Xavier Kieffer-Rundgang

In knapp zwei Stunden durch Luxemburg-Stadt auf den Spuren des berühmten Kochtopf-Detektivs Xavier Kieffer nach den Erfolgsromanen von Tom Hillenbrand

Seit dem ersten Roman „Teufelsfrucht" begeistert der Luxemburger Koch Xavier Kieffer nicht nur mit seiner bodenständigen Küche, sondern auch mit den spannenden Kriminalfällen, in die er gerät und die sich zumeist um Lebensmittelskandale drehen. Bislang sind sieben Bände aus der Feder des Münchner Autors Tom Hillenbrand erschienen und haben eine Gesamtauflage von über 900 000 Exemplaren erreicht. Große Teile der Handlung der spannenden Romane spielen in Luxemburg-Stadt, sowohl an den bekannten Sehenswürdigkeiten in Ober- und Unterstadt wie auch an persönlichen Lieblingsplätzen des Autors, die dieser regelmäßig besucht, sei es zur Recherche oder um seine Bücher vorzustellen.

Nun kommt es immer wieder vor, dass Touristen und Kieffer-Fans sich nach den Schauplätzen der Krimiserie erkundigen und sich Luxemburg-Stadt mit der „Kieffer-Brille" anschauen möchten. Tom Hillenbrand hat Luxemburg für die deutschen Leserinnen und Leser auf die Land- und auf die Menükarte gesetzt. Das Interesse am dreisprachigen Nachbarland, aus dem man sonst Rangar Yogeshwar und Desirée Nosbusch kennt, man aber bei Choufleurszopp und Schockelaskaffi oder Knuedler und Maufel passen muss, ist groß.

Highlight

Orte, die immer wieder in den Büchern vorkommen

Tour

Zu Fuß

Länge und Distanz

2 Stunden, 7,6 km

Mehr Informationen

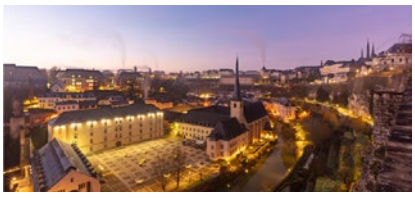
tomhillenbrand.de
luxembourg-city.com

luxembourg
city tourist office

1 Place Guillaume II

2 Gläserner Fahrstuhl nach Pfaffenthal

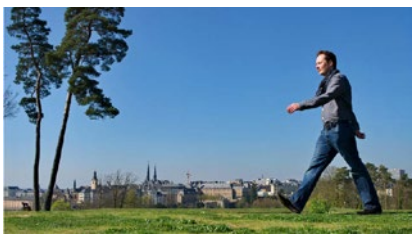
3 Kieffers Wohnhaus



4 Abtei Neumünster

5 Rives de Clausen

6 Deux Eglises



7 Parc des Trois Glands

1 Place Guillaume II, im Volksmund „Knuedler" genannt.

– der zentrale Platz mit dem Luxemburger Rathaus und dem Reiterstandbild des niederländischen Königs Wilhelm II sowie dem Monument für den Schriftsteller Michel Rodange taucht in allen Romanen auf. Kieffer geht hier einkaufen, sitzt im Café oder trifft Bekannte. Beim Luxemburg City Tourist Office, das sich ebenfalls auf dem Knuedler befindet, geht unser eineinhalbstündiger Spaziergang los.

2 Gläserner Fahrstuhl nach Pfaffenthal

– der außen an der Felswand angebrachte Fahrstuhl im Unterstadtviertel Pfaffenthal (seit 2016 in Betrieb) bietet einen spektakulären Blick auf die Stadt und das Alzettetal – und wird in „Bittere Schokolade" zum Schauplatz eines Mordes an einer Freundin von Kieffer.

