

## **PRESSEMITTEILUNG**

Datum : 09.08.2022

Betreff : Sources Rosport – Moments of Life – Theatralischer Aperitif oder theatralisches Frühstück

### **Nach 2 Jahren Wartezeit organisiert Sources Rosport erneut seine „Moments of Life“. Im Mittelpunkt, ein außergewöhnlicher, theatralischer Moment, rund um eine genussvoll gedeckte Tafel.**

Zur Erinnerung: Bereits 2015 organisierte Sources Rosport erstmals seine gastronomischen Abendessen an Orten in Luxemburg, die für gewöhnlich nicht öffentlich zugänglich sind. Die Dekoration, die servierten Mahlzeiten, sowie auch die Atmosphäre respektierten die Regeln der großen Tafeln. Die Herausforderung lag aber darin, dass die Köche ihre Gerichte an einem Ort ohne Küche zubereiteten. Ein exklusives Event für das nur 60 Gewinner nach dem Zufallsprinzip ausgewählt wurden.

Zwei Jahre nach seinem letzten „Moments of Life“ präsentiert Sources Rosport nun ein leicht abgeändertes Konzept.

Das Grundkonzept ändert nicht: Sich von Sources Rosport einladen lassen, um einen emotionalen Moment mit einer Person seiner Wahl zu verbringen. Die Originalität liegt nun nicht mehr in der Herausforderung der Köche ein Gericht an einem ungewöhnlichen Ort zusammenzustellen, sondern darin **Emotionen** rund um eine Tafel, mit anderen zu teilen.

Als Partner der „Nuit de la Culture“ in Esch/Alzette, wollte Sources Rosport die Kultur, die Erinnerung und das Vergnügen eines Mahles zelebrieren. An einem noch geheimen Ort, in Mitten der Kulturstadt, wird ein etwas spezieller Tisch installiert werden. 40 Personen werden einen Aperitif genießen können, 40 weitere Personen ein etwas anderes Frühstück. Serviert von einer Theatertruppe, wird das Futter mit Wortspielen, Diskussionen, Überlegungen und Genuss begleitet werden.

Auf dem Programm steht, am Freitag, den 2. September am Beginn des Abends, die **Apérotomanie**. „Als hybride Form des Theaters und des Aperitifs, wird dieses Spektakel uns in ein Ritual eintauchen, das eine mögliche Ouvertüre ins Erotische bietet. Apérotomanie vereint so 40 Gäste rund um eine große Theke, an der zwei Darsteller die Amuse-Bouches, die mit Geschmack und Sinnlichkeit geladen sind, vorbereiten und servieren“, so die Theatertruppe Derezo.

Nach 40 Minuten Genuss, wird es möglich sein vom Rest des Programmes der „Nuit de la Culture“ in Esch/Alzette zu profitieren. Insbesondere vom Foodmarket, an der Place de l’Hôtel de Ville, oder auch vom Projekt REESCH auf dem Industriegelände in Schiffingen, geleitet von Sean McKoewn, künstlerischer Leiter des Cirque du Soleil. Diese Performance vereint mehr als 20 Darsteller aus aller Welt, sowie 17 lokale Tänzer auf der Bühne.

Ich lade Sie ein die Atmosphäre der Apérotomanie in Bildern zu entdecken:

[https://vimeo.com/646078009?embedded=true&source=video\\_title&owner=28790078](https://vimeo.com/646078009?embedded=true&source=video_title&owner=28790078)

Am Vormittag des 3. Septembers wird ein Frühstück zu Ehren geteilt. Ein morgentliches Ritual in 40 Minuten mit dem Geruch von Kaffee, getoastetem Brot, gekochten Eiern, Orangensaft und selbstgebackene Madeleine! Untermalt durch die Texte vom Typ „Wahre Geschichten“, spielen die Schauspieler mit den Worten und führen das Publikum in eine Phantasiewelt, voll Zärtlichkeit und Humor.

Entdecken Sie die gemütliche Atmosphäre unter folgendem Link:

[https://vimeo.com/157019913?embedded=true&source=video\\_title&owner=28790078](https://vimeo.com/157019913?embedded=true&source=video_title&owner=28790078)

Um zu gewinnen und zwei Plätze für den Aperitif oder das Frühstück zu gewinnen, genügt es sich auf der Webseite <https://momentsoflife.lu/> einzuschreiben und richtig auf die gestellte Frage zu antworten. Das Gewinnspiel startet am 8. August 2022 und endet am 25. August 2022 um 18:00 Uhr.

