WIR SIND DABEI

Ebbes von Hei!

DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

EINKAUFS- & GENUSSFÜHRER

2022

plus:

- Kulinarische Aktionen
- Genussmärkte
- Genussreisen

WWW.EBBES-VON-HEI.DE

Fotos: Saarpolygon, Altstadt Saarlouis – Alois Schuhn

Foto: Traumschleife Litermont-Gipfeltour – Klaus-Peter Kappest

Die Region entdecken!

www.rendezvous-saarlouis.de

Rendezvous Saarlouis

Tourist-Info Saarlouis
Großer Markt 8
(im Zentrum der Festungsstadt)
06831 - 444 449

Inhalt

Seite 5
Vorwort

Seite 6
Übersichtskarte

Seiten 8 - 19
Bäcker / Cafés / Mühlen / Getreideanbau / Hülsenfrüchte

Seiten 20 - 31
Brennereien / Keltereien / Säfte / Mineralwasser

Seiten 32 - 45
Hofläden / Hofgastronomie / Landwirte / Gemüseanbau

Seiten 46 - 59
Manufakturen / Genusspartner / Brauereien

Seiten 60 - 65
Imker

Seiten 66 - 79
Metzger / Wild / Fleischproduzenten

Seiten 80 - 81
Fischproduzenten

Seiten 82 - 97
Winzer

Seiten 98 - 103
Handwerk / Kunsthandwerk

Seiten 104 - 107
Genussreisen / Genussmärkte
Wandern mit „Ebbes von Hei!“

Seiten 108 - 121
Kulinarische Aktionen / Sternegastronomie

Seiten 122 - 132
Handel / Verkaufsstellen „Ebbes von Hei!“-Produkte

Gut, dass es im Saarland Menschen gibt, die aus regionalen Produkten echte Gaumenfreuden zaubern!

Die Genuss Region Saarland vereint neben heimischen Gastronomen auch landwirtschaftliche Betriebe und Manufakturen, Käsereien, Brennereien und Weingüter. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass Regionales, Traditionelles und auch Innovatives immer frisch als Genusserlebnis auf den Tisch kommt.

Eine aktuelle Auflistung aller Partner und kulinarischer Veranstaltungen finden Sie unter www.genuss.saarland

SAARLAND GENUSS REGION

Vorwort

„EBBES VON HEI!" – DIE REGIONALINITIATIVE SAAR-HUNSRÜCK

Die Verbundenheit mit der Region und der immer größer werdende Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit war der Auslöser für die Gründung der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!" im Jahr 2011. Die erfolgreiche Entwicklung in den vergangenen Jahren motiviert uns mehr denn je, mit unseren inzwischen mehr als 280 Mitgliedern, dieses Projekt noch stärker zu machen.

Unser dritter Einkaufs- und Genussführer ist von 100 auf 132 Seiten angewachsen und die Auflage wurde wegen der großen Nachfrage auf 22.000 Exemplare erhöht. Neu sind die GENUSSPARTNER, welche Produkte wie fair gehandelten Kaffee, Kakao oder Gewürze regional veredeln.

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen wieder unsere vielfältigen Veranstaltungen ans Herz legen: Genussreisen mit dem Bus, „Ebbes von Hei!"-Genussmärkte und unsere kulinarischen Aktionen mit den Gastronomen, die aus den Produkten unserer regionalen Erzeuger schmackhafte Gerichte zaubern.

Viel Spaß beim Schmökern!
Unsere „Ebbes von Hei!"-Betriebe freuen sich auf Sie!

Wir stehen für:

Produktion hochwertiger regionaler Lebensmittel
und anderer Produkte durch engagierte Familienbetriebe mit Sorgfalt, handwerklicher Qualität und zu fairen Preisen.

Verstärkten Klimaschutz und mehr Lebensqualität
durch kleine Kreisläufe, naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung und Schaffung von regionalen Arbeitsplätzen.

Stärkung des Marktanteils regionaler Erzeugnisse
sowie gegenseitige Vernetzung und Unterstützung unter dem Label „Ebbes von Hei!"

Kooperation mit der Politik
zur stärkeren Unterstützung regionaler Erzeuger und ihrer Vermarktung.

Öffentlichkeitsarbeit
mit dem Ziel einer größeren Wertschätzung der Produkte und Produzenten der Region.

Kontakt

Ralf Becker
Vorsitzender
06533 71114
ralf.becker@ebbes-von-hei.de

Achim Laub
Koordinator Produzenten und Gastronomie
0175 1679473
achim-laub@gmx.de

Wir sind dabei!

UNSERE BETRIEBE:
ERZEUGER, HANDEL, GASTRONOMIE

1

Bäckerei Adelmann

» Als Bäcker muss man Entdecker sein «
Armin Adelmann

Doris und Armin Adelmann stehen mit ihrer Bäckerei in Piesbach und Hüttersdorf für kreatives Backen mit allen Sinnen. Sie wollen das beste Brot backen. Dazu gehören handwerkliches Können und hochwertige regionale Zutaten. Daraus erschließen sich unendliche Möglichkeiten aus Korn, Wasser und Salz etwas Gutes zu backen. Regionale Bezugsquellen sind ihnen sehr wichtig. Mehl, Eier und Öl kommen von Erzeugern und Mühlen aus der Region. Als Bäcker hat man, so Familie Adelmann, den Auftrag die Kunden bei einer möglichst guten Ernährung zu unterstützen. Das tun sie mit ihrer tollen Mannschaft mit großer Leidenschaft. Sohn Marco gehört zu den vier besten Nachwuchsbäckern Deutschlands und ist zur Zeit auf der Wanderschaft durch die besten Bäckereien in und außerhalb Deutschlands. Von seiner Wanderschaft bringt er immer wieder tolle Rezepte mit. Übrigens: Im Jahr 2021 wurde die Bäckerei vom Magazin Falstaff als beliebteste Bäckerei im Saarland ausgezeichnet.

BÄCKEREI ADELMANN

Hauptstr. 133, ***66809 Nalbach-Piesbach***
06838 81130
info@baeckerei-adelmann.de
www.facebook.com/baeckerei.adelmann
www.instagram.com/baeckerei_adelmann

Filiale Hüttersdorf
Primsweiler Str. 39a
66839 Schmelz-Hüttersdorf
Tel. 06887 888123

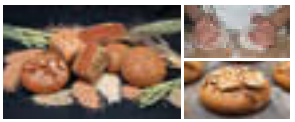
2

Bäckerei Josef Welling GmbH

BACKTRADITION SEIT 1962

» Wir backen noch echt! «
Birgit von Oetinger, geb. Welling

Als Familienunternehmen in zweiter Generation, legen wir Wert auf die Verarbeitung von regionalen und nachhaltig erzeugten Rohstoffen. Die Zertifizierung unserer Vollkornprodukte ist somit der erste Schritt, offen eine nachhaltige Produktion zu sichern. In unseren 13 Fachgeschäften, die sich über den ganzen Landkreis Saarlouis verteilen, bieten wir handgemachte Brote, Brötchen, Kaffeestückchen und aufwendig von Konditorhand gefertigte Kuchen und Torten. Wir sind ein echter Familienbetrieb mit Produkten aus der Region für die Region, traditionelle Handarbeit und traditionelle Rezepte mit besten Zutaten und viel Sinn für Nachhaltigkeit.



BÄCKEREI JOSEF WELLING GMBH

Philipp-Reis-Straße 8, ***66793 Saarwellingen***
06838 90320
www.baeckerei-welling.de
info@baeckerei-welling.de
www.facebook.com/baeckerei.welling
www.instagram.com/baeckerei_konditorei_welling

3

Opa Nikels Backstub

» Ich hab' halt jede Menge Bock darauf, so richtig gutes Backwerk herzustellen! «
Frank Silwanus

Und du hast echt nur Samstag und Sonntag geöffnet?

Das ist die wohl häufigste Frage die ich gestellt bekomme, wenn mich die Leute nach meiner Bäckerei fragen. „Ja genau" ist dann logischer Weise meine Antwort.

Und warum?

Ich hab´ halt jede Menge Bock darauf so richtig gutes Backwerk herzustellen. Und dafür nehme ich mir die Zeit, die ich dafür brauche. Einfach mal andere Wege gehen. Die Kunden sollten außerdem sehen, wo die Backwaren hergestellt werden. Also hab´ ich den Verkauf in die Backstube verlegt. Alles ist einfach und bodenständig gehalten – im Mittelpunkt stehen die Backwaren. Denn die sind es, worum es mir geht.

Und die werden naturbelassen und mit größter handwerklicher Sorgfalt hergestellt. Lange Ruhezeiten für die Teige, Natursauerteig, der lange reifen kann, um die Hefe im Brot zu ersetzen, sind nur einige der Dinge, die wir tun, um unsere Backwaren geschmackvoll und gut verträglich herzustellen.

Die Mehle werden zum größten Teil von saarländischen Mühlen bezogen. Die Milch kommt frisch vom Hof Neu aus Obersalbach, die Eier vom Geflügelhof Zenner aus Heusweiler.

Und da uns die Regionalität wichtig ist, beziehen wir auch sonst so viel als möglich aus der Region.

VERKAUFSSTELLEN:
Kreuzbergstrasse 118, 66740 Saarlouis / Kirchenstrasse 5, 66571 Eppelborn-Wiesbach

OPA NIKELS BACKSTUB / FRANK SILWANUS

Kreuzbergstr. 118, ***66740 Saarlouis***
0170 6350512
www.opanikels.de
info@opanikels.de

LANDKREIS SAARLOUIS

LANDKREIS SAARLOUIS

4

Maison Créative

» Für unsere Gäste nur das Beste ... «

Monika Fontaine

Unser Laden und Café in einem liebevoll restaurierten Lothringer Bauernhaus bietet neben dem reichhaltigen Frühstück Variationen von täglich frischen hausgemachten Kuchen und Torten.

Unser Angebot an glutenfreien Backwaren sowie die eigene Herstellung von Brot, Baguette, Toast, Kuchen und Torten zeichnen unser Café aus. Dabei legen wir großen Wert auf frische und regionale Zutaten.

ÖFFNUNGSZEITEN:

DI - SA 9:30 - 18:30 Uhr
SO 12 - 18:30 Uhr

Sonntags Frühstück
nur auf Reservierung ab 10 Uhr

MAISON CRÉATIVE – MONIKA FONTAINE

*Saarlouiser Str. 28, **66802 Altforweiler***
06836 4440
www.maison-creative.de
info@maison-creative.de

Maison Créative
« das Café & der Laden »
in Altforweiler

5

anne treib

BUCH & PAPIER / BISTRO & MEHR

» Das Fachgeschäft für Zeitvertreib. Wer eine kleine Auszeit vom Alltag sucht, ist hier genau richtig. «

Anne Treib

Bistro

Im Bistro setzen wir auf Bio-Qualität und ökologisch erzeugte Produkte aus der Region.

Buchhandlung

In der Buchhandlung unterstützen und kooperieren wir mit Autoren unserer Region, bspw. Johannes Kühn, Deana Zinßmeister und saarländischen Verlagen. Zudem präsentieren und bewerben wir örtliche Veröffentlichungen, wie die des Historischen Vereins oder der Städtischen Feuerwehr.

Wir bieten:

- **Buchhandlung**
- **Schreibwaren**
- **Bürobedarf**
- **Schulbedarf**
- **Geschenkartikel**
- **Bistro/Gastronomie**
- **Naturwaren**

ANNE TREIB / BUCH & PAPIER / BISTRO & MEHR

*Am Markt 20, **66822 Lebach***
06881 51121
www.anne-treib.de
info@anne-treib.de
www.facebook.com/Anne-Treib-Buch-Papier-108218934324396

annetreib buch & papier

zeitvertreib bistro & mehr

6

Café Louis

BÄCKEREI - CAFÉ - BISTRO

» ... weil wir mit dem Herzen bei der Sache sind. «

Alexander Louis

Unser ofenfrisches Brot

Das Bäckerhandwerk ist für uns Louis mehr als nur ein Beruf. Es ist Familientradition. Seit Generationen ist Backen unsere Leidenschaft und eine echte Herzensangelegenheit zugleich. Daher vertrauen wir ausschließlich auf unsere eigenen Rezepturen für Brot, Brötchen, Kuchen, Teilchen und Pralinen.

Für Sie als Kunde bedeutet dies, dass wir unsere Backwaren aus natürlichen Rohstoffen herstellen und regionale Produkte verwenden, um Ihnen erstklassige Qualität zu bieten. Gerade die „Ebbes von Hei!"-Initiative ist für uns eine tolle Möglichkeit, mit weiteren regionalen Herstellern aus der Region in Kontakt zu kommen und ihnen zu zeigen, dass uns das sehr wichtig ist.

Nicht irgendein Wasser, nicht irgendein Salz: Wir verwenden ausschließlich mineralstoffreiches Quellsalz, das aus einer Solegrotte in Spanien gewonnen und an der Sonne getrocknet wird. Unser Wasser beleben wir mit Elisa Quellwasser-System. Dieses macht das Wasser weicher und unsere Backwaren ganz natürlich länger frisch.

Unser Kaffee stammt von der ortsansässigen Kaffeerösterei Pauli Michels, die für unser Haus eine eigene Röstmischung herstellt.

Saarlandeier aus Schmelz und Frischmilch aus Hausbach machen Louis Kuchen und Teilchen so schmackhaft.

Ihr Brot bereiten wir ausschließlich mit Mehl aus der Region, Elisa Quellwasser, natürlichem Sauerteig, Hefe und Quellsalz zu. Durch lange Ruhezeiten entwickelt sich der Geschmack unserer Teige ganz natürlich.

Symbolisch für die Liebe zu unseren Produkten und dem was wir tun, steht das Louis-Herz.

… weil wir mit dem Herzen bei der Sache sind!

CAFÉ LOUIS / FILIALEN IN WEISKIRCHEN, LOSHEIM, MERZIG UND HERMESKEIL

*Auf der Heide 56, **66709 Weiskirchen***
06876 91090
www.cafe-louis.de
alexander.louis@cafe-louis.de
www.facebook.com/Cafe.louis.weiskirchen

Louis

7

Bäckerei-Konditorei Quinten GmbH

» Hier wird jeder Laib von Hand geformt! «

Bernd Quinten

Wir sind ein alteingesessener Betrieb, der vor ca. 200 Jahren in Hausbach gegründet wurde. Handelte es sich anfangs um den Verkauf von Lebensmitteln, Sachen für den täglichen Bedarf und Kolonialwaren, so wurde der Schwerpunkt immer mehr auf den Bäckerei-/Konditorei-Bereich gelegt, der heute ca. 80% der betrieblichen Aktivität ausmacht.

Unser Unternehmen wird geführt von Bernd, Elmar und Gertrud Quinten.

Wir betreiben auch Filialen in den Dörfern Britten, Bachem, Brotdorf, Reimsbach und Greimerath. Unser Lieferservice umfasst die kleineren Orte in unserer Region.

Den Anschluss an die Initiative „Ebbes von Hei!" haben wir gerne vollzogen, da wir über Generationen unsere Rohstoffe aus der näheren Umgebung beziehen. (Milch aus Hausbach, Eier aus Beckingen, Honig vom örtlichen Imker, Mehl aus Tholey, Wurst aus dem Nachbarort, etc.).

Unser Brot, mit eigenem Sauerteig, sowie unsere sonstigen Backwaren werden von uns nach wie vor in Handarbeit produziert.

In unserer eigenen Konditorei werden Kuchen/Torten, Desserts etc. täglich frisch hergestellt. Beliebt sind unsere Schoko-Spezial-Torte, Sachertorte, Festtagstorten sowie unser Gebäck- und Stollensortiment zu Weihnachten. Probieren Sie doch mal.

Im Rahmen der „Ebbes von Hei!" Mitgliedschaft wollen wir unser Sortiment im Bereich Marmelade, Senf, Säfte etc. noch erweitern.

BÄCKEREI - KONDITOREI QUINTEN GMBH

Hausbacher Straße 14,
66679 Losheim amSee
06872 2223
baeckerei.quinten@t-online.de

8

„Die Backmol"

» Brot backen ist hier Handarbeit! «

Thomas Peitz, Inhaber

2018 eröffnete Thomas Peitz die Bäckerei „Die Backmol" mit gläserner Backstube in Niederlosheim.

Traditionelle Backmethoden, eigene Rezepturen mit regionalen Zutaten und unsere „gläserne" Backstube zeichnen uns aus und machen Bäckerei bei uns erlebbar.

Mit viel Handarbeit, ausgewählten Zutaten aus der Region, eigenen Rezepten ohne vorgefertigte Backmischungen und viel Liebe bereiten wir unsere Brote und Produkte zu. Dabei stehen klassische Backmethoden im Vordergrund.

Zur Herstellung unserer Backwaren werden überwiegend Rohstoffe aus der Region verwendet. Das Mehl wird aus saarländischen Mühlen geliefert, die auch Getreide und Saaten aus dem Saarland beziehen. Diese Mehle werden zu reinem Natursauerteig verarbeitet und es kommen keinerlei Backmischungen oder Convenience-Produkte zum Einsatz.

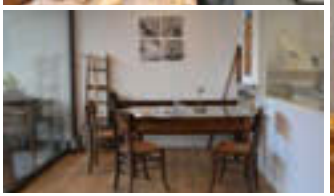
Einige zusätzliche Rohstoffe wie Milch und Eier beziehen wir vom Bauernhof Jacobs in Hausbach.

Aus allen diesen Gründen sind alle unsere Produkte „Ebbes-von-Hei!"-zertifiziert.

Schauen Sie vorbei... denn:
Regional ist einfach besser!

Unsere Produkte:

- **Brote: Dinkel-, Roggen- und Vollkornbrote, Nussknackerbrot, Molkebrot, Leinsamenbrot**
- **Baguettes/Brötchen: Dinkelbaguette, Walnuss-, Dinkel- und Roggenbrötchen**
- **Teilchen, Hefekuchen und Flechtgebäck**
- **selbstgemachte Marmeladen und Brotaufstriche, Kräuterbutter**
- **regionale Produkte: Käse, Wurst, Gewürze, Kaffee, verschiedene Mehlsorten**



DIE BACKMOL

Niederlosheimerstraße 50, ***66679 Niederlosheim***
06872 9696272
www.die-backmol.de
info@die-backmol.de
www.facebook.com/Die-Backmol-926258710872546

9

Bäckerei Blau

BÄCKEREI – CAFÉ – LEBENSMITTEL

» **Backen. Liebe. Handwerk. Tradition. Wir sind Bäcker aus Leidenschaft!** «

Marco Blau

Wir lieben unser Handwerk!

In mittlerweile vierter Generation arbeiten wir auch heute noch ganz klassisch mit Natursauerteig und verschiedenen Vorteig- und Vorstufenmethoden. Die wichtigste Zutat für unsere Backwaren ist Zeit – lange Stehzeiten und Teigruhen für erstklassigen Geschmack und eine lange Frischhaltung.

Wir verarbeiten beste und – soweit möglich – regionale Mehle und Rohstoffe. Unser regionalstes Produkt ist unser „Goldisch Kneissi", ein leckeres Weizenbrot aus Osburger Urkornmehl von dem ortsansässigen Unternehmen ÖkoAgrar.

Landesehrenpreis 2021
Wir unterziehen uns regelmäßig unabhängigen Qualitätskontrollen durch das Deutsche Brotinstitut. 2021 erhielt unser Unternehmen den Landesehrenpreis im Bäckerhandwerk.

Unsere Backwaren verkaufen wir in unseren Läden in Osburg und Reinsfeld, außerdem auch in weiteren Nahversorgerläden in der Region sowie Mobil in diversen Dörfern der Umgebung.

Unsere Produkte:

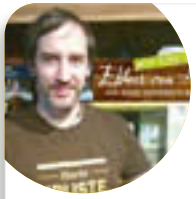
> **natürlich frische Backwaren, täglich frisch aus unserer Genussbäckerei**

In unseren Dorfläden finden Sie u.a. auch:
> Frischfleisch, Wurst und Käse
> frisches Obst und Gemüse
> regionale Produkte
> Molkereiprodukte und TK-Waren
> Lebensmittel und Getränke

BÄCKEREI – CAFÉ – FRISCHEMARKT BLAU OHG / MARCO & DIETER BLAU

*Bergstraße 5 & 7, **54317 Osburg***
06500 578
www.baeckerei-blau.de
info@baeckerei-blau.de
www.facebook.com/BaeckereiBlau

10



„Backstuff"

TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

» **Unsere Back-Philosophie ist Verpflichtung und Garantie zugleich.** «

Tobias Ehses

Brot ist ein Grundnahrungsmittel!

Deshalb sehen wir uns in der Verpflichtung, nicht nur schmackhafte, sondern auch gesunde und bekömmliche Backwaren mit überwiegend regionalen Zutaten herzustellen.

Es reicht nicht aus, nur von langen Teigruhen zu sprechen.
Wir gehen noch weiter und lassen unsere Teige teilweise schon bis zu 16 Stunden ruhen. Sehr lange Ruhezeiten sind notwendig, um die unverträglichen Stoffe im Teig abzubauen. In der Ruhe liegt die Qualität. Lange Teigruhen sind uns sehr wichtig. Dadurch wird unser Brot sehr verträglich und besonders aromatisch.

Fertigbackmischungen kommen bei uns nicht ins Brot!
Alle Rezepte sind eigene Entwicklungen. Kreativität liegt uns im Blut und Traditionsbewusstsein ist uns wichtig.

Regionales Mehl
Wo wir nur können, kaufen wir regionale Zutaten ein. Ganz neu ist unsere Mühle, in der wir Getreide von lokalen Bauern selbst vermahlen können. Die Wagnermühle beliefert uns mit weiteren Mehlsorten.

Bei uns gibt es noch echte Handarbeit.
Große Maschinen wie in Fabriken oder Filialbäckereien gibt es bei uns nicht. Angefangen mit unserer kleinen Mühle, in der wir regionales Getreide vermahlen, über unsere langsamen Teigkneter bis hin zu unserem Stein- und demnächst unserem Holzbackofen ist alles auf schonende und langsame Herstellung abgestimmt.

... und was wir sonst noch tun:
> Wir bieten **Backkurse** an
> Demnächst gibt es **Ferienwohnungen** und einen **Seminarraum**
> Wir ziehen für unser Römerbrot und Keltenbrot **eigene Wildhefewasser**
> Wir sind **Urkornspezialist** mit Getreide aus regionalem Anbau

6 zertifizierte Produkte:

> **Heubrot**
> **Keltennudeln aus Urkorn**
> **Schinderhannesbrot mit Fichtennadeln**
> **Biberbrot mit Birkenblättern**
> **Römerbrot mit Wildhefe**
> **Keltenbrot mit Wildhefe und Sauerteig**

BACKSTUFF TOBIAS EHSES – TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

*Trierer Str. 38, **54421 Reinsfeld***
06503 7116
www.backstuff.de
www.shop.backstuff.de
info@backstuff.de
www.facebook.com/Bäckerei-Düren-Süss-260071994019401

11

Bäckerei und Konditorei Spindler

BÄCKER SEIT 1885

» TRADITIONSBEWUSST UND NATURVERBUNDEN «

Familie Spindler

Seit dem Jahr 1885 und schon in fünfter Generation widmet sich die Familie Spindler mit Herz und Seele dem Bäckerhandwerk. Aus überlieferten Rezepten fertigen wir handwerklich ein großes Sortiment an Broten, Brötchen, Feinbackwaren, Kuchen und Torten an, welches täglich frisch in 11 Verkaufstellen und an unserem mobilen Verkaufswagen angeboten wird. Wir fühlen uns der Region verpflichtet. Schon deshalb pflegen wir langjährige Beziehungen zu regionalen Rohstofflieferanten und bieten für ca. 100 Menschen faire Arbeitplätze.

Seit der Eröffnung unseres Café Keltekatz im Dezember 2016 unterstützen wir als Nationalpark Partner die Intitiative des Nationalparks Saar-Hunsrück.
Der Erhalt unseres Lebensraumes liegt uns am Herzen.

BÄCKEREI UND KONDITOREI SPINDLER

*Hauptstr. 95, **66625 Nohfelden-Sötern***
06852 90060
www.spindler-brot.de
info@spindler-brot.de

12

Kulturgut

BACK TO THE ROOTS

» Gesundheit ist stark davon abhängig, was wir essen. «

Waltraud Anton

Mit unserer Firma „Kulturgut" wollen wir wieder Brot backen wie früher: Ohne Zusatzstoffe und besonders gut bekömmlich. Dabei legen wir Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten und eine schonende Verarbeitung.

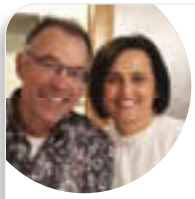
Mit unseren Brotbackmischungen backst du echtes Sauerteigbrot, ohne dass du einen aktiven Sauerteig führen musst. Backst du regelmäßig, dann sind unsere Startersets mit einem Sauerteigansatz genau das Richtige für dich.
Neben Roggen und Dinkel führen wir auch die Urgetreide Einkorn, Emmer und Khorasan.

Bestellungen sind über unseren Online-Shop **www.kulturgut/blog/shop** (kostenlose Abholung) möglich.

KULTURGUT

*Zum Hegberg 5, **54497 Morbach***
06533 957566
Kulturgut2020@web.de
www.instagram.com/kulturgut2020

13



Der Rohlingerhof

» Landwirtschaft mit Tradition – Alte Kulturen neu entdeckt «

Christine und Matthias Kohl

In einer Region, wo schon die Römer vor Jahrtausenden eine Heimat fanden, betreiben wir unsere Landwirtschaft. Vor diesem Hintergrund machten wir uns auf den Weg, traditionellen heimischen Kulturpflanzen, allen voran den Linsen, wieder eine Chance zu geben. Hülsenfrüchte und alte Weizensorten erleben derzeit eine Renaissance. Das ermutigt uns, erste Anbauversuche mit Kichererbsen und Khorasan-Weizen zu starten.

Mit diesen Kulturen bereichern wir den „regionalen Warenkorb" und zeigen, wie unsere Region schmeckt.

Unsere Produkte:

> Linsen, Kichererbsen und Khorasan

Der Vertrieb erfolgt auch über die Bliesgauölmühle von Patric Bies.

Infos www.bliesgauoele.de

ROHLINGERHOF

*Rohlingen 1, **54439 Palzem***
0160 90711910
www.rohlingerhof.de
mk@rohlingerhof.de

14

Bauernhof Manz

» Natürlich Bioland Qualität! «

Ulrich Manz

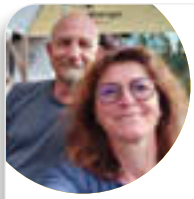
Wir sind ein kleiner ökologisch wirtschaftender Betrieb aus dem schönen Hunsrück, spezialisiert auf den Anbau von zertifizierten Bioland Produkten (z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel).
Das Getreide wird jeweils gereinigt und entspelzt zum Selbermahlen angeboten. Sie können bei uns Getreide in 1kg, 5kg, 10kg, und 25kg Beuteln kaufen. Andere Mengen sind auf Anfrage möglich. Verpackt wird das Getreide in Papiertüten. Gerne können die Produkte ab Hof abgeholt werden, jedoch ist ein Versand auf Wunsch ebenfalls möglich.

Seit 2020 werden neben den Getreideprodukten auch Hanfsamen, Hanföl und Hanftee angeboten (Verkauf nur an Gewerbetreibende), natürlich aus dem Hunsrück und in Bioland Qualität.

BAUERNHOF MANZ / ULRICH MANZ

*Erbeskopfstraße 1A, **54411 Deuselbach***
0160 6283024
www.getreideladen.de *info@getreideladen.de*
www.hochwaldhanf.de *info@hochwaldhanf.de*

15



Hasborner Mühle

» Wir kennen noch den Acker, auf dem euer Mehl wächst! «

Hildegard Holz & Jörg Schumacher

genial ... regional!

Als Bindeglied zwischen Landwirt und Bäcker übernehmen wir seit Generationen die schöne Aufgabe, unseren heimischen Weizen und Roggen zu Mehl zu vermahlen. Unsere Mehle, Schrote und Kleien sind rein mechanisch hergestellte Naturprodukte. Alleiniger Rohstoff ist dabei das Getreide unserer Landwirte.

Unsere Produkte sind garantiert nicht gentechnisch verändert und enthalten keine synthetischen Konservierungsstoffe. Wir pflegen eine wertschätzende, meist über Jahre gewachsene Beziehung zu unseren Kunden und Lieferanten.

Unsere **Getreidelieferanten** sind kleinbäuerliche Familienbetriebe und kommen zu 100% aus unserer Region (max. 30 km !!). Sie bearbeiten ihre Felder mit Respekt vor der Natur, verwenden kein gentechnisch verändertes Saatgut und setzen kein Glyphosat zur Abreife des Getreides ein.

Unsere Kunden sind:

> **Handwerksbäcker,**
welche unseren Service und unsere Qualität schätzen. Sie zeichnen sich zudem aus durch ein hohes Bewusstsein für globale Zusammenhänge und die herausragende Bedeutung regionaler Produktionsketten für die Umwelt.

> **Hofläden,**
die auch regionales Mehl anbieten wollen, häufig aus ihrem eigenen Getreide gemahlen.

> **Jeder,**
der Lust hat mit regionalem, qualitativ hochwertigem Mehl Brot oder Kuchen zu backen.

Kaufen könnt ihr unsere Produkte in Hofläden, bei vielen unserer Bäckerkunden oder auch direkt an der Mühle.

HASBORNER MÜHLE E.K. / HILDEGARD HOLZ UND JÖRG SCHUMACHER

Saarstraße 6, ***66636 Tholey-Hasborn***
06853 6627
www.hasborner-mühle.de
info@hasborner-muehle.de

16

Café Heimat

» Das Gefühl zu Hause zu sein! «

CAFÉ, KINO, EDGAR REITZ AUSSTELLUNG

Kulinarik, Kultur, Handwerk und Kunst werden mit allen Sinnen erlebbar. Wir bieten selbst gerösteten Kaffee, frisch gebrühten Tee und viele andere Spezialitäten unserer Firma „Mondo del Caffè" an. Bei uns können Sie in gemütlichem Ambiente beste Qualitäten regionaler Hersteller – transparent, nachhaltig & fair genießen.

Biergasse 5, ***54497 Morbach***
06533 9588203
www.cafe-heimat-morbach.de
heimat@mondodelcaffe.de

Ebbes von Hei!

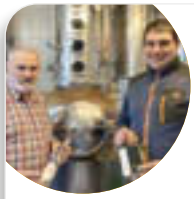
Foto: pixabay.com

Losheim am See lebt, liebt und unterstützt vielfältige, regionale und nachhaltige Produkte.

Wir leben Vielfalt.
www.losheim.de

Losheim am See

17



Brennerei Schütz

» Handgemacht, regional, nachhaltig! «

Familie Schütz

**Handgemachte Brände,
regional verankert, nachhaltig produziert
und aus natürlichen Zutaten, deswegen
gehören wir zu „Ebbes von Hei!".**

Seit dem 18. Jahrhundert ist die Brennerei bereits im Besitz der Familie. Im Jahre 1991 übernahm Christian Schütz die Brennerei vom Schwiegervater. 2016 eröffnete Nicolas Schütz seine eigene Brennerei. Die ganze Familie Schütz betreibt die Brennerei im Nebenerwerb und ist involviert. Das Obst für die hergestellten Produkte wird aus eigenen Obstanlagen bezogen, die sich rund um Niedaltdorf befinden. Durch viel Handarbeit, Fachwissen, Freude am Experimentieren und jahrelange Erfahrung können wir verschiedene Edelbrände und Liköre sowie Fruchtaufstriche und Fruchtsäfte anbieten. Da wir regelmäßig an Edelbrandprämierungen im Saarland und in Rheinland-Pfalz teilnehmen, sind in unseren Regalen auch prämierte Brände zu finden.