3 Kieffers Wohnhaus

– das Haus des Kochs befindet sich im Unterstadtviertel Grund, auf der Rue St. Ulric (Tilleschgass). Inspiriert wurde der Autor dabei vom Anwesen rechts der Enoteca, das einen wild wuchernden Garten besitzt, der von der Straße aus nicht einsehbar ist und direkt an die Alzette angrenzt. Die Hausnummer 27a, die in den Romanen mehrfach erwähnt wird, gibt es nicht (eine Hommage an Baker Street 221b, dem Wohnsitz von Sherlock Holmes)

4 Abtei Neumünster

- Kieffer geht zu Fuß zur Arbeit, von seinem Wohnhaus in Grund in Richtung Münster-Abtei über die Wenzelsmauer und dann an der Alzette entlang. Die Abtei Neumünster bestehend aus einer Kirche und mehren Gebäudeflügeln, die einen Innenhof umschließen, einst Benediktinerabtei, später Militärhospital und ,bis 1980 Männergefängnis, ist seit 2004 ein beliebtes, öffentlich zugängliches Kultur- und Konferenzzentrum.

5 Rives de Clausen

– Kieffer passiert dann das Gelände der einstigen Mouselbrauerei, heute bekannt für das lebendige Nachtleben und die vielen Bars. Hinter den Rives residieren nun einige große Internet-Firmen. „Clausen war damit quasi Luxemburgs Silicon Valley, oder eher Silicon Canyon" (S. 299) in „Gefährliche Empfehlungen" auch Sundergaards Firma „Horus Eye", der Kieffer hilft, das Geheimnis um den Guide Gabin von 1939 zu entschlüsseln.

6 Deux Eglises

- Das von Kieffer betriebene, auf regionale Spezialitäten spezialisierte Restaurant „Deux Eglises" (auf letzebuergesch „Zwou Kierchen") befindet sich im Unterstadtviertel Clausen, auf der Rue Jules Wilhelm. Die exakte Stelle lässt der Autor offen - sie befindet sich jedoch auf der Hangseite, in Richtung Malakoffturm (in der geplanten Verfilmung soll das Restaurant im Turm liegen). In „Teufelsfrucht" beschreibt Tom Hillenbrand es so:

„Kieffers Restaurant befand sich in einem dreistöckigen Steinhäuschen, das mit seinem Holzschindeldach, den Schießscharten und der eisenbeschlagenen Eichenpforte wie ein kleines Kastell aussah. Während der napoleonischen Besatzung im 19. Jahrhundert hatten die Franzosen das Gebäude am Hang errichtet, um ihren Wachsoldaten Unterschlupf zu gewähren und nach feindlichen Truppen Ausschau zu halten."

7 Parc des Trois Glands

– der Drei-Eicheln-Park ist ein Ort, den der Koch sehr schätzt und den er häufig mit seinem besten Freund, dem finnischen EU-Beamten Pekka Vatanen für ein köstliches Picknick und einen einmaligen Blick über die Schlucht besucht.

