungen sowie Geschmacksschulungen stattfinden. Kochkunst aus anderen Kontinenten steht genauso auf dem Programm von Fissler wie Kochen mit Kindern.

Das deutsche Traditionsunternehmen, das trotz hoher Kosten noch immer in der Großregion produziert und dies schon seit 1845, hat keine Investi-

tionen gescheut, um diesen sehr schönen ersten europäischen Markenshop in Luxemburg zu gestalten.

Fissler ist weltweit bekannt für die Verwendung von besten Materialien zur präzisen Verarbeitung zu hochwertigem Kochgeschirr und Küchenzubehör. Sascha Hub erwähnte noch, dass Fissler in den vergangenen 50 Jahren über 200 Patente und Gebrauchsmuster angemeldet habe. Diese würden von der Innovationskraft des Unternehmens zeugen, fuhr er fort.

In Bartringen werden die Kunden von einem fachkundigen Personal betreut, das um eine perfekte Fachberatung zu garantieren, im Unternehmen in Idar-Oberstein in Rheinland-Pfalz geschult wurde und auch weiter regelmäßig an Kursen teilnimmt.

Sascha Hub schlussfolgerte, dass Fissler in seinem Markenshop Emotionen verkaufen möchte, laut der Devise des Unternehmens „Freu dich aufs Kochen“.

## Super Klänge und exquisite Design

Erstauflage der „Luxembourg Hifi Show“ in der Abtei Neumünster

Romain Wagner eröffnete vor zehn Jahren sein Hifi-Fachgeschäft in der Rue de la Liberté, Ecke Rue Goethe. Der Hifi-Spezialist konzipiert seit zwanzig Jahren für seine Kunden maßgeschneiderte Hifi-Anlagen der weltweit besten Hersteller. Bei der Premiere der „Luxembourg Hifi Show“, die kürzlich in der Abtei Neumünster stattfand, wurden während zwei Tagen hochwertige Anlagen mit hervorragender Klangqualität und herausragendem Design vorgestellt.

Romain Wagner erklärt das Ziel der Ausstellung folgendermaßen: „Diese Show ist eine einmalige Gelegenheit, die besten Hifi-Anlagen vor Ort direkt miteinander vergleichen zu können.“ In fünf Räumen in der Abtei Neumünster präsentierten weltbekannte Hersteller wie Naim Audio, Avantgarde Acoustic, Soulution, Dynaudio und Einstein ihre Hifi-Anlagen der Spitzenklasse. Diese Geräte mit der Bezeichnung „Highend“ hätten die höchste Klangqualität mit minimalen Toleranzwerten und würden ein absolutes „Must“ für Musikfreaks darstellen, so Wagner.

Der belgische Großhändler Multi-trade präsentierte eine Spitzenanlage mit Geräten der Firmen VPI, Soulution und Magico im höchsten Preissegment. Dynaudio aus Dänemark stellte sein perfekt abgestimmtes Elektroniksystem Nad der Serie Master mit überragenden Klangeigenschaften vor. Von der Lautsprechermarke Sapphire wird jährlich eine limitierte Auflage von



Hifi-Fachmann Romain Wagner (Mitte) war ein gefragter Ansprechpartner bei den fachkundigen Besuchern. (FOTO: ERWINESLY)

1 000 Stück hergestellt. Absolute Spitzenprodukte sind die Acoustic-Hornlautsprecher des deutschen Herstellers Avantgarde Acoustic. Diese Lautsprecher sind naturnah konzipiert, sie funktionieren wie das menschliche Ohr.

Die englische Firma Naim-Audio stellte einen neu entwickelten CD-Server vor. Das Unternehmen produziert seit den 1970er-Jahren CD-Player, Verstärker und Lautsprecher und erhielt bereits zahlreiche internationale Auszeichnungen. Die Schweizer Firma Soulution präsentierte ein Highend Audio Equipment der neusten Technologie.

Ihre Mono-, Stereo- und Vorverstärker errangen allerhöchste Auszeichnungen in Deutschland, Hongkong und Japan. Die Verstärker und Endstufen der deutschen Firma Einstein basieren allesamt auf der vor 17 Jahren erstmals vorgestellten Röhrentechnik. Auch die Einstein-Anlagen erhielten weltweit zahlreiche Preise sowohl für das Design als auch für die Klangqualität. Die zahlreichen Musikliebhaber waren von der Ausstellung „Luxembourg Hifi Show“ von Audio Concept begeistert und auch Organisator Robert Wagner war mit der Resonanz zufrieden. (ee)

**RESTAURANT**  
**SCHLOSS MONAISE**  
**TRIER**  
FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER BIETEN WIR SEPARATE RÄUME  
VON 15-160 PERSONEN  
SCHLOSS MONAISE, D-54294 TRIER, +49/651 82 86 70  
E-MAIL: MONAISE@T-ONLINE.DE – WWW.SCHLOSSMONAISE.DE

La  
«BRASSERIE WALFER»  
au Shopping Center  
L-7264 Walferdange  
2, rue des Romains  
**a ouvert ses portes**  
Venez nombreux  
BOFFERDING