

# SAVEUR IVRE

le magazine des

plaisirs de bouche

T R A I T E U R - P A T I S S I E R



## KAEMPFF KOHLER

18, place Guillaume – L-1648 Luxembourg

Tél. 47 47 47 – Fax 47 47 46



75 JAHRE KAEMPFF-KOHLER

Vom "Kichelchesbuttek"  
zum "Traiteur-Pâtissier"

LE SERVICE TRAITEUR

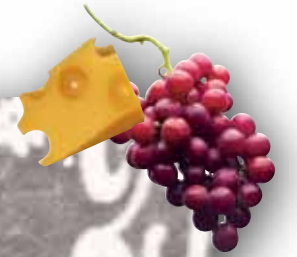
La grande cuisine  
à votre table

D'SPEZIALITÉITEN

Vun de Krunnemécken  
an der Rieslingspaschtéit

EDITION ANNIVERSAIRE - NOVEMBRE 1997

## KAEMPFF KOHLER



## seit 75 Jahren: Immer das Beste, immer das Frischeste

WIE AUS DEM "KICHELCHESBUTTEK AUS DER PASCHTOUESCHGAASS" DER LANDESWEIT BEKANNTE "TRAITEUR-PÂTISSIER KAEMPPF-KOHLER" WURDE

"DÉI DAMME WÄERTEN AKZEPTÉIEREN  
VU MIR E KLENGE CHOCOLAT.  
ECH KANN EN NUER RECOMMANDÉIEREN,  
EN AS SOU SÉISS, SOU DÉLICAT"



Ein Mann mit Unternehmungsgeist: Pierre Kaempff, Gründer von "Kaempff-Kobler"

Putty Stein, der gewitzte luxemburgische Chansonnier, könnte sich in seinem Lied "De schéine Poli" sehr wohl an den "Schoklasknippecher" von "Kaempff-Kohler" inspiriert haben. Denn in den 20er Jahren, als Putty Stein in diesem Lied ein "Kaffis-Kränzchen" von Poli und seiner Mutter schilderte, war die "Pâtisserie Kaempff-Kohler" bereits eine stadt- und landbekannte Adresse.



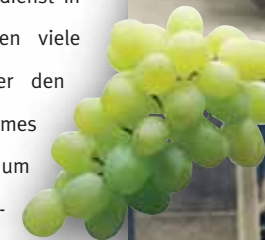
Am 22. November 1922 hatten Pierre Kaempff und seine Gattin Marguerite Kohler auf Nummer 14 der Rue du Curé (Paschtoueschgaass) in Luxemburg-Stadt jene Konditorei eröffnet, die sich im Laufe der Jahrzehnte zum "Traiteur-Pâtissier Kaempff-Kohler" weiterentwickelte. Das traditionsreiche Unternehmen "Kaempff-Kohler", das seit drei Generationen von der gleichen Familie geführt wird und sich noch immer an derselben Adresse befindet, kann in diesen Wochen mit Stolz sein 75jähriges Jubiläum feiern.

### DAS KLEEBLATT BRACHTÉ GLÜCK

Pierre Kaempff war Luxemburger, während seine Ehefrau Marguerite Kohler aus einer alteingesessenen Familie aus Basel stammte. So kamen qualitätsbewußte Luxemburger Handwerkstradition mit Schweizer Gründlichkeit und Perfektion zusammen. Nicht umsonst



war das Familienwappen von Marguerite Kohler (bis in die frühen 70er Jahre wurde es auch als Firmenlogo verwendet) mit einem vierblättrigen Kleeblatt geschmückt. Doch zum Faktor Glück mußten sich auch der Fleiß und das Können gesellen, damit "de Kichelchesbuttek aus der Paschtoueschgaass" innerhalb kurzer Zeit zu einer der beliebtesten Konditoreien des ganzen Landes wurde. Besonders sonntags, wenn die Familien dem Gottesdienst in der Kathedrale beiwohnten, kehrten viele beim Nachhauseweg, der sie über den Knuedler und über die Place d'Armes führte, bei "Kaempff-Kohler" ein, um "e schéinen Dessert" für den Mittagstisch zu kaufen.



Auf dem Blumenkorso-Wagen von "Kaempff-Kobler" (am 13. September 1931) befand sich eine 2,5 Meter lange "Rieslingspaschtéit"



Pierre Kaempff und seine Gattin Marguerite Kohler



v.l.n.r.: Jacquie, Boutzie, Niny und Marc Kaempff in den 30er Jahren





“Déi vum Maart” im Jahre 1972

gutem Essen und Trinken zu tun hatte. Er war beispielsweise ein großer Weinkenner und Ordensträger der französischen Champagner-Bruderschaft. Seine Passion für alles Kulinarische führte dazu, daß am 10. Dezember 1948 die Feinkost- und Lebensmittelabteilung eingeweiht wurde.

