

Restaurant an der Autobahn

„Turi“ öffnet nach Brand in Küche neu



Das Team des Restaurant „Turi“ freut sich auf seine Gäste. (FOTO: ALAIN PIRON)

Vor kurzem konnte Dino Isolani die ersten Gäste im modernisierten Restaurant „Turi“ im Hotel an der Autobahnabfahrt Bettendorf begrüßen. Nachdem die Küche im April einem Brand zum Opfer gefallen war, steckte der Betreiber seine ganze Energie in die nun abgeschlossene Instandsetzung.

Die Gäste erwartet eine typisch italienische Menükarte mit vielen kulinarischen Feinheiten und einem reichhaltigen Fischangebot. Wichtig ist es für Dino

Isolani auch, mit saisonalen Angeboten die Kunden an sein Haus zu binden. Des Weiteren bietet das „Turi“ auch ein Tagesmenü für jene Kunden an, die einen preiswerten und ansprechenden Mittagstisch erwarten. Insgesamt stehen den Besuchern 74 Plätze im Restaurant sowie ein zusätzlicher Saal mit 30 Plätzen zur Verfügung. Geöffnet hat das erneuerte Restaurant täglich von 12 bis 15 Uhr sowie von 18 bis 23.30 Uhr (Tel. 26 56 84 64 (Fax: 26 56 84 65). (b.a.b.)

HÔTEL-RESTAURANT

“Au Vieux Moulin“

LAUTERBORN-ECHTERNACH
www.hotel-au-vieux-moulin.lu – Tél. 72 00 68-1

Isabel et Philippe Boulliat vous invitent à venir découvrir à partir du 5 octobre la nouvelle carte d'Automne avec l'arrivée du Gibier

d'octobre à décembre chaque mercredi soir «Soirée Dames» nous offrons 1 apéritif maison aux dames dînant chez nous

LA BOHÊME

LUNCH & DINNER



CUISINE INTERNATIONALE REVISITEE

Lundi, Jeudi, Vendredi et Samedi
12h00 à 14h30 et 19h00 à 21h30
Dimanche
12h00 à 14h30

Au coeur de Mersch

2, rue d'Arlon
L - 7513 Mersch

Tél: +352 26 32 27 67 - email: info@laboheme.lu

www.laboheme.lu

Hilfe nach Todesfällen

Bestattungsunternehmen Erasmy in Luxemburg-Hamm hat renoviert

Nach der Eröffnung neuer Geschäftsräumlichkeiten in Ettelbrück im Juni haben die Eigentümer des Bestattungsunternehmens Erasmy nun auch das Stammhaus in Luxemburg-Hamm vollständig renoviert.

Der Tod eines Angehörigen gehört zu den einschneidenden Ereignissen in einer Familie, die sich plötzlich konfrontiert sieht mit einer Ausnahmesituation, auf die sie nicht vorbereitet ist. Gerade dann ist es hilfreich, wenn Menschen einfühlsam und professionell mit Rat und Tat zur Seite stehen. Die Familie Erasmy aus Hamm ist seit 85 Jahren bereit, Menschen, die den Verlust einer lieben Person beklagen, zu helfen.

Anlässlich der Neueröffnung des Betriebs betonte Juniorchef Jean-Paul Erasmy, dass sein Großvater den Betrieb im Jahre 1927 gegründet habe und dass er nach dem Zweiten Weltkrieg in seiner Schreinerei die Herstellung von Särgen eingeführt habe. Nach dessen plötzlichem Tod habe sein Vater Ernest Erasmy den Betrieb mit der Großmutter weitergeführt und im Jahre 1966 habe er nach bestandener Meisterprüfung den Betrieb übernommen.

Er selbst arbeite seit zehn Jahren im Betrieb und unterstütze seine Eltern in der Weiterentwicklung des Familienunternehmens. Jean-Paul Erasmy wies darauf hin, dass es im Alltag kulturelle und religiöse Unterschiede gebe, die man auch im Todesfall respektieren müsse.



Seit 85 Jahren hilft das Familienunternehmen Erasmy Menschen, die den Tod eines Angehörigen beklagen. (FOTO: ANDRÉ FEYEREISEN)

Es sei nicht einfach für die Angehörigen eines Verstorbenen, die anfallenden Formalitäten zu erledigen und ein würdiges Begräbnis zu organisieren. Aus diesen Gründen habe die Familie Erasmy ihre Dienstleistungen während der vergangenen Jahre angepasst und ausgebaut. Im Todesfall übernehme man die Behördengänge, organisiere gegebenenfalls die Einäscherung und die Bestattung, man gebe die Todesanzeige in der Tagespresse auf, bestelle Blumen für das Begräbnis und man Sorge für den würdevollen Rahmen der Zeremonie. Auch

nach der Beerdigung unterstütze man die Hinterbliebenen, unter anderem beim Erledigen administrativer Angelegenheiten. Des Weiteren könne das Unternehmen die Repatriierung von Leichen nach Luxemburg oder die Überführung in das Heimatland des Verstorbenen übernehmen. (afm)

Erasmy Pompes funèbres
21, rue des peupliers
Luxembourg-Hamm
Tél. 43 42 02
www.erasmy.lu

Neue Modetrends in der City Concorde



Bis zum 6. Oktober dreht sich in der City Concorde alles um die neuesten Modetrends für Herbst und Winter. Während der „Fashion Week“ zeigen die Geschäfte des Centers, dass es der Modeherbst in sich hat. Die neue Mode steht im Zeichen der Herbstfarben mit warmen Rottönen, sanftem Grün, Erd- und Brauntönen, tiefem Orange oder Gelb. Große Tücher, Ponchos oder Cape-artige Strickjacken gelten als topaktuell. Die Schleifen- oder Schluppenblusen, Cord und Wolle sind die starken Themen in der neuen Saison. Die schönsten Mode-Hingucker der

neuen Herbst/Winter-Kollektionen können noch bis zum 6. Oktober in der Ausstellung in der Mall der City Concorde respektive bei den Modenschauen entdeckt werden. Am Freitag, dem 5. Oktober, ab 15.30 Uhr und am Samstag, dem 6. Oktober, ab 14 Uhr ist der Catwalk exklusiv für Business-Mode, Fashion und Design, Lingerie und Sport reserviert. Auf dem „Défilé“-Programm stehen Topmarken und Designer-Mode. Und wer noch ein passendes Geschenk zum Vatertag sucht, wird bei den Modenschauen sicher fündig. (TEXT: C./FOTOS: STEVE EASTWOOD)

Fashion
DAY
by Massen



5 - 7.10.2012

Tirage au sort / Verlosung
pour des bon d'achats d'une valeur totale de
von Gutscheinen im Gesamtwert von

10.000€



Shopping-Center Massen • Op der Haart 24 • 9999 Wemperhardt • Tel: 00352 26 901 • www.massen.lu

Jack
Wolfskin
-STORE-

opti-vue

COSITA

s.Oliver

by Tom

Kolodzie
Lifestyle

Inspiration

calliste
fashion

PLANET PARFUM

Vivez un weekend tres fashion!
Erleben Sie ein Wochenende voller Mode!

MASSEN
la vie côté SHOPPING