8 Kasematten

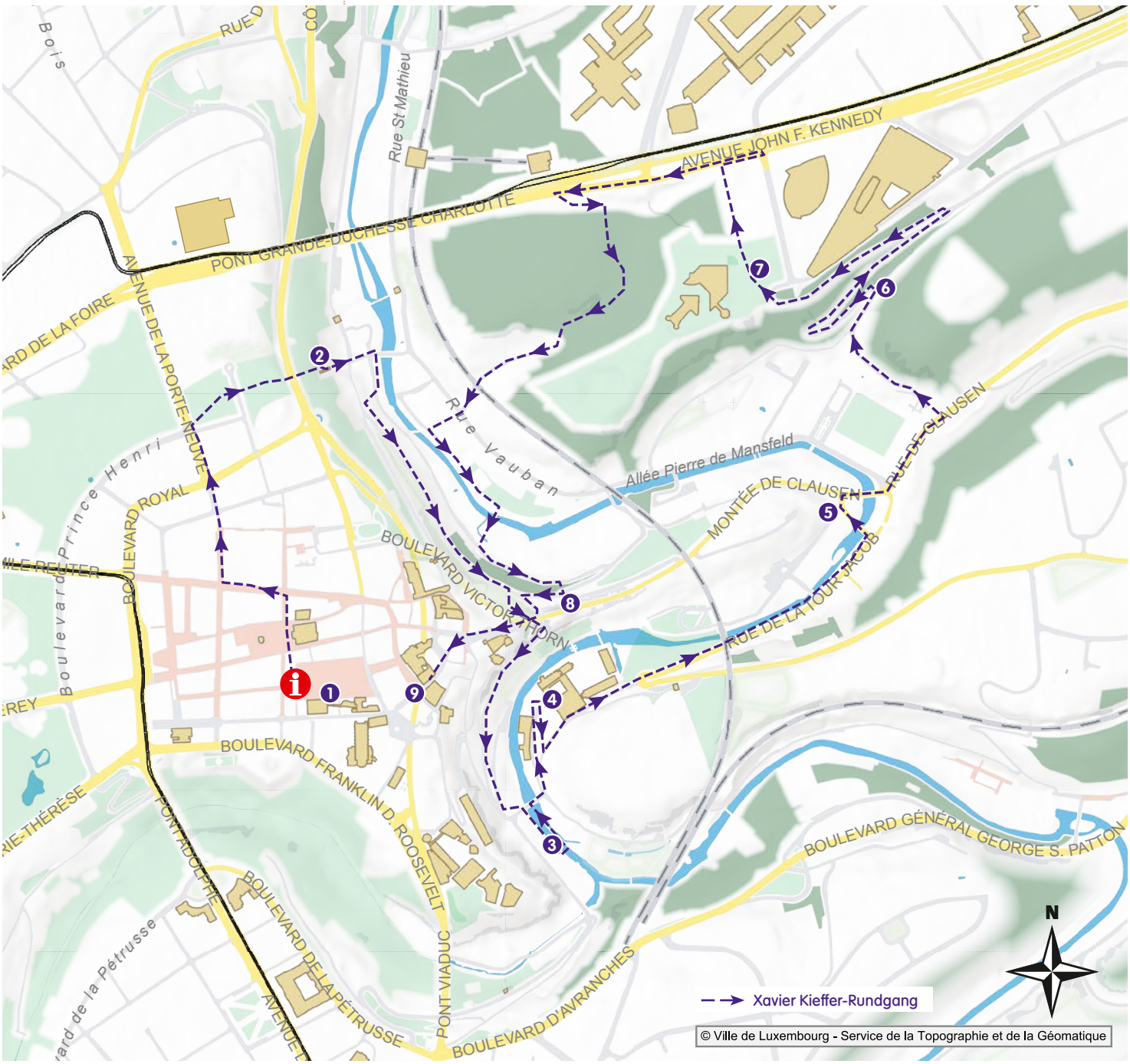
– im ersten Roman „Teufelsfrucht" spielen die Kasematten eine entscheidende Rolle. Kieffer wird nachts von zwei gedungenen Mördern durch die Gänge der alten Festungsanlagen, die ab dem 17. Jahrhundert zu Verteidigungszwecken angelegt wurden, verfolgt und kann sich nur durch einen Sprung von einer der Galerien retten.

8 Kasematten

9 Madeleine-Bäckerei

9 Madeleine-Bäckerei

- in einer kleinen Boutique in der Rue de L'Eau ganz in der Nähe des Großherzoglichen Palastes kauft Xavier Kieffer sich häufig eine Tüte frischgebackener Madeleines. Mit seiner Freundin, der Pariser Gastro-Kritikerin Valerie Gabin streitet er sich darüber, ob dies die besten Madeleines der Welt sind. Kieffer sagt: ja. Das Ganze ist eine Hommage an die Sterne-Köchin und einzige Bocuse d'Or Gewinnerin Léa Linster, die in dieser Straße tatsächlich hervorragende Madeleines verkauft. Léa Linster ist eine echte Inspiration für Kieffers Küche (Bouneschlupp!) und Hillenbrands Einfälle. Sie produziert an der Mosel außerdem ihren eigenen Crémant, der nach der méthode champenoise hergestellt wird, aber weil Luxemburg eben nicht die Champagne ist, nur Crémant genannt werden darf, Kieffer schmeckt er aber ebenso gut wie das französische Konkurrenzprodukt wie er in „Gefährliche Empfehlungen" und „Verhängnisvoller Champagner" betont. (S. 228 Gef. Empfehlungen sowie Band 8)



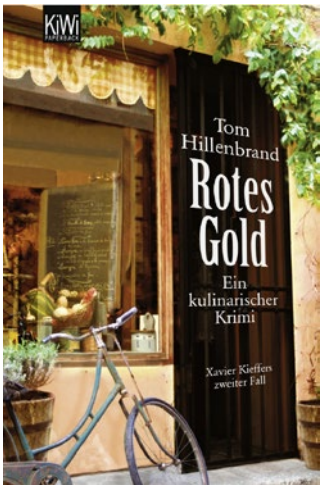
Hintergrundinformationen zum Romanheld Xavier Kieffer