1940 war Pierre Kaempffs Sohn, Marc Kaempff, in die Dienste des elterlichen Unternehmens eingetreten. Marc Kaempff erinnert sich: “1940 hatte ich ein Studium an der Brüsseler ‘Ecole Française’ begonnen, das ich jedoch wegen des Krieges nicht weiterführen konnte. Mein Vater riet mir, eine Lehre bei ihm im Betrieb zu absolvieren, um später aktiv bei der Geschäftsführung mitwirken zu können.”

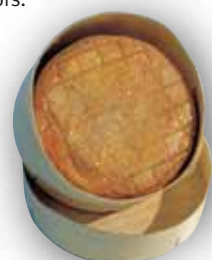


Josette und Marc Kaempff



“De Fonsy vum Knuedler” auf der Braderie 1970

Mit Schmunzeln weist Marc Kaempff darauf hin, daß ihm während seiner Lehrjahre keine Sonderbehandlung zuteil wurde. Im Gegenteil: Zu seinen Pflichten gehörte auch das Reinigen der gesamten Backstube unter dem strengen und unerbittlichen Auge des Chefkonditors.



#### FÜR DIE POULARDEN STANDEN DIE KUNDEN SCHLANGE

Anfang der 50er Jahre übernahmen Marc Kaempff und seine Gattin Josette Bemtgen die Leitung des Familienbetriebes. Zu jener Zeit fuhr Marc Kaempff einmal die Woche persönlich nach Brüssel, um auf dem dortigen Großmarkt frische Ware einzukaufen. Da es damals noch keine Autobahn gab und der Markt um fünf Uhr in der Frühe begann, mußte Marc Kaempff bereits um ein Uhr morgens in Luxemburg starten.

In Brüssel kaufte er unter anderem das schönste Geflügel weit und breit ein. Bei “Kaempff-Kohler” standen die Kunden Schlange, wenn donnerstags wieder die frische Poularden angeliefert worden waren, die das ganze Fenster schmückten und auch heute noch das Spezialkett “Edelweiß-Poulet” tragen.

Das Ehepaar Marc Kaempff war stets darum bemüht, das Angebot zu erweitern. So wurde der Käsestand, der erstmals 1952 auf dem Knuedler-Wochenmarkt die Kunden anlockte, stetig ausgebaut. Das Angebot von bis zu 100 verschiedenen französischen Käsesorten galt



Die ersten Grillbänbchen auf der Braderie



damals als Sensation. 1965 wurde der exquisite Weihnachtsstollen kreiert, und 1969 die Abteilung mit frischem Wildbret eröffnet. Ab 1980 wurden die Produkte von “Kaempff-Kohler” ebenfalls in den Alima-Supermärkten in der Oberstadt, im Bahnhofsviertel und in Belair angeboten.

Auch privat festigten Marc Kaempff und seine Ehefrau die familiären Bande. In den Jahren 1953 bis 1963 wurden die Söhne Jean-Marc, Arno, Guill und Christian geboren, die ab 1993 die Leitung übernehmen und die Tradition des Hauses fortführen sollten.



Empfang im Cercle Municipal anlässlich des 70jährigen Jubiläums von “Kaempff-Kohler”, v.l.n.r.: Guill, Viviane, Christian, Jacqueline und Jean-Marc





**SELBST FÜR GROBE BANKETTE GERÜSTET**

Ein wichtiges Datum in der Firmenchronik ist der 10. November 1962, als der Traiteur-Service von "Kaempff-Kohler" erstmals ein großes Bankett für über 1.500 Gäste organisierte. Zahlreiche andere Bankette sollten folgen: von Familienfesten über Firmenjubiläen bis hin zu so großen Ereignissen wie die Hochzeiten der Prinzessinnen Marie-Astrid und Margaretha.

Daß "Kaempff-Kohler" auch für kurzfristige Sonderwünsche gerüstet ist, beweist folgende Anekdote. Als die Europäischen Institutionen noch unter der Bezeichnung CECA (Communauté Européenne du Charbon et de l'Acier) gruppiert waren, fand ein großer Kongreß im hauptstädtischen Cercle-Gebäude statt. Es war an alles gedacht worden, nur nicht an das leibliche Wohl von über 100 Teilnehmern. So stürmte um 10.30 Uhr ein entgeisterter CECA-Verantwortlicher in das "Kaempff-Kohler"-Geschäft und fragte, ob es möglich sei, für die Mittagsstunde des gleichen Tages ein komplettes Buffet zu liefern. Und es war möglich! Nicht später als um 13 Uhr konnten sich die Kongressisten an den köstlichen Gerichten des Hauses "Kaempff-Kohler" delectieren.

