



NOUSPELTER EMAISCHEN

Rédaction Jeanne Adam Photo Nouspelter Emaischen

DE Präsident René Muller erzählt, wie alles mit der Nospelter „Emaischen“ angefangen hat. Viele Töpfer, die an der „Emaischen“ in Luxemburg-Stadt teilnahmen, die es bereits seit dem frühen 19. Jahrhundert gibt, kamen aus Nospelt. Das bewog die „Nouspelter Pompjeeën“, selbst eine „Emaischen“ in Nospelt zu organisieren. Die Nospelter „Emaischen“ startete 1957 mit einer Prozession und einem Verkaufsstand vor dem Feuerwehrbau und wuchs so mit den Jahren zu einem Mega-Event heran.



EIN MEGA-EVENT FÜR NOSPELT

Heute arbeitet die Emaischen a.s.b.l., mit ihren rund 85 Mitgliedern und zusätzlichen Helfern schon eine ganze Woche vor dem Osterwochenende jeden Tag auf das Event zu: Am Ostersamstag und am Ostersonntag ist jeweils ein „Bal“ angesagt. Wenn dann am Ostermontag nach 3.00 Uhr morgens die letzten Gäste verabschiedet sind, putzen und räumen die vielen Freiwilligen auf und errichten die Verkausstände für die traditionelle „Emaischen“ am Ostermontag. Auch 2023 hatte sich der Aufwand gelohnt: Die Emaischen war wieder ein Riesenerfolg!

„ENG GUTT EKIPP!“

René Muller, schon vor 66 Jahren bei der ersten „Emaischen“ dabei und seit 34 Jahren ununterbrochen Präsident des Organisationsvereins, macht noch immer gerne mit!

„Es macht mir immer noch Spaß, besonders gerne zapfe ich Bier im Zelt.“ Der bisherige Rekord für ein Osterwochenende lag bei 158 Fass Bier zu je 50 Liter!



Auch Carlo Schmit, langjähriger Kassierer des Vereins, ist weiterhin motiviert: „Bei uns wird Geselligkeit großgeschrieben, wir sind ein tolles Team.“

Eine wichtige Stütze für den Verein ist natürlich auch Nicolas Berton, der Sekretär der a.s.b.l. Nicolas Berton ist stolz darauf, dass die Tradition von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird. „Wir finden immer neue Töpfer!“

PÉCKVILLERCHER UND KERAMIK AUS DER REGION

Auf der „Emaischen“ gibt es neben den „Péckvillercher“ auch noch andere Waren aus Keramik und Ton. Neu dabei sind jetzt auch „Pâté“ und „Gelli“ in Tongefäßen. Dabei kommt alles aus lokaler oder regionaler Produktion. Allein in Nospelt gibt es ein halbes Dutzend Aulebäcker*innen, die meisten „Péckvillercher“ werden jedoch in verschiedenen „Ateliers protégés“ hergestellt. Natürlich gibt es jedes Jahr auch ein Mittagsmenu, und um den Besucheransturm zu meistern gibt es gratis Busnavetten von der Zentralschule und der Industriezone in Kehlen nach Nospelt.

Die neun Mitglieder des Comités treffen sich etwa 20-mal im Jahr, um den Ansturm auf das Osterwochenende vorzubereiten. Die Emaischen a.s.b.l. ist, wie andere Vereine auch, bei vielen wichtigen Anlässen in der Gemeinde präsent und sorgt u. a. auch durch das eine oder andere Familienfest für den Zusammenhalt der „Ekipp“. Und natürlich freut man sich über jedes neue Mitglied und jeden neuen Helfer.



FR

Le président René Muller raconte comment tout a commencé... Beaucoup de potiers, qui participaient à l'Emaischen à Luxembourg-Ville, qui existe depuis le début du 19^e siècle, venaient de Nospelt. Cela a incité les « Nouspelter Pompjeeën » (pompiers de Nospelt) à organiser leur propre « Emaischen » à Nospelt. Lancée en 1957 l'« Emaischen » de Nospelt prenait son début comme simple cortège avec un stand de vente devant le bâtiment de la caserne des pompiers. Au fil des années, l'« Emaischen » est devenue un très grand événement.

UN MÉGA-ÉVÉNEMENT POUR NOSPELT

Aujourd'hui, l'Emaischen asbl, qui compte env. 85 membres et des bénévoles ponctuels, s'active déjà pendant toute une semaine avant le weekend de Pâques pour préparer cet événement: Samedi et dimanche un « bal » est annoncé. Puis, le lundi de Pâques, lorsque les derniers invités /invitées quittent la piste de danse, vers 3 heures du matin, les nombreux bénévoles nettoient et rangent les lieux et montent les stands de vente pour l'Emaischen traditionnelle du lundi de Pâques. En 2023 aussi, l'effort en a valu la peine: L'Emaischen a été un franc succès!

« ENG GUTT EKIPP ! »

René Muller, qui a participé à l'Emaischen pour la première fois il y a 66 ans, est président de l'association organisatrice depuis 34 ans sans interruption, et participe toujours avec grand plaisir. « J'y prends toujours autant de plaisir, j'aime particulièrement tirer la bière sous la tente. » Le record actuel est de 158 fûts de bière de 50 litres pour tout le weekend de Pâques! Carlo Schmit, trésorier de longue date de l'association, reste, lui aussi, motivé: « Chez nous, la convivialité est à l'avant-plan, nous formons une équipe formidable. » Nicolas Berton, le secrétaire de l'asbl, est un soutien important pour l'association. Il est fier que cette tradition continue à se transmettre de génération en génération. « Nous trouvons toujours de nouveaux potiers. »

PÉCKVILLERCHER (OISEAUX SIFFLEURS) ET CÉRAMIQUE DE LA RÉGION

À côté des « Péckvillercher » (oiseaux siffleurs traditionnels de l'Emaischen), il existe également d'autres produits en céramique et en terre cuite. Le « Pâté » et le « Gelli », proposés dans des récipients en terre cuite, font partie des nouveautés de l'Emaischen. Tous les articles sont issus de la production locale ou régionale. Rien qu'à Nospelt, il existe une demi-douzaine d'Aulebäcker*innen, même si la plupart des « Peckvillercher » sont fabriqués dans des « ateliers protégés ». Bien entendu, chaque année, un menu de midi est proposé et, pour faire face à l'afflux de visiteurs/visiteseuses, des navettes gratuites circulent entre l'école centrale et la zone industrielle de Kehlen vers Nospelt.

Les neuf membres du comité se réunissent env. 20 fois par an pour préparer la ruée vers l'Emaischen, le weekend de Pâques. L'Emaischen asbl, tout comme d'autres associations, est présente lors des nombreux événements de la commune et veille, entre autres, à la cohésion de l'équipe en organisant des fêtes familiales. Et bien sûr, l'association se réjouit de l'arrivée de chaque nouveau membre / nouvelle membre et de chaque coup de main.

Nicolas Berton, le secrétaire de l'asbl, est un soutien important pour l'association. Il est fier que cette tradition continue à se transmettre de génération en génération. « Nous trouvons toujours de nouveaux potiers. »

Mitglieder / Membres

85 Mitglieder / 85 membres
Mitgliedsbeitrag / Cotisation: 5 €/Jahr / an

Events / Événements

Die 9 Mitglieder des Comités treffen sich etwa 20-mal im Jahr, meistens an einem Dienstagabend. Les neuf membres du comité se réunissent env. 20 fois par an, généralement le mardi soir.

Kontakt / Contact

sekretariat@emaischen.lu
Tél. : 691 824 111