Der ehemalige Sternekoch Xavier Kieffer, am Anfang der Serie ungefähr 40 und unbeweibt, hat der Haute Cuisine abgeschworen und betreibt in der Luxemburger Unterstadt ein kleines Restaurant, wo er seinen Gästen die Luxemburger Klassiker Huesenziwwi, Bouneschlupp, Gromperekichelcher und Rieslingpaschtéit serviert. Er ruht in sich selbst und liebt seine Arbeit. Er isst gern gute Sachen - das sieht man ihm auch an und raucht leidenschaftlich gern seine Ducal-Zigaretten. Wenn kein Tester in seinem Restaurant tot umgefallen wäre, hätte er gut und gern die nächsten 20 Jahre so weitermachen können, in derselben Cordhose, mit denselben Winzern, in seinem eigenen Restaurant, dem „Deux Eglises". Doch plötzlich steht Kieffer unter Mordverdacht. Als dann noch sein alter Lehrmeister spurlos verschwindet, beschließt der Luxemburger, die Ermittlungen selbst in die Hand zu nehmen - so beginnt die Krimireihe, die sich in der Folge mit so unterschiedlichen Themen wie exotischen Früchten und Geschmacksverstärkern, illegaler Börsenspekulation mit Agrarprodukten, der Überfischung des Roten Thuns durch den weltweiten Hunger auf Sushi, dem Geheimnis um einen alten Gastro-Führer aus dem Zweiten Weltkrieg beschäftigt sowie um gepanschtes Olivenöl, echten und unechten Honig und dem gar nicht fairen Anbau von Kakaobohnen für unsere so geliebte Schokolade.

Später ist Kieffer mit Valerie Gabin liiert, der Chefin des gleichnamigen legendären Gastro-Führers „Guide Gabin" (nicht zufällig an den Guide Michelin erinnernd) und trifft so auch außerhalb Luxemburgs illustre Persönlichkeiten, die nicht immer reinsten Wassers sind. Kieffers bester Freund ist der immer durstige finnische EU-Agrarexperte Pekka Vatanen, der allabendlich seinen Stammplatz an Kieffers Theke besetzt, das von ihm so genannte „Finnengedeck" bestellt (eine Flasche gekühlten Rivaner Coteaux de Remich, einen kleinen Teller Käse sowie ein Stück Pati, hausgemachte Pastete) und immer wieder mit wichtigen Kirchberg-Kontakten und persönlichen Ratschlägen aushelfen kann.

Xavier Kieffer-Romane

Teufelsfrucht (2011)

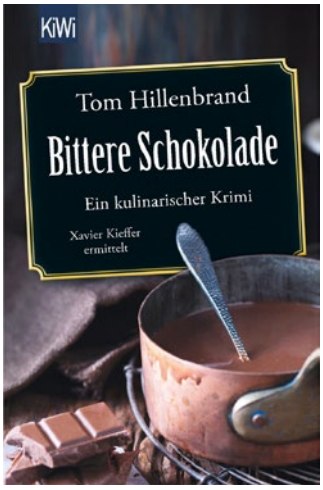


Rotes Gold (2012)

Letzte Ernte (2013)

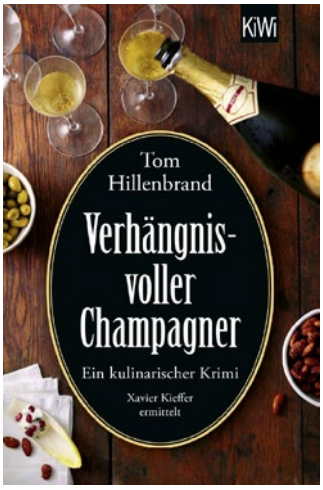
Tödliche Oliven (2014)

Gefährliche Empfehlungen (2017)



Bittere Schokolade (2018)

Goldenes Gift (2021)



Verhängnisvoller Champagner (2025)

Hintergrundinformation zum Autor

Tom Hillenbrand, studierte Europapolitik, volontierte an der Holtzbrinck-Journalistenschule und war Redakteur bei SPIEGEL ONLINE. Seine Bücher erscheinen in vielen Sprachen, wurden mehrfach mit Preisen ausgezeichnet und stehen regelmäßig auf der SPIEGEL-Bestsellerliste. Hillenbrand lebt in München.