Der Ruf von "Kaempff-Kohler" reicht weit bis über die Grenzen hinaus. So kauften schon bekannte Persönlichkeiten wie der Opernsänger René Kollo oder der französische Filmstar Philippe Noiret in dem Geschäft im Herzen von Luxemburg-Stadt ein. Und ein Fernsichteam von TF1, immerhin von Pariser Lebensmittel-Boutiquen verwöhnt, war derart von dem Luxemburger Feinkostladen begeistert, daß im Rahmen einer Luxemburg-Reportage eine Sequenz über "Kaempff-Kohler" in den Abendnachrichten ausgestrahlt wurde.

**TRADITIONSBEWUßT UND INNOVATIV**

Nach dem plötzlichen Ableben von Jean-Marc Kaempff übernahmen Guill und Christian Kaempff die Geschäftsleitung. Beide können auf eine große Berufserfahrung zurückblicken. Während Guill Kaempff sich in renommierten Betrieben wie dem Partyservice Käfer in München weiterbildete, sammelte Christian Kaempff nach seiner Ausbildung in den Hotelfachschulen von Diekirch und Lausanne Praxiswissen in bedeutenden Häusern, darunter das Dallmayr-Feinkostgeschäft in München und das Hilton-Hotel in London.

Unter der Regie der neuen Geschäftsführung wurden zahlreiche Innovationen verwirklicht. Der Traiteur-Service wurde ausgeweitet und die Sommerterrasse zur Knuedler-Seite hin auf 50 Plätze vergrößert. Ein spezieller Stand, diesmal in der Rue du Curé, bietet während der Sommermonate vitaminreichen Obstsalat an, in dem nicht weniger als 22 Obstsorten verarbeitet sind. Die Geschäftsräume wurden im Jahre 1995 modernisiert, so daß eine gemütliche Stehbar eingerichtet werden konnte, wo man nicht nur Kaffee und Kuchen genießen kann, sondern auch ein täglich wechselndes warmes Tagesmenu oder andere Spezialitäten von "Kaempff-Kohler".

"Immer das Beste, und dies so frisch wie möglich", umschreibt Guill Kaempff die Maxime des Hauses, das 40 Leute beschäftigt. Frischwild kommt aus Luxemburger Wäldern; Geflügel stammt direkt aus bester Zucht; Fisch und Meeresfrüchte werden zweimal wöchentlich von Ostende und aus der Bretagne angeliefert; Obst und Gemüse kommen ebenfalls zweimal wöchentlich vom Brüsseler Markt und von lokalen Produzenten; in der Wein- und Spirituosenabteilung sind ausschließlich erlesene Tropfen der Spitzenklasse vertreten.

Eine weitere Garantie für größtmögliche Qualität ist die Produktion vor Ort. So befinden sich die beiden Küchen, eine für die Konditorei und eine weitere für den Traiteur-Service, im Hause selbst. "Die Backwaren und Feinkostgerichte kommen frisch vom Herd ins Geschäft. Es fallen keine langen Transportwege an, so daß die Qualität gesichert bleibt", unterstreicht Christian Kaempff den Vorteil der zentral gelagerten Produktion. Daß bei "Kaempff-Kohler" alle Abteilungen unter einem Dach vereint sind, hat weitere Vorzüge. Die Geschäftsführer sind jahrein, jahraus in direktem Kontakt mit ihren Kunden und sie können schneller und persönlicher deren Wünsche und Anregungen berücksichtigen. Wer Beratung wünscht, kann sich gleich an einen der Besitzer wenden, die immer im Geschäft anwesend sind und jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Übrigens: Für jene, die sich fragen, ob die Familie Kaempff-Kohler nicht selbst den kulinarischen Verlockungen ihrer eigenen Köstlichkeiten verfällt, hat Marc Kaempff augenzwinkernd die "schönste Entschuldigung der Welt" parat: "Erstens wird man von guten Sachen nicht dick, und zweitens nasche ich ja nicht, sondern überprüfe nur die Qualität." ■



*Eines von zahlreichen festlichen Buffets, die "Kaempff-Kohler" für große Gala-Diners zubereitet hat*



*"Kaempff-Kohler" bereitete auch das Buffet zu anlässlich des 25ten Jubiläums von Goodyear Luxemburg, dem das Großherzogliche Paar beiwohnte*



*Die dritte, heutige Geschäftsleitung mit ihren Eltern, v.l.n.r.: Christian, Josette, Marc und Guill Kaempff*





CADRE  
PRESTIGIEUX,  
SPÉCIALITÉS  
RENOMMÉES,  
PRODUITS HAUT  
DE GAMME

## La boutique pour gourmets



Au cours des 75 années écoulées, trois générations de la famille Kaempff-Kohler sont allées au devant des désirs de leur clientèle. Le magasin, ouvert en 1922 au no 14 de la rue du Curé, a été maintes fois transformé et s'est métamorphosé en véritable boutique pour gourmets, accessible aujourd'hui également depuis la place Guillaume. L'aménagement intérieur d'envergure internationale ajoute au bien-être du client, lui permet de choisir en toute liberté, de se faire conseiller par le personnel spécialisé ou même de déguster dans un espace agréablement agencé les succulents plats du jour ou de boire tout simplement un café.