Neben der Herstellung der Produkte können wir Schnapsverköstigungen für bis zu 15 Personen durchführen. Außerdem können sich Eigentümer von Obstbäumen ihren eigenen Edelbrand im Lohn bei uns brennen lassen.

Unsere Produkte:

- **sortenreine Brände (Wildpflaumenbrand, geflammter Kardinal Apfelbrand und weitere)**
- **Geiste und Spirituosen (Himbeergeist, Haselnuss Spirituose und weitere)**
- **Brände durch Mazeration und Destillation (Schlehen, Erdbeere und weitere)**
- **Edelbrände (Obstbrand, Williams-Christ und weitere)**
- **fassgelagerte Brände (Birnenbrand, Mispelbrand und weitere)**
- **Liköre (Himbeerlikör, Schlehenlikör und viele mehr)**
- **Fruchtsäfte (Apfelsaft, Mirabellennektar)**
- **Fruchtaufstriche (Holunderblüten, Quitten und weitere)**

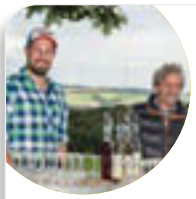
Da wir die Brennerei im Nebenerwerb betreiben, ist es am besten, vorab telefonisch Kontakt zu uns aufzunehmen.

Wir beraten Sie gerne!

BRENNEREI SCHÜTZ

Neunkircher Straße 45, ***66780 Niedaltdorf***
06833 1654
www.edelobstbrennerei-schuetz.de
brennerei.schuetz@t-online.de
www.facebook.com/Brennerei-Schütz-276372796082021

BRENNEREI SCHÜTZ



Brennerei Penth

» Handwerk und Tradition in bester Qualität «

Franz Penth

Die Brennerei hat Penths Vater im Jahr 1959 gegründet. Die Spezialitäten sind heimische Brände. Die Zutaten kommen aus der Region. Im Programm hat Franz Penth inzwischen 30 verschiedene Brände und 20 Liköre, viele davon in Bio-Qualität. Dazu gehören ganz besondere Kreationen wie der Bio-Rote-Bete-Likör.

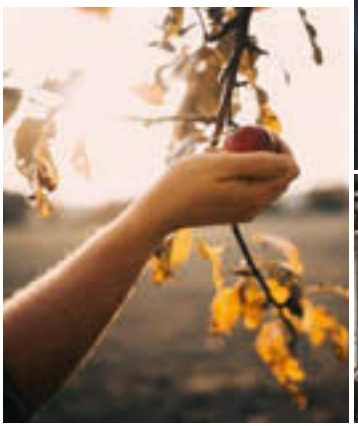
Zu seinen Spezialitäten gehören der Gin „Agnes-Green", benannt nach seiner Mutter, und der Pastis „Bernard", benannt nach seinem verstorbenen Bruder, der sich lange auf die Suche nach dem perfekten Rezept gemacht hat.

Die Früchte, Kräuter und Gewürze für Brände und Liköre bezieht er, so weit wie möglich, regional, bevorzugt in Bio-Qualität. Kurze Wege bedeuten höhere Qualität, denn frische Früchte und Kräuter verstärken den Geschmack.

Zur Herstellung einer hohen Qualität gehören gute Technik und viel Erfahrung, Freude und Herzblut bei der Herstellung. Erfahrung spielt eine große Rolle beim Regulieren der Brenngeschwindigkeit. Franz Penth hat den Meistertitel im Ausbildungsberuf „Destillateur" und ist außerdem geprüfter Fruchtsaftmeister und Süßmoster.

Unsere Produkte:

- **Agnes-Green Gin**
- **Pastis Bernard**
- **Regionale Brände**
- **Besondere Liköre**
- **Große Auswahl an verschiedenen auch mundgeblasenen Flaschen**
- **Personalisierte Etiketten**



BRENNEREI PENTH – HOFLADEN

Lachstr. 19, ***Lebach-Landsweiler***
06881 3485
www.brennerei-penth.de
info@brennerei-penth.de
www.facebook.com/brennereipenth
www.instagram.com/brennereipenth

Brennerei Penth seit 1961

18

19

Väth Fruchtsäfte

» Für Ihren Apfelsaft nur „Äppel von Hei" – von der Region, für die Region! «

Stefan Väth

Alles rund um's flüssige Obst: Apfelsaft in Spitzenqualität, Apfelwein von heimischen Streuobstwiesen, vitaminreiche Mehrfruchtsaftgetränke, spritzige Apfelsaftschorle, veredelte Liköre, vollmundige Edelbrände oder der trendige Cidre – im umfangreichen Sortiment der Süßmosterei und Brennerei Väth ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Seit 1949 steht die vitaminschonende und umweltfreundliche Obstveredelung im Mittelpunkt des sympathischen Familienbetriebs in Losheim am See. Dabei lassen sich Seniorchef Wolfgang und sein Nachfolger Stefan auch gerne mal über die Schulter blicken. So sind in der Herbstsaison hier und da einzelne Schritte der technologieintensiven Direktsafterstellung zu beobachten.

Traditionelles Lohnmostgeschäft zu attraktiven Preisen sowie ganzjähriger Direktverkauf sind eine Selbstverständlichkeit. Aber nicht nur das spricht sich rum! Neben der Edelbrandherstellung legt man beim Väth auch höchsten Wert auf stilvolle Verpackung. Zahlreiche Variationen von mundgeblasenen Flaschen, exklusiven Geschenkideen und Präsentkörben werden hier gerne individuell zusammengestellt.

Ein Auszug aus unserer Vielfalt:

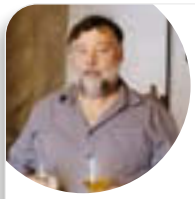
- **Eine große Auswahl an Säften: Apfel-, Orangen- und Multivitamin- sowie Traubensaft, Birnensaft, Frucht + Tee und viele mehr**
- **Viez (Apfelwein), Cidre**
- **Winter-Apfel, Rudis Punsch, Glühwein**
- **Apfel-Quitte Secco**
- **Nektar: Johannisbeer, Maracuja, Sauerkirsch, Ananas, Banane**
- **Schnäpse: Mirabelle, Quitten, Williams, Delicious, Birne, Kirsch**
- **Diverse Liköre**

SÜSSMOSTEREI UND BRENNEREI VÄTH

Weinstraße 1-2, ***66679 Losheim am See***
06872 2366, Fax 06872 994936
www.väth-fruchtsäfte.de
info@vaeth-fruchtsaefte.de

Väth
Regionale Fruchtsäfte seit 1949

20



Bio-Obsthof Jacoby

» Genussvolle Produkte aus den Früchten unserer Streuobstwiesen herzustellen, das ist unsere Passion. «

Josef Jacoby

Unser Obsthof befindet sich auf dem Hönenrücken zwischen Mosel und Saar. Hier bewirtschaften wir artenreiche Streuobstwiesen mit einer Vielzahl verschiedener Obstsorten.

Die Römer brachten einst die Weinkultur zu uns und so entstand auch die Tradition des Apfelweins, dem Vice Vinum, der Zweite. Wenn keine Trauben vorhanden waren, wurde aus Äpfeln der Vice Vinum, der Viez hergesellt. Bei uns wird der Saargauer Viez traditionell aus Viezäpfeln gekeltert. Diesen verfeinern wir zu unserem Vice Vinum – einem Apfel-Quitten-Viez mit tollem Aroma sowie zu unserem Red Viez, einem Apfel-Birnen-Holunder-Viez.

In der Hof eigenen Destille werden edle Destillate und Liköre hergestellt, Die Reife unserer Edelbrände erfolgt im Glasballon oder im Holzfass. Insbesondere schlägt unser Herz für die prickelnden Getränke. So produzieren wir in der klassischen Flaschengärung und Reifung im Felsenkeller einen Apfel-Birnen Champus, den Äppelprickler sowie einen Apfel-Birnen Secco, unser Saarschleifenwasser. Bei all unseren Produkten werden Sonnen gereifte Früchte Aroma schonend verarbeitet. Unsere Muschelkalkböden und die hügelige Landschaft sind die Lieferanten der Aromenvielfalt. Der so gekelterte Apfelsaft zeichnet sich durch einen fruchtigen Geschmack und ein genussvolles Zusammenspiel von Süße und Säure aus. Er bildet auch die Grundlage für die Herstellung unseres Apfelessigs und Balsamico Apfelessigs.

In folgenden Flaschengrößen gibt es unsere Getränke zu kaufen:

- **Apfelsaft 1 L**
- **Apfelessig 0,75 L**
- **Balsamico Apfelessig 0,5 L**
- **Saargauer Viez 1 L**
- **Vice Vinum 0,75 L**
- **Red Viez 0,75 & 0,25 L**
- **Apfel-Birnen Secco 0,75 & 0,33 L**
- **Äppelprickler 0,75 L**

EMPFEHLUNG FÜR DEN EINKAUF AUF UNSEREM OBSTHOF:

Eine Termivereinbarung (0177 5806857) verhindert das Erlebnis: Der Weg war umsonst!

OBSTHOF JACOBY

Franz-Altmeyer-Straße 27, ***66693 Mettlach Tünsdorf***
0177 5806857
www.obst-jacoby.de
eko-vita.jacoby@t-online.de

21

Oberwiesenhof Brennerei Streit

» Leidenschaft aus Tradition. «

Thomas Streit

Bereits in der 4. Generation erzeugen wir, die Oberwiesenhof Brennerei Streit, feinste Edelbrände und Liköre. Schon seit 1924 brennen wir auf einer Obstabfindungsanlage unsere heimischen Obstsorten und seit 2007 auf einer Obstverschlussanlage auch überregionale.

Zur herausragenden Technik gesellt sich bei uns seit jeher das Talent und die Leidenschaft, die daraus erwächst.

Sie möchten unsere Schnäpse und Liköre probieren und wollen wissen, wie sie hergestellt werden? Dann schauen Sie doch einfach einmal bei uns vorbei.

Sind Sie mehrere Personen oder wollen ein besonderes Geburtstags- oder Gruppenerlebnis, bieten wir Ihnen auch gerne eine Schnapsprobe mit Schaubrennen und Hausmacherplatte an. Wir liegen außerdem direkt an der Skulpturenstraße Steine an der Grenze und nur ein paar Kilometer von der Saarschleife entfernt, also perfekt um einen ereignisreichen Tag mit einem guten Schnaps ausklingen zu lassen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und Sie würden gerne mehr über uns erfahren? Dann schauen Sie doch einfach auf unserer Internetseite oder direkt bei uns in der Brennerei vorbei.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere Produkte:

> **Edelbrände:**

Williams
Mirabell
Kirsch
Boscalva
Zwetsch
Rubinette
Mispel
Kräuterschnaps
Quitten
Himbeer
Schlehe
Nuss-Schnaps
Maulbeerbrand
Haselnuss
Orange

weitere Sorten finden sie auf unserer Internetseite

> **Liköre:**

Williams
Kirsch
Mirabell
Schlehen
Pfirsich
Bratapfel
Cassis
Maracuja
Pfefferminz

OBERWIESENHOF BRENNEREI STREIT

Oberstwiesenhof 1, ***66663 Wellingen***
06869 401
www.oberwiesenhof-brennerei.de
info@oberwiesenhof-brennerei.de
www.facebook.com/brennereistreit

Oberwiesenhof Brennerei Streit

22

Kelterei & Brennerei Ludwig Müller

» Regionales Obst, veredelt zu Spitzenprodukten! «

Ludwig Müller

Die Kelterei & Brennerei Ludwig Müller bietet ein großes Sortiment an Produkten aus Obst. Das Obst kommt ausschließlich aus der Region, vor allem aus Streuobstwiesen rund um unseren Heimatort Wahlen.

Wir produzieren mit Sorgfalt und Leidenschaft in handwerklicher Tradition eine große Vielfalt an außergewöhnlichen Produkten.

Großer Beliebtheit erfreut sich – neben dem in 5-Liter-Bags produzierten Apfelsaft – unser im vergangenen Jahr entwickelter Cidre „Sarroise".

Wir bieten auch Lohnkeltern während der Apfelsaison an. Da bekommen Sie von Ihren eigenen Äpfeln Saft in Bag-in-Box und direkt zum Mitnehmen. Ebenso bieten wir Lohnbrennen an.

Unsere Produkte finden Sie in unserem neuen Hofladen – oder jederzeit in unserem 24-Stunden-Automaten vor Ort!

„Ebbes von Hei!"-zertifiziert sind:

> **Edelbrände**
> **der außergewöhnliche „Cidre Sarroise"**
> **Viez**
> **Apfelsaft, Birnensaft, Quittensaft,**
> **Apfel- & Balsamicoessig**
> **Liköre**

Neu im Angebot:

> **Säfte in 3L Bag-in-Box:**
Aronia, Apfel-Holunder, Apfel-Rhabarerer, Apfel-Sauerkirsch
Rambimel Rabamel Rabumm
Apfel, Birnen, Quitten, Aronia, Holunder, Rhabarerer, Sauerkirsch – auch als Heißgetränk ein Genuss!
> **Wildsalami und -rohesser, Wildschinken, Wildwurst aus dem eigen Rotwildgehege**
> **Eierlikör**
> **schwarze Nüsse**
> **Uhrwahlenersenfsoße**
> **Gelees & Konfitüren: Apfel, Birnen, Quitten**
> **Kräuteressig**
> **Gewürzsalze**
> **Bunte Eier von unseren Freilandhühnern**

BRENNEREI & KELTEREI LUDWIG MÜLLER

Wahlenerstr. 100, ***66679 Losheim am See***
0171 2131626
www.kelterei-wahlen.de
ludwig.wahlen@googlemail.com
www.facebook.com/ludwig.wahlen

LANDKREIS MERZIG-WADERN

23

KELTEREI JÄGER

» Qualität – die man schmeckt «

Hermann Jäger

Wir sind ein Familienbetrieb in der 3. Generation.

Unser Apfelsaft

Für uns bedeutet Qualität, dass unsere eigenen Äpfel aus Streuobstwiesen direkt nach dem Pressen abgefüllt werden. Somit ist der Saft frei von jeglichen Zusatzstoffen. Die praktische Bag-in-Box Verpackung ermöglicht das Selbst-Zapfen des Apfelsaftes und eine einfache Lagerung. Im Herbst können auch, nach Terminvereinbarung, Interessierte aus ihren eigenen Äpfel (ab einer Menge von ca. 100 kg) frischen Apfelsaft pressen lassen.

Unsere Kartoffeln

Bei unseren Kartoffeln handelt es sich um die Sorte Belana, die vorwiegend festkochend ist. Die Kartoffel hat einen sehr feinen und intensiven Geschmack. Sie eignet sich hervorragend für viele Kartoffelgerichte, die mit dieser Kartoffel schmecken, wie sie sollen.

Unsere Schnäpse

Bei unseren Schnäpsen handelt es sich um Destillate erster Qualität aus eigenem Obst: Diese sind fruchtig-mild im Geschmack und einfach lecker. Wir bieten: Mirabellenbrand, Williamsbirnenbrand, Obsttrester- und Zwetschgenbrand sowie Kirschbrand.

JÄGER GBR

*Hauptstr. 23, **66706 Perl-Sinz***
0176 53849176
www.jaegerregional.de
jaeger.gbr.1@gmail.com

24

Bio-Obstbau & Kelterei Schmitt

» In unserer Kelterei sammeln und verarbeiten wir Raritäten von der Streuobstwiese und sind getrieben, das Beste daraus zu machen «

Wolfgang Schmitt

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Schmitt besteht in der 6. Generation. Auf unseren Streuobstwiesen wachsen Äpfel, Birnen, Quitten, Zwetschgen, Mirabellen und Kirschen. An den Feldrainen gedeihen Holunder, Schlehen, Hagebutten und Vogelbeeren. Diese Früchte verarbeiten wir zu vielfältigen, schon häufig preisgekrönten Spezialitäten.

Eine Auswahl unsere Produkte:

- **Apfelsaft, Apfel-Quittensaft**
- **Fruchtaufstriche**
- **Apfelsecco**
- **Apfelbalsamico**
- **Viezspezialitäten**
- **Liköre, Edelbrände, Magenbitter**

Unser Hofladen ist samstags
von 14.00 bis 17.00 Uhr
und nach Vereinbarung geöffnet.

BIO-OBSTBAU & KELTEREI SCHMITT

*Saarmühlenstr. 57, **66663 Merzig-Menningen***
06861 9393674
www.obstbau-schmitt.de
info@obstbau-schmitt.de

OBSTBAU SCHMITT KELTEREI

25

Edelobstbrennerei Lutz

» Ich möchte mit meinen Produkten einen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen mit ihrer großen Artenvielfalt leisten. «

Roland Lutz

Roland Lutz betreibt seine Edelobstbrennerei im Viezdorf Fisch im Saargau bei Saarburg. Seine edlen Brände kommen ausschließlich von den Streuobstwiesen der Region Saargau an der Viezstraße. In den Streuobstwiesen stehen alte Apfelsorten im Mittelpunkt. Neben den Edelbränden produziert er deshalb selbstverständlich auch wohlschmeckenden Viez in mehreren Sorten. Für seine Produkte hat er schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Seine Produkte sind erhältlich im Handel und bei ihm in Fisch, wo er neben der Brennerei auch eine gemütliche Probierstube betreibt. Wer ihn dort besucht, kann viel über Viez, Brände, Streuobst und ihre Geschichte erfahren. Wer möchte, kann gerne einen Verkostungstermin vereinbaren.

EDELOBSTBRENNEREI LUTZ / ROLAND LUTZ

*Am Brunnen 14, **54439 Fisch***
06581 2836
www.viezvonlutz.de
info@viezvonlutz.de

26

Die Viezgarage

» Leidenschaft, Tradition und verdammt viel Spaß! «

Jochen Hüther & Stephan Wollscheid

Die Viezgarage Reinsfeld, das sind Stephan Wollscheid und Jochen Hüther. Wir Viez-Liebhaber haben es uns zum Ziel gesetzt, eine alte Tradition im Hochwald wieder aufleben zu lassen.

Die Herstellung des regionalen Kultgetränkes „Viez“ in seiner ursprünglichsten Art!

Die Grundlage für das einzigartige Geschmackserlebnis sind die für den Hochwald typischen Apfelsorten. Die kräftigen Äpfel wachsen auf naturbelassenen Streuobstwiesen im charakteristischen Klima des Hochwaldes.

Die Passion der Viezgarage Reinsfeld ist es, ausgelesene Hochwaldäpfel in Apfelsaft und Apfelwein zu veredeln.

DIE VIEZGARAGE / JOCHEN HÜTHER + STEPHAN WOLLSCHEID

*Heidering 29, **54421 Reinsfeld***
0151 40124863 + 0159 05248466
www.dieviezgarage.de
viez@dieviezgarage.de
Folgt uns auf Instagram #Viezgarage

Die Viezgarage

27

Wildling

Besonderes aus Apfel, Birne & Co

» Genuss von der Streuobstwiese – Natur pur! «

Andrea Bauer-Fisseni und Klaus Marx

Streuobstwiesen sind eine Welt für sich. Ein Lebensraum, in dem Tausende von Pflanzen und Tieren ihr Zuhause haben. Und mittendrin, da finden sich knorrige, wildwüchsige Obstbäume. Sie tragen Äpfel und Birnen legendärer Sorten – solche, die man schon vor Jahrhunderten kannte und schätzte.

Und genau diese Äpfel und Birnen bringen wir in köstliche Form. Wir keltern oder trocknen sie, machen daraus Apfel- und Birnenkracher. Und natürlich Saft. Ob pur, vergoren (Viez), fermentiert (Essig), oder destilliert (Apfelbrand, Kellvados und Birnenbrand) – mit WILDLING bringen Sie das Beste der Streuobstwiese in Ihr Zuhause. Oder in Ihr Geschäft. Oder in Ihr Restaurant.

Produkte unserer Marke WILDLING:

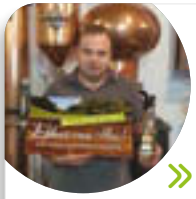
- **Apfelessig**
  aus durchgegorenem Viez, im Holzfass gereift
- **Apfelkracher- Mischung**
  aus alten Apfelsorten, geschnitten und getrocknet
- **Kellvados**
  Viez gebrannt und im schottischen Whiskyfass gereift
- **Birnensecco**
  aus heimischen Birnen, zu Saft gepresst, vergoren und in Sektflaschen zur zweiten Gärung abgefüllt
- **Birnenkracher-Mischung**
  aus alten Birnensorten, geschnitten und getrocknet
- **Birnenbrand**
  aus Luxemburger Mostbirnen, im Keller gereift
- **Apfelkiste**
  stabiles Holz zur Aufbewahrung und zum Transport

KLAUS MARX STREUOBSTWIESEN – WILDLING –

Herrenmühle 2, ***54450 Freudenburg***
0171 7860247
www.wildling-von-hei.de
an@wildling-von-hei.de

WILDJING

28



SAARLÄNDISCHES BRENNEREIMUSEUM

& EDELBRANNTWEINBRENNEREI

» Spitzenqualität aus dem 3 Länder Eck, von eigenen Streuobstwiesen, vom Baum in die Flasche «

Alois Becker

Familie Becker betreibt in Perl-Tettingen das Saarländische Brennereimuseum, welches einen spannenden Blick in die Geschichte der Destillation ermöglicht.

Daneben bewirtschaftet der Betrieb 3.700 Obstbäume auf eigenen Streuobstwiesen, deren Obst zu einer Vielzahl an ausgezeichneten Edelbränden und Likören verarbeitet wird. Zusätzlich gibt es Apfelsäfte, Viez sowie im Herbst frisch geerntete Äpfel.

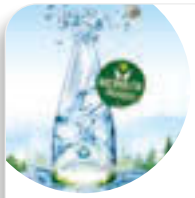
Im angegliederten Museum mit Probierstube können Sie als Gruppe oder Einzelperson die Geschichte der Brennerei erleben. Neben einer Führung durch das Museum und die Streuobstwiesen können Sie sich mit gut bürgerlicher Hausmannskost verwöhnen lassen.

Gerne können Sie unsere Produkte genießen, und bei einer Planwagenfahrt durch die Streuobstwiesen die Seele baumeln lassen.

SAARLÄNDISCHES BRENNEREIMUSEUM & EDELBRANNTWEINBRENNEREI ALOIS BECKER

Lindenstr. 11, ***66706 Perl-Tettingen***
06866 556
www.saarländisches-brennereimuseum.de
info@saarländisches-brennereimuseum.de

29



Hochwald Sprudel

» Nachhaltig. Engagiert. Hochwald. «

Gewachsen aus familiärer Tradition und seit mehreren Generationen als innovatives Familienunternehmen geführt, ist Hochwald Sprudel seit vielen Jahrzehnten mit der Hochwald-Region und den Nationalparkgemeinden verwurzelt. Die Produktionsstandorte Schwollen und Thalfang liegen inmitten dieser Naturkulisse. Seit jeher liegt dem Unternehmen ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen am Herzen, denn auch natürliches Mineralwasser ist ein Naturprodukt. Soziales Engagement ist für Hochwald Sprudel ebenfalls ein wichtiges Anliegen, daher unterstützen Sie die Laureus Sport For Good Stiftung bei der Umsetzung von Förderprojekten für Kinder und Jugendliche. Das Produktsortiment von Hochwald umfasst neben Mineralwässern auch Limonaden, Schorlen sowie Sport- und Erfrischungsgetränke.

HOCHWALD SPRUDEL SCHUPP GMBH

Am Sauerbrunnen 25-33, ***55767 Schwollen***
06787 1010
www.hochwald-sprudel.de
info@hochwald-sprudel.de
www.facebook.com/hochwaldsprudel
www.instagram.com/hochwaldsprudel

HOCHWALD Sprudel

30

St. Nikolaus Quelle

DIE MINERALWASSERMANUFAKTUR

Die St. Nikolaus Quelle liegt am Fuße des Erbeskopf in der Nationalparkregion Hunsrück-Hochwald. Der Quellort Malborn blickt auf eine über 1000-jährige Tradition zurück und der St. Nikolausborn wurde mit dem Bau einer Kapelle, im Jahre 1329, bei Pilgern überregional bekannt.

In Malborn füllt St. Nikolaus hochwertiges Mineralwasser in umweltfreundlichen Glasflaschen ab. Hierzu zählen unsere besonderen Mineralwässer, welche über die Edelsteine Rosenquarz, Amethyst und Bergkristall gefiltert, oder bei Vollmond abgefüllt wird. Alle Mineralwässer eignen sich zum pur genießen oder als Begleiter zu Wein.

Die Verbindung mit der Region Saar-Hunsrück ist kein Lippenbekenntnis oder Marketingslogan, sondern gelebte Praxis im Alltag, denn unsere Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten kommen ebenfalls „von Hei".

St. Nikolaus Quelle – Die geheimnisvolle Frische aus dem Naturpark Saar-Hunsrück

» **Unser besonderes Premium Mineralwasser entsteht aus Leidenschaft zur Natur und Liebe zur Region!** «

Hans-Walter Frühauf

Die St. Nikolaus Quelle in 6 Sorten genießen:

- **St. Nikolaus feinperlig** mit einer feinen, dezenten Kohlensäure versetzt
- **St. Nikolaus naturelle** ohne Kohlensäure – einfach natur!
- **St. Nikolaus Rosenquarz** naturelle, über Rosenquarz gefiltert
- **St. Nikolaus Bergkristall** naturelle, über Bergkristall gefiltert
- **St. Nikolaus Amethyst** naturelle, über Amethyst gefiltert
- **St. Nikolaus Vollmond** naturelle, bei Vollmond abgefüllt

ST. NIKOLAUS QUELLE MALBORN GMBH & CO.KG

Tiefentalerhof 1, ***54426 Malborn***
06504 955556
www.st-nikolaus-quelle.de
info@st-nikolaus-quelle.de
www.facebook.com/st.nikolausquelle

1771 St. Nikolaus Quelle

Archäologiepark | Museum | Veranstaltungsort

Kulturzentrum Archäolgiepark Belginum

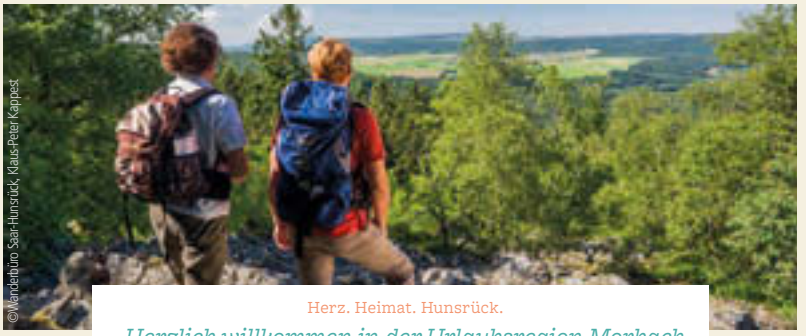
Kultur erhalten, vermitteln und fördern – Eine Einrichtung der Gemeinde Morbach.

Kulturzentrum Archäologiepark BELGINUM

Keltenstraße 2
54497 Morbach-Wederath

E-Mail: belginum@morbach.de
www.belginum.de

facebook.de/KulturzentrumBelginum



©Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappest

Herz. Heimat. Hunsrück.

Herzlich willkommen in der Urlaubsregion Morbach

Erleben Sie traumhafte Ausblicke und eine einzigartige Naturlandschaft auf unseren zertifizierten und abwechslungsreichen Traumschleifen, dem Traumschleifchen sowie dem Premium-Fernwanderweg Saar-Hunsrück-Steig®. Ganz besondere Radmomente erleben Mountainbiker sowie Touren- und Genussradler in der neuen Bike Region Hunsrück-Nahe.

Besuchen Sie das Wander- und Radparadies mitten im Herzen des Hunsrücks.

Wir beraten Sie gerne.

Tourist-Information Morbach
Tel. +49 (0) 6533 71-117
touristinfo@morbach.de
www.morbach.de
facebook.com/HerzHeimatHunsrück

morbach
Herz. Heimat. Hunsrück.

31

Pehlinger Hof

Familienfreundliches Ausflugsziel mit Restaurant und Hofladen

Der Pehlinger Hof von Petra und Norbert Adam ist ein kleines Paradies auf dem Saargau. In kontrolliert biologischem Anbau verfügt er über Ackerland, Grünland, Weiden für Tiere und Streuobstwiesen.

Aus den Früchten der Streuobstwiesen entstehen regionale Edelbrände und Liköre wie der „Hundsärsch", ein Mispelschnaps aber auch Gelees oder Pesto wie das „Bettseichergelee" oder das Wildkräuterpesto.

Ein ganz besonderes Highlight sind die Wasserbüffel, die vor einigen Jahren in Feuchtwiesen eines Renaturierungsprojekts angesiedelt wurden und sich dort sehr wohl fühlen. Zweimal jährlich können sich die Kunden auf Büffelfleisch und Büffelsalami freuen.

Alle hofeigenen Produkte wie Bio-Eier, Nudeln, Fleisch vom hofeigenen Bio-Rind, Wurstwaren, Edelbrände, Liköre, Marmeladen und Pesto können im Hofladen erworben werden.

Adam's Bauernstube mit regional geprägter Küche und Adam's Festscheune für Festivitäten aller Art

In Adam´s Bauernstube blickt man durch ein Panoramafenster direkt auf die Tiere im Stall und auf die Brennerei. Die Speisekarte bietet Gerichte aus hofeigenen Produkten z.B. Rindfleischgerichte, Burger oder auch vegetarische Maultaschen. Im Vordergrund steht das verwendete Produkt. Es muss gut, nachhaltig und fair sein.

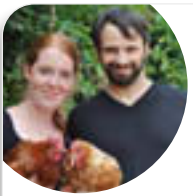
Unser Angebot:

- **Hofladen**
- **Adams Bauernstube**
- **Adams Festscheune**
- **Schnapsbrennerei**

PEHLINGER HOF

66780 Gerlfangen
06833 1010
www.pehlingerhof.de
pehlingerhof@aol.com

32



Hof Brück

Hochwertige Lebensmittel, die vor Ort produziert, verarbeitet und verkauft werden – das ist für uns aktiver Klimaschutz, der richtig gut schmeckt! *Caroline und Steve Brück*

Im „Eidenborner Milchhäuschen" bieten wir Ihnen an allen Tagen der Woche und rund um die Uhr Freilandeier und hochwertige, kaltgepresste Speiseöle. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand: Wir bauen die Saaten, aus denen wir unser Öl pressen, selbst an. Direkt vom Feld in die Flasche also!

Unsere Soßen, Brotaufstriche und Nudeln machen wir in unserer kleinen Manufaktur ebenfalls selbst.

Außerdem züchten und halten wir eine gefährdete Schweinerasse: Die Rotbunten Husumer Sattelschweine. Diese Rasse zeichnet sich durch ihr robustes und genügsames Wesen und ihr besonders leckeres, fettmarmoriertes Fleisch aus.

Unsere Schweine sind echte Saarländer – sie werden in Eidenborn geboren, wachsen hier auf und werden nur einige Kilometer entfernt geschlachtet.

Ihr Leben verbringen sie in einem großen Laufstall auf Stroh mit Aussicht über die Eidenborner Brunnenwiesen. Im Stroh können die Tiere wunderbar wühlen und sind so den ganzen Tag beschäftigt.

Wir sind ein sehr vielseitiger Betrieb, und so bieten wir auch Pensionspferdeplätze für Islandpferde und andere Kleinpferde an. Informieren Sie sich gern auf der Homepage.

