

CIRQUE DES GOURMETS

**Der regionale Genussmarkt
im Zeltpalast Merzig**



**Ostersamstag und Ostersonntag
20. & 21. April 2019**

*Über 50 Aussteller – handwerklich und regional
hergestellte Produkte – Tastings – Live-Musik*

www.cirque-des-gourmets.de

Programm

auf der Bühne im Hauptzelt

Moderation: Uwe Zimmer von Radio Salü

An beiden Tagen Live-Musik mit der Band **Perlregen** von 13.00 bis 18.00 Uhr

Samstag, 20. April

14.00 Uhr **Brottasting** mit Alexander Louis

15.00 Uhr **Whiskyvorstellung**

16.00 Uhr **Fischtasting** mit Marc Rosengarten

17.00 Uhr **Whisky tasting** mit Stephan Kurpiela

Sonntag, 21. April

14.00 Uhr **Whiskyvorstellung**

15.00 Uhr **Craft- und Kreativbiere** mit Ralph Walter

16.00 Uhr **Whisky tasting** mit Stephan Kurpiela

Die Teilnehmerzahl der Tastings ist begrenzt!

Anmeldungen sind bis 19.04. über unsere Webseite möglich.

Live-Musik mit Perlregen

Das Leben genießen und mit purer Lebenslust den Alltag erleben, dieses Gefühl kommt geradewegs aus dem Bauch heraus. – Hier hat Kopfstress keine Chance!

Wer Lust darauf hat der Eintönigkeit seines Hamsterrades zu entfliehen, sollte unbedingt einen näheren Blick auf Perlregen werfen. Das ist deutsche Pop Musik Deluxe.

Die beiden Schöpfer von Perlregen, das sind Martina Schlaucher (Sängerin/Songwriterin) und Thomas Lapp (Gitarrist/Komponist)

Mit TV-Auftritten und Radio-Interviews, einer Auszeichnung als Preisträger der Offerta Music Awards 2017 und ihrer Single „Sing dieses Lied“ in den Airplay Charts 2018 stehen sie derzeit gerade mal am Anfang ihrer vielversprechenden Karriere. Mehr Infos zur Band unter www.perlregen.de



Der erste regionale Genussmarkt im Zeltpalast Merzig.

Verbringen Sie über Ostern mit der ganzen Familie oder mit Freunden anregende Stunden im Außenbereich, im Gastrozelt und im Hauptzelt des Zeltpalastes. An mehr als 50 Ständen finden Sie regionale und handwerklich hergestellte Köstlichkeiten zum Probieren und zum Schmecken.

Verbinden Sie Ihren Besuch beim „Cirque des Gourmets“ mit einer ausgiebigen Osterwanderung, z.B. an der Saarschleife oder über den Saargau, an die „Steine an der Grenze“ oder über den Bietzerberg bei Merzig.

Entdecken Sie wieder neu den Reiz und die Schönheit des nördlichen Saarlands und genießen Sie die vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten der Region. Es lohnt sich!

Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten: Ostersonntag und Ostersonntag, 20. und 21. April 2019, jeweils von 11.00 bis 18.00 Uhr.

Eintritt 4,00 Euro

Am Ostersonntag, 20. April, von 11.00 bis 13.00 Uhr freier Eintritt für Besucher, die nur einkaufen möchten.

**Im Vorverkauf erworbene Tickets erhalten
beim Eintritt einen Getränkegutschein!**

Informationen und Ticket-Vorverkauf unter
www.cirque-des-gourmets.de

Eine Kooperations-Veranstaltung von

SaarSchleifenLand



Wir danken unseren Partnern



Wo findet man was?

01. „Cirque du Vin“ mit Weinen von folgenden Weingütern:

Aus der Region: Van Volxem, Weber Brüder, Schmitt-Weber, Henri Ruppert. Außerdem: Peter Jakob-Kühn – Rheingau, Weingut Fritsch – Wagram, Domaine Roche Audran – Rhone, Romain und Demina Bouchard – Chablis, Benoit Maguet – Champagne, Dominik Huber – Priorat

02. The Luxembourgish cask selection // www.whisky.lu

Independent Bottlings, Hometastingboxen

03. Hotel zum Schlossberg // Wildprodukte, Verkauf von Wildfrikadellen und Wildbratwurst // www.hotelschlossberg-kuhn.de

04. Forellengut Rosengarten // Verkauf von gebeizten Lachsforelle im Glas, Fischbrötchen, gebratenes Fischfilet, Fischspezialitäten // www.fisch-rosengarten.de

05. Villa Borg // www.villa-borg.de // www.taverne-borg.de

Römische Küche, römischer Vorspeiseteller

06. Streuobstwiesen Klaus Marx // Produkte von Streuobstwiesen:

Apfelkracher, Birnenkracher, Apfelessig, Birnensecco, Kellvados von eigenen Streuobstwiesen // www.wildling-von-hei.de

07. Kelterei Ludwig Müller // „Cidre Sarroise“, Viez, Säfte, Edelbrände

08. Getränkemarkt Kessler // Selbst erzeugte Produkte wie Honig, Internationale Destillate, Whisky // www.bierverlag-kessler.de, www.saarwhisky.de