C'est au rayon pâtisserie-confiserie, situé rue du Curé, que la famille Kaempff-Kohler attache par conséquent une prime importance. Un choix important de délicieux gâteaux et de fines pâtisseries met l'eau à la bouche et représente une véritable tentation pour chaque gourmand. Les délicates pralines et les succulents petits-fours "Kaempff-Kohler" jouissent depuis longtemps d'une excellente renommée. Certaines spécialités inventées par le fondateur Pierre Kaempff et son fils Marc, - pour ne citer que les célèbres caciolettes et les Macarons Mous, le "Stollen" en trois variations et les Médailles de Luxembourg -, sont réputées bien au-delà des frontières. Et, à ne pas oublier en ces jours de fin d'année: les marrons glacés et le massépain, autres gourmandises faites maison!



"LE SEUL MOYEN DE SE DÉLIVRER DE LA TENTATION, C'EST D'Y CÉDER."  
(OSCAR WILDE, LE PORTRAIT DE DORIAN GRAY, 2)

Dans ses multiples rayons spécialisés, "Kaempff-Kohler" fait honneur à sa réputation de traiteur haut de gamme depuis 1949. A côté des produits frais, les plats préparés qu'il suffit de réchauffer à la maison, occupent une place de prédilection. Le client peut choisir entre différents menus qui sont variés hebdomadairement, au gré de l'arrivage du frais.

En cette saison, il ne faut pas omettre de parler du gibier "Kaempff-Kohler" qui provient de nos forêts luxembourgeoises. La livraison quotidienne est le meilleur garant d'une fraîcheur absolue.

Déjà au début des années 50, les clients faisaient la queue devant le magasin pour acheter les volailles fraîches que Marc Kaempff ramenait en personne de Bruxelles. Tradition oblige! Le choix s'est considérablement élargi et aujourd'hui une vitrine complète est réservée aux poulets de Bresse, de Loué et de Flandre. Oies, canards, dindes, pintadeaux, faisans, pigeonneaux, perdreaux et cailles complètent la gamme de haute qualité.

Le rayon poissons frais se trouve côté place Guillaume. Deux arrivages par semaine garantissent une fraîcheur sans failles. Homards et langoustes vivants ou cuits, huîtres et caviar de meilleure provenance, compléteront agréablement les tables de fêtes. Avis aux amateurs: chaque année, un stand à huîtres fonctionne sur la place Guillaume le 24 et le 31 décembre!



Dans une autre vitrine, le client trouve jambons, salaisons et terrines. Et le foie gras "Kaempff-Kohler", dont les connaisseurs raffolent! Les étagères du rayon des pâtés en croûte, rue du Curé, sont remplis des feuilletés les plus divers et d'autres délicatesses fraîches. C'est ici que l'on trouve aussi le célèbre pâté au Riesling "Rieslingspaschtéit", inégalé à ce jour.

Les amateurs de fromage sont également comblés. Ils trouvent une centaine de variétés issues de régions fromagères du monde entier, sélectionnées avec rigueur. Nombreux sont également les clients qui depuis 1952 profitent des marchés du mercredi et samedi pour se ravitailler au stand de fromages "Kaempff-Kohler" devant le magasin sur la place Guillaume.

Un point fort de la boutique pour gourmets, entièrement rénovée en 1995, est certes l'espace de restauration avec tables-debout et bar de dégustation à l'intérieur du magasin. Ici chaque jour, de 11.30 à 14.15 heures, les amateurs de la bonne chère peuvent déguster différents mets. Les plats du jour à des prix très intéressants, préparés avec soin, peuvent également être emportés.

En été, la grande terrasse sur la place Guillaume invite à maints plaisirs gastronomiques, par exemple à travers son vaste buffet de salades fraîches. Bien sûr, les autres spécialités y sont également servies. Des salades de fruits, composées en haute saison de plus de 20 variétés, sont vendues à un stand aménagé dans la rue du Curé.



Arroser un bon repas de vins se mariant parfaitement aux mets, d'aucuns le désirent. "Kaempff-Kohler" affiche dans son département vins et spiritueux les plus grands noms, synonymes de qualité et de prestige. "Kaempff-Kohler" présente une série de coffrets luxueux, des bouteilles soufflées bouche de toutes tailles, remplies de fines eaux-de-vie - produits exclusifs de distillateurs luxembourgeois - ou vieux alcools rares. ■





# Die Spezialitäten von "Kaempff-Kohler"

## Vun de Krunnemécken an der Rieslingspaschtéit

Eng vun deene bekannteste Spezialitéiten vum "Kaempff-Kohler" as d'Rieslingspaschtéit, déi am Joër 1925 vum Pierre Kaempff erfonnt gin as. Wéi et dozou koum, huet kee besser beschriwen, wéi de Musel-Chroniqueur Will Reuland. Hei en Auszuch aus séngem Artikel, deen en beim 50jähregen Jubiläum vum "Kaempff-Kohler" am November 1972 an der "Warte" publizéiert huet:

"Et war esou ufanks der zwanzeger Joren, dou souzen em de ronnen Dësch beim Wiirt Hilaire an der Stad eng etlech duuschtreg Hären. De Réisleng hat hinnen et ugedon. Si sin nët fir näischt iwwerall d'Krunnemécke genannt gin. Wou et e gudde Patt ze drénke gouf, do woren si do wéi d'Mécken em den Zap.