Wir bieten:

- **Verkaufsautomat: Einkauf rund um die Uhr an sieben Tagen der Woche**
- **Hofladen am Wochenende geöffnet**
- **Erhaltung einer gefährdeten Haustierrasse**
- **Eigene Schweinezucht und -haltung auf Stroh im Offenstall mit Ausblick**
- **Schweinefleisch direkt ab Hof (Vorbestellung über unseren E-Mailverteiler)**
- **Freilandeier**
- **Hausgemachte, eigene Produkte ohne Zusätze**
- **Gesamtes Sortiment im Onlinehofladen unter www.vonderhost.de**
- **Pensionspferdeplätze für Islandpferde, Verkaufspferde und Zucht**

MÖCHTEN SIE UNSER SCHWEINEFLEISCH PROBIEREN?

Dann schicken Sie uns eine E-Mail und wir informieren Sie über den nächsten Schlachttermin. Echtes saarländisches Schweinefleisch in bester Qualität – das bekommen Sie bei uns auf der Host in Eidenborn!

HOF BRÜCK

Auf der Host 1, ***66822 Lebach Eidenborn***
0151 10674583 oder 0173 1853274
www.vonderhost.de *info@vonderhost.de*
www.facebook.com/vonderhost

33

Hofladen Tintinger

FRISCHE EIER AUS FREILANDHALTUNG – HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

» **Jeden Tag Frische genießen. Besuchen Sie uns auf dem Wiesenhof!** «

Familie Tintinger

Gegründet wurde unser Hof, der in der Gemeinde Wallerfangen, im schönen Ihner Tal liegt, im Jahr 1964. Schwerpunkt des Betriebes lag in den letzten 50 Jahren sowohl bei der Milchviehhaltung als auch dem Ackerbau. Zu unserem Betrieb gehörten immer schon Legehennen, diese wurden jedoch mehr oder weniger für den Eigenbedarf gehalten. Mit der Investition in einen mobilen Hühnerstall Anfang 2015 haben wir die Voraussetzung geschaffen, Ihnen täglich frische Freilandeier anzubieten.

In den darauf folgenden Jahren wurde in weitere Ställe investiert. Zurzeit leben 4.500 Freilandhennen auf unserem Hof, die täglich frisches Gras und eine Menge Komfort zur Verfügung haben. Was sehr klein angefangen hat, wächst nun von Jahr zu Jahr.

Unsere Freilandeier und andere frische Produkte erhalten Sie rund um die Uhr unter anderem in unseren Verkaufsautomaten in Ittersdorf, Bous und Siersburg.

Mit der Eröffnung unseres Hofladens im Dezember 2020 können wir Ihnen nun zusätzlich Rindfleisch aus artgerechter Haltung sowie weitere selbst produzierte Produkte, direkt vom Hof, anbieten. Unser Angebot wird abgerundet durch zusätzliche Produkte regionaler Erzeuger.

Unser Hofladen ist dienstags und freitags von 10.00-18.00 Uhr geöffnet.

Eine Auswahl an frischen, hofeigenen, regionalen Produkten:

- **Rindfleisch**
- **Freilandeier**
- **Wildprodukte**
- **Suppenhühner**
- **Nudeln aus Freilandeiern**
- **Eierlikör**
- **Kartoffeln**

FAMILIE TINTINGER – HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

Wiesenhof 1, ***66798 Wallerfangen-Ihn***
06837 74573
www.familie-tintinger.de
info@familie-tintinger.de
www.facebook.com/Familie-Tintinger-Wiesenhof-662247160575314/

34

Hofladen Kinne Hof

» **handwerklich und traditionell hergestellte Fleisch- und Wurstprodukte aus der Hofmetzgerei, direkt vom Landwirt.** «

German Nicolay und Barbara Schmitt

Viel Tierwohl, kurze Transportwege, höchste Qualität und guter Geschmack: dafür steht der Kinne Hof in Lebach-Dörsdorf!

In unserem Hofladen bieten wir naturbelassene und handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstprodukte, die wir in unserer Hofmetzgerei produzieren, an. Dabei verarbeiten wir nur Fleisch von Rindern und Schweinen, die in unserem Betrieb auf großzügigen Weiden und im kuscheligen Strohstall artgerecht aufwachsen. Neben den von uns hergestellten Metzgereiprodukten finden Sie bei uns auch saisonales Bioobst und -gemüse aus dem Saarland und Rheinland Pfalz, Käse und Joghurt aus Furschweiler, Bio-Vollkornbrot aus Marpingen, Freilandeier, Weine, Öle, Nudeln und vieles mehr.

Unser Kinne Hofladen ist jeden Samstag von 9:00 – 13:30 Uhr geöffnet.

KINNE HOF, DÖRSDORF – GERMAN NICOLAY

Lehmkaul 9b, ***66822 Lebach***
06888 8533
www.kinne-hof.de
kontakt@kinne-hof.de
Kinne Hof + Laden
kinne_hofladen_doersdorf

35

Hof Ziegler Lebach

» **Qualität statt Quantität.** «

Martin Ziegler

Unser Familienbetrieb existiert seit mehr als 100 Jahren in Lebach. Er hat sich im Lauf der Zeit vom Milchviehbetrieb mit Futterbau zum Ackerbau- und Grünlandbetrieb mit ca. 50 ha entwickelt.

In unserem Betrieb werden Getreide, Mais, Zwischenfrüchte und vor allem Kartoffeln angebaut.

Die leichten Böden der Region eignen sich hervorragend für Kartoffeln. Deshalb liegt seit 4 Generationen unser Schwerpunkt auf dem Anbau von geschmacklich erstklassigen Kartoffelsorten.

Unsere Kartoffeln gibt es ab Hof sowie bei Haco in Wadern und im Globus Losheim.

HOF ZIEGLER LEBACH / MARTIN ZIEGLER

Zum Alten Strichen 24, ***66822 Lebach***
Hofadresse: *Hahn 5,* ***66822 Lebach***
06881 538068
martin-ziegler@gmx.net

36

Bioland Hof Marcus Comtesse

» Regenerative Biolandwirtschaft mit Humusaufbau «

Seit 1975 ist der Hof auf Bio umgestellt. Er produziert in Mischfruchtanbau überwiegend Marktfrüchte, die größtenteils direkt über den Hof vermarket werden. Im Angebot sind Getreide wie Dinkel, Weizen, Roggen, Buchweizen und Hafer sowie verschiedene Mehle und rund 10 Kartoffelsorten. Dazu gibt es Leindotteröl, Senf aus eigenem Anbau, Linsen, Erbsen, Sojabohnen und eigene Nudeln.

Eier gibt es von den rund 500 „Wanderhühnern", die mit ihren mobilen Ständen über die Wiesen wandern. Das „Bruderhahnei" wird von gekreuzten Hennen gelegt, bei deren Aufzucht die männlichen Küken nicht getötet werden. Das Futter wird selbst angebaut und bringt den besonders guten Geschmack.

BIOLAND HOF MARCUS COMTESSE

Im Borrgarten 3, ***66787 Wadgassen/Schaffhausen***
06834 43880 und 0160 7038100
www.biolandhof-comtesse.de
Wald.Comtesse@t-online.de

VERKAUF AB HOF:
Dienstag 9 - 13 Uhr
Freitag 14 - 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

37

Bauer Schaller

» Mit der Natur von der Natur lernen «

Hermann-Josef Schaller

Bereits in der 4. Generation betreibt unser Familienbetrieb Ackerbau und Viehzucht (Milcherzeugung) in Überherrn.

Durch harmonische Bestandsführung der Kartoffeln und ausgetüftelte Anbaumethoden sowie den jahrelang gesammelten Erfahrungen sind wir in der Lage, Premiumkartoffeln der Spitzenklasse zu erzeugen, deren Geschmack und Qualität einmalig sind: Ackerbau und Viehwirtschaft sehen wir als zusammenhängendes Ganzes, was sich gegenseitig ergänzt und im Gleichgewicht hält.

Wir erzeugen gentechnikfreie Milch, welche ohne Soja und mit selbst erzeugtem Grundfutter hergestellt wird. Die Milch schmeckt noch so gut wie früher, einfach lecker und 100% Natur!

Schaller's Naturprodukte:

Unsere Automaten und Verkaufsstellen in Überherrn finden Sie:

> **Direkt am Hof, Alleestraße 101:** Frischmilch zum Selberzapfen am Warenautomat; Milchflaschen aus Glas zum Wiederverwenden sind ebenso erhältlich; außerdem Eier von Freilandhühnern, Honig, Kartoffeln ***Öffnungszeiten: tägl. 7 - 20:30 Uhr, 1. + 2. Weihnachtsfeiertag geschlossen***

> **Kartoffelautomat:** Ortseingang Überherrn, Langwiesenstraße neben Aldi und gegenüber Lidl und Netto ***rund um die Uhr geöffnet!***

BAUER SCHALLER

Alleestraße 101, ***66802 Überherrn***
06836 963951
hermannschaller@arcor.de

38

Landwirtschaft Altmeyer

DIREKTVERMARKTUNG

» An 7 Tagen 24 Stunden Frische einkaufen! «

Bei uns bekommen Sie frische Milch von unseren Kühen zum Selberzapfen, Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie hofeigenes Rindfleisch im Hofladen und auf Vorbestellung.

In unseren Automaten finden Sie regionale Produkte wie Wurst, Eier, Nudeln, Käse, Joghurt, Fruchtaufstriche (mit und ohne Alkohol), Öl, Mehl, Senf und saisonale Äpfel aus der Region.

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN KURHOFER MILCHBAR:
SA: 9 – 15 Uhr sowie SO: 8 – 11 Uhr mit frischen französischen Backwaren

LANDWIRTSCHAFT ALTMEYER / KURHOFER MILCHBAR & HOFLADEN

Saarlouiser Str. 179, ***66265 Heusweiler-Kurhof***
0171 2707334 u. 06806 6416
Kurhofermilchbar@t-online.de

39

Der Keßler-Hof

IN EIWEILER

» Wichtig ist dem Hof die Vermarktung des ganzen Tiers «

Kirsten Keßler

Der Keßler-Hof im Heusweiler Ortsteil Eiweiler hält seine reinrassigen Limousin-Rinder, Hähnchen und Puten in Freiland. Die Schweine sind alte Landrassen und werden im Stall auf frischem Stroh gehalten. Die Tiere leben in kleinen Gruppen, bekommen Futter aus eigenem Anbau und haben Zeit für ein gesundes Wachstum. Die Rinder werden vor Ort geschlachtet und verarbeitet.
Bestellungen von Rind- und Schweinefleisch sind im Sinne der Vermarktung des ganzen Tiers als gemischte Pakete von 6,5 kg per WhatsApp oder Mail möglich. Alle Fleischwaren sind vakuumiert und etikettiert.

Im Angebot sind neben den Fleischpaketen Freilandputen und Hähnchen, Freilandeier, Kartoffeln, Nudeln und haltbare Fleisch- und Wurstprodukte. Der Verkaufsautomat am Hof ist täglich 24/7 geöffnet.

DER KESSLER-HOF

Reisbachstr. 39, ***66265 Heusweiler-Eiweiler***
01512 2217217
kesslerhof39@gmail.com

40

Hofgut Dösterhof

» Aus der Leidenschaft für unsere Tiere entsteht höchster Genuss. «

Heiner und Jennifer Blasius

Im Ambiente des historischen Vierseithofs liegt unser schönes **Hofcafé** mit dem sonnigen **Biergarten** im Grünen. Wöchentlich wechselnde Gerichte, frisch, regional und saisonal zubereitet sowie leckere selbstgebackene Kuchen und Torten erwarten Sie auf unserer Speisekarte.

Im geräumigen **Hofladen** finden Sie beste Erzeugnisse aus unserer eigenen Landwirtschaft sowie ein umfangreiches Sortiment anderer hochwertiger Lebensmittel von weiteren, regionalen Erzeugern und Partnern. Durch den Kreislauf aus eigener Haltung, Schlachtung und Verarbeitung auf dem Dösterhof bieten wir Ihnen leckere Fleisch- und Wurstwaren in besonders hoher Qualität an. Neben unseren frischen Eiern aus dem Hühnermobilstall stellen wir auch Marmeladen, Chutneys, Säfte, Nudeln, Liköre und weitere Leckereien aus unseren landwirtschaftlichen Produkten her.

Auf dem Dösterhof züchten, halten und nutzen wir alte, vom Aussterben bedrohte Haustierrassen und erhalten so die genetische Vielfalt und die guten Eigenschaften alter Nutztiere. Wir begleiten unsere Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung. Vom Original Allgäuer Braunvieh, den Bunten Bentheimer Schweinen, den braunen Bergschafen, Sundheimer- und Lachshühnern sowie dem Wild aus eigener Jagd oder unserem großzügigen Gatter, können Sie in unserem Hofladen und der Gastronomie Produkte mit außergewöhnlichem Geschmack genießen.

Wir bieten Ihnen:

- **Fleisch und Wurstwaren von Tieren aus besonders tiergerechter Landwirtschaft, eigene Schlachtung und Metzgerei**
- **Wild aus nachhaltiger Jagd im eigenen Revier**
- **Frische Eier aus dem Mobilstall – das Hochwälder LandEi**
- **Selbstgemachte Kuchen und Torten unserer Konditorin**
- **Verschiedenste Produkte aus eigener Produktion**

ÖFFNUNGSZEITEN:

Hofcafé:
FR, SA, SO u. Feiertage 11 - 18 Uhr

Hofladen:
FR von 10 - 18 Uhr, SA von 8 - 14 Uhr

HOFGUT DÖSTERHOF

Dösterhof 1, ***66687 Wadern-Altland***
06871 63639020
www.doesterhof.de
kontakt@doesterhof.de
www.facebook.com/HofgutDoesterhof

41

Forsthof Nunkirchen

» Beste Lebensmittel und glückliche Tiere – das ist es, was wir wollen! «

Lisa & Ralf

Auf unserem Forsthof in Nunkirchen leben Schweine, Hühner und ein paar Ziegen. Artgerechte Tierhaltung und die Herstellung natürlicher Lebensmittel haben für uns oberste Priorität. Hierfür arbeiten und leben wir.

Bei uns finden Sie frische Eier, leckere Brotsorten nach alten Rezepturen gebacken sowie beste Fleisch- und Wurstwaren. Hier legen wir größten Wert auf die Produktion ohne Zusatzstoffe. Wir verwenden ausschließlich Naturgewürze.

Und das schmeckt man!

Eier und Wurst gibt´s täglich frisch in unserem 24-Std.-Automatenhaus.

Der **Hofladen** ist freitags von 9:00-18:00 Uhr und samstags von 9:00-14:00 Uhr geöffnet.

Produkte aus eigener Herstellung:

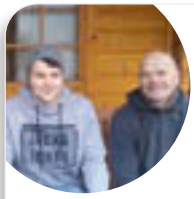
- **Fleisch- und Wurstwaren**
- **Eier**
- **Hähnchen**
- **Suppenhühner**
- **Brot & Kuchen**
- **Apfelsaft**

Ralf, Lisa & das Team vom Forsthof freuen sich auf Ihren Besuch.

FORSTHOF NUNKIRCHEN

Am Felswäldchen 28, ***66687 Wadern-Nunkirchen***
06874 183626
www.forsthof-nunkirchen.de
info@forsthof-nunkirchen.de
www.facebook.com/forsthofnunkirchen

42



Bauernhof Jacobs

HOFLADEN UND MILCHBAR

» **Bauernhof erleben und einkaufen direkt beim Erzeuger.** «

Familie Jacobs

Wir bieten auf unserem Bauernhof im Losheimer Ortsteil Hausbach in Verkaufsautomaten rund um die Uhr eigene hochwertige regionale Produkte an. In der Milchbar können unsere Kunden 24 Stunden frische Milch zapfen.

Samstags hat der Hofladen, der vor allem durch seine vielfältige Frischfleischtheke besticht, von 9 bis 15 Uhr geöffnet. Unter dem Motto „Den Bauernhof erleben und einkaufen direkt beim Erzeuger" steht unser Hof für einen schonenden Umgang mit der Natur und Produkte in sehr guter Qualität.

Der Schwerpunkt im Angebot ist unser hochwertiges, schmackhaftes Rind- und Schweinefleisch aus artgerechter Haltung direkt vom Hof. Unsere Philosophie ist, die ganzen Tiere zu verwerten. Deshalb gibt es unter anderem ein großes Angebot an verschiedenen traditionellen Wurstsorten oder frische Frikadellen und Schinken. Auch die Milch kommt von den hofeigenen Kühen und wird in der Milchbar zum Selbstabfüllen angeboten. Aus unserer Milch stellen wir zudem Naturjoghurt und verschiedene Sorten Fruchtjoghurt selbst her.

Alle unsere Produkte sind „Ebbes von Hei!"- zertifiziert. Neben den selbst hergestellten Produkten vom Hof bieten wir im Hofladen ein umfangreiches Sortiment an Produkten anderer Produzenten aus der Region an.

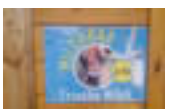
Der Hof liegt direkt an der Traumschleife „Waldsaumweg". Wanderer finden in unseren Verkaufsautomaten diverse Getränke und Snacks.

Wir bieten:

- **Frische Milch direkt vom Hof**
- **Joghurt – verschiedene Sorten aus eigener Herstellung**
- **Rindfleisch und Schweinefleisch frisch in der Auslage**
- **Verschiedene Wurstsorten**
- **Weitere Produkte aus der Region wie Obst, Kartoffeln, Honig, Marmelade, Nudeln und eine kleine feine Weinauswahl**
- **Weitere Waren- und Milchautomaten in Weiskirchen, Waldhölzbach, Merzig**

BAUERNHOF JACOBS: HOFLADEN & MILCHBAR

In der Mühlenwies 1, ***66679 Losheim am See***
06872 8738
bauernhof.jacobs@t-online.de



43

Margaretenhof Morscholz

» **Regional produzierte Kartoffelsorten mit bestem Geschmack.** « *Frank Roßport*

Unser Familienbetrieb in Wadern-Morscholz existiert seit 40 Jahren. Wir betreiben Ackerbau mit Getreide, Raps und Kartoffeln und haben uns in den vergangenen Jahren zunehmend auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert.

Beim Anbau unserer Kartoffelsorten steht nicht das Aussehen oder der Ertrag im Vordergrund. Wir wählen zum Anbau die Sorten aus, welche den besten Geschmack erzielen. Deshalb sind die Sorten Ebbes-von-Hei! – zertifiziert.

Wir vermarkten unsere Kartoffeln zum Teil selbst über das Kartoffelkühlhaus auf unserem Hof. Zum anderen gibt es unsere Kartoffeln auch bei Ebbes-von-Hei! – Partnerbetrieben. Im Restaurant „Zur Post" in Kell stehen sie auf der Speisekarte.

Unsere wohlschmeckenden Kartoffelsorten:

- **Frühkartoffeln:**
  „Annabelle" *festkochend*
- **Späte Sorten:**
  „Allians" *gelb, festkochend*
  „Belana" *gelb, sehr festkochend*
  „Antonia" *gelb, festkochend*
  „Laura" *dunkelgelb, vorw. festkochend*

MARGARETENHOF MORSCHOLZ / FRANK ROßPORT

Margaretenhof 1, ***66687 Wadern-Morscholz***
06871 1713
frank.rossport@gmx.de

Margaretenhof

44

Landwirtschaft Hoffmann

» **Nachhaltige, naturnahe Landwirtschaft ist uns wichtig.** «

Til und Max Hoffmann

Zwei Brüder aus Oberlöstern haben sich entschlossen, den landwirtschaftlichen Betrieb des Großvaters in der siebten Generation fortzuführen. Ziel: eine nachhaltige naturnahe Landwirtschaft. Deshalb befindet sich der Betrieb seit Juli 2020 in der Umstellungsphase zum biologischen Landbau.

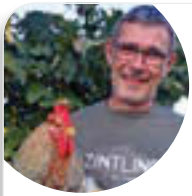
Die Schwerpunkte sind der Anbau von Kartoffeln, Getreide und Grünland. Ab Hof können die Kunden verschiedene Sorten Kartoffeln erwerben. In den nächsten Jahren werden Til und Max weitere innovative und nachhaltige landwirtschaftliche Projekte umsetzen, beginnend mit der Weiterverarbeitung der leckeren Knolle.

Seit Dezember 2021 bietet der Hof frisch geschälte Kartoffeln aus verschiedenen Kartoffelsorten in unterschiedlichen Größen und Schnittformen (Pommes, Scheiben etc.) vakuumiert an.
Somit steht der Zubereitung leckerer Gerichte unterschiedlichster „Grommbern"-Variationen in Ihrer eigenen Küche nichts mehr im Wege!

LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB TIL UND MAX HOFFMANN

Auf den Äckern 2, ***66687 Wadern-Oberlöstern***
06871 921515
hoffmannfraenki@aol.com

45



Christoph Staß

ZWEINUTZUNGSHÜHNER – ALTE LANDRASSEN

» Zurück zum Ursprung – zurück zum Zweinutzungshuhn – aus Überzeugung «

Christoph Staß

Mein Interesse an der Hühnerhaltung wurde geweckt, als ich zum ersten Mal das Schlüpfen von Küken erleben durfte. Ich begann mit den üblichen, auf größtmögliche Leistung gezüchteten Legehybriden.

Als einige Tiere erkrankten, wurden sie mit dem Trinkwasser zugesetzten Antibiotika behandelt. Auch all die, die gesund waren – also präventiv. Eine Recherche zeigte, dass nach rund 40 Tagen immer noch Antibiotikareste im Ei nachweisbar sind. Die gesetzlich vorgeschriebene Wartezeit über die Inverkehrbringung beläuft sich beim Ei auf 10 Tage. Dieser Umstand war ausschlaggebend, auf robustere Rassen umzusteigen. Zweinutzungshühner sind alte Landrassen, die gleichermaßen für die Gewinnung von Eiern und Fleisch geeignet sind. Das bringt mehr Futterkosten und weniger Eier, aber besseres Fleisch. Ganzjährige Freilandhaltung der „Sundheimer" und der „Bielefelder Kennhühner", die Aufzucht der Bruderhähne und Biofutter runden das Gesamtpaket.

„Ebbes von Hei!" habe ich mich aus Überzeugung angeschlossen – denn in der Regionalität steckt die Zukunft.

KONTAKT

Dellborner Str. 43, ***66679 Losheim am See***
06872 91381
Webadresse
c.stass@christoph-stass.de

46

Gemüsehof Buntes Grün

» FRISCH, NATÜRLICH, SAISONAL – aus dem Nunkircher Wiesental «

Wir sind eine kleine Vielfaltsgärtnerei, die Gemüse im Einklang mit der Natur produziert. Wir möchten einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Versorgung mit gesunden regionalen Lebensmitteln leisten. Mit viel Liebe und Handarbeit bauen wir mehr als 45 Gemüsekulturen an. Von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebel gibt es fast alles, was das Gemüseherz begehrt.

Da wir auf schwere Maschinen verzichten, wird unser wichtigster Partner – der Boden – nur minimal gestört und durch Kompost und Gründüngung eine gesunde Bodenbiologie gefördert.

Unsere Gärtnerei befindet sich in der Umstellung zum ökologischen Anbau. Unsere frischen Produkte sind erhältlich an unserem Verkaufsstand in Nunkirchen sowie über ein Jahres-Abo (Mai bis Dezember) für eine Gemüsekiste für 20€ pro Woche.

GEMÜSEHOF BUNTES GRÜN

Losheimer Str. 19, ***66687 Nunkirchen***
0152 33730123
www.gemuesehof-buntesgruen.de
info@gemuesehof-buntesgruen.de

Gemüsehof Buntes Grün

47

Landwirtschaftlicher Betrieb Schmitt

» Eier und Kartoffeln in bester Qualität «

Boris Schmitt

Mitten im idyllischen Weierweiler bietet der Familienbetrieb Boris Schmitt seine hofeigenen Produkte an. Neben der Mutterkuhhaltung und einer kleinen Pferdepension bewirtschaftet die Familie einen Mischbetrieb im Ackerbau und Wiesenland.

In der Eierbox in der Dorfstraße gibt ganzjährig unsere Eier aus Freilandhaltung, sowie saisonale Kartoffeln und Kürbis.

Wir sind stets bemüht, unsere Produktpalette für unsere Kunden auszubauen.

LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB SCHMITT

Dorfstr. 26, ***66709 Weierweiler***
0176 31393565
Boris25673@t-online.de

SCHMITT'S

weitere Partner

Marienhof Gerlfangen **HOFLADEN**
66780 Gerlfangen, *Tel. 06833 351, marienhof-gerlfangen@t-online.de*

Pauls Frischekiste **GEMÜSEANBAU UND NATURKOSTHANDEL**
66809 Piesbach, *www.pauls-frischekiste.de*

Eichhof **DIREKTVERMARKTUNG**
54421 Reinsfeld, *Tel. 06503 533, www.eichhof-reinsfeld.de*

Tannenhof **DIREKTVERMARKTUNG**
54426 Malborn-Thiergarten, *Tel. 06503 6231, tannenhof-steinmetz@t-online.de*

Rosenhof **DIREKTVERMARKTUNG**
54422 Züsch, *Tel. 0178 8783120, www.hof-altasilva.org*

Bornwiesenhof **HOFKÄSEREI**
55767 Wilzenberg-Hußweiler, *Tel. 06787 711, www.bornwiesenhof-hunsrueck.de*

Schwollener Senfmanufaktur
55767 Schwollen, *Tel. 06787 7469962, www.ichwillsenf.de*

48

Gartenbau & Floristik Lauer

» Wir verstehen unser Handwerk! «

Unseren Familienbetrieb besteht bereits seit 1906 und wird nun in der 4. Generation betrieben.
Auf über 5000qm finden Sie unsere Floristikabteilung, unsere Gewächshäuser mit selbstproduzierten Zierpflanzen, unsere zertifizierte Bioabteilung mit selbstproduzierten Gemüse- & Kräuterpflanzen und unsere Freiflächen mit Stauden, Sträuchern & Gehölzen.

Wir legen viel Wert auf die persönliche und fachliche Beratung, damit wir Sie als zufriedenen Kunden begeistern können.
Bei uns erwartet Sie beständige Qualität und zuverlässige Abwicklung vom Blumenstrauß über den Balkonkasten bis zum hin zum Traumgarten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch…

Flauers Bistro & Manufaktur
Seit September 2017 haben wir inmitten unserer Gärtnerei ein kleines Bistro eröffnet. Wir laden Sie herzlich ein in unserem besonderen Ambiente mit viel Licht, Kunst und Pflanzen ein leckeres Frühstück oder Abendessen, aber auch gerne eine Tasse Kaffee aus unserer Siebdruckmaschine, eine hausgemachte Limonade oder ein Glas Wein von regionalen Winzern zu genießen.
Unsere Speisekarte bietet eine abwechslungsreiche und frische Küche.
Die Zutaten sind weitestgehend regional und wenn möglich auch biologisch.
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an saisonalen Salaten, Ofenkartoffeln & Quiches, Pasta und Flammkuchen aus dem Steinbackofen.
Auch Fleischliebhaber kommen nicht zu kurz, unser Fleisch ist aus biologischer oder nachhaltiger Tierhaltung.

Wir bieten:

- **Tagesfrische Floristik für jeden Anlass**
- **Hochzeits- & Eventfloristik / Trauerfloristik**
- **Dekorationen, Wohnambiente & Geschenkideen**
- **Eigenproduktion von Beet- & Balkonpflanzen**
- **Eigenproduktion von Biogemüse und Biokräutern (zertifiziert)**
- **Verkauf von Stauden, Sträuchern & Gehölzen**
- **Garten- & Landschaftsbau**
- **Fleurop-Partner**

Flauers Bistro & Manufaktur
Tel. 06872-9947610
info@flauers-bistro-manufaktur.de
www.flauers-bistro-manufaktur.de

GARTENBAU & FLORISTIK LAUER

Trierer Str. 67, ***66679 Losheim***
06872 4470
www.gartenbau-floristik-lauer.de
info@gartenbau-floristik-lauer.de

Gartenbau & Floristik LAUER GmbH & Co.KG Meisterbetrieb

49

Hofgut Serrig

» Hofgut Serrig – aus Verantwortung für Mensch und Natur «

Das Hofgut Serrig ist eine Betriebsstätte der Lebenshilfe-Werke Trier GmbH. Hier leben und arbeiten Menschen mit Behinderung und bewirtschaften einen ca. 200 ha. großen Natur Erlebnis Hof. Ziel ist es, eigenständig produzierte Ware direkt zu verkaufen und somit aktiv am Arbeitsmarkt der Gesellschaft teilzuhaben.

Unser Hofgut ist frei zugänglich, so dass Sie in einzigartiger Lage und bei einem Spaziergang über das Hofgutgelände die Tiere auf den Weideflächen und Stallungen beobachten können.

Neben den Tieren betreiben wir auch Obst- und Gartenbau und bieten somit regionale Obst- und Gemüsesorten an. Die hofeigene Brennerei produziert Edelbrände und feinste Spirituosen. Die Korbflechterei bietet Ihnen nahezu unendlich viele Möglichkeiten, vom Brot- bis zum Feuer- oder Wäschekorb oder einfach, Ihre Einkäufe zukünftig mit einem handwerklich, geflochtenem Einkaufskorb zu erledigen.

Ganz neu ist das Beweidungsprojekt des NABU auf dem ehemaligen französischen Militärgelände direkt angrenzend. Hier pflegen wir die einzigartige Pflanzen- und Artenwelt, die sich seit dem Abzug des Militärs entwickelt hat und wo Taurus Rinder (Nachfahre des Ur-Auerochsen) und Konik Pferde (Wildpferde) für eine ausgewogene Flora und Fauna sorgen.

Der hofeigene Direktverkauf bietet Ihnen den Vorteil, regional produzierte und verarbeitete Ware zu erhalten.

Zwischen Mai bis Oktober fährt die historische Feldbahn mit Erläuterungen rund um das Hofgut – ein Ausflug für die ganze Familie (genaue Termine entnehmen Sie der Homepage).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücksservice
(Brötchen, Kaffee, Kaltgetränke)
MO - FR 7:00-10:00 Uhr

Hofgutladen an der B51
DI - FR 9:00 - 18:00 Uhr
SA 8:00 - 13:00 Uhr

HOFGUT SERRIG

Hofgut: *Domänesiedlung,* **54455 Serrig**
Hofladen:
an der B51, Hauptstraße 1, **54455 Serrig**
06581 914510
www.hofgut-serrig.de
hofgut@lebenshilfe-werke.de
www.facebook.com/hofgut.serrig.0/

Hofgut Serrig

50

Ölmanufaktur Saarlouis

Ihre regionale Ölmanufaktur in Saarlouis stellt Speiseöle, Nuss-Muse und viele weitere Produkte ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierung her. Unsere Rohstoffe werden nicht gebleicht und nicht geröstet. Somit bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten, ebenso der sortentypische Geschmack.

Ölprodukte aus dem Geschenk der Natur

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem einzigartigen Geschmack naturreiner Öle!

Unterstützen Sie Ihren Stoffwechsel mit gesunden, hochwertigen Fetten.

BESUCHEN SIE UNSERE INFORMATIVEN ÖLSEMINARE!

Auch für Firmen, Gruppen & Vereine

Anfragen telefonisch unter 06831 1664025

» **Qualität und Genuss – wir lieben, was wir tun!** «

Sandro Italia

Wir bieten:

- **Naturbelassene Speiseöle**
- **Nuss-Muse**
- **glutenfreie Mehle**
- **Trockenfrüchte, Nüsse, Samen und Saaten**
- **Biozertifizierte Rohkostqualität, d.h. Herstellung unter 37°C**
- **ergänzt gesundheitsbewusste Ernährung, Low-Carb, Histaminarm**

Regionale Produkte:

- **Walnussöl**
- **Walnuss- Mus**
- **Walnussmehl**
- **Mohnöl (neu)**
- **Mohnmehl**

Geschenk-Idee gesucht?
Wir stellen Ihnen Präsentkörbe nach Ihren Wünschen zusammen.