Tom Hillenbrand hat 1997 für drei Monate beim EU-Parlament in Luxemburg gearbeitet. Schon damals fand er Luxemburg sehr ungewöhnlich. Seiner Einschätzung nach ist das Großherztogum aufgrund seiner Lage und Geschichte, seiner Mehrsprachigkeit, seiner Internationalität und dem europäischen Flair der EU-Bürokratie einzigartig: das zweitkleinste EU-Land nach Malta, ein immens wichtiger Finanzplatz und eines der reichsten Länder der Welt. Damit müsste sich doch auch für eine spannende Krimireihe etwas anfangen lassen. Der Münchner Autor suchte zudem ein frankophones Setting mit genau diesem internationalen Flair. Mittlerweile hat fast jede Metropole einen Ermittler, aber Luxemburg hatte keinen. Der gelernte Wirtschaftsjournalist erinnerte sich an seine Zeit bei der EU am Kirchberg, fuhr erneut hin und fand seine gute Erinnerung bestätigt: Luxemburg hat einiges von der französischen Eleganz, ist aber eine Spur ehrlicher.

Auch kulinarisch hat Luxemburg viel zu bieten. Tom Hillenbrand, der selbst gern gut isst und gern kocht: „Es gibt viele Gerichte, die einfach sind, nicht so überkandidelt und der Redewendung "Französische Küche, deutsche Portionen" kann ich voll und ganz zustimmen. Der Luxemburger will auch gescheit vespern, das passte gut zu meinem Helden Xavier Kieffer." Hillenbrand mag es, wie sein Held gern authentisch „Ich mag die Rieslingspaschtéit. Die ist elegant und bodenständig zugleich und enthält regionale Zutaten."

Tom Hillenbrand hat auch einige Tipps für einen Besuch in Luxemburg Stadt parat: „Man sollte sich auf jeden Fall die Unterstadt anschauen, sowohl von oben als auch von unten. Man sollte einmal durchlaufen und sich die Abtei Neumünster angucken. Und man sollte auf die Corniche steigen und runter schauen. Klar gibt es andere Gegenden, wo man sich auf einen Felsen stellen und in eine Schlucht schauen kann, aber hier ist unten drin halt eine Stadt und das ist schon doll. Wird wohl nicht umsonst „der schönste Balkon Europas" genannt."

> *„Wie gewohnt verschmilzt er seine inhaltlichen Zutaten [...] mit einer Prise Action und serviert das Menü in angenehmer erzählerischer Umgebung, wie ein gutes Abendessen in einer Brasserie, die sein Held so liebt"*
> Frankfurter Allgemeine Zeitung, Hannes Hintermeier

Nach der Lektüre der Krimis von Tom Hillenbrand würde man am liebsten im „Deux Eglises" einkehren, je nach Jahreszeit eine deftige Bouneschlupp schlürfen oder einen Judd mat Gaardenbohnen genießen, sich Mummentaart oder Quetschflued als Nachspeise gönnen und ein Glas Rivaner dazu bestellen. Das geht leider nicht, denn das Restaurant ist der Fantasie des Autors entsprungen. Wir können aber auf Kieffers Spuren durch die Schlemmerstadt Luxemburg spazieren, erfahren Wissenswertes über die Geschichte des Großherzogtums, über die Sterneküche und über die regionalen Spezialitäten, und weil in Hillenbrands Romanen alles so authentisch ist, findet der interessierte Spaziergänger auch genug andere, echte Restaurants, die mit den Köstlichkeiten aufwarten, die Kieffer im „Deux Eglises" anbietet.

luxembourg city tourist office

30, Place Guillaume II · L-1648 Luxembourg
Tel.: (+352) 22 28 09 · touristinfo@lcto.lu
luxembourg-city.com

Impressum
Éditeur : Luxembourg City Tourist Office a.s.b.l. | N.° TVA: LU15621823 – R.C.S. Luxembourg |
Idée et conception : Luxembourg City Tourist Office / LUGA | Photos : Blitz Photo Agency, Eric Threinen,
Mike Zenari, Pierre BK, Parcours | Mise en page : binsfeld | 07/2025 | ISBN 978-2-49672-228-4

Weitere Informationen & digitale Karte