Den Hintgen un deem Dësch wor de Père Seimetz, deen esou schéi Schnoke verziele konnt. Ronderém hu Rockenbrods Jang, Webesch Sepp, de Reisch Pol, Piese Menny, de Pauly Pierre, den Dr. Bricher, den Armand Stümper, d'Pröntze Jongen, de Kaempffe Pier, de Walter Bück – e landbekannte Gourmet – an nach e puer Genéisser nogelauschtert.

Den Hilaire, de Wiirt, wor e Wuermeldénger, an hat ëmmer e gudde Patt aus dem Heemechtsduerf. Dat wor déi Zäit – son se – nach rar, well si hu missen de saure Batzko vu virdrun no an no duurch besser Sorten ersetzen. Lues a lues sin du déi éischt besser Weiner vun eiser Musel och bis an d'Stad komm.

D'Krunnemécken, vun deenen elo rieds gung, woren awer nët nëmme frou mat engem gudde Patt, ma et gouf och all Mount esou eng kleng 'Friess' gehalen. Ee gudden Owend kumm de Pierre Kaempff, deen sech ëmmer em d'Kiche gekëmmert huet, mat enger flappech grousser



Paschtéit. Fir d'éischt hun se all déi Paschtéit e bësschen korriéis bekuckt, ma wéi si eemol opgeschnidde wor, a jiddfereen e Mäifelchen geschmaacht hat, du wor keen Hales méi. Eier een dru geduecht hat, war de Platto gebotzt.

Dat Flesch fir déi Paschtéit wor gebäätzt mat allerhand Gewürzer a mat Réisleng vun der Musel. All déi Saachen, déi dra woren, hu sech tiptop mat eise Muselwäi verdrun. Si soten all, et wir eng Gellecht gewies, esou eppes z'iessen. Well da wirklech Réisleng dra wir, soll déi Paschtéit Réislengpaschtéit genannt gin. An esou gouf si och gedääft.

Den aneren Dag kumm déi zweet Surprise. Jiddferee vun dem Staammdeesch huet bäi senger 'Miischen' eng kleng Paschtéit krëtt, esou laang ewéi e Fanger. D'Reislengpaschtéit hat ageschloen, a vun do un as et op der Rees, op der Juegd, op der Fëscherei bäi deene Frënn ëmmer déi Paschtéit gin. Och d'Hausfraën hate vun Ufank un hiir Freed drun, well esou eng Paschtéit wor séier beschaaf an et as Eier domatten ageluert gin.

Haut gët et kaum en Haus am Lëtzebuurger Land, wou d'Reislengpaschtéit vum 'Kaempff-Kohler' nët bekannt wir."



## "Cacolettes" und "Macarons Mous", die süßen Verführer

Eine weitere Spezialität des "Traiteur-Pâtissier Kaempff-Kohler" sind die "Cacolettes de Luxembourg", die Pierre Kaempff erstmals 1936 seinen Kunden anbot. Es handelt sich dabei um ein Mandelgebäck nach "Macaron Mou"-Art, dessen Füllung und Zubereitung ein Geheimnis des Hauses sind. Obwohl oft versucht wurde, die "Cacolettes" zu kopieren, konnte ihr spezieller, raffinierter Geschmack nie nachgeahmt werden.

Wie diese Spezialität von "Kaempff-Kohler" zu ihrem Namen fand, ist eine Geschichte für sich. Indem er die Firmeninitialen benutzte, hatte Pierre Kaempff seine süße Kreation auf den Namen "KaKoLux" (Abkürzung für "Kaempff-Kohler Luxembourg") getauft. Ein Freund des Konditors, Professor Tockert, war von dem neuen "petit-four" begeistert, nicht aber von dessen Bezeichnung. "Der Name gefällt mir nicht", meinte Professor Tockert. "Kako heißt auf griechisch 'schlecht'. Und eine so leckere Süßigkeit verdient es auf keinen Fall, so genannt zu werden."



Also wurden die einzigartigen "petits-fours" umgetauft, nämlich auf den Namen "Cacolettes", der seitdem jeder Naschkatze in Luxemburg ein Begriff ist. "Kaempff-Kohler" hat diese süßen Verführer schon bis in Königshäuser geliefert. Da die "Cacolettes" auch in Extra-Geschenkverpackungen mit Luxemburg-Motiven angeboten werden, sind sie zu einem originellen, und nicht minder schmackhaften Souvenir geworden.