ÖFFNUNGSZEITEN: MO - FR: 9 – 17 Uhr, SA: 10 – 13 Uhr **WIR BERATEN SIE GERNE!**

ÖLMANUFAKTUR SAARLOUIS / SANDRO ITALIA

*Thirionstraße 7, **66740 Saarlouis***
06831 1664025
www.oel-saarlouis.de *info@oel-saarlouis.de*
www.facebook.com/oelmanufaktursaarlouis

Ölmanufaktur Saarlouis

51

Saarlecker Genussmanufaktur

» **Unsere Saargenuss-Vielfalt – grenzenlos genussvoll!** « *Jennifer Gavan*

Saarleckere Genusskreationen aus Saarlouis

Wir sind die Saarlecker Genussmanufaktur und kreieren hausgemachte Senfe, Saucen, Fruchtaufstriche, Chutneys, Gewürzmischungen und Geschenk-Präsente. Im FeinQuartier Saarlouis – unserem Showroom - können Sie nach Lust und Laune alle Produkte auch vorab verköstigen.

Alle Sorten werden in unserer Saarlecker-Küche ausgetüftelt und in Handarbeit hergestellt, abgefüllt und etikettiert.

Wir legen großen Wert auf die Auswahl der Zutaten ohne jegliche Verwendung von Zusatzstoffen.

Regionalität ist uns sehr wichtig, wir verwenden z.B. ausschließlich die Senfsaat vom Bioland-Betrieb Comtesse mit Sitz in Wadgassen in unseren aktuell über 10 hausgemachten Senfkreationen.

Auf all unseren Saucen- und Senfprodukten finden Sie auch persönliche Servier- und Zubereitungstipps.

Bon Appétit, genussvolle Grüße aus dem FeinQuartier Saarlouis ☺

Unsere Produkte:

- **BBQ- & Grillsaucen**
- **Senfe**
- **Fruchtaufstriche & Gelees**
- **Gewürzmischungen**
- **Chutneys**
- **Geschenk-Präsente**
- **Hauseigene Gins aus der Saar-Distillery**

ÖFFNUNGSZEITEN IM LADENGESCHÄFT „FEINQUARTIER“:
MI, DO und FR: 9-15 Uhr

ABHOLSERVICE:
MO bis SA: 9-18 Uhr

SAARLECKER GENUSSMANUFAKTUR

*Dorfstr. 73, **66740 Saarlouis***
06831 1660978
www.saarlecker.de
info@saarlecker.de
www.facebook.com/saarlecker
www.instagram.com/saarlecker

Saarlecker® GENUSSMANUFAKTUR

LANDKREIS SAARLOUIS

52

Schwed Natürlich Kochkunst GmbH

PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

» Regional, saisonal und Bio – wichtige Eckpfeiler für uns! «

Stephanie Veith

Bereits seit 20 Jahren steht unser Name für eine kreative, bewusste Ernährung, die Spaß macht und alle Sinne erfreut.

Eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung ist ein wichtiger Schlüssel zur Gesundheit. Wann immer es möglich ist, kaufen wir bewusst aus der Region ein. Wir verarbeiten saisonale Produkte und haben einen steigenden Anteil an Bio-Produkten auf unserem Speiseplan.

Seit 2006 sind wir biozertifiziert.

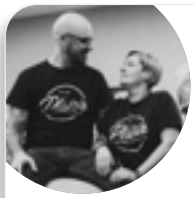
Gerne stellen wir Ihr Menü, Buffet oder das gesamte **Catering** Ihrer Veranstaltung zusammen.

Neben unserem **Partyservice** versorgen wir seit über 10 Jahren Kinder in verschiedenen Kindergärten, Grundschulen, Gemeinschaftsschulen und Gymnasien im Saarland mit gesundem, hochwertigem Mittagessen.

SCHWED NATÜRLICH KOCHKUNST GMBH / PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

*Primsaue 9, **66809 Nalbach***
06838 83616
www.partyservice-schwed.de
buero@partyservice-schwed.de
www.facebook.com/PartyserviceSchwed

53



Café Plaisir

GENUSSPARTNER

» Kaffeemanufaktur mit Herzblut «

Carsten & Nadine

Du liebst Kaffee?

Dann bist Du in der Kaffeemanufaktur Plaisir genau richtig! Mit Leidenschaft rösten und veredeln Carsten und Nadine Schäfer die kostbaren Bohnen. Dabei liegt ihnen bereits beim Einkauf besondere Sorgfalt, Fairness und Nachhaltigkeit am Herzen. Durch direkten Handel und hohe Qualitätsansprüche stellen sie sicher, dass Du ihren Kaffee immer mit gutem Gewissen genießen kannst.

Das kannst Du entdecken:

- **liebevoll veredelte Kaffee- und Espressokompositionen**
- **Bio-Kaffees und Espressi**
- **Raritäten und Besonderheiten**
- **koffeinfreie Kaffees und Espressi**
- **Accessoires für Kaffeeliebhaber**
- **Kaffeemaschinen und -mühlen**
- **Präsentkörbe**
- **passende Snacks und Sandwiches**

CAFÉ PLAISIR & RÖSTEREI ELM

*Bachtalstraße 357, **66773 Schwalbach / Elm***
06834 4092931
www.cafeplaisir.de
info@cafeplaisir.de
www.facebook.com/cafeplaisir

Naturbursche

GENUSSMANUFAKTUR

54

» Wir sind eure saarländische Feinkostmarke! «

Christoph Biertz

Unser junges Unternehmen ist echt saarländisch – gegründet vor acht Jahren von zwei waschechten Saarländern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, das Saarland geschmacklich zu verführen.

Saarländisch – das steht für Heimat, Einfachheit und Authentizität, verkörpert am besten von unserem Lieblingssenf oder unserem Streuobstwiesen-Apfelsaft.

Hier liegt die Finesse nicht in der Wahl außergewöhnlicher Zutaten, sondern in deren hoher Qualität und regionaler Herkunft.

Nichtsdestotrotz versuchen wir die besten Zutaten aus aller Welt – wie etwa die Tonkabohne – in unseren Rezepturen einfließen zu lassen. Ein bisschen besonders darf es bei manchen Produkten schon sein, um den Geschmack mit dem gewissen Etwas zu kreieren. So hat unser SAAR DRY Naturbursche Gin international Gold abgeräumt – was uns zu stolzen Saarländern macht.

Eine weitere Leidenschaft von uns ist das Verschenken: Mit unseren individuell zusammengestellten GOURMET BOXEN zaubern Sie Freunde & Familie oder Kunden & Mitarbeitern ein Lächeln ins Gesicht...

Die Senfmanufaktur:

Wir sind stolz darauf, das neue Gesicht hinter der „Ebbes von Hei!" Senfmanufaktur zu sein! Neben den seit 2007 bestehenden Rezepturen werden wir in Zukunft neue Geschmacksrichtungen anbieten – lernen Sie uns bald in unserer neuen gläsernen Produktion in Losheim am See kennen!

Außerdem bieten wir Ihnen an, Ihren eigenen Senf zu kreieren – ob als Gastronom, Marke oder einfach als Senfliebhaber.

Wir bieten:

- **regionale Feinkost**
- **Bio-Produkte**
- **Saar Dry Gin Gold-Medaillen-Träger der WWSA London!**
- **Senfmanufaktur**
- **Gourmet Boxen für Freunde & Familie oder Kunden & Mitarbeitern**

u. v. m.

UNSER NATURBURSCHE SIEGEL STEHT FÜR:

- **Pfandflaschen sowie recyclebare Gläser**
- **umweltfreundliches Papier bei Tee, Kaffee und Geschenken**
- **Verzicht auf Zellophan bei allen Gourmet Boxen**
- **geprüfte & hochwertige Zutaten**
- **kurze Transportwege und damit Unterstützen der Region stehen im Vordergrund**

... und darauf sind wir stolz!

NATURBURSCHE KULTURGÜTER GMBH

*Saarbrücker Str. 27, **66679 Losheim am See***
06872 4089366
www.naturbursche.de
info@naturbursche.de
www.facebook.com/Naturbursche.Losheim

55

Mus & Mehr

» Wir kochen aus Leidenschaft!
Ohne Aromastoffe
und Konservierungsmittel. «

Holger Hübner & Jutta Heintz

Zur Herstellung verwenden wir vollreife Früchte, denn nur wenn wir eine gute Frucht verwenden, können wir auch einen leckeren Fruchtaufstrich herstellen. Unsere Fruchtaufstriche bestehen alle aus **75 % Frucht, 25 % Zucker** sowie **Apfelpektin** und etwas **Zitronensaft** zur Bindung. Wir haben in unseren Fruchtaufstrichen weder Aromastoffe noch Konservierungsmittel.

Seit einem Jahr haben wir unsere Produktpalette um Chutney's erweitert. Da wir einen großen Garten haben und unser Gemüse selbst anbauen, können wir Ihnen jetzt auch diese Köstlichkeiten anbieten.

Hiervon können Sie sich bei uns im Laden oder auf einem der vielen Märkte, die wir besuchen, überzeugen.

Ein kleiner Auszug aus unserer Produktpalette:

- **Beeren-Mix, Brombeere, Cassis**
- **Bratapfel**
- **Erdbeere (5 verschiedene Sorten)**
- **Heidelbeere**
- **Himbeer-Apfel**
- **Holunder**
- **Mirabelle, Mirabelle mit Schuss**
- **Quitte**
- **Reneklode**
- **Rhabarber**
- **rote Johannisbeere**
- **Sauerkirsche, mit-Chili oder Cognac**
- **würzige Pflaume, Zwetschge**
- **Hagebutte**
- **Schlehe**
- **Stachelbeere**

- **Auberginen-Chutney**
- **rote Zwiebel-Chutney**
- **Zucchini-Chutney**

Bei uns können Sie alle Sorten vor Ort probieren.

ÖFFNUNGSZEITEN:
nach telefonischer Vereinbarung
0160-5343380.

MUS & MEHR HOLGER HÜBNER UND JUTTA HEINTZ

*Unter den Buchen 5, **66701 Reimsbach***
06832 800015
www.mus-und-mehr.de
info@mus-und-mehr.de

Mus & Mehr
FEINE KÖSTLICHKEITEN
hausgemacht

56

Natürlich selbstgemacht

« Ein Stück Heimat im Glas ... »

Tanja Schmitt

2016 fing alles an...

... mit der Landpartie in Losheim im Carl-Dewes-Park. Ich will mit meinen Produkten tatsächlich ein Stück Heimat im Glas einfangen. Viele Rezepte habe ich von meinen Großeltern übernommen und verfeinert. Diese Köstlichkeiten möchte ich an die nächsten Generationen weitergeben. Die Natur beschenkt uns zu jeder Jahreszeit mit tollen Rohstoffen, die verarbeitet werden können. Im Frühjahr beginnt es mit Bärlauch, Löwenzahn und jungen Kräutern. Im Sommer bereiten unsere Bienen einen herrlichen Honig, der auch in meinen Produkten verwendet wird. Der Herbst bringt Brombeeren, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Hagebutte und Mispeln. Somit habe ich ein saisonal wechselndes Angebot. Auf spezielle Kundenwünsche gehe ich natürlich gerne ein. Auch „köstliche" Geschenke können Sie bei mir kaufen.

NATÜRLICH SELBSTGEMACHT / TANJA SCHMITT

*Im Algäu 3 A, **66679 Losheim am See/Rimlingen***
0172 6589805
www.natuerlich-selbstgemacht.com
Tanja@schmitt-hermann.de

Natürlich selbstgemacht

Gewürz-Genuss Christian Birtel

GENUSSPARTNER

57

» Ihr Partner für ausgefallene
Gewürzmischungen und Feinkostartikel «

Christian Birtel

Als Koch aus Leidenschaft entstand die Idee, Produkte, die ich selbst regelmäßig verwende, zu vermarkten. Da ich diese selbst in meinem Berufsalltag verwende, werden sie kontinuierlich optimiert. Somit kann ich meinen Kunden die beste Qualität gewährleisten. Es liegt mir am Herzen, so viele Rohstoffe wie möglich aus eigener Produktion oder aus regionalen Standorten zu beziehen und dabei ist es mir wichtig, dass die Grundprodukte eine hohe und gute Qualität haben, bevor ich diese weiterverarbeite. Außerdem achte ich auch darauf, keinerlei Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker zu verwenden, um den natürlichen Geschmack der Produkte zu gewährleisten.

Meine Produktpalette:

- **Gewürz- und Salzmischungen**
- **Gewürze, Kräuter**
- **Chutneys, Pestos, Saucen und Sirup**
- **Öle und Essige**
- **Fruchtaufstriche**
- **Gutscheine und Geschenkboxen**

Besuchen Sie mich im Internet oder vor Ort. Dort finden Sie mein Angebot und Bestellmöglichkeiten.

GEWÜRZ-GENUSS CHRISTIAN BIRTEL

*Marktplatz 19, **66687 Wadern***
0152 58765250 u. 06871 8762
www.gewuerz-genuss.de
info@gewuerz-genuss.de
www.facebook.com/Gewuerzgenuss *www.instagram.com/gewuerz-genuss*

Christian Birtel
GEWÜRZ–GENUSS

58

Schmåckt

HOFLADEN & LIEFERSERVICE

» **Wir bringen – was schmåckt!** «

Claudia Müllenbach und Milan Freels

In unserem Hofladen finden Sie ein komplettes Bio-Sortiment für den täglichen Bedarf. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an „Ebbes von Hei!"-Produkten.

Selbst sind wir auch Produzent und Bio-zertifiziert. Online können Sie unsere Wochenboxen ordern und auch auf alle anderen Waren zugreifen, die wir ausliefern.

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Ebbes von Hei! zertifizierten Produkte:

- **veredelte Apfelessige: Vier Räuber-Essig, Beckinger Wolferkopfer, Saarland-Essig, Kräuteressig**
- **Balsamicos: Apfel Balsamico, Sauerkirsch-Balsamico**
- **Gelees und Marmeladen: Quitte, Apfel, Zwetschge, Mirabellen, Sauerkirsch**
- **Apfel- und Traubensaft**

SCHMÅCKT – MERZIGER APFELKISTE

*Zur alten Saar 20, **66663 Merzig***
0151 26500262
www.schmaeckt.de
info@schmaeckt.de
www.facebook.com/Schmåckt-106754287844406
www.instagram.com/schmaeckt.saarland

schmåckt

Slow Food®
Saarland

Gut, sauber, fair und regional! www.slowfood.de

59

Ziegenhof Leser

» **Köstlicher Ziegenkäse aus artgerechter Haltung** «

Andreas Leser

Der Ziegenhof von Familie Leser betreibt artgerechte Ziegenhaltung. Die Tiere leben abwechselnd auf der Weide und im neuen großen und hellen Stall. Das Futter für die Ziegen wird fast vollständig selber produziert. Die Ziegen werden vor Ort in einem EU-zertifizierten Schlachthaus geschlachtet.

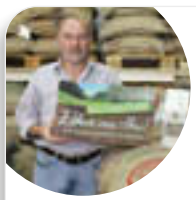
Im Ziegenhof befindet sich eine Käserei, wo der köstliche Ziegenkäse in verschiedenen Varianten hergestellt wird. Im Hofladen kann man auch außerhalb der Öffnungszeiten jederzeit die Produkte des Ziegenhofs aus dem Kühlschrank erwerben.

Unsere Angebote:

- **Ziegenkäse**
- **Ziegenfrischkäse**
- **Ziegenwurst**
- **Ziegenmilch und Ziegenmolke**
- **Eier aus Freilandhaltung**

MONIKA UND ANDREAS LESER

Bachemer Str. 27
66679 Losheim am See
0160 1210988
ziegenbetriebleser@web.de



Kaffeerösterei Pauli Michels

Ebbes von Hei! GENUSSPARTNER

60

» **Fairer Handel hat viele Gesichter.** «

Pauli Michels

Seit 1985 hat Pauli Michels mit Passion das Stammhaus Café Collage zur prämierten Spezialitäten-Rösterei für exklusive Kaffee-Qualitäten verwandelt. Die besten Rohkaffees, meist direkt eingekauft von Kleinfarmen und Kooperativen, werden schonend auf traditionellen Trommelröstern geröstet und Handverarbeitet. Wir unterstützen soziale Farmprojekte und achten auf Nachhaltigkeit, sowohl beim Produkt als auch im Verpackungsbereich.

„Wir sind eine Manufaktur für traditionell geröstete Kaffee-Spezialitäten!"

Wir bieten/Produktpalette:

- **Espressi, Röstmischungen und Herkunfts-Kaffees**
- **zahlreiche BIO-zertifizierte Kaffees**
- **koffeinfreie Mischungen und Espressi**
- **mehr als 50 Rohkaffee-Sorten (Arabica und Robusta) aus 30 Ländern weltweit, nur A/AA-Qualitäten**
- **Kaffeemaschinen und -mühlen für Haushalt und Gastronomie**
- **Accessoires**

KAFFEERÖSTEREI PAULI MICHELS

*Im Gewerbegebiet 16a, **66709 Weiskirchen***
06876 791944
www.pmkaffee.de *info@pmkaffee.de*
www.facebook.com/pmkaffee

PAULI MICHELS

61

Hochwälder Brauhaus

» Na dann, Prost! «

Ihr Braumeister

Wir begeistern Sie nicht nur mit traumhaftem Seeblick, sondern auch mit geselligen Stunden in herzlicher Brauhausatmosphäre, bei denen wir regionale Braukunst und Köstlichkeiten vereinen. In jedem unserer Biere stecken ausgesuchte, hochwertige Rohstoffe, aus denen mit Liebe und Sorgfalt unsere Bier-Spezialitäten entstehen. Strikt nach dem deutschen Reinheitsgebot zur passenden Jahreszeit gebraut und gewissenhaft gelagert, sind unsere Hochwälder ein Hochgenuss. Erleben Sie neben einer Reise in diese Bierwelt unsere gutbürgerliche, regionale Küche, die vom Dreiländereck Frankreich-Luxemburg-Saarland inspiriert ist.

Hochwälder Brauhaus – ein Genuss!

Unsere Biere:
- > Hochwälder Hell
- > Hochwälder Dunkel
- > Hochwälder Weizen
- > Saisonbiere

HOCHWÄLDER BRAUHAUS GMBH

*Zum Stausee 190, **66679 Losheim am See***
06872 505772
www.hochwaelder-brauhaus.de
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.facebook.com/HochwaelderBrauhaus

62

Raps-Öl

VOM HUNSRÜCK-HEIDEHOF

» Vom Anbau bis zur Abfüllung – Wir produzieren zu 100% regional und gentechnikfrei! «

Frank Flesch

Zwischen Mai und Juni blühen unsere Rapsfelder in der Umgebung von Morbach mitten im Hunsrück leuchtend gelb. Ist der Raps reif, ernten wir seine Samen und verarbeiten sie zu unserem hochwertigen und gesundheitsförderlichem Rapsöl. Hierfür verwenden wir ausschließlich ausgewählte gentechnikfreie Anbausorten.

Eine ebenso schonende wie qualitativ ausgezeichnete Verarbeitung unseres Rapses ist für uns selbstverständlich. Durch die Kaltpressung bleiben wertvolle Inhaltsstoffe wie Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren erhalten.

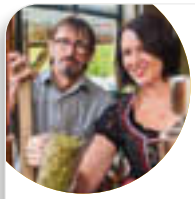
Verfeinern Sie Ihre Salate, Dips, warme und kalte Speisen mit unserem unverwechselbaren milden, fein-nussigen Rapsöl aus der Region.

Erhältlich in 0,5 l Flaschen und im 10 l Kanister

FLESCH FARMING GBR

*Merscheider Straße 34, **54497 Morbach***
06533 4775, Fax 06533 958420
fleschfarming@web.de

63



Erlebnisbrauerei Mettlacher Abtei-Bräu

» Genießen Sie unser biologisches Bier in gemütlichem Ambiente! «

Wolfgang Fell

Wir sind eine Privatbrauerei mit Braugasthof und dem Ziel ein bekömmliches, hochwertiges, biologisches Bier zu brauen. Probieren Sie jetzt unser #blank, ein vollmundiges, gefiltertes, helles Märzenbier mit BIO-Zertifizierung. Neben unserem Stammbier, dem Abtei-Bräu, brauen wir Saison- und Jubiläumsbiere und stellen Single Malt Whisky, Bierbrand und Bierlikör her. In unseren Gasträumen und dem Biergarten verwöhnen wir Sie mit regionalen und saisonalen deftigen Gerichten. Unser Haus bietet 250 Personen Platz – bei schönem Wetter ist unser Biergarten mit 400 Sitzplätzen eine Oase der Geselligkeit. Familien mit Kindern, Wanderer, Fahrrad- & Motorradfahrer, Ausflügler, Gruppenreisende und geschlossene Gesellschaften werden bei uns stets freundlich empfangen. Besuchen Sie auch unseren Regionalshop, den „Abtei-Schuppn", direkt neben der Erlebnisbrauerei. Hier verkaufen wir regional hergestellte Lebensmittel, aber auch andere Nonfood-Produkte wie Seife, Kosmetik und Porzellan.

Unsere Produkte:
- > **#blank: Helles, gefiltertes BIO-Märzenbier von der Saar**
- > **Abtei-Bräu: BIO-Märzenbier hell & naturtrüb**
- > **Wechselnde Saisonbiere wie Josefbräu oder Hubertusbock; selbstverständlich auch in BIO-Qualität**
- > **„Jakob von Montclair" saarländischer Single Malt Whisky in limit. Auflage**
- > **Bierbrand und Bierlikör**

ÖFFNUNGSZEITEN:

20.01. – 28.02.2022
Donnerstag – Sonntag: 12 – 22 Uhr
12 – 21 Uhr: warme Küche

Ab 01.03.2022
Dienstag – Sonntag: 12 – 22 Uhr
12 – 21 Uhr: warme Küche

METTLACHER ABTEI-BRÄU GMBH

*Bahnhofstr. 32, **66693 Mettlach***
06864 93232
www.abtei-brauerei.de
info@abtei-brauerei.de
www.facebook.com/abteibrauerei und /braumeisterwillibald
www.instagram.com/abteibrauerei und /braumeisterwillibald

64

Käserei Altfuchshof

EIN ECHTES STÜCK SAARGAU

» Käse ist Leidenschaft, die man schmecken kann. «

Silke Fuchsen

Silke und Ronny Fuchsen betreiben den Altfuchshof in Saarburg-Kahren in der sechsten Generation. Bereits 2007 wurden die ersten Käse hergestellt. Die Leidenschaft zum Käsen wuchs immer weiter und so wagten die beiden 2015 den Schritt zum Neubau. Dort stellen sie seitdem in liebevoller Handarbeit viele Leckereien rund um das Urprodukt Milch her.

Kurze Wege sind der Schlüssel zur Nachhaltigkeit. So entstehen Produkte aus der Region für die Region. Die Milch wird vom benachbarten Saargauhof bezogen. Die Fleckviehkühe haben dort Weidegang und werden verantwortungsvoll und artgerecht gehalten. Dies spiegelt sich auch in der Qualität der Milch wieder.

Unsere Produkte:

- **Schnittkäse:**
  Mild, Bockshornklee, Würzig, Würzig geräuchert, Bärlauch, Chili, Italienische Kräuter, Kreuzkümmel, Pfeffer-Fuchs, Bunter-Fuchs, Knobistange, Tomate-Basilikum, Wildkräuter, Rotwein, Röstzwiebel, Rustikus (mind. 3 Monate gereift), Alter Fuchs (mind. 8 Monate gereift
- **Weichkäse nach Camembert-Art**
- **Frischkäse, z.B. Natur, Schnittlauch, Datteln-Chili**
- **Joghurt Natur oder mit Vanille**

FÜR SIE UNTERWEGS MIT DEM KÄSEMOBIL

DO:	10 - 12 Uhr	Wincheringen Ortsmitte
	16 - 18:30 Uhr	Grenzübergang Nennig/Remich
FR:	7 - 13 Uhr	Viehmarkt Trier
	15 - 19 Uhr	Saargaustraße Saarburg-Kahren
SA:	7 - 12 Uhr	Rathausplatz Konz

KÄSEREI ALTFUCHSHOF

Saargaustr. 19 a, ***54439 Saarburg-Kahren***
06581 9974980
www.altfuchshof.com
genuss@altfuchshof.de
www.facebook.com/groups/764977146882030

Design & Konzeption: ellamedia | Foto: Laura Fox

Ab sofort auch in vielen Merziger Geschäften erhältlich

Bäckerei Tinnes
Bock & Seip
Buchhandlung Rote Zora
Genussvoll - Tee & Gourmet
Tourist-Info Merzig

DU MÖCHTEST DAS BUCH DIREKT NACH HAUSE GELIEFERT HABEN?
KONTAKTIERE UNS GERNE: TOURIST@MERZIG.DE

Bei Lieferung zzgl. Verpackung & Versand

65

Govindas Manufaktur

GENUSSPARTNER

LECKERE UND VEGANE NASCHEREIEN

» Nussig – schokoladig – cremig – fruchtig – exotisch, für jeden ist etwas dabei! «

Die Govindas Manufaktur ist ein familiengeführtes Unternehmen, das sich zur Aufgabe gemacht hat, hochwertige Produkte in Bio-Qualität in liebevoller Handarbeit herzustellen. Für unsere Produkte verwenden wir nur beste Zutaten, wie Trockenfrüchte und Nüsse, ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Zusatzstoffe.

Im Fabrikverkauf können alle vor Ort hergestellten Köstlichkeiten probiert und zum Sonderpreis erworben werden. Die Govinda Produktpalette bietet jedoch noch mehr als nur gesunde Snacks. Das Sortiment reicht vom ballaststoffreichen Frühstück zum fleischlosen Abendessen, vom glutenfreien Backen bis hin zum nachhaltigen Waschen.

FABRIKVERKAUF: Jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr

GOVINDAS MANUFAKTUR GMBH & CO. KG

Feckweilerhaide 2, ***55765 Birkenfeld***
06782 9588
manufaktur@govindanatur.de
www.govinda-natur-fabrikverkauf.de

66

Restaurant Kirschweiler Brücke

» Wir grillen nicht – wir braten! «

Sabine und Hans-Werner Veek

Die Kirschweiler Brücke ist eines der ältesten Gasthäuser unserer Heimat und nicht nur bekannt für exzellenten Spießbraten vom offenen Feuer!

Wir bieten:

- **Spießbratenspezialitäten**
- **Fleischverkauf**
- **Eigene Hausräucherei**
- **VEEKS Genießer-Laden mit vielen Feinkostprodukten, regional und überregional**
- **VEEKS „flüssige Juwelen", exklusive Destillate mit Edelstein**
- **Eventlokation „Hühnerstall Kirschweiler-Brücke"**

RESTAURANT KIRSCHWEILER BRÜCKE MIT GENIESSERLADEN

Kirschweiler Brücke 2, ***55743 Kirschweiler***
06781 33383
www.kirschweilerbruecke.de
mail@kirschweilerbruecke.de
www.facebook.com/kirschweilerbruecke

67

Kirner Privatbrauerei

» Hier entsteht Hunsrücker Braukunst mit frischem Genuss, für bodenständige Menschen. «

Kirner Privatbrauerei

Geprägt von Tradition, unendlicher Leidenschaft und klassischer Braukunst begeistert KIRNER als älteste Privatbrauerei in Rheinland-Pfalz seit 1798 Alt und Jung.

Unsere feinherben und spritzigen Qualitätsbiere aus regionalen Rohstoffen sind lange gereift, kalt gelagert und authentisch im Geschmack. Biere von Genießern für Genießer. Und das seit über 222 Jahren.

Mit viel Liebe und Sorgfalt werden täglich auf höchstem Niveau verschiedenste Biere hergestellt. Begeistern kann die Brauerei dabei durch ein stets an den aktuellen Markt angepasstes Sortiment, hauptsächlich aus alkoholischem und alkoholfreiem Pils, unfiltriertem Kellerbier und Landbier. Unsere feinherben und spritzigen Qualitätsbiere aus regionalen Rohstoffen sind lange gereift, kalt gelagert und authentisch im Geschmack. Biere von Genießern für Genießer. Der Vertrieb der Brauereierzeugnisse zeichnet sich dadurch aus, dass man im Hause Andres stets versucht seine Kunden zu verstehen und effektiv mit ihnen zu kommunizieren. Dadurch wird eine fruchtbare Zusammenarbeit mit Gastronomie und Handel nicht nur aktuell, sondern auch zukünftig gewährleistet.

Bei all der Modernität und Weiterentwicklung kommt jedoch auch ein äußerst wichtiges Bestandteil nicht zu kurz – die Tradition!

Die spiegelt sich in dem seit Jahren stets gewahrten Qualitätsstandard der gebrauten Biere wieder und wurde sogar mit dem sogenannten Slow-Brewing Gütesiegel für Bier ausgezeichnet. Eine solche Ehrung wird nicht vielen Brauereien zuteil und verspricht Bierbrauen unter besten Bedingungen und Geschmack auf höchstem Standard. Genau diese erfolg- und traditionsreiche Arbeitsweise wird von zahlreichen bereits gewonnenen Kunden hochgeschätzt. Bestätigen wird dies unter anderem auch der hauseigene Bier-Club, mit über 10 000 Mitgliedern!

Klassische Biere

- **Pils**
- **Frei**
- **Weizen**
- **Weizen Alkoholfrei**
- **Landbier Hell**
- **Landbier Dunkel**
- **Nationalpark-Kellerbier**

Spezialbiere

- **Sommerbier**
- **Märzen Festbier**
- **Schinderhannes Bock**

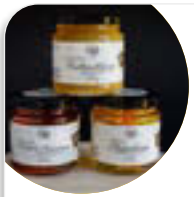
Bier-Mischgetränke

- **Radler Alkoholfrei**
- **Weizenradler Alkoholfrei**
- **Naturradler**

KIRNER PRIVATBRAUEREI PH. UND C. ANDRES

Kallenfelser Straße 2-4, ***55606 Kirn***
06752 1 34-0
www.kirner-bier.de
brauerei@kirner.de
www.facebook.com/kirner.brauerei
www.instagram.com/kirner_privatbrauerei

68



Imkerei Peter Schumacher

» Honig vom Feinsten – lecker, regional und nachhaltig «

Peter Schumacher

Umgeben von Wiesen und Wäldern betreiben wir unsere Imkerei in Saarwellingen. Immer wieder überraschen die Bienen mit neuen Geschmackskompositionen, die sie dem Jahreszyklus der Natur folgend schaffen. Unser Honig ist ein Naturprodukt.

IMKEREI PETER SCHUMACHER

*Rodener Straße 13, **66793 Saarwellingen***
06838 80148
imkerei-schumacher@t-online.de

Unsere Produkte:
(nach Verfügbarkeit)

- **Frühtrachthonig**
- **Wald- und Blütenhonig**
- **Akazienhonig**
- **Rapshonig**

69

Imkerei Christian Frei

» Seit 3 Generationen, nachhaltig, gut! «

Christian Frei

IMKEREI CHRISTIAN FREI

Rotenbergstraße 5
66839 Limbach
0170 1807323 (bevorzugt)
oder 06887-7729
Freichristian63@gmail.com

Die Imkerei Familie Frei besteht in der 3. Generation seit über 40 Jahren. Derzeit imkern wir mit 16 Völkern auf 4 Standorten. Wir arbeiten nachhaltig und eng mit der Tierheilpraktikerin Iris Schumacher zusammen, welche unsere Bienen regelmäßig auf Gesundheit und Milbenbelastung überwacht.

