



„Kinnekskuch“ im XXL-Format

Kirchberg. Er zählt zum französisch beeinflussten Brauchtum des Großherzogtums: der „Kinnekskuch“, der traditionell am Dreikönigstag serviert wird. In den gefüllten Blätterteigkuchen wird eine dicke Bohne (Fève) oder Porzellanfigur eingebacken. Wer diese in seinem Kuchenstück findet, darf eine Pappkrone auf-

setzen und ist „König für einen Tag“. Den größten solchen Kuchen im Land herzustellen hatte sich die „Fédération des Patrons Boulangers-Pâtisseries du Grand-Duché de Luxembourg“ vorgenommen und ihr Werk gestern auf der oberen Plattform der Standseilbahn Pfaffenthal-Kirchberg präsentiert. NW (FOTO: GERRY HUBERTY)