## "Médailles de Luxembourg": un souvenir qui se déguste

Les "Médailles de Luxembourg" sont une autre spécialité unique du "Traiteur-Pâtissier Kaempff-Kohler". Décorés avec des motifs de la capitale ou de la Famille Grand-Ducale, ces biscuits aux amandes sont fourrés de ganache et enrobés de chocolat. Ils peuvent être achetés par pièce, mais ils sont également offerts dans des boîtes-cadeaux pouvant contenir jusqu'à une douzaine de médailles avec des motifs différents.

Selon les désirs du client, les "Médailles de Luxembourg" peuvent également être arrangés sur des assiettes Villeroy&Boch aux illustrations du Grand-Duché de Luxembourg. Une telle présentation constitue un cadeau inégalable, typique pour "Kaempff-Kohler" et le Luxembourg.



## “Il faut le faire!”

36 JAHRE TREUE DIENSTE IM HAUSE “KAEMPF-KOHLER”



Als ihre Eltern beschlossen, ihre Krämerei in Mertert zu schließen, mußte sich die junge Hildegard Kratochwil nach einer neuen Stelle umsehen. So kam es, daß sie, nicht zuletzt aufgrund ihrer im elterlichen Betrieb gesammelten Erfahrung, Januar 1961 im Hause “Kaempff-Kohler” als Verkäuferin und Kassiererin einen neuen Job antrat. Daß sie dort über 36 Jahre bleiben würde, hatte sie wohl zu diesem Zeitpunkt nicht geahnt. Unter der fachkundigen Leitung von Pierre Kaempff wurde sie in die Feinheiten des Metiers eingeführt. Abwechselnd mit dem allgegenwärtigen Gründer des Hauses, der auch dort wohnte, führte sie die Kasse. Bis ihr, Mitte der siebziger Jahre, das Haus diesen verantwortungsvollen Posten ganz übertrug.

Über Pierre Kaempff weiß Hildegard zu berichten, daß es sein Verdienst war, in Luxemburg den Käse, insbesondere die damals noch recht unbekannteren französischen Sorten, einzuführen und salonfähig zu machen. Zu jener Zeit wurden Sorten wie der “boursin” noch in Holzkästen, unverpackt und auf Stroh, geliefert, und Frau Kratochwil hatte manchmal ihre liebe Mühe, den Kunden diese eigenartigen, oft stark riechenden Produkte, im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft zu machen. “Wat de Bauer nët kennt...”.

Von ihrem Meister lernte sie, z.B. Camemberts nie mit dem viel praktizierten Daumendruck, von oben auf das Käserund, auf ihre Reife zu prüfen: Ein derartiger Test hinterläßt nämlich im Käse eine Druckstelle, an welcher sich das empfindliche Lebensmittel nicht weiterentwickelt, sondern verhärtet. Richtig betastet wird der Camembert an seiner Flanke, zwischen weit gespreiztem Daumen und Zeigefinger. Reich an derartigen Tips und Tricks wuchs die junge Angestellte recht schnell in die Rolle der Käsespezialistin hinein, und sie übernahm bald zusätzlich die Verantwortung über die gesamte “Crémerie”.

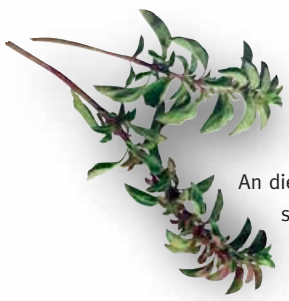


Von ihrem “Logenplatz” aus überblickt die langjährige Mitarbeiterin einen großen Teil des Geschäftes. Ärgern tut sie aber, daß sie damals nicht sah, wer das kleine ausgestopfte Wildschwein, ein Wahrzeichen des Hauses, von der Tür wegstahl. Das neue Tier, das heute dort während der Wildsaison aufgestellt wird – Eingeweihte nennen es “Sidonie” – klaut man, ob seiner Größe und seines Gewichtes, so schnell nicht mehr!

Hildegard kennt die Kundschaft des Hauses. Einige Familien kaufen nun hier in der vierten Generation ein. “Wissen Sie noch”, wird sie manchmal gefragt, “wie Sie mir damals, in den sechziger Jahren, immer eine ‘sucette’ zusteckten? Heute kommen schon meine Kinder hierher zum Einkaufen!”

Vom “Salon de consommation” im ersten Stock des Hauses, Anfang der Sechziger, über die “Self-Service” - Phase des Hauses, bis zu den Umbauten der Jahre 1976 und 1995, Hildegard

Kratochwil hat alles erlebt. An jedem Arbeitstag, manchmal auch feiertags, ist sie von ihrem Heimatort Wasserbillig in die Stadt gereist und zurück. 36 Jahre lang, auch heute noch. “Il faut le faire!”