Zu unseren Erzeugnissen gehört neben dem Honig unser „Honigjäger", ein Likör in süßer und weniger süßer Variante.

70

Saargau Bienenhof

» Im Einklang mit der Natur: Bestes für die Bienen – Bestes von den Bienen. «

Uwe und Irmgard Seiwert

SAARGAUBIENENHOF / UWE UND IRMGARD SEIWERT

Oberlimberger Weg 25,
66798 Wallerfangen – Gisingen
06837 74266
saargaubienenhof@myquix.de

Uwe und Irmgard Seiwert betreiben ihren Saargaubienenhof mit viel Leidenschaft und Erfahrung als Hobby. Die Bienenvölker stehen in den extensiv genutzten Flächen und Wäldern auf dem Saarlouiser Gau. Gelegentlich „wandern" ein paar Völker in die Vogesen, um dort speziellen Honig zu sammeln.

Unsere Produkte: (nach Verfügbarkeit)

- **Honige vom Saargau**
- **Wald- u. Tannenhonig aus den Vogesen**
- **Mispelschnaps & Honigliköre**

71

Imkerei Peter Behr

» Das Beste aus und für die Natur «

Peter Behr

IMKEREI PETER BEHR

Max Planck Strasse 16,
66793 Saarwellingen
0152 23171223
metti665@gmail.com

Ein Teil meiner Bienen steht im nahen Wald, der einen schönen Akazienhonig im Frühjahr und einen tollen Waldblütenhonig im Sommer ergibt.

Der andere Teil der Bienen steht in der einzigen Demeterobstplantage des Saarlandes bei der Fam. Latz in Saarwellingen.

Feincremige Obstblüte im Frühjahr und feincremige Sommerblüte werden hier eingetragen.

72

Imkerei Thomas Lauer

» Aus Hobby wurde Leidenschaft! «

Thomas Lauer

IMKEREI THOMAS LAUER

Weiherberg 13
66679 Losheim am See
0152 33885373
imkerei-lauer@web.de

Meine Imkerei betreibe ich seit dem Jahr 2012. Aus einem Hobby wurde Leidenschaft für meine Bienenvölker und die Herstellung eines Honigs aus Losheim am See.

Ich biete folgende Honigsorten an: Frühjahrsblütenhonig, Rapshonig, Akazienhonig, Sommerblütenhonig und Waldhonig. Er ist erhältlich im Café Roth in Losheim und Balge Obst und Gemüse in Wallerfangen. Außerdem beliefern wir die Küche der Myosotis Service GmbH in Britten.

73

Imkerei Robert Hilgert

» Imkerei für eine gesunde Natur «

Robert Hilgert

IMKEREI ROBERT HILGERT

In den Espen 27
66679 Wahlen
06872 7397
r.hilgert62@gmail.com

Ich betreibe meine Imkerei aus Leidenschaft.

Mich fasziniert das Sozialverhalten der Bienen. Was die Bienen nicht für sich selbst verbrauchen, ernte ich als gutes, gesundes und natürliches Produkt, das ich mit gutem Gewissen an meine Kundschaft abgebe.

74

Imkerei Saarschleifenhonig

» **Honig von da, wo andere Urlaub machen!** «
Michael Plein

Unsere Bienen leben mitten im Naturwunder der Saarschleife. Sie bestäuben nicht nur die Nutz- und Wildpflanzen, sondern produzieren auch den köstlichen Honig.

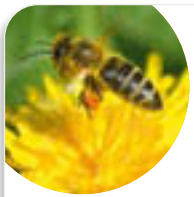
Beginnend mit dem schneeweißen Obstblütenhonig im Mai, über gehaltvollen Wildblütenhonig im Juli bis hin zum fast schwarzen Waldhonig im Frühherbst ist für alle Geschmäcker das Richtige vertreten.

Zusätzlich im Angebot:
> **Bärenfang – Honigschnaps, gebrannt aus eingenem Honig**

IMKEREI SAARSCHLEIFENHONIG
DOROTHEA UND MICHAEL PLEIN

Hochwaldstraße 75,
66693 Mettlach
06864 2170
Kunstschwarm@gmx.de

75



Imkerei Familie Fontaine

» **Klein aber fein!** «
René Fontaine

„Klein aber fein" – unter diesem Motto betreiben wir, die Familie Fontaine, aus Liebhaberei eine kleine Imkerei im Dreiländereck zwischen Saar und Mosel.

Neben Honig in Imkerqualität bieten wir Honigessig und Honiglikör.

Das köstlich duftende Wachs unserer Bienen veredeln wir zu Kerzen und Weihnachtsbaumschmuck.

IMKEREI FAMILIE FONTAINE –
SINA UND RENÉ FONTAINE

Perler Str. 27, ***54441 Kirf***
06582 992207
www.familiefontaine.de
hof@familiefontaine.de

76

Imkerei Laura Marmit

» **mit Begeisterung und Leidenschaft ernten wir herrliche Früh- und Sommertracht!** «
Laura Marmit

Seit 2016 führen wir, meine Mutter und ich, mit großer Begeisterung die Leidenschaft von meinem Vater weiter. In guten Erntejahren überrascht uns unser kleiner Bestand an Bienenvölkern mit einer erstaunlichen Menge an Honig. In einem solchen Jahr gibt's bei uns Früh- und Sommertracht je nach Wahl im 500g DIB-Glas oder mit unserem individuellen Etikett. Über Anfragen freuen wir uns sehr.

IMKEREI LAURA MARMIT

Neustraße 20, ***54413 Grimburg***
0178 8265286
marmitlaura@gmail.com

77

Imkerei Werner Scherf

» **Honig aus Hinzenburg und Umgebung** «
Werner Scherf

Seit 1983 betreibe ich mit meiner Frau eine Imkerei. Aus anfänglichen 4 Völkern hat sich der Bestand bis auf 30 Völker erhöht. Die Bienenvölker stehen im Bereich Hinzenburg, Schöndorf und Pluwig. Unser Honig wird nur in DIB Gläsern nach den Bestimmungen des Deutschen Imkerbundes abgefüllt.

IMKEREI WERNER SCHERF

Keller Straße 3, ***54316 Hinzenburg***
06588 1492
Werner.Scherf@t-online.de

Wir bieten:
> **Frühjahrshonig und Sommertrachthonig** (250 gr. und 500 gr. Glas)
> **Bienenwachskerzen**
> **Blütenpollen**
> **Honigpräsente nach Wahl**

78

Imkerei Bienen-Schröder

» **Weil regional besser schmeckt!** «
Lucas & Jennifer Schröder

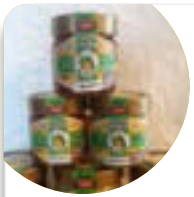
Wir betreiben unter dem Motto „weil regional besser schmeckt" eine kleine Hobby-Imkerei mit durchschnittlich 10 Bienenvölkern pro Jahr. Unsere Bienen sammeln Nektar und Honigtau in der schönen Natur rund um Talling und Deuselbach.

Bei uns erhältst Du:
> **Blüten- und Sommerhonig aus eigener Herstellung**
> **Cremig und streichzart in naturbelassener Qualität**
> **250 Gramm und 500 Gramm Gläser**

IMKEREI BIENEN-SCHRÖDER

Hauptstr. 22, ***54426 Talling***
06504 7469040
www.bienen-schroeder.de
info@bienen-schroeder.de

79



Imkerei Familie Scherf

» **Süße Grüße von den Hochwaldbienen – kostbare Gaben der Natur** « *Familie Scherf*

Unsere Bienen stehen um Heddert, umgeben von Wald und Wiesen. Sie sind fleißige Bestäuber der Nahrungspflanzen, bilden die Grundlage unserer Ernährung und sind unverzichtbar für unser Ökosystem.

IMKEREI FAMILIE SCHERF

Hauptstraße 26, ***54429 Heddert***
06589 7862
www.imkerei-familie-scherf.de
winfried.scherf@t-online.de

Wir bieten:
> **Hochwaldhonig aus der Region (Blüten-, Wald- & Sommerblütenhonig)**
> **Bienenwachskerzen**
> **Blütenpollen aus Heddert u. Umgebung**
> **Honigsenf und Honigessig**
> **Geschenkkörbe nach Ihrer Wahl**

80

Hobbyimkerei Graul

» Honig aus der Nationalpark-region Hunsrück-Hochwald «

Gemeinsam mit meinem Schwiegervater, der seit über 50 Jahren in der Imkerei tätig ist, betreibe ich eine kleine Hobbyimkerei. Unser Honig stammt aus der Region Thalfang/Bäsch, dem Ort mit der nachgewiesenen besten Luft Deutschlands! Unser Honig wird nur in Original D.I.B. Gläsern nach den Qualitätsanforderungen abgefüllt.

Zertifikat mit Fachkundenachweis „Qualitätsanforderungen für Deutschen Honig" gem. den Bestimmungen Deutscher Imkerbund

HOBBYIMKEREI BURKHARD GRAUL

*Wolfsborn 4, **54424 Thalfang***
0171 7411849
Burkhard.graul@t-online.de

Unsere Produkte:

je nach Jahresverlauf:
> **Frühtracht- & Sommertrachthonig**
> **Wald- & Blütenhonig, Rapshonig**

81

Imkerei Peter Alt

» Aus dem Hobby wurde Leidenschaft! «

Peter Alt

Meine Bienen stehen in der Morbacher Energielandschaft. Hier befindet sich eine reichhaltige und unberührte Planzenvielfalt.

Der geerntete Honig wird so abgefüllt, dass er das gesamte Nektar- und Pollenangebot des Jahres enthält, er wird so gerührt, dass er cremig-streichfähig bleibt.

Haupttrachtpflanzen sind: Raps, Himbeere, Faulbaum und Brombeere und viele andere.

IMKEREI PETER ALT

Am Großen Herrgott 12,
54497 Morbach
06533 3266
www.bienenpeter.de
bienenpeter@peter-alt.de

82

Imkerei Roth

» Ebbes von Hei! heißt für uns: Honig von Daheim – Honig aus Rapperath «

Markus Roth

In unserer Imkerei ernten wir von fleißigen Bienen leckeren Raps- und Sommerblütenhonig. Zur Adventszeit findet Ihr uns auch auf den Weihnachtsmärkten in Hoxel und Morbach.

Unsere Produktpalette:

> **Rapsblütenhonig**
> **Sommerblütenhonig**
> **zur Adventszeit auch Winter-Wunder, Honig-Whiskey-Likör, Met**

IMKEREI ROTH

Leisberg 5,
54497 Morbach-Rapperath
06533 958225
www.imkereiroth.de
info@imkereiroth.de

WIR SIND DABEI
Ebbes von Hei!
DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

Verkaufsstellen in Kell am See

Hotel-Restaurant Zur Post

Bei uns kommt auf den Tisch, was die Region zu bieten hat. Und viele Produkte, die wir verarbeiten, gibt's an der RegioBox oder bei uns im Restaurant für Zuhause zum Verkauf... also „Ebbes zum Mitnehmen"!

Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel.: +49 (0) 6589 9171-0
info@postkueche.de
www.postkueche.de

Wald- & Wiesenkorb

Im Wald- & Wiesenkorb finden Sie kleine Geschenke für jeden Anlass, Deko-Artikel für Haus und Garten sowie verschiedene Teesorten!

Trierer Straße 6
54427 Kell am See
Tel: +49 (0) 6589 991091

Tourist-Info Hochwald-Ferienland

Hochwald-Ferienland – Ihr Ansprechpartner für eine qualifizierte Urlaubsberatung und Produkte von „Ebbes von Hei!"

Rathausstraße 2
54427 Kell am See
Tel.: +49 (0) 6589-1044
info@hochwald-ferienland.de
www.hochwald-ferienland.de

83

Fleischerei Stroh

» Wissen, wo es her kommt! «

Jan Stroh

Die Fleischerei Stroh mit Sitz in Wadern-Büschfeld ist ein traditionelles Familienunternehmen, das in vierter Generation von Jan und Mathias Stroh geleitet wird. Das Unternehmen beschäftig ausschließlich gelerntes Fachpersonal.

Wir fühlen uns der Heimatregion verpflichtet. Deshalb beziehen wir das Schlachtfleisch ausschließlich von regionalen Bauernhöfen mit naturnaher tierfreundlicher Aufzucht, mit denen wir jeweils seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten. Die Schweine und Rinder werden im Schlachthaus in Büschfeld geschlachtet, so dass kurze Wege und ein stressfreier Transport von den Produzenten in die Schlachterei garantiert sind.

Wir bieten über 100 nachhaltig und sorgfältig produzierte Fleisch- und Wurstspezialitäten von hoher handwerklicher Qualität. Aus diesen Gründen ist unser komplettes Angebot „Ebbes von Hei!"-zertifiziert.

Wir betreiben Filialen in Büschfeld, Lebach, Schmelz und Wadern.

Unsere regionalen Qualitätsprodukte:

- **Rindfleisch**
- **Schweinefleisch**
- **Wurstspezialitäten**
- **Grillspezialitäten**
- **Rindergulasch**
- **Schwenker**
- **Lyoner**
- **BBQ-Cuts**
- **Dry Age**
- **Schinken**
- **Salami**

...und vieles mehr

FLEISCHEREI STROH

Eisenbahnstr. 1, ***66687 Wadern***
06874 901
www.fleischerei-stroh.de
info@fleischerei-stroh.de
www.facebook.com/fleischereistroh

84

Fleischerei Follmann und Simonshof

» Die Metzgerei mit dem eigenen Bauernhof «

Wir garantieren seit 110 Jahren als Familienbetrieb in der 4. Generation Regionalität und Spitzenqualität aus handwerklicher und nachhaltiger Produktion. Der Metzgerei angeschlossen ist das Bistro Schlemmerei und ein Partyservice.

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus dem familieneigenen Bauernhof, der von Ehemann Franz-Josef Wagner und Sohn Simon bewirtschaftet wird. Unsere Tiere erleben eine artgerechte Haltung und das Futter wird auf den betrieblichen Flächen des Hofes angebaut. Zudem gibt es freilaufende Hühner und eine kleine Hähnchenmast.

Durch kurze Wege und schonende Schlachtung wird für eine hohe Fleischqualität garantiert. Unsere Kunden wissen also, „wo's herkommt". Daher sind alle unsere Produkte „Ebbes von Hei!"–zertifiziert.

Wir möchten diese regionalen Traditionen fortführen, deshalb legen wir großen Wert auf die qualifizierte handwerkliche Ausbildung Jugendlicher zum/r Verkäufer/in, Fleischer/in und Landwirt/in. So werden wir auch weiterhin Frische, Vielfalt und Qualität aus der Region bieten können.

Wir bieten:

- **Eine große Auswahl an Fleischwaren zum Braten, Grillen und Kochen**
- **Ein breites Sortiment an Schinken-Wurstspezialitäten und Konserven**
- **Leckere, regionale Speisen im Bistro**
- **Partyservice mit regionalen und internationalen Buffets**
- **Weitere Spezialitäten anderer Erzeuger aus der Region**
- **Verkaufsautomaten in Orscholz und Gronig**
- **Eier- und Kartoffelverkauf**
- **Neu: selbstgemachte Nudeln**

METZGEREI-PARTYSERVICE-BISTRO FOLLMANN

Saarburger Str. 47-49
66693 Mettlach-Orscholz
06865 240
www.follmann-orscholz.de
M.Wagner@Follmann-Orscholz.de

SIMONSHOF

Theleyerstr. 19
66649 Oberthal-Gronig
Tel. 0151 74116419
simon.wagner196@gmail.com
F.J.Wagner@Simonshof.com

85

Bioland Bergwiesenhof

» Unsere Produkte sollen nicht nur satt machen, sondern gesund sein und mit der Natur produziert werden. «

Olaf und Michael Zimmer

Auf dem Bergwiesenhof leben rund 70 Stück Rindvieh auf der Weide oder im offenen Stall. 25 Mutterkühe und ein Stier sorgen für Nachwuchs. Zudem wird auch eine Schweinezucht mit eigenem Eber und Ferkelproduktion betrieben. Geschlachtet werden die Tiere unweit vom Hof in Brotdorf und zerlegt in Bachem. Alle Futtermittel wie Getreide, Raufutter, Erbsen oder Kleegras werden in Dreifelderwirtschaft ohne Mineraldünger und Pestizide unter Bioland-Auflagen erzeugt. Neben dem Rind- und Schweinefleisch werden unsere Bio-Kartoffeln zum Verkauf an Privatkunden auf dem Hof angeboten. Und ab jetzt neu im Sortiment: verschiedene Wurstspezialitäten.

BIOLAND BERGWIESENHOF / OLAF UND MICHAEL ZIMMER

Am Hungerberg 1, ***66679 Rimlingen***
0159 052 75388
michaelzimmer96@aol.de

86

Valentinushof

» Wo Kälber zusammen mit ihren Müttern leben dürfen «

Karoline Klein-Maas & Thomas Maas

Der Valentinushof wird von uns als BIO-Mutterkuhbetrieb mit Rindern der Rasse LIMOUSIN bewirtschaftet. Hier verbleiben die Kälber bis zu Ihrer Schlachtung bei den Kühen/Müttern. Davon ab März bis Dezember, Tag und Nacht auf der Weide. Durch diese Art der Haltung sind die Kälber auch widerstandsfähig und kennen weder Tierarzt noch Medikamente. Wir legen besonderen Wert auf naturnahe und artgerechte Haltung.

In 2020 wurden über 60 Tiere im hofeigenen, EU-zertifizierten Schlachthaus ohne jeglichen Transport geschlachtet. Die stressfreie Schlachtung beeinflusst positiv die besondere BIO-Fleischqualität. Unsere Kälber sind bei der Schlachtung ca. 9 Monate alt und werden an private Haushalte vermarktet. Man nennt Sie auch BABY-BEEF, das Fleisch ist hellrosa, zart wie Kalbfleisch und hat bereits das volle Rindfleischaroma.

Der Verkauf erfolgt nur nach Vorbestellung und vorheriger Terminabsprache.

VALENTINUSHOF, AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Aussenerstrasse, ***66701 Beckingen-Düppenweiler***
06832 7232
www.valentinushof.de
Karolineklein@yahoo.de *www.facebook.com/valentinushof*

87

Wildkammer Merzig

IHR WILDFLEISCHSPEZIALIST IM SAAR-LOR-LUX

» Der nachhaltige Genuss aus der Region ist mein höchster Anspruch «

Thorsten Nilles

Bestes Wildfleisch, ausschließlich von den Jägern der Region, gibt es bei der Wildkammer Merzig von Metzgermeister Thorsten Nilles. Im Angebot sind Hirsch, Wildschwein, Reh, sowie allerlei verarbeitete Produkte für die Alltagsküche bis hin zur Sternegastronomie.

Wildfleisch liegt voll im Trend. Durch die natürliche Lebensweise des Tieres, frei von Medikamenten und künstlichen Futtermitteln, ist der Genuss des Fleisches ein Bestandteil moderner und gesundheitsbewusster Ernährung. Es ist vitamin- und nährstoffreich, sowie arm an Cholesterin und Fett und verfügt über einen hohen Eiweißgehalt und reichhaltige Omega-3-Fettsäuren.

Neben dem Wildfleisch, welches mit hohem Anspruch ausgesucht und verarbeitet wird, bietet die Wildkammer neben dem vielseitigen Standardsortiment saisonale Variationen, die Ihren Gaumen kulinarisch verwöhnen. Thorsten Nilles ist immer offen für individuelle Wünsche.

Ein Auszug aus unserer Produktpalette:

- **Wildsalami mit Pfeffer-Fenchel**
- **Chilisalami**
- **Wildrohesser**
- **Wildlyoner**
- **Rohschinken vom Rotwild, Wildschwein und Reh**
- **Kochschinken vom Wildschwein**
- **Vielseitiges Angebot an Grillpaketen**
- **Frikadellen**
- **Rouladen**
- **Rollbraten**
- **Geschenkkörbe und vieles mehr!**

ÖFFNUNGSZEITEN:

Di / DO / FR	10.00 bis 12.00 Uhr 13.00 bis 18.00 Uhr
SA	9.00 bis 14.00 Uhr

WILDKAMMER MERZIG

Trierer Straße 148 B, ***66663 Merzig***
0162 3057606
wildkammermerzig@web.de
facebook.com/wildkammermerzig

88

Wildspezialitäten Böhm

» Spitzenqualität mit Leidenschaft – ohne Verwendung von unnötigen Zusatzstoffen. «

Henning Böhm

Wir sind eine reine Wildmetzgerei und bieten ganzjährig ein außerordentlich großes Sortiment an erlesenen Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowie Feinkostprodukten vom heimischen Wild an.

Es wird ausschließlich Wild aus dem Hochwald, also aus den Wäldern rund um Weiskirchen verarbeitet.

In unserer Wildmanufaktur werden nur Einzelgewürze und natürliche Zutaten ohne unnötige Zusatzstoffe wie Glutamat und Konservierungsstoffe verwendet. Deshalb ist das gesamte Sortiment „Ebbes von Hei!"-zertifiziert.

Alles wird mit Liebe zum Detail und Leidenschaft aus Meisterhand hergestellt. In der Metzgerei gibt es zusätzlich ein großes Angebot von regionalen Partnerbetrieben.

Unsere „Ebbes von Hei!"-zertifizierten Spitzenprodukte:

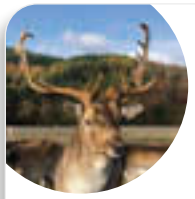
- **Rehsalami mit Trüffel**
- **Hirschsalami mit Herbes de Provence**
- **Wildrohesser vom Reh und Wildschwein**
- **Hubertuspaté mit Pfifferlingen**
- **Försterpaté mit Maronen**
- **Wildlyoner**
- **Wilder Käse-Chili-Lyoner**
- **Rehwiener**
- **Gourmetgriller vom Wild mit Spinat**
- **Rohschinken von Wildschwein, Reh und Hirsch**
- **Kochschinken vom Wildschwein**

...und vieles mehr!

WILDSPEZIALITÄTEN BÖHM

Im Köllenbruch 13, ***66709 Weiskirchen***
0176 38545406
wildspezialitaetenboehm@e-mail.de
www.facebook.com/wildspezialitaetenboehm

89



Nunkircher Wildgehege

» Hirsche hautnah erleben! «

Im 21ha großen Nunkircher Wildgehege, einem der schönsten Wildgehege im Saarland, leben mehr als 300 Damhirsche. Bei einem Spaziergang um das Gehege oder einer Wanderung auf dem Traumschleifchen, das am Gehege vorbeiführt, können Sie die Tiere in ihrem natürlichen Lebensraum erleben. Im Gehege geniessen die Tiere viel Platz und Bewegung und wachsen artgerecht auf. In der eigenen Manufaktur werden Fleisch- und Wurstwaren nach handwerklicher Tradition hergestellt, die ausschliesslich im Direktvertrieb vermarktet werden.

Auch im Gasthaus Nunkircher Wildgehege dreht sich alles um den Hirsch. Unsere Terrasse und der Gastraum laden zum Verweilen mit direktem Blick auf das Gehege und die Hirsche ein. Bei uns kommen neben den Spezialitäten aus der Manufaktur des Nunkircher Wildgeheges vor allem regionale Produkte unserer„Ebbes-von-Hei!"-Partnerbetriebe auf den Teller und ins Glas.

Unsere Produkte erhalten Sie rund um die Uhr in unserem Verkaufsautomaten direkt am Gasthaus.

Unsere Produkte:

- **Hirschfleisch**
- **Hirsch-Schinken**
- **Wurstspezialitäten vom Hirsch im Glas**
- **Hirsch-Salami**
- **Hirsch-Rohesser**
- **Hirsch-Bratwurst**

NUNKIRCHER WILDGEHEGE

Am Felswäldchen 13, ***66687 Wadern-Nunkirchen***
06874 172156
www.nunkircherwildgehege.de
info@nunkircherwildgehege.de
www.facebook.com/Nunkircher_Wildgehege
www.instagram.com/nunkircher_wildgehege

90

Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“ & Wildprodukte

Wir betreiben in Büschfeld das Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“ seit dem Jahr 1859 als Familienbetrieb. Es ist mit seinen 10 Zimmern eine Oase der Ruhe mitten im Naturpark Saar-Hunsrück mit seinen zahlreichen Premiumwanderwegen. Deshalb sind wir unter anderem als Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland zertifiziert. Unser Restaurant mit seinem besonderen Ambiente und dem Saal für Veranstaltungen ist auf Wildfleisch aus der Region spezialisiert, bietet unter anderem aber auch Fischspezialitäten. Diese erlesenen Gerichte stehen in er Regel nicht auf der Speisekarte, da sie aus aktuell verfügbarem Fleisch oder Fisch zubereitet werden.

Die Wildprodukte von Peter Kuhn stammen ausschließlich von Wild aus Wäldern in der Umgebung von Wadern. Unsere Wildspezialitäten werden regional hergestellt und produziert. Wir nutzen ausschließlich Wildfleisch aus der Region um Wadern, sowie aus unseren eigenen Jagdrevieren.

Unsere Wildspezialitäten sind gekennzeichnet durch ihren unverwechselbaren Geschmack und traditionelle handwerkliche Verarbeitung. Die Sorten sind jeweils gemischt und nicht nur von einem wilden Tier, also Reh, Hirsch oder Wildschwein. 100 % wildes Fleisch von hoher Qualität steckt in jedem einzelnen Produkt. Deshalb sind alle unsere Wildprodukte „Ebbes von Hei!“-zertifiziert.

Die Wildprodukte sind erhältlich in unserem Restaurant, sowie bei Silvios in Losheim.

» Im Zeichen des Hirschs auf kulinarischer Pirsch. «

Wir bieten:

- **Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern**
- **Wildwurstwaren aus eigener Herstellung ganzjährig im Angebot: Wildleberpastete, Wildblutwurst, Wildjagdwurst, Wildlyoner, Wildsalami, Wildschinken**
- **Räumlichkeiten für diverse Feiern im Haus**
- **Party-Service außer Haus**
- **10 Hotelzimmer**
- **Regionale Produkte**
- **individuelle Geschenkkörbe**

HOTEL-RESTAURANT „ZUM SCHLOSSBERG“ & WILDPRODUKTE

*Nunkircher Str. 2, **66687 Wadern-Büschfeld***
06874 18180
www.hotelschlossberg-kuhn.de
hotelschlossberg@aol.com

91

Fleischerei Thörnich

» Ihre Fleischerei für unbesorgten Wurst- und Fleischgenuss! «

Jürgen Thörnich

Jürgen Thörnich steht mit seiner Fleischerei seit 30 Jahren für unbesorgten Fleischgenuss. Er bezieht sein Fleisch ausschließlich von Höfen aus der Region.

Er kauft und verarbeitet nur beste Qualität und garantiert für Frische und höchste handwerkliche Qualität bei der Herstellung seiner Produkte. Sein Betrieb ist Mitglied der Fleischerinnung Trier-Saarburg.

Neben dem Stammbetrieb in Beurig betreibt er Filialen in Saarburg und Wincheringen.

Ein erfolgreicher Geschäftszweig ist sein Partyservice, den er und sein Team mit großer Leidenschaft betreiben.

Seit Jahren ist er mit den Speiseangeboten des Partyservice sehr erfolgreich auf dem Käsemarkt in Mannebach vertreten.

Unsere Spezialitäten:

- **Ein großes Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren**
- **Räucherwaren**
- **Pfefferbeißer**
- **Zahlreiche Salami-Sorten**
- **Cabanossi**
- **Salami-Trüffelpralinen**
- **Geschenkkörbe**

FLEISCHEREI THÖRNICH

Hauptstr. 35, 54439 Saarburg
06581 2333
www.thoernich.com
fleischerei@thoernich.com

92

Willi's Bio Fleischerei

BY QUINT GMBH & CO. KG

Der Familienbetrieb Quint wurde 1928 gegründet und hat seinen heutigen Sitz in Kenn. Unsere Fleischwaren werden aus hochwertigen Zutaten und mit viel handwerklichem Know How hergestellt und dabei verzichten wir schon sehr lange auf Geschmacksverstärker, Phosphate und Zusatzstoffe. Seit 2013 sind wir Partner von Bioland und produzieren und vermarkten unser herzhaftes Fleisch- und Wurstwarensortiment unter dem Namen Willi's Bio Fleischerei.

Für die Produkte der Willi's Bio Fleischerei kooperieren wir mit Bioland-Bauern in der Region, die Kreislauf-Landwirtschaft im Einklang mit Natur und Tier leben. Dabei achten wir auf die Verwertung des ganzen Tieres und arbeiten nach den strengen Bioland Richtlinien, die unter anderem ein Verzicht auf Nitritpökelsalz fordern.

Besuchen Sie unsere Bedientheke in einer unserer drei EDEKA Quint Märkte in Tarforst, Feyen oder Heiligkreuz und lassen Sie sich von unserem Verkaufsteam fachkompetent beraten. Ebenfalls sind wir für Sie mit unserem Verkaufsfahrzeug der Willi's Bio Fleischerei auf den Wochenmärkten der Region unterwegs.

» **Ein herzhaftes Stück Respekt!** «

Wir bieten:

- **Frischfleisch-Zuschnitte und Wurstwaren vom Bioland-Schwein, Rind und Kalb**
- **Ungekühlte Wurstprodukte, wie z.B. unsere Salami Sticks**
- **Convenience im 250g Weck Glas, wie z.B. unser pikantes Chili con BIO-Rind**
- **Griebenschmalz**
- **Zur Saison: Grillartikel**

EDEKA Quint
TRIER TARFORST / Kohlenstraße 60-62
TRIER HEILIGKREUZ / Rotbachstraße 25
TRIER FEYEN / Castelnauplatz 3
Montag – Samstag
von 7:30 bis 20 Uhr

VERKAUFSMOBIL
Willi's Bio Fleischerei
Trier / Wochenmarkt
Dienstag und Freitag
von 7 – 13 Uhr

Willi's
BIO FLEISCHEREI
by QUINT

WILLI'S BIO FLEISCHEREI BY QUINT GMBH & CO. KG

Am Kenner Haus 4-8, ***D-54344 Kenn***
06502 912-0
www.willis.bio *kontakt@quint.de*
www.facebook.com/willisbio.de

93

Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

» **Bio-Fleisch, vegan oder vegetarisch, und das mit Liebe auf den Tisch.** « *Christof Maßem*

Lieber weniger Fleisch und wenn, dann gutes!

Von diesem Grundsatz geleitet bieten wir Ihnen in Gasthaus und Metzgerei hausgemachte **vegetarische und vegane Speisen neben unseren traditionellen Gerichten** vom einzigartigen Kräuterschwein, Bio-Rind und Truthahn aus artgerechter Freilandhaltung, auch Wildspezialitäten vom Rothirsch aus heimischen Wäldern an.

Ihr Christof Maßem
traditional – regional – original

„Was wir dem Tier Gutes tun, das bekommt der Mensch vom Tier zurück"

In unserem Wurst-Kauf-Laden „anno dazumal" finden Sie von uns in Handarbeit mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellte Fleisch und Wurstspezialitäten aus artgerechter Tierhaltung.

Alle unsere Erzeugnisse sind frei von Glutamat & künstlichen Konservierungsstoffen. Sollten Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, sprechen Sie uns gerne an.

GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

Trierer Str. 1, ***54429 Schillingen***
06589 1682 *info@gasthaus-massem.de*
www.gasthaus-massem.de
www.facebook.com/Gasthaus-Maßem-1719567411651178

94

Fleischerei Schmitt

» **Rind und Wild in höchster Qualität aus dem Hochwald.** «

Die Fleischerei Schmitt in Mandern-Niederkell ist ein Familienbetrieb, der bei seinen Produkten auf Regionalität, Sorgfalt, Tradition und handwerkliche Qualität setzt. Die Angebotspalette umfasst neben Frischfleisch ein großes Sortiment an Wurstwaren und Schinken. Die Rinder werden von den benachbarten Landwirten Michael Hausen (Hentern), Alfred Marx (Waldweiler) und Familie Röder (Thalfang-Bäsch) geliefert und vor Ort geschlachtet.
Die Fleischerei ist bekannt und beliebt für ihre **Wurstspezialitäten aus Wildfleisch**. Dieses kommt ausschließlich aus dem eigenen Revier und von Jägern aus heimischen Wäldern des Hunsrück und der Mosel.

Die Fleischerei Schmitt hat Filialen in Kell am See und Pluwig. Im mobilen Verkaufswagen verkauft das Team zusätzlich dienstags und freitags auf dem Wochenmarkt in Trier, sowie donnerstags in Hermeskeil und samstags in Konz.

FLEISCHEREI SCHMITT

Niederkell 14, ***54429 Mandern***
06589 336, Fax 06589 95395
fleischerei-schmitt@web.de

95

Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

Lola Güldenberg

» Das Landhaus Gräfendhron ist Teil eines Integrations- und angegliederten Bioland-Betriebs, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, Schutzräume für Mensch und Natur zu schaffen, damit Vielfalt, Individualität und Erneuerung gedeihen können. «

Zum Landhaus gehören ein Restaurant, ein barrierefreier Biergarten und eine Gastroscheune im Innenhof, eine Tasting-Lounge sowie weitere Veranstaltungs- und Seminarflächen. Das Landhaus verfügt zudem über verschiedene Einzel- und Doppelzimmer sowie Ferienwohnungen im eigenen Gebäude.

Wir bieten warme Küche, wahlweise Frühstück- oder Halbpension, individuelle Caterings, Kaffee & Kuchen und als besonders Highlight: Spezialitäten aus der eigenen Bioland-Galloway-Zucht wie Burger & Steaks, Salami, Schinken oder Knacker.

Wir bieten:

- **Authentische Landhaus-Küche mit Fleisch aus eigener Bioland-Galloway-Zucht DE-ÖKO-006**
- **Burger & Steaks**
- **Eigene Wurstspezialitäten, auch im Online-Shop**
- **Fleisch in der Direktvermarktung**
- **Wanderpicknick-Beutel mit hofeigenen Produkten**
- **TakeAway für Burger & Steaks**
- **Selbstgebackenes Brot und Kuchen**

LANDHAUS GRÄFENDHRON

*Kapellenstraße 15-17, **54426 Gräfendhron***
06504 954990
www.landhaus-graefendhron.de
info@landhaus-graefendhron.de
www.facebook.com/LandhausGraefendhron
www.instagram.com/landhausgraefendhron

96

Metzgerei Kneppel

» Mehr Wohl für unser Hunsrückschwein ab 2021: Unser Lieferant Flesch Farming GbR setzt auf Stroh im neu gebauten 3 Klimazonen-Stall! «

Qualität und Tradition aus dem Hunsrück

Vier Generationen Hingabe für feinste Fleisch- und Wurstwaren – Familienmetzgerei seit 1891
Wo Qualität hochwertiger Lebensmittel großgeschrieben wird, wo Tradition mehr ist als staubige Geschichte, wo nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen, Lebewesen und Region wichtige Faktoren für Verarbeitung und gesellschaftliche Werte sind – da ist auch die Metzgerei Kneppel!

Wo die Region im Zentrum steht – wo Frische zuhause ist
Frische, Vielfalt und Qualität bilden die Grundlage für unser tägliches Arbeiten. Diese Werte fließen in jeden Handgriff – von unserer hauseigenen Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Tieren, die ausschließlich aus der Region, nicht weiter als 8 km von Morbach entfernt, von Landwirten unseres Vertrauens stammen.

Verantwortung für gute Ernährung
Wir holen die Tiere bei unseren Landwirten selbst ab, um den Tieren einen stressfreien, sowie kurzen Transportweg zu unserer Metzgerei, mit EU-Schlachtbetrieb zu gewährleisten. Dieser Ablauf ist für die Qualität des Rohmaterials von größter Bedeutung. Hierbei liegen uns die Regionalität und das Tierwohl besonders am Herzen. Dank der unmittelbaren Verarbeitung im Haus, können wir die Frische und Qualität sicherstellen, auf die Sie sich verlassen können. Diese Firmenphilosophie »Bauer-Metzger-Kunde« hat für uns oberste Priorität.

Außerdem erhalten Sie Fleisch- und Wurstwaren aus gentechnikfrei gefüttertem Rind- und Schweinefleisch, sowie saisonal Kalb, Wild und Lamm. Hier ist ebenfalls zu erwähnen, dass die Tiere unserer Landwirte nicht mit Antibiotika behandelt werden.

Wir bieten:

- **echte, regionale Qualität aus dem Hunsrück – eben „Ebbes von Hei"!**
- **Naturgereifte Fleischspezialitäten aus eigener Schlachtung**
- **ca. 150 verschiedenen Wurstsorten aus eigener Herstellung**
- **Hunsrücker Spezialitäten**
- **Alle Wurstwaren sind Gluten- und laktosefrei bis auf 6 Produkte**
- **große Auswahl an täglich frisch hergestellten Feinkostsalaten**
- **große Käseauswahl**
- **frische Geflügelauswahl ab Mittwochmittag**
- **kleine Auswahl an Räucherfisch sowie Antipasti**
- **täglich wechselnder Mittagstisch mit 11 verschiedenen Menüwochen**
- **Heiße Theke mit großer Auswahl an verschiedenen Gerichten**

METZGEREI KNEPPEL

*Unterer Markt 3, **54497 Morbach***
06533 3222
www.metzgerei-kneppel.de
info@metzgerei-kneppel.de
www.facebook.com/MetzgereiKneppel

97

BIO Hof Conrad

» Babybeef aus artgerechter und umweltschonender Tierhaltung «

Familie Conrad

Unser Familienbetrieb ist ein reiner Grünlandbetrieb. Unsere Weiderinder stammen aus sorgfältig ausgewählten Mutterkühen. Die meisten Kälber werden im Winter im weiträumigen Laufstall mit Freilauf geboren und verbringen den größten Teil des Jahres auf der Weide. Frische Milch, Gras und Heu sind die einzigen Bestandteile ihrer Ernährung.
Wir halten stets so viele Tiere, wie wir von unseren eigenen Weideflächen ernähren können und brauchen somit keine Futtermittel unbekannter Herkunft zuzufüttern. Unsere Tiere werden im hofeigenen Schlachthaus schonend und stressfrei (ohne Tiertransporte) geschlachtet. Wir lassen ihnen ihre Fleischportionen fachmännisch in küchenfertige Stücke zerlegen und geben ihnen gerne Ratschläge zur Verwendung.

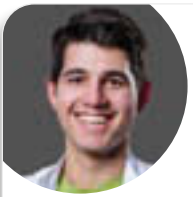
Unsere Produktpalette:

> **Bio-Rindfleisch in küchenfertigen Portionen**
> **Wurstspezialitäten von eigenen Rindern**
> **Weihnachtsbäume aus unseren eigenen Kulturen**
> **Schmuckreisig aus eigenen Wäldern**

BIO HOF CONRAD

*Zum alten Bahnhof 3, **54426 Dhronecken***
06504 2330 Mobil: 0151 50563540
hcconrad@t-online.de
www.facebook.com/ Biohof Conrad

98



Artschi's Dogfood – 100 % natural

» Meine Motivation ist auch eine Herzensangelegenheit «

Arthur Schäfer

Die Idee der Produktion eines natürlichen Hundefutters in Lebensmittelqualität entstand im Gründungsjahr 2018 aus der Notwendigkeit heraus, für unseren eigenen an Futtermittelunverträglichkeiten leidenden Hund einen gesünderen und besseren Ersatz zum herkömmlichen Futter zu schaffen.

Als gelernter Fleischermeister und leidenschaftlicher Jäger machte ich mir meine Fähigkeiten aus Beruf und Hobby zu Nutze und begann mit der Futterproduktion unter dem Grundsatz des maximalen Qualitätsanspruchs.

Das zeichnet Artschi's Dogfood aus:

> **Getreide- und zuckerfrei**
> **100% Lebensmittelqualität der Rohstoffe**
> **Hoher Anteil an hochwertigem Muskelfleisch, ausgewogen ergänzt durch nährstoffreiche Innereien und ausgewähltes Gemüse**
> **Frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen**
> **Nachhaltige Verwertung der tierischen Bestandteile**

Unsere Produkte:

> **Nassfutter**
> **Trockenfutter**
> **Kauartikel**

ARTSCHI'S DOGFOOD – 100% NATURAL

*Hinter der Bahn 32, **54343 Föhren***
0176 724 558 74
www.artschis-dogfood.de
info@artschis-dogfood.de
www.facebook.com/ArtschisDogFood
www.instagram.com/artschisnaturaldogfood

99

Forellenhof Trauntal

» Naturbelassene Qualität und Frische aus der Region des Hunsrücker Hochwaldes «

Andrea und Dietmar Windsberger

Die Teichwirtschaft unseres Forellenhofs Trauntal wird durch 2 natürliche Bäche mit unbelastetem Quell- und Bachwasser gespeist. Auf der Gesamtfläche von 50 ha gibt es 5,8 ha Wasserfläche mit 40 Erdteichen. Die Aufzucht erfolgt winterhart, naturnah und extensiv in biologisch intakten Gewässern.

Wir erzeugen in naturnaher Aufzucht vom Ei über den Brütling bis zum Speisefisch Regenbogen- und Bachforellen sowie Saiblinge.

Wir vermarkten die Forellen als frische Schlachtfische, filetiert in der Räucherei zu Räucherfisch verarbeitet oder gebeizt.

Unser regionales Restaurant bietet ganzjährig frische Fischspezialitäten aus der hauseigenen Zucht.

Das Hotel bietet 6 Doppelzimmer und 3 Ferienwohnungen. An 5 Angelteichen stehen den Gästen attraktive Angelmöglichkeiten zur Verfügung.

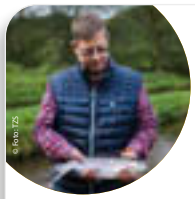
Wir bieten:

- **Besichtigung einer naturnahen Forellenzucht (vom Forellenei bis zur Laichforelle) im Herzen des Hunsrücker Hochwaldes.**
- **Aufzucht und Verkauf von Saiblingen, Bach- und Regenbogenforellen mit besonderer Qualität und Frische, auch als Schlachtforelle, veredelt in unserer Räucherei oder lebend angeliefert.**
- **Speisen und Übernachten in unserem Hotel „Forellenhof Trauntal" mit Außenterrasse, Doppelzimmern und Ferienwohnungen. Frische saisonale Menüs aus hauseigenen Produkten und erlesene Weine aus der Region.**
- **Angeln mit Tagesschein oder Gruppenangeln.**

FORELLENHOF TRAUNTAL GBR, ANDREA UND DIETMAR WINDSBERGER

*In den Quellwiesen, **54422 Börfink/Einschiederhof***
06782 109888
Mobil: 0171 9313314
www.forellenhof-trauntal.de
info@forellenhof-trauntal.de

Forellenhof Trauntal



© Foto: TZS

Forellengut Rosengarten

100

» Frischer Fisch aus Ihrer Region! «

Marc Rosengarten

Seit 1973 besteht das Forellengut Rosengarten. Es befindet sich in einem Seitental der Saar, 24 km von Trier entfernt. Seit kurzem ist unser Tal ein ausgewiesenes FFH-Schutzgebiet.

Auf einer Fläche von 6,5 ha liegen 30 Teiche und ein Fließkanal mit einer Gesamtwasserfläche von 3 ha. Hinzu kommen drei Bruthäuser, unsere Verarbeitung sowie eine Hälteranlage.

Wir bieten Ihnen ...

...neben Regenbogen- und Bachforellen sowie Saiblingen auch Besatzfische aus der Familie der Cypriniden und diverse andere Fischarten, wie Stör, Barsch und Zander an.

In unserem Fischladen finden Sie eine große Palette von Frisch- und Räucherfisch, sowie Fischpasteten, Salate, Fischsuppen und komplette Fischplatten, die nach bester handwerklicher Tradition erzeugt werden.

Unsere Fische haben viel Platz zum Schwimmen:
im Gegensatz zu einer Vielzahl von Mitbewerbern halten wir unsere Fische sehr extensiv in naturnahen Teichen und nicht wie sonst vielfach üblich mit 150-500 kg/m³.

Bei uns gilt:
Natur pur statt Massentierhaltung!
Im März 2011 haben wir uns vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit zertifizieren lassen und verfügen nun über das Prüfsiegel „GesicherteNachhaltigkeit". Damit stellen wir uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und der Zukunft unserer Kinder.

Neben der Fischzucht betreiben wir einen Flussfischereibetrieb, der ca. 1000 ha auf Saar und Mosel bewirtschaftet.

Gleichzeitig sind wir für den Beruf Fischwirt „Aquakultur und Binnenfischerei" größter Ausbildungsbetrieb in Rheinland-Pfalz.

© Fotos: Clemens Hess/VD/RLP

FORELLENGUT ROSENGARTEN

*Untere Neumühle 48-57, **54441 Trassem***
06581 91990, Fax 06581 919915
www.fisch-rosengarten.de
info@fisch-rosengarten.de
www.facebook.com/Forellengut-Rosengarten-195153900505140

FORELLENGUT ROSENGARTEN

101

Weingut Ökonomierat Herber

Familientradition & Leidenschaft

Das traditionsreiche Weingut wird mittlerweile in 5. Generation von mir, Matthias Herber, und meiner Frau Kimberly geführt, auf rund 11 Hektar Rebfläche in 5 verschiedenen Lagen bewirtschaften wir Weinberge in Perl, Sehndorf und Schengen.

Dabei spielen die verschiedenen Bodentypen und Hangausrichtungen eine große Rolle, was sich besonders bei unseren Lagenweinen im Perler Hasenberg spiegelt. Sie sind mineralische, körperreiche und aromatische Weine.

Das Weinbaugebiet liegt an der Obermosel und gehört zur einzigen Weinbaugemeinde im Saarland.

Schon seit der Römerzeit vor 2000 Jahren und auch heute noch wächst hier Europas älteste Weinrebe: Der Elbling. In unserem Weingut bauen wir überwiegend Burgundersorten an, die ihren besonderen Charakter durch die Muschelkalkböden unserer Region bekommen. Die Kombination von einem günstigen Klima und tiefgründigen Böden schafft eine ausgezeichnete Grundlage für exzellenten Weinbau.

» Unsere Familie betreibt modernen Weinbau mit Tradition und Leidenschaft, für nachhaltig erzeugte Weine aus dem Dreiländereck. «

Kimberly & Matthias Herber

Unsere Weine werden Vegan ausgebaut, die Weißweine qualitätsschonend in Edelstahlbehältern, und die Rotweine reifen in großen Holzfässern und Barriques.

Der Weinausbau wird geprägt von Tradition, Nachhaltigkeit und moderner Oenologie.

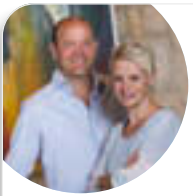
Sehr gerne würden wir Sie in unserem Weingut begrüßen, damit Sie unsere hervorragenden Weine kennen lernen.

WEINGUT ÖKONOMIERAT HERBER

Apacher Str. 11-17, ***66706 Perl***
06867 854
www.weingut-herber.de
info@weingut-herber.de
www.facebook.com/WeingutHerber

Weingut Ökonomierat HERBER

102



Weingut Karl Petgen

» Der Tradition verpflichtet. «

Peter Petgen

Immer den Moselsteillagen folgend, sind wir inzwischen im kleinen Weindorf Nennig angelangt. Von hier ist es nur ein Sprung zur französisch-luxemburgischen Grenze. Bereits in der neunen Generation betreiben Sabine und Peter Petgen das schmucke Weingut. „300 Jahre alte Dokumente zeugen von der traditionsreichen Vergangenheit des seit 1720 in Nennig bestehenden Weingutes, das damit das älteste an der saarländischen Mosel ist", informiert uns Peter Petgen.

„Unser Ziel ist es, der nachfolgenden Generationen unsere wertvolle Kulturlandschaft zu erhalten. Um diese Selbstverpflichtung zu erfüllen, haben wir uns entschlossen, unser Weingut auf einen nachhaltigen, naturnahen und umweltschonenden Weinbau umzustellen", schildert Petgen die stringente Vorgehensweise im Betrieb. Im April 2015 wurde nach Überprüfung des Betriebs durch eine unabhängige Zertifizierungsgesellschaft für nachhaltigen Weinbau, das Weingut in den Verband FAIR'N GREEN, erfolgreich aufgenommen. Neben 65 weiteren namhaften Weingütern müssen die Mitglieder von FAIR'N GREEN in den Bereichen Betriebsführung, Umweltschutz sowie gesellschaftlichem Engagement hohe Mindestanforderungen erfüllen.

Die 21 Hektar Weinberge sind zu 92 Prozent mit weißen und acht Prozent roten Trauben bestockt. Hauptsorte ist der Grauburgunder, daneben ergänzen Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Gris und Gewürztraminer die Weinpalette. Schließlich muss an der Mosel auch etwas Elbling sein, neben einer kleinen Partie von Müller-Thurgau. Die Nähe zur französischen Grenze führte wohl schon im Jahr 1924 zum Anbau des Auxerrois. 1970 folgte der Gewürztraminer und 1990 der Chardonnay; beide wurden erstmalig von der Familie Petgen im Saarland angebaut. Das Rotweinsortiment stellen Spätburgunder und Sankt Laurent.

WEINGUT KARL PETGEN

Martinusstrasse 12, ***66706 Nennig/Saarland***
06866 239
www.karl-petgen.de
info@karl-petgen.de
www.facebook.com/Weingut.Karl.Petgen

Karl Petgen Weingut seit 1720

103

Weingut Schmitt-Weber

Die Pflege der Tradition ist unser Ansporn für die Zukunft.
Thomas Schmitt

Unser kleines Familienweingut liegt an der saarländischen Obermosel. Die Besonderheit hier, sind die steinigen Muschelkalkböden, die die Basis für charakterstarke Burgunderweine bilden. Unsere Prämisse im Keller: So viel wie nötig, so wenig wie möglich - denn die Basis für Qualität wächst im Weinberg, die wir in unseren Weinen schmeckbar machen.

Die Weine: Unsere **„Klassiker"** sind die leichten und bekömmlichen Sommerweine mit spritziger Frische, die Lust und Laune machen.

Die **„Lagenweine"** sind charakterstarke Weine mit mindestens sechs Monaten Hefelager.

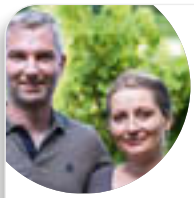
Die Weine der **Premiumserie 1725** werden mit sehr geringen Erträgen von 30 hl geerntet und werden ein ganzes Jahr auf der Hefe gelagert. Im Jahr 2014 wird unser Grauburgunder aus der Premium-Serie als der Beste Deutschlands ausgezeichnet.

WEINGUT SCHMITT-WEBER

*Bergstr. 66, **66706 Perl***
06867 366
www.schmitt-weber.de *info@schmitt-weber.de*
www.facebook.com/Weingut.Schmitt.Weber
www.instagram.com/weingutschmittweber

SCHMITT WEBER

104



Hotel-Restaurant Maimühle

nachhaltig · herzlich · regional
Edyta & Frederik Theis

Edyta und Frederik Theis bieten Ihren Gästen eine Auszeit vom Alltag, die Möglichkeit zu Entspannen und das Leben zu genießen.

Auf die Gäste warten in der Maimühle 10 modern eingerichtete Gästezimmer mit gemütlichem Landhaus Charme, sowie eine kreative, moselfränkische Küche als Bekenntnis zum Ort, zu heimischen Produkten und typischen Gerichten.

Als besonderes Highlight lädt Sommelier Frederik Theis zu kulinarischen Events, wie Weinwanderungen, Planwagenfahrten und Weinproben im Markusturm.

In der Maimühle und an außergewöhnlichen Orten schaffen die leidenschaftlichen Gastgeber Kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben und die Sehnsucht auf ein Wiedersehen wecken.

HOTEL-RESTAURANT MAIMÜHLE

*Bahnhofstr. 100, **66706 Perl***
06867 9113170
www.maimuehle.de
info@maimuehle.de
www.facebook.com/maimuehle
www.instagram.com/mai.muehle

MAIMÜHLE
Wein Erlebnis Hotel

105

Weinbau & Imkerei Albert Dostert

BLOËN ELBLING

Handarbeit aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Qualität statt Quantität
Nadine Zeimet

Unser Weingut Bloën Elbling befindet sich im schönen Nittel an der südlichen Wein Mosel. Hauptrebsorte ist die Spezialität unserer Region, der Elbling. Wir legen großen Wert auf Handarbeit und Nachhaltigkeit, nicht nur im Weinberg, sondern auch auf unseren Streuobstwiesen, auf welchen unsere Bienenvölker stehen. Produziert werden Elbling und Riesling Weine & Sekte der Spitzenklasse, prämierte Edelbrände auf Obst- und Weinbasis, Viez (Apfelwein), sowie Honig streng nach den Richtlinien des Deutschen Imkerbundes. Weinproben, Produktverkostungen, Verkauf, Blick ins Bienenvolk nach Absprache.

Wir freuen uns auf Sie.

WEINBAU & IMKEREI ALBERT DOSTERT

*Weinstraße 56, **54453 Nittel***
06584 29 89 623
www.bloen-elbling.com
mail@bloen-elbling.com

BLOËN ELBLING

106

Charlys Weinkeller

Unsere Weine bilden interessante Aromen, die unverwechselbare Weine hervorbringen.
Heinz-Peter Welter

Unser Weinkeller liegt nahe am Weindorf Wincheringen mitten in den Weinbergen oberhalb der Mosel. Wir führen unser Familienweingut mit viel Herzblut in zweiter Generation.
Die Hauptrebsorte ist der „Elbling", eine weiße Rebsorte, die mit den Römern schon vor mehr als 2000 Jahren den Weg an die Mosel gefunden hat. Daneben bauen wir Auxerrois, Rivaner, Kerner und die neue Rebsorte Solaris an.

Unsere Weine sind auf ihre Art sehr markant und zeigen die typische Charakteristik und Vielfältigkeit der Moselregion auf. Alle Weine sind von Hand gelesen und ökologisch ausgebaut.

Neben dem Ausbau der Weine ist es vor allem der tiefgründige Muschelkalkboden, der den Weinen eine gewisse Frische und Lebendigkeit verleiht.

CHARLY S WEINKELLER – ÖKO-WEINBAU MANFRED WELTER

54457 Wincheringen
Weinverkauf/Weinkeller, Bahnhofstr.: 06583 9947111
Büro, Warsbergerstr. 47: 06583 495
www.charlys-weinkeller.de
info@charlys-weinkeller.de
www.facebook.com/oekowein.welter

ECOVIN

107

Saarweingut und Ferienhof Benedikt Weidert

» Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken! «
Benedikt Weidert

Verehrter Weinfreund,
wir sind ein traditionsreiches Weingut an der unteren Saar.

Die Größe unseres Betriebes ist so ausgerichtet, dass alle Betriebsabläufe von der Rebe bis zum Abfüllen unserer Weine in der Hand von Winzerin und Winzer liegen.

Der Rebsortenspiegel ist bewusst kleingehalten. Der größte Teil der Anbaufläche ist natürlich dem Riesling vorbehalten. Auf den leichten Schieferböden in unseren Steillagen findet diese Rebe ideale Wachstumsbedingungen und gibt den Weinen enorme Mineralität und vielfältige Fruchtaromen.

Der Weinstil liegt im Schwerpunkt bei trocken ausgebauten Gewächsen. Aber auch feinherbe und fruchtsüße Weine sind in unserem Angebot.

In den Hanglagen mit schwereren Böden bauen wir 15 % der Anbaufläche mit Weiß- und Grauburgunder an. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, schauen Sie doch einfach mal auf unserem Weingut vorbei zu einer unverbindlichen Probe oder besuchen Sie uns auf unserem Online-Shop unter www.weingut-weidert.de.
Dort finden Sie auch unsere aktuelle Weinpreisliste 2021/2022.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Saarweingut u. Ferienhof Benedikt Weidert

SAARWEINGUT UND FERIENHOF BENEDIKT WEIDERT

Am Rosenberg 25, ***54329 Oberemmel/Saar***
06501 15391
www.weingut-weidert.de
info@weingut-weidert.de

SAAR-WEINGUT WEIDERT

weitere Partner

Weingut Petgen-Dahm

66706 Perl-Sehndorf, *Tel. 06867 309, www.petgen-dahm.de*

Weingut Boesen

54439 Palzem, *Tel. 06583 453, www.weingut-boesen.de*

108

Inga Schmitt Weine

» VINUM NOVUM – AMICUS NOVUS |
Ein neuer Wein ist wie ein neuer Freund! «
Inga & David

Regionale Weinvielfalt auf nur 2,7 Hektar Rebfläche.

Das bietet unser familiengeführtes Weingut in Oberemmel an der Saar. Wir, das sind Inga (28) und David (27), leiten das Weingut in dritter Generation und tragen zur Erhaltung der weinbaulichen Kulturlandschaft an der Saar bei.

Naturnahes Arbeiten –
vegan und händisch.
Als vergleichsweise kleiner Betrieb sind wir auf handwerkliches Schaffen angewiesen. Regelmäßig anfallende Arbeiten in den Weinbergen binden uns eng an die Natur und die Individualität des Jahrgangs. Der Verzicht auf tierische Produkte während des gesamten Weinausbaus ist für uns selbstverständlich.

Wir können nicht nur Riesling!
Neben den für die Saar-Region berühmten Rieslingen, die mit ihrem einzigartigen Säurespiel und einer exotischen Frische begeistern, stellen wir Weine für jeden Geschmack und viele Gelegenheiten her.

Wir produzieren:

- **Saartypische Rieslinge**
- **Burgunderweine mit milder Säure**
- **Fruchtige Rosés**
- **Prickelnder Winzersekt & Secco**
- **Elegante Rotweine**
- **Traubensaft pur**

Lust auf eine (Online-)Weinprobe?
Ob für zwei, zwanzig oder fünfzig Personen und ganz egal zu welchem Anlass – eine Weinprobe bei uns ist immer eine gute Entscheidung. Gerne bieten wir in diesem Rahmen eine passende Speisenbegleitung an.

Besuchen Sie unsere Weintaverne!
Wer es gemütlich und gastfreundlich mag gönnt sich bei uns einen Abend mit leckeren Saarweinen und feinen Gerichten aus unserer Winzerküche. Ein Treffpunkt für alle, die es sich abends gut gehen lassen wollen. Bei uns rückt man auf der Bank auch mal zusammen, wenn Gäste aus Nah und Fern vor der Türe stehen. Tische, Stühle, Decke und Theke – all das aus Holz und Fassdauben gebaut, bringt die gemütliche Atmosphäre in den Raum.

INGA SCHMITT WEINE

Brotstraße 4, ***54329 Konz***
06501 99790
www.ingaschmitt-weine.de
info@ingaschmitt-weine.de
www.facebook.com/IngaSchmittWeine

INGASCHMITT

109

Weingut Hutmacher

» Sie haben Geschmack – wir die Weine! «
Michael Hutmacher

„Klein aber fein" –
unter diesem Motto bewirtschaften wir das Familienweingut in Oberemmel. In fünfter Generation befindet sich auch eine Brennerei im Besitz, in der köstliche Obstbrände sowie drei Sorten Gin entstehen.

Typisch Saar
sind die Rebsorten, die wir anbauen. Auch hier beschränken wir uns auf das, was zur Region gehört. Davon können sich Besucher und Gäste direkt im Weingut überzeugen. Denn der Ab-Hof-Verkauf nimmt einen großen Stellenwert ein.

Ein Besuch der Straußwirtschaft bietet sich im Frühjahr und Spätsommer für einige Wochen an. In Weinregionen haben diese eine lange Tradition. Hier trifft man sich mit Freunden. Plaudert, genießt und hat einfach nur gute Laune.

Räumliche Nähe
zu Winzer und Weingut sind sehr beliebt und bieten Vorteile. Sollte diese einmal nicht so schnell zu bewältigen sein? Kein Problem denn Online-Einkauf geht auch bei uns.

Wir sehen uns!

WEINGUT HUTMACHER

Brotstraße 6, ***54329 Konz-Oberemmel***
06501 15557
www.weingut-hutmacher.de
weingut-hutmacher@t-online.de

110

Weingut Peter Greif

» Muschelkalk an der Obermosel und Schiefer an der Saar geben unseren Weinen genau das Terroir, das sie brauchen. «
Peter Greif

Wir bewirtschaften zurzeit 10 ha Anbaufläche auf unseren Weinbergen an Obermosel und Saar. Im Außenbetrieb legen wir sehr viel Wert auf naturnahe Bearbeitung. Auf Herbizide verzichten wir zum Schutz von Insekten und Bienen komplett. Stattdessen kommen Gründüngung und mechanische Bodenbearbeitung zum Einsatz. Moderne Drahtrahmenanlagen haben den Vorteil, dass wir während der Vegetationsphase, ob maschinell oder von Hand, schnell arbeiten können, damit die Trauben jederzeit genügend Luft und Sonne haben.

WEINGUT PETER GREIF / ANBAUGEBIET: MOSEL / SÜDLICHE WEINMOSEL

Bergstr. 9, ***54456 Tawern-Fellerich***
06501 16986
www.weinvongreif.de *info@weinvongreif.de*
www.facebook.com/WeingutGreif

111

Weingut Schmitt-Kranz

» Nicht nur Riesling – Burgundersorten – Rivaner – Winzerglühwein «
Matthias Schmitt

Unser alteingesessenes Familienweingut in Riol/Mosel bewirtschaftet ausschließlich Direktzulagen in Riol und Mehring. Auf rund 6 ha bauen wir eine Vielzahl von Rebsorten an. Im Mittelpunkt steht auf den sandig-lehmigen und Schieferverwitterungsböden der Riesling. Daneben bauen wir Müller-Thurgau, Weißburgunder, Spätburgunder, Dornfelder und einige Neuzüchtungen an. Der Weinausbau erfolgt im Gewölbekeller unseres ca. 200 Jahre alten Winzerhauses in der Ortsmitte von Riol.

Seit einigen Jahren produzieren wir unsere mehrfach ausgezeichneten Winzer-Glühweine. Grundlage des Roten und des Weißen Glühweins ist ein guter Grundwein, welcher mit den weihnachtlichen Aromen im Restzuckergehalt abgestimmt wird. Hierzu verwenden wir Weingut Müller-Thurgau für den Weißen und Dornfelder für den Roten Glühwein. Die passenden Aromenmischung wurde nach intensivem Probieren im Familienkreis entwickelt.

Die Zeitschrift Selection hat den Weißen Glühwein bereits zweimal als besten weißen Glühwein in Deutschland ausgezeichnet. Der Rote Glühwein wurde bei der aktuellen Prämierung mit Gold ausgezeichnet.

Lieferbar in der Literflasche und im 10 l – Kanister.

Unsere Angebote:

> **Weinbergswanderungen mit Weinprobe**
> **Weinprobe bei Ihnen zu Hause**

WEINGUT SCHMITT-KRANZ

Hauptstr. 20, ***54340 Riol***
06502 5189
www.schmitt-kranz.de
mail@schmitt-kranz.de

112

Weinmanufaktur Kasel

Alles wird per Hand gemacht. Die Lese in den steilen Hängen der Ruwer. Der Ausbau unserer Rieslinge. Die Pflege der Weinberge im Jahresverlauf. Alles zusammen auf etwa 3 ha.