09. St. Nikolaus-Quelle // www.st-Nikolaus-Quelle.de

Wasser aus dem Nationalpark Hunsrück-Hochwald

10. Väh-Fruchtsäfte Losheim // www.vaeth-fruchtsaefte.de

11. Terranostra-Feinkost // Mediterrane und regionale Feinkost, feine Weine aus Spanien, Italien, Frankreich und Deutschland // www.terranostra-feinkost.de

Weingut Dr. Wagner // VDP Saarweingut // Erstklassige charakterstarke Saar-Riesling Weine // www.weingutdrwagner.de

12. Govindas Manufaktur // Bio-Vegane Manufaktur mit Fruchtkugeln, Konfekten und Riegeln aus biologisch angebauten regionalen Produkten

13. Ölmanufaktur Saarlouis // www.oel-saarlouis.de naturbelassene kalt gepresste Speiseöle, Muse, glutenfreies Mehl, Pressung von frischem Leinöl vor Ort

14. Hofgut Dösterhof // www.doesterhof.de

Wurst, Marmelade, Sauerteigbrot, Wildwurst

15. Kaffeerösterei Pauli Michels // www.pmkaffee.de

Bio-Kaffee und Kaffee aus fairem Handel, Verkauf von Kaffee

16. Café Louis // Verkauf von Kuchen // www.cafe-louis.de

17. Alexander Louis // Verkauf von hochwertigem regionalem Brot und Backwaren

18. Silvios italienische Spezialitäten // www.silviositalienischespezialitaeten.com Weine, Pasta, Wurstwaren, Käse, Gewürze und Olivenöl aus der Toskana

19. Käserie Altfuchshof Kahren // Regionaler Käse // www.altfuchshof.de

20. Hochwälder Brauhaus // Verkauf von selbst gebrauten Bieren // www.hochwaelder-brauhaus.de

21. Schwollener Senfmanufaktur // <https://ichwillsenf.de>

Senf, Essig und Öle aus eigener Produktion

22. Brennerei Oberwiesenhof // www.oberwiesenhof-brennerei.de

Edelbrände und Liköre

23. Hanfkampagne // Hanföle und Hanfprodukte // www.hanfkampagne.com

24. Die Backmol // www.die-backmol.de

Hochwertige Backwaren aus regionalen Zutaten

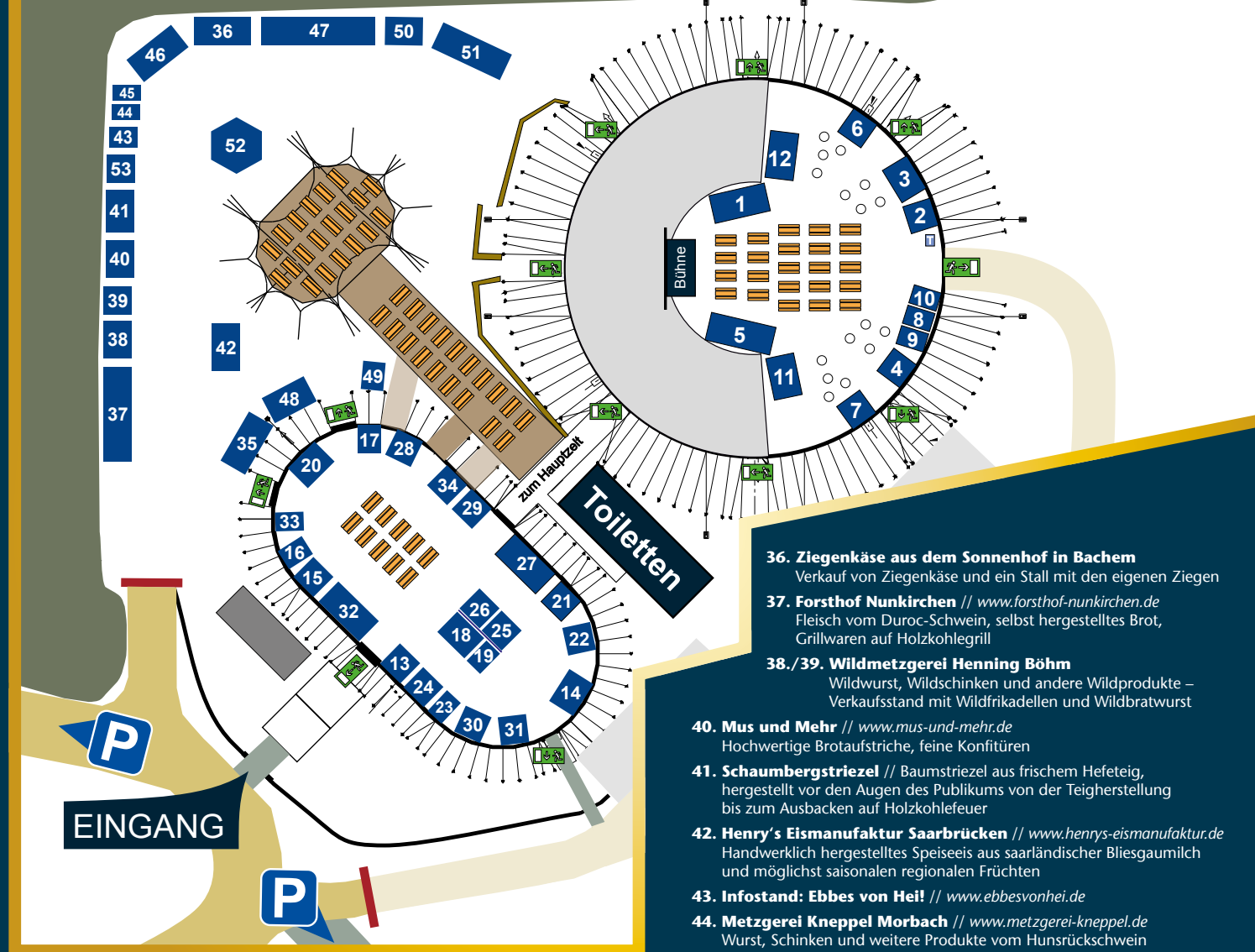
25. Weingut Ökonomierat Herber // www.weingut-herber.de