## Seit Großmutter's Zeiten

An die zahlreichen Einkäufe, bei denen sie ihre Großmutter, Frau Ulveling, zu “Kaempff-Kohler” begleitete, kann sich heute Frau Tidick noch genau erinnern. Die ehemals traditionelle “sucette” hat auch hier ihre Wirkung nicht verfehlt...

Frau Tidick ist stellvertretend für einen Großteil der Menschen, die bei “Kaempff-Kohler” seit mehreren Generationen einkaufen. Typisch für die Kundschaft des Hauses ist die Tatsache, daß man hier nicht einfach nur “Krämerwaren” einkauft, sondern Feinkost. Man läßt sich beraten, und über solche persönlichen Gespräche mit den Verantwortlichen des Traditionsbetriebes werden Banden geknüpft, die von Dauer sind.

Hieraus erwächst wiederum ein ganz natürlicher Reflex. Lädt Frau Tidick eine Freundin

zum Essen ein, besorgt sie sich eine leckere Mahlzeit bei “Kaempff-Kohler”. Und für die alljährliche “porte ouverte”, welche sie an jedem Neujahrstag zuhause für ihre Familienangehörigen organisiert, liefert “Kaempff-Kohler” das warme und kalte Buffet.

Bedauern tut die treue, aber keineswegs unkritische Kundin, nur eins: Daß es den “salon de consommation”, der sich früher auf der ersten Etage des Hauses am “Knuedler” befand, nicht mehr gibt. Dort traf man regelmäßig die gleichen Menschen an und mit ihnen konnte man richtig gemütlich schwatzen. Dies besonders dann, wenn man an Markttagen einen Fensterplatz erwischte hatte und dem Treiben auf dem Wilhelmsplatz zuschauen konnte. Gute Nachricht für Frau Tidick: Bei “Kaempff-Kohler” steht eine Erweiterung des Geschäftsraumes an. Wetten, daß sich dort in ihrem Sinne etwas tun wird?



Frau Tidick, eine treue Kundin von “Kaempff-Kohler”

## “Kaempff-Kohler” et les Chefs

L’ATELIER DE PÂTISSERIE ET LA  
CUISINE, PLACE GUILLAUME, ONT VU PASSER  
MAINTES FUTURES GRANDEURS DU MÉTIER.



Pierriek Guilloux, patron de  
“La Table des Guilloux”



Document photo des années soixante:  
le jeune Christian Bouzonviller, aujourd’hui  
propriétaire du restaurant “Bouzonviller”

Ainsi, l’on retrouve sur un document photographique des années soixante le jeune Christian Bouzonviller, qui, aujourd’hui, avec son épouse, Paulette, exploite son propre restaurant gastronomique à Limpertsberg. Christian Bouzonviller a travaillé chez “Kaempff-Kohler” d’abord en cuisine, ensuite en pâtisserie. Finalement, il a contribué au développement des activités de traiteur. Une anecdote veut qu’il s’est, appliqué comme on le connaît, présenté un jour bien tôt à l’entrée de service. C’était une journée exceptionnellement calme et le trafic routier avait été peu intense. La porte d’entrée était encore verrouillée et il sonna. Après un bon moment, M. Pierre Kaempff, en robe de chambre et savates, vint ouvrir pour lui demander quelle mouche l’avait piqué pour qu’il vienne travailler... un dimanche.



En 1975, “Kaempff-Kohler” a accueilli en cuisine le non moins talentueux Pierriek Guilloux, juste avant qu’il ne lance le “Saint-Michel” à Luxembourg. “Des gens de métier. Droits et honnêtes.” – Ainsi caractérise-t-il les Kaempff-Kohler. S’adonnant aujourd’hui à son art dans son propre temple gastronomique à Schouweiler, “La Table des Guilloux”, il nous explique avec son humour bien à lui la raison pour laquelle son passage chez “Kaempff-Kohler” fut plutôt bref: “Svelte et mesurant 1,85 m, je ne pouvais décemment pas tenir dans une maison où il y avait toujours plus grand que moi! Heureusement, je les ai rattrapés aujourd’hui par le poids...”

## ffrez un cadeau original !



Les fêtes de fin d’année approchent, et le département cadeaux de “Kaempff-Kohler” offre de nouveau une multitude de possibilités pour tous ceux qui sont à la recherche d’un cadeau original.

Citons d’abord les corbeilles gastronomiques pour Monsieur et Madame, dont “Kaempff-Kohler” propose plusieurs formules: “Corbeille pour Célibataire”, “Corbeille pour Madame”, “Corbeille pour Monsieur”, “Corbeille Grande Fantaisie”, “Corbeille des Gourmets” ... et bien sûr toute autre corbeille personnalisée selon les désirs du client. “Kaempff-Kohler” prend en main la livraison et l’expédition des corbeilles cadeaux au Luxembourg et à l’étranger.