Gerhard Biewer

Die Weinmanufaktur Kasel eG wurde 1934 als Kaseler Winzergenossenschaft gegründet. Aktuell bewirtschaften 14 Mitglieder ausschließlich im Nebenerwerb 3,5 Hektar Rebfläche.

Mit unseren hochwertigen Gutsweinen, die auch in der hiesigen Gastronomie geschätzt werden, sprechen wir auch junge Leute an, die in einer übersichtlichen Art zu qualitativ hochwertigen Weinen geführt werden. Darüber hinaus bieten wir selbstverständlich unsere Weine aus den weltbekannten Lagen Kaseler Nieschen, Kaseler Hitzlay und Kaseler Kehrnagel an.

Neben unserer Hauptrebsorte Riesling produzieren wir Weißburgunder und Roséwein aus Früh- und Spätburgundertrauben.

Unser Kellermeister Frank Meyer übernimmt die Trauben bei der Ernte und ist verantwortlich für die Vinifizierung. Die Mitglieder helfen gemeinsam bei der Füllung und der späteren Vermarktung unserer Produkte.

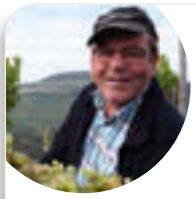
Gerne richten wir individuelle Weinproben, Planwagenfahrten und Weinwanderungen nach Wunsch und Absprache aus. Sprechen Sie uns gerne an.

WEINMANUFAKTUR KASEL EG

*Schulstr. 1, **54317 Kasel***
0651 53512, Mobil: 0179 4256827 - Gerhard Biewer
www.weinmanufaktur-kasel.de
info@weinmanufaktur-kasel.de
www.facebook.com/weinmanufaktur.kasel

WEINMANUFAKTUR KASEL

113



Weingut Gebrüder Steffes

Weinbau im Ruwertal verlangt einem alles ab, aber das Resultat ist einzigartig!

Rainer Steffes

Das Weingut Gebr. Steffes ist ein inhabergeführtes Weingut mit jahrhundertelanger Tradition. Die Weinlagen an der Ruwer, ein Nebenfluss der Mosel, sind Steillagen mit hohem Schieferanteil und mineralischen Terroir. Die Familie Steffes zeichnet sich selbst für die komplette Erzeugung verantwortlich und garantiert dadurch höchste, individuelle Weinqualität.

Unsere Weine sind vielfach prämiert und ausgezeichnet aus dem Reservoir vielfältiger Rebsorten (neben klassischem Riesling auch Burgunder, Chardonnay und Roter Riesling). Wir veredeln diese Trauben zu vorzüglichen Geschmackskompositionen für alle Weinfreunde.

FAMILIENWEINGUT GEBR. STEFFES

*Obere Kirchstraße 7, **54320 Waldrach/Ruwertal***
06500 99093
www.weingut-gebrueder-steffes.de
weingut-gebrueder-steffes@web.de

114

Wein- und Sektgut Heinz Schneider

Das Terroir, die physiologische Vollreife der Trauben und die Zeit prägen unsere Weine.

Heinz Schneider

Unser Wein- und Sektgut wurde im 17. Jahrhundert als Nonnenkloster erbaut und die bis heute erhaltenen Gewölbekeller sind das Herzstück. Wir produzieren Riesling- und Burgunderweine mit charakteristischer Frische und unwiderstehlicher Fruchtigkeit. Unsere Rotweine sind komplex mit aromatischer Tiefe. Auf dem kargen Devonschiefer haben unsere Lagen bis zu 70 % Neigung, darunter die Top-Lagen „Leiwener Laurentiuslay“ und „Josefsberg“.

Wer es prickelnd mag, genießt unsere handgerüttelten Sekte nach traditionellem Verfahren der Flaschengärung.
Wir unterstützen Slow Food Deutschland und haben bereits viele Staatsehrenpreise und Auszeichnungen für unsere Weine erhalten.
Auf unseren weinkulturellen Wanderungen führt Heidi Spang als Kultur- und Weinbotschafterin in die Artenvielfalt der Weinberge und erläutert die römische Kultur.

WEIN- UND SEKTGUT HEINZ SCHNEIDER

*Klostergartenstr. 36, **54340 Leiwen/Mosel***
06507 99138
www.weingut-schneider.de
info@weingut-schneider.de
www.facebook.com/weingutheinzschneider

115

Bio-Weingut Reis-Oberbillig

» Wir produzieren Bio-Qualität aus logischer Überzeugung. Auf ein Glas! «

Matthias Reis

Seit 2002 bewirtschaften wir unsere Rebflächen ökologisch, EU-zertifiziert und kontrolliert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Bereits 1990 stellte Robert Reis den Betrieb auf kontrolliert umweltschonenden Weinbau um. Die weitere Spezialisierung auf biologische Anbauweise war somit eine konsequente Fortsetzung des eingeschlagenen Weges.

Auf mittlerweile 10 Hektar bauen wir eine Vielzahl von Rebsorten an. Neben dem moseltypischen Riesling, hat sich unser Sortiment über die Jahre hinweg stetig erweitert. Weiße Weine produzieren wir aus den Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau (Rivaner), Weiß- und Grauburgunder sowie Cabernet Blanc. Den Spätburgunder verarbeiten wir sowohl zu Weiß- als auch zu Rosé- und Rotwein. Die zweite rote Sorte Regent ist eine reine Rotweinsorte, dient uns aber außerdem als Grundlage zur Herstellung von Traubensaft.

Unser Ziel ist es, Trauben bester Qualität zu kultivieren. Durch eine angepasste natürliche Düngung sowie ein den Witterungsbedingungen entsprechender Pflanzenschutz erhalten die Trauben einen standorttypischen Charakter. Die Folge sind ausdrucksstarke Weine, die in jedem Jahr ihre ganz eigene Geschichte erzählen und unsere Arbeit gepaart mit den Launen des Jahres widerspiegelt!

Eine Übersicht unserer zertifizierten Produkte:

- **Sekt – Riesling und Burgunder**
- **Rosé- und Rotweine**
- **Weißweine - trocken/feinherb/lieblich**
- **Rebsorten:**
  Riesling
  Blauer Spätburgunder
  Grauburgunder
  Weißburgunder
  Regent
  Müller-Thurgau
  Cabernet Blanc
- **Traubensaft**
- **Apfelsaft und Viez**

BIO-WEINGUT REIS-OBERBILLIG

Bahnhofstrasse 26, ***54340 Riol/Mosel***
06502 608 13 63
www.weingut-reis-oberbillig.de
info@weingut-reis-oberbillig.de
www.facebook.com/WeingutReisOberbillig
www.instagram.com/reisoberbillig

WEINGUT REIS-OBERBILLIG
RIOL/MOSEL

116

Weingut Nikolaus Köwerich

» Der Wein erfreue des Menschen Herz «
(Psalm 104,15)

In seinen Weinbergen rings um Leiwen erzeugt Nick Köwerich ausschließlich Riesling.

Seit der Antike werden an der Mosel Reben kultiviert, seit 1465 schmiegt Riesling seine Wurzeln tief in den Schiefer. Die Familie Köwerich gibt es seit 1548 in Leiwen, das zwischen Trier und Bernkastel an einer besonders schöne Moselschleife liegt.

„Die Tradition gehört in und nicht auf die Flasche", sagt der Weinbau-Ingenieur, dessen Weine auch in 0,25 Liter Fläschchen unterwegs sind und Namen wie „Einblick N°1" tragen, oder „Für Feen und Elfen", „Für Träumer und Helden",„Fräulein Mosel" und„Herr Mosel".

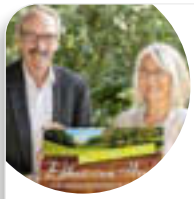
„Der Wein erfreue des Menschen Herz " (Psalm 104,15)

WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH

Maximinstr. 11, ***54340 Leiwen***
06507 4282
www.weingutkoewerich.de
info@weingutkoewerich.de
www.facebook.com/weingutkoewerich
www.instagram.com/weingut.nikolaus.koewerich

NIKOLAUS KÖWERICH
MOSEL-RIESLING

117



Weingut Spieles-Fuchs

» Spitzenweine von der Mosel – Die Rieslingwinzer! «

In unserem Familienbetrieb kultivieren wir Rieslingreben entlang der bekanntesten Steillagen der Mosel. Mit großer Sorgfalt und Geduld verarbeiten wir die Trauben im heimischen Betrieb. Mit viel Engagement erzeugen wir so Spitzenweine und präsentieren diese in unserem Weingut. Unsere Kunden kommen aus Deutschland und ganz Europa. Wir sind stolz auf das, was wir tun, denn es entsteht alles in unserer Heimat.

Alle Weine tragen das Logo der Regionalmarke. So wird für den Käufer sofort ersichtlich, dass er ein Produkt hoher Güte aus regionaler Herkunft gekauft hat. Wir wollen damit auch ein Zeichen für Qualität aus der Region setzen. Durch die Zusammenarbeit mit Gastronomen aus der Region möchten wir dabei mitwirken, die Saar-Hunsrück-Region, die von der Mosel im Norden umschlungen wird, zu der führenden Genussregion in Deutschland zu machen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Nachhaltigkeit. Das Weingut Spieles-Fuchs -Die Rieslingwinzer setzt bei der Herstellung der Weine auf ein konsequentes Pflanzenschutzmanagement. Zum Einsatz kommen ausschließlich bienenschonende Wirkstoffe. Die Anzahl der Ausbringungen wird auf das unbedingt nötige Maß reduziert. Am Ende geht es darum, unseren Kindern und Enkeln zu zeigen, dass der regionale Ansatz geeignet ist, sowohl Wertschätzung zu erzielen, als auch beim Umweltschutz direkt messbare Verbesserungen zu erzielen. Deshalb unterstützen wir „Ebbes von Hei!" und die Idee des regionalen Wirtschaftens.

Unsere Produkte und Dienstleistungen:

- **Leiwener Riesling Ortswein**
- **Rot- und Roséweine**
- **Prädikatsweine aus den Leiwener und Trittenheimer Steillagen**
- **Sekt**
- **Traubensaft**
- **Weinproben auf der Gartenterrasse**
- **Online-Weinproben**
- **Onlineshop**

WEINGUT SPIELES-FUCHS – DIE RIESLINGWINZER

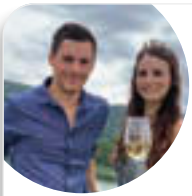
Stephanusstraße 10, ***54340 Leiwen***
06507 3067
www.rieslingwinzer.de
info@rieslingwinzer.de
www.facebook.com/WeingutSpielesFuchs
www.instagram.com/die_rieslingwinzer

WEINGUT
SPIELES-FUCHS
DIE RIESLINGWINZER

Moselle³
TRAIL

33km | 3 Länder | keine Grenzen
www.m3-trail.eu

118



Weingut Gorges-Müller

» Ausgezeichnete und bekömmliche Weine aus ökologisch verträglichem Anbau «

Wie es denn so ist, wenn man heiratet, finden sich nicht nur 2 Menschen zusammen, sondern in unserem Fall auch 2 Weinbaubetriebe, die wir von unseren Eltern übernommen haben. Aus den Weingütern Müller-Polf in Burgen und Gorges-Reef in Wintrich ist in den 1990er Jahren das Weingut Gorges-Müller geworden.

Mittlerweile arbeitet auch schon die nächste Generation mit im Weingut, unser Sohn Martin Müller, der nach Weinbau und Oenologie Studium sowie beruflicher Erfahrungen in nah und fern die Zukunft des Betriebes mit gestalten möchte.

Ein echter Familienbetrieb.

Das Weingut Gorges-Müller liegt in der Gemeinde Burgen, im Urstromtal der Mosel. Dort und in den angrenzenden Orten bewirtschaften wir von heißen Spitzenlagen bis hin zu echten cool-climate-Lagen Weinberge, die fruchtig, frische Weine mit einem enormen Trinkfluss versprechen. Gepaart mit dem Credo, einen umweltbewussten und ökologisch verträglichen Umgang mit unseren Reben zu pflegen.

In der Summe ergibt dies unser Konzept für einen nachhaltig verträglichen Weinbau und hervorragende, bekömmliche Weine. Eine Vielzahl nationaler und internationaler Auszeichnungen ist eine Bestätigung dessen.

WEINGUT GORGES-MÜLLER GBR

Am Frohnbach 11, ***54472 Burgen***
06534 8299
www.weingut-gorges-mueller.de
Info@weingut-gorges-mueller.de
www.facebook.com/gorgesmueller
www.instagram.com/gorgesmueller

119

WeinGut Benedict Loosen Erben

» Wir haben in Ürzig Top-Lagen für Top-Weine, die in unserem WeinGut Benedict Loosen Erben mit unfassbar viel Handarbeit bearbeitet werden. «

Claudia Müller

Begeisternde Weine, spontan vergoren und vegan ausgebaut – das ist zu erleben bei Claudia, Bernd und Max vom WeinGut Benedict Loosen Erben in Ürzig an der Mosel.
Die überwiegend wurzelechten, teils uralten Riesling-Reben werden größtenteils in sehr zeitaufwändiger Handarbeit in traditioneller Einzelpfahl-Erziehung nah an der Natur in den steilen Weinbergen um Ürzig mit einer Hangneigung von gut 68° kultiviert.
Guter Wein braucht Zeit.
Es entstehen dank langer Zeit auf der Feinhefe und schonender Verarbeitung aromatische und mineralische Rieslinge.

Unser Angebot:

- **Rebstock-Patenschaften**
- **Online-Weinproben**
- **Riesling mit persönlichem Etikett**
- **gekühlter Riesling, kontaktfrei 24/7 am Wein-Verkaufsautomat am Ürziger Moselufer**
- **Weingenuss an der Wein-Biene (ital. Ape), einer nostalgisch anmutenden dreirädrigen mobilen Vinothek**
- **Weinbergswanderung**
- **Junggesellen:innen-Abschied**

WEINGUT BENEDICT LOOSEN ERBEN

Würzgartenstraße 1, ***54539 Ürzig/Mosel***
0160 84 28 967 und 06532 945 90 92
www.Benedict-Loosen-Erben.de
Riesling@Benedict-Loosen-Erben.de
Facebook / WeinGut Benedict Loosen Erben

Geschenk-Kaddongs

„KADDONGS" – PRALL GEFÜLLT MIT REGIONALER VIELFALT!

Schenken Sie regionalen, nachhaltig produzierten Genuss!

WIR SIND DABEI
Ebbes von Hei!
DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

Unsere „Kaddons":
Individuell oder schon fertig gefüllt nach den Themenkartons Wein, Streuobstwiesen, Bio, Wild.

Bestellbar beim:
Naturburschen in Losheim
Tel. 06872-4089366
ebbes-von-hei@naturbursche.de

Auch vor Ort erhältlich:
bei den „Ebbes von Hei!"–Verkaufsstellen.
Die Liste aller Verkaufsstellen finden Sie auf www.ebbes-von-hei.de

120

Maurerkunst Schnubel

» Die Welle ist eine der Urformen des Universums «
Bertwin Schnubel

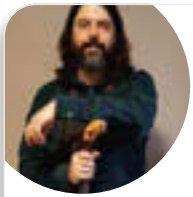
Seit mehr als 20 Jahren plane und baue ich Mauerwerke nach eigenen Entwürfen vorwiegend aus regionalen Natursteinvorkommen oder historischen recycelten Mauerziegeln. Neben den Gestaltungen in privaten Häusern und Gärten gewinnt Kunst im öffentlichen Raum für mich immer mehr an Bedeutung. Dazu gehören Objekte an Wanderwegen, Ortseingangsgestaltungen, Spielplätze oder die Friedhofskultur.

Durch Vorfertigen der Arbeiten in meiner Werkstatt, werden viele Anfahrten zur Baustelle eingespart, sowie Lärm und Ressourcen reduziert. Lediglich die Montage erfolgt innerhalb kürzester Zeit an der Baustelle.

MAURERKUNST SCHNUBEL

*Römerstr. 17, **66780 Rehlingen-Siersburg***
06835 500745
www.maurerkunst.de
info@maurerkunst.de

121



Laurent Art & Craft Stockmanufaktur

STÖCKE - SCHMUCK - KUNST

» Wandergenuss mit einmaligen und handgefertigten Wanderstöcken «
Dirk Laurent

Die Manufaktur „Art & Craft" von Dirk Laurent hat sich auf die Herstellung von hochwertigen Premium-Wanderstöcken spezialisiert. Jeder Stock ist ein Unikat. Die handgefertigten Wanderstöcke werden aus regionalen Hölzern wie Schwarzdorn, Hartriegel, Weißdorn oder Haselnuss gefertigt.

Von der Sammlung der Hölzer, über das Trocknen, das Dämpfen, das Schleifen bis hin zu Griffgestaltungen aus Leder mit handgenähter Sattlernaht oder Horn werden alle Arbeiten von Dirk Laurent in seiner kleinen Manufaktur selbst ausgeführt.

Er bietet unter anderem Wanderstöcke, Hirtenstöcke, Pilgerstäbe oder Outdoor- und Survivalstöcke.

LAURENT ART & CRAFT STOCKMACHEREI

*Im Hanfgarten 21, **66822 Lebach***
0170 8228264
www.laurent-artandcraft.de
laurentartandcraft@gmail.com
www.facebook.com/Laurent-Art-Craft
www.instagram.com/laurentartandcraft

122

RST Schreibgeräte Manufaktur

» Dinge, die der Mensch nicht braucht, ihm aber Freude bereiten «
Rudolf Theodor

Seit 20 Jahren begeistert mich die Herstellung exklusiver Schreibgeräte, Accessoires und Flaschenverschlüsse aus erlesenen Hölzern.

Aus meinem Sortiment:

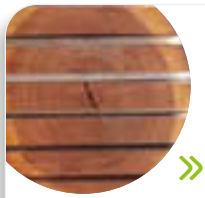
- **Exklusive Schreibgeräte aus erlesenen Hölzern**
- **Handgefertigte Wein- und Tischaccessoires**
- **Sonderanfertigungen nach Kundenwunsch**

Termine nach Vereinbarung.

RST SCHREIBGERÄTE MANUFAKTUR / RUDOLF THEODOR

*Wiesenstraße 19, **66798 Wallerfangen***
06831 69191
rudolf.theodor@t-online.de

123



Atelier JoRu – Feinste Möbel

Lothar Ruhland

» Wenn wir die Möglichkeiten, die uns unsere Region bietet, ausschöpfen, gewinnt vor allem unsere Natur. «

Unsere Heimat bietet alles, was man für eine funktionierende Gemeinschaft benötigt. Nur wenn wir die vorhandenen Ressourcen nachhaltig nutzen, können die nachfolgenden Generationen auch von unserer Natur profitieren. Das Holz, aus dem unsere Möbel entstehen, finden wir in den umliegenden Wäldern. Wir suchen jeden Stamm selbst aus, lesen seine Textur und schneiden ihn zu Bohlen. Diese werden getrocknet und in unserer Werkstatt verarbeitet. Dabei vergessen wir nie, dass jeder Baum ein Lebewesen ist, dem mit Achtung zu begegnen ist.

Sortiment:

- **Maßgefertigte Massivholzmöbel von heimischen Holzarten aus unserer unmittelbaren Umgebung**
- **Massivholzküchen**
- **Gartenmöbel**
- **Flaschenständer /-regale**
- **Lampen**
- **Schneidbrettchen, Hackblöcke, Servierbretter**
- **Massivholzbohlen**

JOST & RUHLAND SCHREINEREI MÖBELMANUFAKTUR MASSIVHOLZ

*Alfred-Nobel-Str. 9, **66793 Saarwellingen***
06838 896300
www.joru.biz
info@joru.biz

124

Le Bon Savon

SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

» **Alles ist gut, wie es aus den Händen der Natur kommt!** «
Johann Wolfgang von Goethe

Unsere Philosophie

Nachhaltig - palmölfrei - 100% natürliche Zusätze - plastikfreie Verpackung

Mit viel Herz und Hingabe entstehen unsere Seifen. Sie sind besonders hautverträglich und pflegend durch die Zugabe von sorgfältig ausgewählten und besonderen Zutaten, wie z. B. Bio-Wacholderbeeren aus der Saarbrücker Gewürzmanufaktur Rimoco und Bio-Honig von der Fam. Wenzel aus Blieskastel. Viele Seifen sind vegan.

Unsere Produktpalette:

- **Duschseifen mit Sheabutter**
- **Haarseifen mit wertvollen Pflanzenölen**
- **Salz- und Soleseifen**
- **Rasierseifen mit vitaminreichem Oliven- und Avocadoöl**
- **Pflegende Gesichtsseifen**

Unter www.le-bon-savon.de finden Sie unsere Verkaufsstellen oder kontaktieren Sie uns einfach telefonisch.

Wir freuen uns auf Sie!

LE BON SAVON - SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

*Schwarzer Weg 23, **66798 Wallerfangen***
0163 8020484
www.le-bon-savon.de
seife@le-bon-savon.de

125

Zimmerei Jürgen Hoffmann

MASSIVE HANDGEFERTIGTE GARTENMÖBEL

» **Ich erfülle alle Kundenwünsche mit Leidenschaft** «
Jürgen Hoffmann

Massivholzmöbel von „holzgarnitur.de“

Jürgen Hoffmann aus Noswendel bietet seinen Kunden handgefertigte Unikate aus massivem Naturholz an. Das Holz kommt ausschließlich aus seiner Heimat, dem Hochwald.

Im Angebot hat er unter anderem Sinnesbänke, Relaxbänke, Wellenliegen, Holzgarnituren und Epoxidharz-Tischplatten. Jedes Möbel wird von ihm nach den Wünschen der Kunden in liebevoller Handarbeit aus regionalen Eichen, Douglasien. Lärchen, Kirschen, Eschen und Robinien maßangefertigt.

Zusätzlich bietet er die Dienstleistung des Lohnschnitts an. Er schneidet Rundholz der Kunden in gewünschten Dimensionen und Längen bei den Kunden vor Ort zu. Er freut sich über Anfragen und wird den Kunden die individuellen Wünsche erfüllen.

ZIMMEREI JÜRGEN HOFFMANN

An der Linde 20, 66687 Wadern-Noswendel
0178 4309548
www.holzgarnitur.de
info@holzgarnitur.de

126

Holzmanufaktur Rackini

» **Alles andere als Standard!** «
Benedikt Rack

Massivholzmöbel & mehr

Wir sind eine Holzmanufaktur aus dem Hochwald und verstehen uns als Dienstleister rund um das Thema Holz und Massivholzmöbel. Dabei erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche. Bei uns bekommen Sie ausschließlich Möbel aus einheimischen Hölzern und aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Dabei setzen wir auch auf kurze Transportwege, um die Umwelt zu schonen. Seit über 15 Jahren bieten wir **Sinnesbänke** mit 6 verschieden Rückenformen an. Hochwertig verarbeitet, TÜV-zertifiziert, für Schulen, Kindergärten, Wanderwege oder den eigenen Garten.

Wir liefern:

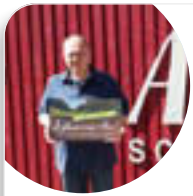
- **individuelle Massivholzmöbel**
- **Rackinibänke**
- **Gartenmöbel**
- **Holzspielgeräte**
- **Mobiles Sägewerk u.v.m**

Vereinbaren Sie gerne einen Termin bei uns. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HOLZMANUFAKTUR RACKINI / BENEDIKT RACK

*Deltstraße 37, **66687 Wadern***
0171 6266255 o. 06874 1868081
www.rackini.de
sbr.rack@me.com

127



Adams Schreinerei

IN SCHILLINGEN

» Bei der Verarbeitung von Zirbenholz legen wir hohen Wert auf Nachhaltigkeit. Sowohl bei der Beschaffung, als auch der Verarbeitung, bei der Abfälle vermieden werden. Zirbenholz wird außerdem nicht behandelt, damit der angenehme Duft lange erhalten bleibt. «

Andreas Adams, Schreinermeister

Wir sind ein Familienunternehmen in der fünften Generation in Schillingen und bieten eine große Produktpalette von individuellen Einzelstücken bis zur kompletten Innenausstattung. Einer unserer Schwerpunkte ist die Verarbeitung von Zirbenholz, einer Kiefernart aus den österreichischen Alpen. Zirbenholzmöbel überzeugen durch ihren wohltuenden Duft und eine markante Optik. Sie wirken antibakteriell, halten Schädlinge fern und sorgen für eine erhöhte Schlaf- und Erholungsqualität.

Nachhaltig produzieren und arbeiten ist für uns schon immer selbstverständlich. Deshalb engagieren wir uns bei der Regionalinitiative Ebbes von Hei. Im Jahr 1997 erhielten wir als einer der ersten Betriebe in Rheinland-Pfalz das EU-Öko-Audit-Zertifikat.

Im Jahre 2001 wurden wir mit dem Umweltpreis von Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. Mit der Bundesstiftung Umwelt haben wir an Projekten zur CO2-Reduzierung gearbeitet. Eine Pflanzenkläranlage und Photovoltaik sind ebenso selbstverständlich wie eine Absauganlage für Holzspäne und Heizung auf der Grundlage erneuerbarer Energien. Zur Oberflächenbehandlung von Holz verwenden wir ausschließlich umweltfreundliche Produkte. **Neben Zirbenholz verarbeiten wir natürlich auch einheimische Hölzer zu hochwertigen Möbelstücken.**

Besuchen Sie uns in unseren Ausstellungsräumen in Schillingen (nach vorheriger Anmeldung), die übrigens ganz in der Nähe des Startpunkts der Traumschleife „Schillinger Panoramaweg“ zu finden sind.

ADAMS SCHREINEREI

*Büdelter Hof 1, **54429 Schillingen***
06589 329
www.adams-schreinerei.com
info@adams-schreinerei.com
www.facebook.com /AdamsSchreinerei

Adams SCHREINEREI

Markt in Wadern

Frischmarkt

Der Markt am Freitag bietet viele regionale Produkte wie Brot, Obst, Gemüse, Eier, Fleisch sowie Blumen und Pflanzen.

Auch Fisch, Feinkost und französische Spezialitäten werden angeboten.

Marktflair in Wadern

Jeden Freitag von 8 bis 13 Uhr

Stadt Wadern

Mittwoch und Freitag für 1 Euro mit dem Marktbus nach Wadern

Genussreisen 2022

im komfortablen Reisebus

1. Samstag, 23. April
Senf, Wild und See

Senfmanufaktur in Losheim / Führung im Hofgut Dösterhof mit Hofladen und Café / Wildmenü im Restaurant Schlossberg in Büschfeld / SeeGarten in Losheim / Abschluss im Garten-Bistro

2. Samstag, 14. Mai
Fisch- und Weingenuss

Besichtigung Forellenhof Trauntal im Nationalpark Hunsrück-Hochwald mit Mittagessen / Weinprobe in der Weinmanufaktur Kasel / Spaziergang um den Keller See / Abschluss im Restaurant zur Post in Kell

3. Samstag, 4. Juni
Genüsse an der unteren Saar

Käserei Altfuchshof in Saarburg-Kahren / Besichtigung des Hofgut Serrig mit Feldbahnfahrt / Mittagessen im St. Erasmus in Trassem / Führung durch Saarburg / Weingut Inga Schmitt in Oberemmel

4. Samstag, 25. Juni
Trier, Saargau und Obermosel

Stadtführung Trier / Viezprobe in der Regiothek Orscholz / Mittagessen in der Maimühle in Perl / Weinprobe im Weingut Herber in Perl / Abschluss im Pehlinger Hof in Gerlfangen

5. Samstag, 30. Juli
Heimat im Hunsrück und Moselriesling

Besuch von Café und Kino Heimat im Elternhaus von Edgar Reitz in Morbach / Führung Bio-Rinderzucht Gräfendhron / Mittagessen im Landhaus Gräfendhron / Weinprobe im Weingut Köwerich in Leiwen

6. Samstag, 13. August
Nationalpark und Edelsteine

Kleine Wanderung im Nationalpark Hunsrück-Hochwald bei Börfink mit Verkostung von Bieren aus weltweiten Nationalparks / Mittagessen im Restaurant Steuer in Allenbach und Besichtigung der Edelsteinschleiferei / Besichtigung Weihermühle in Schmelz

7. Samstag, 17. September
Römer, Viezstraße und Elbling

Käserei Altfuchshof in Saarburg-Kahren / Besichtigung des Hofgut Serrig mit Feldbahnfahrt / Mittagessen im St. Erasmus in Trassem / Führung durch Saarburg / Weingut Inga Schmitt in Oberemmel

8. Samstag, 1. Oktober
Bier und Keramik entlang der Saar

Saarschleifenrundfahrt mit dem Schiff / Brauereibesichtigung und Mittagessen im Abtei-Bräu Mettlach / Keramikmuseum mit Einkaufsmöglichkeit / Saarländisches Brennereimuseum in Perl

Helmut Grein
Gästeführungen & Reiseveranstaltungen

Infos und Anmeldung für alle Reisen:

Veranstalter: Helmut Grein Gästeführungen und Reiseveranstaltungen
An der Kapelle 16, 66780 Rehlingen-Siersburg, www.helmut-grein.de
Anmeldung über Kontaktformular, info@helmut-grein.de oder Tel. 0160 523 09 90.
Es gelten die aktuellen Corona-Bestimmungen.

Genuss-Märkte 2022

Die Märkte sind Teil von bestehenden Marktveranstaltungen, Teil der kulinarischen Aktionen oder, wie der Cirque des Gourmets, eigene Events. Zu jedem Genussmarkt gehört ein „Ebbes von Hei!" – Informationsstand.

Samstag, 9. April
Kultur-Genuss
Genussmarkt mit Kulturprogramm in der Fußgängerzone der Stadt Merzig

Palmsonntag, 10. April
Wadgasser Frühling
Genussmarkt am Deutschen Zeitungsmuseum in Wadgassen

Samstag, 14. Mai
Kultur-Genuss
Fußgängerzone Stadt Merzig

Samstag, 11. Juni
Kultur-Genuss"
Fußgängerzone Stadt Merzig

24. bis 26. Juni
Genussmarkt
Genussmarkt im Rahmen des überregionalen Outdoorfestivals „Draußen am See"

Sonntag, 17. Juli
Kunst-Handwerkermarkt
in Thalfang

Samstag/Sonntag, 3./4. September
Cirque des Gourmets
in und um die Eisenbahnhalle Losheim am See

Sonntag, 11. September
2. Lebacher Land- und Forstwirtschaftstage
Veranstalter: Stadt Lebach

Samstag 17. September
Markt der Köstlichkeiten
Fußgängerzone Stadt Merzig
Veranstalter: Stadt Merzig

Sonntag 25. September
Morbacher Herbst
mit Bauern- und Kreativmarkt, Veranstalter: Gewerbe- und Verkehrsverein Morbach

Samstag, 9. Oktober
Bauern- und Handwerkermarkt
in Hermeskeil

Samstag/Sonntag, 29./30. Oktober
Herbst- und Wildmarkt
und großem Rahmenprogramm in Wadern, Veranstalter: Stadt Wadern

Alle Infos finden Sie unter:
www.ebbes-von-hei.de

„Lecker Pfädchen“

die Kulinarik-Traumschleife in Thalfang

Wandern mit „Ebbes von Hei!“

Am 8. Mai wird in Thalfang mit der Traumschleife „Lecker Pfädchen“ der erste Kulinarik-Premiumweg im Südwesten eröffnet.

Der 10 km lange leicht bis mittelschwere Rundweg verbindet Thalfang mit Dhronecken. Unterwegs gibt es 6 Genussfenster und 3 Genuss-Stationen von „Ebbes von Hei!“-Partnerbetrieben.