Burgunder und Elbling Weine

26. Weingut Peter Greif // Elbling weiß/rot, Grauburgunder, Auxerrois, Saar-Riesling, Winzersekt, Secco // www.weinvongreif.de

27. Naturbursche // www.naturbursche.de

Bio-Obstsäfte, Senf, Honig, Gin, Schokolade aus eigener Produktion



36. Ziegenkäse aus dem Sonnenhof in Bachem

Verkauf von Ziegenkäse und ein Stall mit den eigenen Ziegen

37. Forsthof Nunkirchen // www.forsthof-nunkirchen.de

Fleisch vom Duroc-Schwein, selbst hergestelltes Brot, Grillwaren auf Holzkohlegrill

38./39. Wildmetzgerei Henning Böhm

Wildwurst, Wildschinken und andere Wildprodukte – Verkaufsstand mit Wildfrikadellen und Wildbratwurst

40. Mus und Mehr // www.mus-und-mehr.de

Hochwertige Brotaufstriche, feine Konfitüren

41. Schaumbergstriezel // Baumstriezel aus frischem Hefeteig, hergestellt vor den Augen des Publikums von der Teigherstellung bis zum Ausbacken auf Holzkohlefeuer

42. Henry's Eismanufaktur Saarbrücken // www.henrys-eismanufaktur.de Handwerklich hergestelltes Speiseeis aus saarländischer Bliesgaumilch und möglichst saisonalen regionalen Früchten

43. Infostand: Ebbes von Hei! // www.ebbesvonhei.de

44. Metzgerei Kneppel Morbach // www.metzgerei-kneppel.de Wurst, Schinken und weitere Produkte vom Hunsrückschwein

45. Fleisch-Farming Morbach // Hunsrück Rapsöl

46. Flammkuchen und Pasta // www.latz-catering.de

47. Selbstvermarkterkooperation landwirtschaftlicher regionaler Produkte Merzig // Bergkäse, Kräuter, Met, Weine vom Carlsfelsen, Brände, Liköre, Honig, Marmelade

48. Verkauf von geräucherten Forellen // nur sonntags!

49. Saarländische Limonade // 100 % natürliche Zutaten, vegan, Geschmack von Maracuja und Limette // www.meine-limo.com

50./51. Infostand mit Tiergehege: Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen // www.g-e-h.de

52. Bitburger Getränkestand // mit überdachten Sitzgelegenheiten

53. Infzelt: Naturpark-Saar-Hunsrück // www.naturpark.org Saarschleifenland Tourismus // www.saarschleifenland.de

Wanderbüro Saar-Hunsrück // www.saar-hunsruock-steig.de
Genuss Region Saarland // www.tz-s.de

28. Bio-Imkerei Gerhard Lettl // Biohonig, Liköre, Säfte, Gelees

29. La Maison Provencale // www.lamaisonprovencale.de Spezialitäten aus der Provence wie Fruchtessige, korrespondierende Öle, echter Nougat, Olivenholzprodukte, Senfspezialitäten

30. Erzeugergemeinschaft Vogelgesang Ensheim

Wurstwaren, Kartoffeln, Sonnenblumen & Rapsöl

31. Bliesgau Ölmühle, Patric Bies // Leindotteröl und andere saarländische Speiseöle, Saarländische Hülsenfrüchte: Linsen & Erbsen // www.bliesgauoel.de

32. Brauhaus Saar Saarbrücken // www.brauhaus-saar.de

Craft- und Kreativbiere in Fass und Flasche

33. Les Delisoeurs // Leberpasteten und Jambonpersillé // www.delisoeurs.de

34. Café Resch // Hochwertige Pralinen und Schokoladen // www.cafe-resch.de

35. Garten der Sinne

Pflanzen aus dem Garten und selbst hergestellte Marmeladen