*Kleiner Rückblick: Die Geschichte der „Moments of Life“ beginnt bereits im September 2015. Sources Rosport organisierte damals im Juli ein großes Gewinnspiel mit einem außergewöhnlichen Hauptgewinn – Ein einzigartiges kulinarisches Abendessen. Die Verantwortlichen von Rosport engagierten Renato Favaro und gaben ihm die Mission ein herausragendes Menü für vier auserwählte Gäste zuzubereiten, und dies in Mitten der Schueberfouer! In einer eigens für diese Gelegenheit eingerichteten Küche bereitete Renato die Gerichte zu, die den Gästen in einer Kabine des bekannten Riesenrads am Abend des Feuerwerks serviert wurden. Die Herausforderung wurde von Renato und seinem Team mit Bravour gemeistert. Der Erfolg dieser ersten Aktion veranlasste Rosport dazu das Konzept weiterzuentwickeln, um mit dem breiten Publikum weiterhin emotionale Momente teilen zu können und dies in komplett verrückten Locations.*

*Ein Jahr später war die Kulisse des allerersten abendlichen „Moments of Life“ genauso ausgefallen. Das Abendessen, zu dem 30 Personen geladen waren, fand in einer alten Scheune, in Mitten eines Feldes unweit von Berlé, einem kleinen pittoresken Dorf im Norden des Öslings statt. Ein Augenblick im Leben, den die Gäste sicher nicht so schnell vergessen werden. Das einzigartige Erlebnis mit einem kulinarischen Menü, das von Frank Manes zubereitet wurde und die verwunschene Kulisse waren einfach atemberaubend.*

*Ende 2016 nutzte Sources Rosport die Gelegenheit, um das 20-jährige Jubiläum von Rosport Blue zu feiern und lud rund 20 Gäste zu einem Diner in der verwunschenen, feenähnlichen Grotte „Breechkaul“ in der Nähe von Berdorf ein. Diese wurde eigens für diese einzigartige Gelegenheit hergerichtet. In dieser gemütlichen Atmosphäre in den Farben „Blue“ meisterte der Koch Michaël Ollbrich die Herausforderung mit Bravour und überzeugte die Gaumen der Gäste.*

*Im Frühjahr 2017 fanden dann ein Abendessen und ein Brunch auf dem höchsten Punkt Luxemburgs statt, auf 583 Metern Höhe, im Wasserturm „Burrigplatz“ in Huldange. Die Herausforderung lag dieses Mal in der Tatsache, dass am Fuße des Turms gekocht, die Gäste jedoch oben im Turm serviert werden mussten. Eine Herausforderung an Frank Manes und sein Team den Service in perfektem Timing zu bieten, die sie ebenfalls mit Bravour meisterten.*

*Im Oktober 2017 lud Sources Rosport seine Gäste ins Herz der Luxemburger Industriegeschichte ein. Der Abend fing mit einer Führung durch die alte Industrieanlage von Arcelor-Mittal in Esch/Schifflange an, die seit 2016 stillgelegt ist. Der Bus N°34, der in den „Service des Sites et Monuments Nationaux“ eingegliedert ist, ermöglichte es den geladenen Gästen die Anlage in ihrer Gesamtheit zu besichtigen. Die Führung endete schließlich in einem der Hauptgebäude, wo ein prächtig gedeckter Tisch die Teilnehmer erwartete. Die Köchin Isabelle Weisen meisterte die Herausforderung der außergewöhnlichen Location gekonnt und begeisterte die Anwesenden vollends.*

*Im März 2018 wurde an einem frostig kalten Abend die Eisbahn in Beaufort zur Kulisse für einen unvergesslichen Abend. 12 Paare – allesamt Gewinner des Wettbewerbs –, saßen erwartungsvoll in Decken und Felle gehüllt rund um ein offenes Feuer und genossen den Aperitif. Auf der Eisfläche spiegelten sich das Kerzenlicht und die Beleuchtung der festlich gedeckten Tafel. Ben Weber, vom Restaurant Gudde Kascht, und sein Team hatte extra für diesen Abend ein kreatives Wintermenü zusammengestellt, bei dem den Gästen warm wurde. Keiner der 24 Gäste wird diesen Abend so schnell wieder vergessen.*

*Im Dezember 2018 fand ebenfalls die sechste Ausgabe den gleichen Anklang wie die Ausgaben davor. 24 Gäste, allesamt wieder nur Gewinner des Moments of Life Gewinnspiels, genossen ein festliches Menü im Keltenhaus in Neihaischen, das für die Öffentlichkeit üblicherweise nicht zugänglich. Für unsere Gewinner wurde jedoch eine Ausnahme gemacht und der Koch René Kertz zauberte ein Lächeln in die Gesichter aller Gäste. In einer mystischen Atmosphäre genossen die Gewinner einen unvergesslichen Abend in einer einmaligen Location.*

Die letzte Ausgabe des Moments of life fand als Dinner in the Sky im Mai 2019 statt. Dabei konnten die Gäste die atemberaubende Aussicht des Kirchbergs in 40 m Höhe genießen.