Mais l’offre de “Kaempff-Kohler” ne s’arrête pas là: champagne dans des bouteilles spécialement décorées par des artistes célèbres, bouteilles à vin remplies de chocolats fourrés au Riesling, eaux-de-vie en coffrets cadeaux et foule d’accessoires ayant trait à la dégustation d’une bonne boisson fournissent mille et une idées pour offrir ou se faire plaisir soi-même. Aux fines bouches, l’on propose aussi du foie gras accompagné d’un vin approprié comme le Sauternes. Ou encore d’autres assemblages d’aliments fins, ainsi le caviar de Russie ou d’Iran, agrémentés de boissons adéquates. Les grands champagnes, dont les cuvées spéciales Dom Perignon, Cristal Roederer, Fleur de Lys et autres en raviront plus d’un. Chez “Kaempff-Kohler” les fêtes commencent par le choix judicieux d’une délicate attention gastronomique, personnalisée à souhait et composée avec amour et savoir-faire.

LE SERVICE TRAITEUR



La grande cuisine à votre table!

*Forte d'une longue expérience et d'un grand savoir-faire, la maison "Kaempff-Kohler" offre un service traiteur haut de gamme, apprécié non seulement par un nombre de particuliers toujours croissant, mais également par de nombreuses firmes et institutions. Première qualité, choix exceptionnel, conseil individuel et service complet ne sont que quelques atouts qui garantissent le succès de toutes les fêtes et réceptions.*

Tous ceux qui désirent gâter leurs invités, faire de leurs fêtes ou réceptions des événements gastronomiques inoubliables, devraient noter une seule adresse: "Kaempff-Kohler" à la place Guillaume. Baptêmes, communions, mariages, réceptions, anniversaires, soirées de gala, banquets et festivités de fin d'année: les fêtes se suivent mais ne se ressemblent pas. En effet, "Kaempff-Kohler" présente toute une série de divertissements gastronomiques adaptés à

chaque occasion et convenant à chaque ordre de grandeur. La renommée maison a toujours voué un grand soin au conseil individualisé de la clientèle. Ainsi, Christian et Guill Kaempff sont à la disposition de tout intéressé pour le conseiller en ce qui concerne la composition des menus ou buffets et tout ce qui accompagne un événement réussi.

Buffets froids-chauds, menus composés selon le goût individuel du client ou plats saisonniers, fromages, desserts, toutes ces succulentes préparations combleront les gourmets. Une sélection rigoureuse des matières premières ainsi qu'un excellent rapport qualité/prix distinguent la cuisine inventive de "Kaempff-Kohler".

Sur désir du client, le service traiteur de "Kaempff-Kohler" s'occupe de tout. Les commandes sont livrées à domicile, à l'heure et à la date fixées par le client. Ceux qui préfèrent enlever leurs délicatesses au magasin, peuvent se garer gratuitement au "Knuedler" jusqu'à 10 heures ou au parking souterrain sur l'emplacement réservé au magasin.

"Kaempff-Kohler" offre également en location tout le matériel de service comme tables, nappes, serviettes, assiettes, verres, argenterie etc., et – pour les dîners à domicile –, met aussi à la disposition du client le personnel de cuisine et de service.



Autre atout: Adaptés aux équipements ménagers privés, les plats commandés sont livrés avec des fiches techniques indiquant la meilleure façon de chauffer les plats.

Bref, une expérience de 75 ans et le savoir-faire de trois générations sont les meilleurs garants de succès! Par ailleurs, la tradition est une chose qui ne s'achète pas. Elle s'acquiert au fil de longues années de travail et d'attention.



Art de vivre, Art de célébrer

La fine cuisine pour la table du particulier ou pour les grands événements



"Kaempff-Kohler" propose une série de divertissements gastronomiques, à servir chez soi ou dans des locaux ne nécessitant pas d'équipement de cuisine spécial. Adaptés à un équipement de cuisine ménager, les plats préparés par "Kaempff-Kohler" évitent tout souci et garantissent la réussite de toute fête ou réception

- 
- Baptêmes, communions, mariages, repas d'affaires, soirées de gala ou banquets:
- "Kaempff-Kohler" se charge de réaliser les idées du client
- 
- Grand choix de menus pour les fêtes de fin d'année
- 
- Grande variété de buffets froids et chauds
- 
- Sélection de préparations de viandes et volailles
- 
- Gibier des forêts du pays: chevreuil, marcassin, lièvre
- 
- Suggestions de grands crus primés
- 
- Spécialités de gâteaux et exquis desserts glacés
- 
- Corbeilles gastronomiques, décorées et personnalisées
- 
- Cuisiniers, serveurs, maîtres d'hôtel
- 
- Tout matériel, argenterie, vaisselle
- 
- Décoration florale
- 
- Orchestration musicale
- 

La maison de haute tradition "Kaempff-Kohler" dispose d'une longue expérience dans l'organisation d'événements gastronomiques en société ou en privé

Tél. 47 47 47 - Fax 47 47 46