Wir laden Sie auch dazu ein das gesamte Konzept in Bildern zu entdecken:

	<b>Video</b>	<b>Fotos</b>
<b>Schueberfouer :</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=F94KzyHscmY">https://www.youtube.com/watch?v=F94KzyHscmY</a>	
<b>Al Scheier :</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=D8QUq-QNkko">https://www.youtube.com/watch?v=D8QUq-QNkko</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life/</a>
<b>20 Joer Rosport Blue:</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=3OtylwallQa">https://www.youtube.com/watch?v=3OtylwallQa</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-2/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-2/</a>
<b>Waassertuerm:</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=x3RcqlUYZw">https://www.youtube.com/watch?v=x3RcqlUYZw</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-3/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-3/</a>
<b>Esch/Schëfflenger Schmelz:</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=ebsQTgSr-7I">https://www.youtube.com/watch?v=ebsQTgSr-7I</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-4/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-4/</a>
<b>Eiskunsthahn Beaufort:</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=cl7Wf7iDzuw">https://www.youtube.com/watch?v=cl7Wf7iDzuw</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-5/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-5/</a>
<b>Keltenhaus Neihaischen</b>	<a href="https://youtu.be/DH7auUIFg04">https://youtu.be/DH7auUIFg04</a>	<a href="http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-6/">http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-6/</a>
<b>Dinner in the Sky :</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=SrTC8DR0IFk&amp;list=PLZ1fqzJfENLHr0-qT0LLFQIs8jsrKzbUI&amp;index=9">https://www.youtube.com/watch?v=SrTC8DR0IFk&amp;list=PLZ1fqzJfENLHr0-qT0LLFQIs8jsrKzbUI&amp;index=9</a>	<a href="https://rosportlife.com/2019/07/23/moments-of-life-7/">https://rosportlife.com/2019/07/23/moments-of-life-7/</a>

## Digitale Pressemitteilung und Fotos

Die Pressemitteilung, sowie einige Fotos stehen auf unsere Webseite [www.rosport.com](http://www.rosport.com) unter dem Menüpunkt „ACTUALITES“ zum Download zur Verfügung.

Für alle anderen Fragen oder weitere Bilder, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren:

### Pressekontakt :

Sophie KIRSCH  
 Responsable Communication & Events  
 Tel: 408 403-23  
 Email: [s.kirsch@rosport.com](mailto:s.kirsch@rosport.com)

Sources Rosport SARL  
 2, rue de la Tour Jacob  
 L-1831 Luxembourg  
 FB & IG: @Rosport & sources.rosport  
[www.rosport.com](http://www.rosport.com)

oooo

## A propos Sources Rosport SARL

Gegründet 1959, produziert Sources Rosport SARL aktuell sowohl natürlich sprudelndes als auch stilles Mineralwasser. Im Sortiment: Rosport Classic, stark sprudelnd, Rosport Blue, leicht sprudelnd und Rosport Viva, das stille Mineralwasser. Seit 2012 ist auch „Rosport Pom's“, eine Apfelschorle mit Rosport Mineralwasser, Teil der Rosport-Familie. 2018 kommt „Rosport Mat“ dazu; ein sprudelndes Mineralwasser ohne Zuckerzusatz und aromatisiert mit dem Geschmack der Zitrone, bzw. der Limette, mit Minze oder auch mit Grapefruit. 2020 präsentiert Sources Rosport das Produkt „Rosport Sunny“, ein Getränk auf Basis von stillem Mineralwasser gemischt mit Obstsaft in 3 Geschmacksrichtungen: Zitrone / Limette und Pfirsich und Zitrone/Ingwer.



*Ziel des mittelständigen, zu 100% luxemburgischen Unternehmens ist es seine Konsumenten mit dem einzigartigen Geschmack seiner Getränke, der reichhaltigen und ausgewogenen mineralischen Zusammensetzung und der Vielfalt der Produkte zu überzeugen. Ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt, die soziale Verantwortung des Unternehmens sowie die Arbeitssicherheit stellen wichtige Kernbereiche dar. Das beweisen auch die Zertifizierungen von Sources Rosport für folgende international anerkannte Normen: ISO9001:2015, ISO14001:2015 und ISO45001:2018. Zudem wurde dem Unternehmen 2020 zum dritten Mal das „Label ESR“ des „Institut national pour le développement durable et la responsabilité des entreprises“ (INDR) verliehen. Ein Produkt von Sources Rosport zu wählen bedeutet sich für Flaschen zu entscheiden, die exklusiv im Großherzogtum Luxemburg produziert und verkauft werden; In der Hoffnung, dass mit der aktiven Hilfe seiner Kunden jede einzelne Flasche integral wiederverwertet werden kann. Somit sollen Abfälle vermieden und der CO2-Abdruck auf ein Minimum reduziert werden.*