Nach der Wanderung laden „Ebbes von Hei!“-Gastgeber zur Einkehr ein. Wer möchte, kann sich vorab einen Picknickbeutel zum Mitnehmen bestellen oder sich das Picknickpaket an einen Rastpunkt liefern lassen.

Das ganze Jahr über bietet die Tourist-Info Thalfang mit „Ebbes von Hei!“-Partnern kulinarische Wanderungen auf dem Lecker Pfädchen an. So gibt es am 9. Juli eine Picknickwanderung mit Annegret Lipp oder am 3. September eine Bierwanderung mit der Kirner Brauerei.

Folgende „Ebbes von Hei!“-Partner sind dabei:
Bio-Hof Conrad in Dhronecken
Annegret Lipp (www.angeregtes.com)
Edeka- Diehl
Kirner Brauerei
Hochwald-Sprudel
Weingut Gorges-Müller
Landhaus Gräfendhron
Landgasthof Rauland
Bahnhof Thalfang
Bistro Eigenbrodt
Büchsenschütz Honig

Weitere Partner werden hinzukommen.

Informationen zum Weg, den Angeboten und den Veranstaltungen:

Tourist-Information Thalfang
Tel. 06504-954097
www.erbeskopf.de, sowie bei
www.saar-hunsrueck-steig.de
www.ebbes-von-hei.de

Erlebnis Traumschleifen

Premium-Rundwanderwege in der Region um den Saar-Hunsrück-Steig

Best of regional!

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen von zahlreichen Wandergastgebern rund um den Steig und die Traumschleifen.
www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik

- 111 zertifizierte Rundwanderwege
- Atemberaubende Wandererlebnisse zwischen 6 und 20 km
- in unmittelbarer Nähe zum Saar-Hunsrück-Steig

Saar-Hunsrück STEIG
Traumschleifen Saar-Hunsrück
PREMIUM

Wanderbüro Saar-Hunsrück
saar-hunsrueck-steig.de/traumschleifen

Kulinarische Aktionen 2022

Die kulinarischen Aktionen werden organisiert von der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!" in Kooperation mit dem Wanderbüro Saar-Hunsrück.

Im Mittelpunkt stehen die teilnehmenden Gastronomiebetriebe und die regionalen Erzeuger, die Ihre Produkte zu den jeweiligen Aktionen liefern. In Kooperation mit den Tourist-Informationen der beteiligten Kommunen wird ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm angeboten. Neben **„Omas Küche"**, dem **„Fischfestival"**, den **„Kartoffeltagen"** und den **„Wildwochen"** gibt es in diesem Jahr mit der Veranstaltung **„Genuss von der Streuobstweise"** eine Premiere. Hier stehen vom 23. September bis zum 3. Oktober die Produkte aus den wertvollen heimischen Streuobstwiesen, wie Obst, Säfte, Viez und Edelbrände, im Mittelpunkt (siehe Seite 120).

Omas Küche

7. bis 20. Februar

traditionell, regional und kreativ

Heutzutage liefert die Industrie dem Handel ganzjährig Lebensmittel aus der ganzen Welt. Die Kehrseite sind häufig lange Transportwege, schwierige Produktionsbedingungen und Umweltprobleme in den Herkunftsländern.

Die Aktion „Omas Küche" soll zeigen, wie es anders geht und wie genussvoll, gesund und nachhaltig Kochen in der kalten Jahreszeit sein kann. Die teilnehmenden Gastronomen verarbeiten saisonal verfügbare regionale Produkte.

Zu Großmutters Zeiten war es selbstverständlich, das ganze Tier zu verarbeiten und daraus schmackhafte Gerichte, wie Rindfleischsuppe, Rinderrouladen,

Schweinsbraten oder Kohlrouladen zu zaubern. Freuen Sie sich auf die pfiffigen Gerichte unserer Küchenchefs, die traditionelle Rezepte oft mit neuen kreativen und innovativen Ideen verfeinern.

Fischfestival

9. bis 24. April

Leckeres rund um die heimischen Fischarten

In den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten finden wir eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen vor. Forellen, Saiblinge, Hechte oder Zander haben bei klarer Luft und sauberem Wasser beste natürliche Voraussetzungen. Die regionalen Fischproduzenten betreiben die Zucht von Bachforellen, Regenbogenforellen, Lachsforellen oder Saiblingen. Mit dem Fischfestival möchten wir die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fischs bekannter machen. Die teilnehmenden Gastronomen werden ihre Gäste mit Ihren außergewöhnlichen Kreationen begeistern.

Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Trauntal in Börfink gibt es in unserer Region zwei Produzenten, die eine naturnahe Fischzucht mit hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben.

Lassen Sie sich von unserer regionalen Produktvielfalt begeistern und genießen Sie Ihren Fisch hier vor der Haustür „wie am Meer".

Alle Veranstaltungen und kulinarischen Angebote finden Sie unter:

www.ebbes-von-hei.de
www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik

Kulinarische Aktionen 2022

Kartoffeltage
8. bis 23. Oktober

Hochgenuss mit einer
Vielfalt an Sorten

Die Kartoffel kam einst aus Südamerika nach Europa. Die Kulturpflanze enthält viele Nährstoffe, kaum Fett, viel Eiweiß und Vitamin C und ist traditionell ein fester Bestandteil der regionalen Küche. Die Zubereitungsarten sind damals wie heute sehr vielfältig: Die Kartoffel wird gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, gestampft, zu „Grumbeersupp" gekocht, zu „Schales" oder „Dibbelabbes" gerieben.

Die bei der Aktion verwendeten Kartoffeln kommen ausschließlich von den inzwischen 14 Landwirten in der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!", die sich dem Kartoffelanbau verschrieben haben. Eine gleichbleibende hohe Qualität ist ihr Maßstab. Ihre Kartoffeln werden auch in den zahlreichen „Ebbes von Hei!" – Verkaufsstellen angeboten. Einige Bäcker bieten zudem Backwaren aus der „tollen Knolle" an.

Im Rahmen der Kartoffeltage werden die beteiligten Gastronomen ein umfangreiches Spektrum an traditionellen und modernen Kartoffelgerichten auf die Teller zaubern.

Alle Veranstaltungen und kulinarischen Angebote finden Sie unter:

www.ebbes-von-hei.de
www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik

Wildwochen
5. bis 20. November

Gesundes Fleisch
aus heimischen Wäldern

Frisches Wildbret von den heimischen Jägern bietet allerhöchste Qualität. Das Fleisch von Reh, Wildschwein und Hirsch ist delikat und schmeckt aromatisch. Zudem ist es vitamin- und nährstoffreich, sowie frei von Cholesterin, fettarm und reich an Omega-3-Fettsäuren.

Es gehört zur Philosophie der Wildwoche, dass nicht nur Edelteile wie Rehrücken angeboten werden, sondern das ganze Tier zu hochwertigen Gerichten verarbeitet wird. Die Wildmetzgereien bieten Wildschinken, Wildsalami, Wildleberwurst oder Wildjagdwurst von allerhöchster Qualität.

Lassen Sie sich überraschen von den originellen und variantenreichen Wildgerichten der beteiligten Gastronomen. Knusprig gebratene Keulen finden ebenso Liebhaber wie zartes Ragout, Leber oder Niere. Serviert wird sowohl traditionell Deftiges als auch auf moderne Art Gegrilltes oder Geschmortes.

TOP-EVENTS

SA + SO
29 + 30.10.2022
Herbst- und Wildmarkt
mit „Ebbes von Hei!"– Genussmarkt, Essen, Trinken, Leckerem aus der Region und Informationen zu Wald, Jagd, Natur und Landschaft.

128

Hotel-Restaurant Litermont

Wir sind dabei!

Das Restaurant Litermont in Nalbach, gelegen direkt am Litermont bei Start der Traumschleife „Litermont-Gipfeltour", ist eine gute Adresse für Freunde abwechslungsreicher, regional orientierter Frischeküche. Ralf Steuer und sein Team kochen mit Leidenschaft. Und das schmeckt man.

HOTEL-RESTAURANT LITERMONT

Am Litermont 40, ***66809 Nalbach*** *06838 5155200*
www.restaurant-litermont.de *info@restaurant-litermont.de*
www.facebook.com/restaurantlitermont

Fischfestival / Kartoffeltage

129

Hotel-Restaurant Maurer

Wir sind dabei!

Die Küche im Hotel-Restaurant von Familie Maurer in Saarwellingen möchte die Gäste mit einer individuellen Note begeistern. Sie ist saisonal und regional orientiert. Mit viel Leidenschaft kocht das Küchenteam aus frischen Zutaten, die so weit wie möglich, aus der Region bezogen werden, eine kleine Karte. Traditionelle Saarländische Küche wie die „Hoorische" findet sich ständig im Angebot.

HOTEL-RESTAURANT MAURER

Schlossstr. 58, ***66793 Saarwellingen*** *06838 86000*
www.hotel-maurer.de *info@hotel-maurer.de*

Omas Küche / Kartoffeltage

Hotel-Restaurant Maimühle

mehr Infos: Seite 84

66706 Perl
www.maimuehle.de

Wir sind dabei!

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

130

Hotel-Restaurant Laux

Wir sind dabei!

Das Hotel-Restaurant Laux im Merziger Stadtteil Weiler ist ein traditionsreiches Familienhotel in 3. Generation. „Hauptsach gudd gess", das ist die Devise von Patrick Greveldinger und seinem Team. Das Restaurant mit schönem Biergarten sowie Außenküche bietet saisonale und regionale Frischeküche mit heimischen Spezialitäten. Es wird darauf geachtet, möglichste viele regionale Erzeuger als Lieferanten zu gewinnen.

HOTEL-RESTAURANT LAUX

Perler Str. 8, ***66663 Merzig*** *06869 210*
www.hotel-laux.de *info@hotel-laux.de*

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage

131

Hotel-Restaurant Roemer

Wir sind dabei!

Wir bieten im Roemer eine feine, saisonal und regional inspirierte Küche mit einem liebevollen Service. Markus Koster und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch im Restaurant, auf der Gartenterrasse oder für Feiern im Festsaal bis 100 Gäste. Klassische saarländische Gerichte haben einen festen Platz auf der Karte. Selbstverständlich arbeiten wir mit regionalen Produzenten zusammen.

HOTEL-RESTAURANT ROEMER

Schankstr. 2, ***66663 Merzig*** *06861 93390*
www.roemer-merzig.de *info@roemer-merzig.de*
www.facebook.com/roemer.merzig

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg"

mehr Infos: Seite 72

66687 Wadern-Büschfeld
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Wir sind dabei!

Fischfestival / Wildwochen

132

Brasserie im Parkhotel Weiskirchen

Wir sind dabei!

Mit internationalen Köstlichkeiten sowie regionalen Spezialitäten werden Sie im Restaurant „Vier Jahreszeiten" und in der gemütlichen Brasserie von Küchendirektor Torsten Spies und Küchenchef Ralf Helmedach kulinarisch verwöhnt. Auf der Restaurant-Terrasse können Sie jeden Freitag im Juli und August ab 18.30 Uhr ein leckeres Grillbuffet genießen.

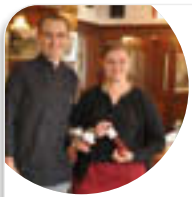
Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne telefonisch oder auch per E-Mail entgegen.

PARKHOTEL WEISKIRCHEN

Kurparkstr. 4, ***66709 Weiskirchen*** *06876 919536*
www.parkhotel-weiskirchen.de
info@parkhotel-weiskirchen.de

Kartoffeltage / Wildwochen

133



Restaurant Zum Dompropst

Wir sind dabei!

„Geschmackliche Vielfalt und Genuss stehen bei uns an erster Stelle!"
Regionale und saisonale Genusserlebnisse: dafür steht die Küche und der Service unseres liebevoll im Bistro-Stil eingerichtete Restaurant. Einfach abschalten und genießen!

- feine Auswahl an Spezialitäten, immer passend zur Jahreszeit
- täglich wechselnde Speisen sowie ein 4-Gang Menü
- regionale, aber auch internationale Weine
- Kaffeespezialitäten mit Bohnen regionaler Produzenten
- Platz für kleinere Feiern bis zu 20 Pers. in der „Alten Backstube"

RESTAURANT ZUM DOMPROPST

Marktplatz 19, ***66687 Wadern***
www.dompropst-wadern.de
www.facebook.com/ZumDompropst
0152 58765250 u. 06871 8762
info@dompropst-wadern.de

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

134

School Kättchen Café

RESTAURANT, CAFÉ, WEINBAR & LOUNGE

Wir sind dabei!

Das School Kättchen Café befindet sich im urigen Dorf Weierweiler mitten im Schwarzwälder Hochwald. Aus einem mehr als 160 Jahre alten Lothringer Bauernhaus hat Raimund Repplinger ein wahres Kleinod der Gastronomie geschaffen. Charme und Charakter des behutsam renovierten Hauses sind immer noch wie in Ur-Omas Zeiten.

SCHOOL KÄTTCHEN CAFÉ

Dorfstraße 12, ***66709 Weiskirchen-Weierweiler*** *06874 1229*
www.schoolkaettchen.de *schoolkaettchen@t-online.de*
www.facebook.com/SchoolKaettchen

Kartoffeltage

135

RESTAURANT MEYERSHOF

Wir sind dabei!

Das von Familie Junkes betriebene Restaurant Meyershof mit gemütlichem Biergarten bietet eine regional und saisonal orientierte Speise- und Getränkekarte. Alle Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt täglich frisch zubereitet. Über die Hausmarke „Hofknecht" bietet der Meyershof zusätzlich selbst produzierte Spezialitäten wie z. B. Salatdressings, Soßen, Schinken u. v. m. zum Mitnehmen an.

RESTAURANT MEYERSHOF FABIAN JUNKES

Bahnhofstr. 2, ***66620 Nonnweiler-Otzenhausen*** *06873 669813*
www.restaurant-meyershof.de *restaurant.meyershof@t-online.de*
www.facebook.com/restaurantmeyershof

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

Hofgut Dösterhof

mehr Infos: Seite 38

66687 Wadern-Altland
www.doesterhof.de

Wir sind dabei!

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

136

Hotel-Restaurant Erasmus

Wir sind dabei!

Familiär. Liebevoll. Lokalpatriotisch.

Wir sind ein familiengeführtes Haus – Hotel und Restaurant sind unser Lebenswerk. Bei unserer täglichen Arbeit treibt uns die Motivation, Ihnen eine schöne Zeit zu bereiten. Deshalb wird bei uns mit Liebe gekocht und mit einem Lächeln serviert. Wir möchten, dass Sie gerne wiederkommen und sich dort wohlfühlen, wo wir Leben.

HOTEL-RESTAURANT ERASMUS

Kirchstr. 6 a, ***54441 Trassem*** *06581 9220* *Info@st-erasmus.de*
www.st-erasmus.de *www.facebook.com/HotelStErasmus*

Fischfestival / Wildwochen

137

Landidyll Weinhotel Klostermühle

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Weinhotel mitten im Saartal gelegen ist der ideale Ausgangspunkt für eine Tour entlang der Flüsse. Genießen Sie den Blick auf den Ockfener Bach und lassen sich vom leisen Plätschern in den Schlaf wiegen. Unsere Komfort-Zimmer versprechen einen erholsamen Urlaub. In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit regionalen Leckereien.

LANDIDYLL WEINHOTEL KLOSTERMÜHLE

Hauptstr. 1, ***54441 Ockfen/Saar*** *06581 9293-0*
www.klostermuehle-saar.de *weinhotel@klostermuehle-saar.de*

Omas Küche / Fischfestival / Wildwochen

Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

54429 Schillingen
www.gasthaus-massem.de

Wir sind dabei!

mehr Infos: Seite 75

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

138

Hotel-Restaurant Zur Post

Wir sind dabei!

Buffets aus der Liveküche
Nicht nur bei den Buffets anlässlich der Aktionswochen kommt auf den Tisch, was die Saar-Hunsrückregion hergibt. Doch hier kann sich der Gast selbst davon überzeugen, dass wir nichts zu verstecken haben. Egal, ob bei Omas Küche, den traditionellen Kartoffeltagen oder den Wildwochen, immer werden einzelne Komponenten am Buffet gebrutzelt, geschwenkt oder gegrillt. Frischer geht es nicht! Dazu gehört natürlich auch ein Plausch mit dem Koch…

HOTEL-RESTAURANT ZUR POST

Hochwaldstraße 2, ***54427 Kell am See*** *06589 9171-0*
www.postkueche.de *info@postkueche.de* *www.postkueche.de*

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

139

Waldrestaurant Spießbratenhalle

Wir sind dabei!

Mitten im Wald an einem idyllischen Weiher bei Schillingen liegt das Waldrestaurant Spießbratenhalle. Im gemütlichen Ambiente des Wirtshauses mit seinem großen Biergarten ist entspannter Genuss angesagt.

Wie der Name schon sagt, steht der Spießbraten im Zentrum des bodenständigen kulinarischen Angebots. Auch die traditionelle Wildküche gehört schon immer zur Speisekarte des von Florian Marx und seinem Team geführten Restaurants.

WALDRESTAURANT SPIESSBRATENHALLE

Im Freizeitzentrum 1, ***54429 Schillingen*** *06589 618*
www.spiessbratenhalle.com *info@spiessbratenhalle.com*
www.facebook.com/Spiessbratenhalle

Kartoffeltage / Wildwochen

140

Landgasthof Rauland

Wir sind dabei!

Thalfangs ältestem Gasthaus hat die Verarbeitung regionaler Produkte im Restaurant eine lange Tradition. Das Haus bietet regionale gut bürgerliche Frischküche.

Im Mittelpunkt steht Wild, welches ausschließlich waidgerecht erlegt wurde und aus der eigenen Jagd in der Nähe von Thalfang kommt. Es gibt immer tagesaktuelle Wildgerichte aus dem„ was der Jäger grad geschossen hat". Daneben sind die regionalen Forellen des Landgasthofs bei den Gästen sehr beliebt.

LANDGASTHOF RAULAND

Hauptstr. 17, ***54424 Thalfang*** *06504 318*
www.landgasthof-rauland.com *info@landgasthof-rauland.com*

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

141

Hotel-Restaurant 2tHeimat

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Hotel-Restaurant liegt am Ortsrand von Morbach mitten in einmaliger Natur am Rande des Nationalparks Hunsrück-Hochwald.

In unserer„Heimatküche" erwarten Sie unter dem Motto „regional-kreativ-individuell" täglich frisch zubereitete Speisen aus dem Besten, was die Region zu bieten hat. Wir kochen, so Küchenchef Simon Armbruster, worauf wir Lust haben und was die Saison uns gibt. Das wichtigste jedoch: Es muss schmecken!

HOTEL-RESTAURANT 2THEIMAT

Am Kirschbaum 55-57, ***54497 Morbach*** *06533 93950*
www.2theimat.de *info@2theimat.de* *www.facebook.com/deine2theimat*

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

142

Waldgasthaus am Schwarzenbruch

Wir sind dabei!

Mitten im Nationalpark Hunsrück-Hochwald liegt das Waldgasthaus am Schwarzenbruch. In familiärer, lockerer Atmosphäre lecker speisen und genießen. Wir kochen, so Holger Freiberg, wo immer möglich mit regionalen Produkten von Erzeugern aus der Nationalparkregion. Regionalität, Frische und Qualität sind unser Anspruch ... aus Liebe zur Natur, Verbundenheit gegenüber unserer Wahl-Heimat und Überzeugung zur Qualität.

WALDGASTHAUS AM SCHWARZENBRUCH

Hüttgeswasen 1, ***55758 Allenbach*** *06782-888 oder 01732887327*
www.waldgasthaus-schwarzenbruch.de *info@schwarzenbruch.com*
www.facebook.com/Schwarzenbruch

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

Forellenhof Trauntal GbR

mehr Infos: Seite 80

54422 Börfink/Einschiederhof
www.forellenhof-trauntal.de

Wir sind dabei!

Fischfestival

Impressum

Herausgeber:
Regionalinitiative Ebbes von Hei e.V.
Ralf Becker, Bahnhofstr. 19, 54497 Morbach
www.ebbes-von-hei.de

Konzept und Grafik:
alea design, Sabine Schindler, 55767 Leisel, www.alea-design.de

Druck:
Waderner & Hermeskeiler Druckerei, Am Fohlengarten 1, 54411 Hermeskeil,
www.waderner-hermeskeiler-druckerei.de

Bildquellen:
Titel: Susanne Backes – Gemüsehof Buntes Grün
Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappest
Regionalinitiative Ebbes von Hei!
Saarschleifenland-Tourismus-GmbH, Raphael Maas, Marcus Simaitis
Beteiligte Betriebe
Tourist-Info Mettlach
Event-Button Seiten 111/121: © stock.adobe.com/guukaa

© 2022

143

144

Streuobstwiesen-Genusswoche

Mehr als Äpfel und Birnen

Streuobstwiesen sind Heimat unzähliger Lebensformen, Menschen und Tieren, Gräsern und Kräutern. „Ebbes von Hei!"-Betriebe arbeiten nachhaltig und halten bei der Bewirtschaftung von Streuobst eine alt hergebrachte bäuerliche Versorgungswirtschaft aufrecht. Die Natur hat mit menschlichem Zutun eine ungeheure Sortenvielfalt hervorgebracht. Die vorhandenen Obstsorten mit ihren vielfältigen Resistenz- und Verwertungseigenschaften sind eine genetische Ressource von unschätzbarem Wert und ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität. Dem Prinzip des nachhaltigen Wirtschaftens verpflichtet werden Winterrambur und Goldparmäne wieder zu Stars auf dem Teller eines genussvollen Herbstes.

Unsere Betriebe, die sich der Verwertung der Früchte der Obstwiesen verschrieben haben, veranstalten vom 23. September bis zum 3. Oktober eine Genusswoche. Beginnend mit Kelterfesten in den Betrieben über das Erntedankfest bis zum Tag der Deutschen Einheit werden Streuobst und deren Veredelungsprodukte in aller Munde sein. Einige unserer Gastronomen werden in Restaurants und Gaststätten mit allen kulinarischen Reizen Zwetschen, Mirabellen, Nüsse und edelste Brände in den Mittelpunkt ihrer Kochkünste stellen.

TOP-EVENTS

23. September bis
03. Oktober 2022

Streuobstwiesen-Genusswoche
mit Kelterfesten, Erntedankfest und allerlei kulinarischen Reizen bei unseren Gastronomen.

Jetzt schon vormerken!
Achten Sie im Herbst auf die Hinweise und Ankündigungen in den Medien.

Alle Informationen finden Sie ab Sommer 2022 unter www.ebbes-von-hei.de

145

Unverpackt Eppelborn „Die Eppelkischd"

» Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt! «

Vanessa Geib-Schorr

Unter dem Motto „unverpackt und regional einkaufen" bietet die „Eppelkischd" ein breites Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln. Die Palette reicht von frischem Obst und Gemüse über Käse bis zu Nudeln und Brotaufstrichen. Alles wird von regionalen Anbietern bezogen. Das Sortiment wird nach und nach erweitert.

Auch im Getränkebereich gibt es mit regionalen Säften, Weinen, Likören und Wasser ein umfangreiches Angebot von ausgesuchten Erzeugern.

Das Blue Future Mineralwasser kommt vom „Ebbes von Hei!"–Partner St. Nikolaus-Quelle aus Malborn. Damit wird der Aufbau eines nachhaltigen Trinkwasserprojekts in Tansania unterstützt.

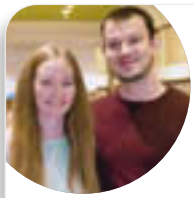
Neben den Lebensmitteln bietet Vanessa Geib-Schorr Hygiene- und Kosmetikartikel aus nachhaltiger Produktion und ist der einzige Laden im Saarland mit Glasbins.

Lassen Sie sich überraschen vom Angebot der „Eppelkischd"!

UNVERPACKT EPPELBORN „DIE EPPELKISCHD"

Bahnhofstr. 12, ***66571 Eppelborn***
0151 72020560
www.eppelkischd.de
unverpackt-in-eppelborn@gmx.de

146



Unverpackt Saar

» Wir bieten nachhaltiges Einkaufen von Bio-Lebensmitteln ohne Verpackung «

Lena Reichert & Nicki Herl

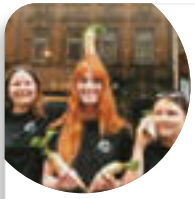
Wir glauben einfach daran, dass wirklich jeder etwas tun kann, um die Welt ein Stückchen besser zu machen. Und wenn viele Menschen viele kleine Schritte gehen, kann daraus etwas Großes entstehen.
Nach unserem erfolgreichen Crowdfunding 2019 konnten wir im Juni 2020 unseren Laden in der Saarlouiser Innenstadt eröffnen. Direkt am großen Markt findet man bei uns nicht nur lose Lebensmittel wie Nudeln, Reis oder viele verschiedene Müslis, sondern auch nachhaltige Hygieneartikel und Haushaltswaren.
Außerdem bieten wir auch frisches Obst & Gemüse an.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

UNVERPACKT SAAR GMBH

Zeughausstr. 2, ***66740 Saarlouis***
06831 1669568
www.unverpackt-saar.de *info@unverpackt-saar.de*
www.facebook.com/UnverpacktSaar
www.instagram.com/unverpacktsaar

147



Rettermarkt Rettich

» Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung «

Fabienne Ebertz & Team

Wir vom Rettermarkt Rettich retten Lebensmittel von Landwirten, die nach der Ernte aussortiert und nicht an den Handel verkauft werden, sowie Backwaren vom Vortag und Lebensmittel mit fast oder bereits abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum. Auch Zeitschriften der letzten Saison, Blumen vom Vortag und Pflanzen 2. Wahl gehören zu unserem Sortiment.

Wir möchten mit unserem Engagement eine höhere Sensibilität für das Thema Lebensmittelverschwendung bewirken, denn jährlich werden 12 Mio. Tonnen leckere Lebensmittel in den Abfall geworfen. Lebensmittel halten länger, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum angibt. Wir freuen uns auf jeden, der Spaß daran hat, mit uns so viele Lebensmittel wie möglich vor der Tonne zu retten.

RETTERMARKT RETTICH / FABIENNE EBERTZ

Augustinerstr. 11, ***66740 Saarlouis***
Cecilienstraße 11, ***66111 Saarbrücken***
0681 68649478
www.rettermarktrettich.de
hallo@rettermarktrettich.de
www.facebook.com/rettermarktrettich
www.instagram.com/rettermarktrettich

148

Genussvoll

„GENUSSVOLL" EINKAUFEN IN MERZIG

» Ich biete ausschließlich von mir persönlich ausgesuchte Premiumprodukte an «

Yvonne Puppe

„Genussvoll – Tee & Gourmet" ist ein von Yvonne Puppe geführter Tee- und Gourmetladen mitten in Merzig, wo es in geschmackvollem Ambiente viel zu entdecken gibt. Einkaufen bei „Genussvoll" ist wegen der Vielfalt der hochwertigen Angebote ein besonderes Erlebnis.

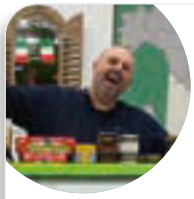
„Genussvoll" bietet unter anderem Tee, Kaffee, Honig, Pralinen, Schokolade, Spirituosen, Säfte und Weine, sowie Feinkost mit Pasta, Ölen, Essigen, Senf, Pesto oder Gewürzen. Es gibt eine große Auswahl an Präsenten. Regionale Erzeuger sind im Sortiment immer stärker vertreten. Sehr beliebt sind die „Ebbes von Hei!"-Einkaufstaschen aus hochwertigem Filz.

Lassen Sie sich überraschen vom „genussvollen" Angebot!

GENUSSVOLL – YVONNE PUPPE

Brauerstraße 2, ***66663 Merzig***
06861 9123933
www.genussvoll-merzig.de
info@genussvoll-merzig.de

149



Silvios italienische Spezialitäten

» La Dolce Vita im Herzen des Saarlands! «
Silvio

„EBBES VON HEI !" – Regionale Spezialitäten
Vom Käse bis zum Schinken und allerlei herzhaften Wurstwaren, vom Saft über den Wein bis zur Bettsaicher Marmelaad haben wir einen Querschnitt der kulinarischen Kostbarkeiten unserer Region Saar-Hunsrück im Programm. Ebenso täglich frisches Obst und Gemüse von regionalen Partnern.

Neben regionalen Köstlichkeiten erwartet Sie auch eine große Auswahl an mediterraner Feinkost, Weinen und Spirituosen. Außerdem: Geschenkideen für jeden Anlass, liebevoll gestaltete Präsentkörbe, Weinproben & Weinberatung.

Vorbeischauen lohnt sich!
Wir freuen uns auf Euren Besuch.

SILVIOS ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

*Saarbrückerstraße 18, **66679 Losheim am See***
06872 888830
www.silviositalienischespezialitaeten.com *silvio@silvios-online.de*
www.facebook.com/Silvios-Italienische-Spezialitäten-205084082954206

151

Mini Markt am Park

» Hier gibt's viel „Ebbes von Hei!" «

Die Myosotis-Service GmbH ist Mitglied der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!". Wir bieten Catering, fahrbaren Mittagstisch, sowie Kita-, Schul- und Betriebsverpflegung und beziehen möglichst viele Produkte von regionalen Erzeugern.

Mit unserem Mini-Markt am Park mitten in Britten möchten wir über regionale Nahversorgung einen Beitrag zur Stärkung des Dorflebens leisten. Unser Angebot reicht von Lebensmitteln über Zeitschriften, Lotto und individuellen Geschenkpräsenten.

Aus Überzeugung führen wir ein wachsendes Sortiment an Produkten von Erzeugern aus der Region. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

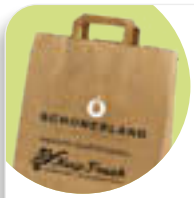
Wir bieten Ihnen:

- **Regionales Warenangebot**
  Wir führen diverse „Ebbes von Hei!"-Produkte aus der Region und von Edeka Food Service
- **Tabakwaren, Zeitungen, Lotto**
- **Individuelle Geschenkpräsente**
  zu Ihren gewünschten Themenwelten

MINI MARKT AM PARK

*Saarstr. 24, **66679 Losheim am See/Britten***
06872 5005555
a.simon@myosotis-service.de

150



www.keepfresh.de

» digitaler Marktplatz und
lokale Markthalle – Ebbes von Hei! «
Randolf Jobst, Geschäftsführer der CEMA UG

Daseinsvorsorge –
digital und analog umgesetzt

Eine funktionsfähige Infrastruktur zu sichern und den Bürgern lokale Versorgungsmöglichkeiten zu bieten, heutzutage eine große Herausforderung für viele ländliche Regionen. Dieser stellen wir uns mit unserem Konzept KeepFresh und unterstützen zusätzlich den regionalen Handel und kleine regionale Erzeuger. Ziel ist es die Daseinsvorsorge der Bürger und die Wettbewerbsfähigkeit der lokalen Einzelhändler zu gewährleisten.

Unsere Leistungen:

- **digitaler Marktplatz für lokale Produkte**
- **Lokale Markthalle – analoges Angebot vor Ort**
- **Versorgung im ländlichen Bereich mit Waren des täglichen Bedarfs**
- **Unterstützung lokaler Partner bei der Digitalisierung, Erschließung neuer Verkaufswege und „Verlängerung der Ladentheke"**
- **Ergänzung des Produkt-Portfolios durch Vollsortimenter (LEH)**

KEEPFRESH – EIN PRODUKT DER CEMA UG & SINKACOM AG

*Poststraße 14, **66663 Merzig***
0162 2783801
www.keepfresh.de
info@keepfresh.de
www.facebook.com/Keepfresh-104582051352887

152

Bierverlag Kessler

» Hier gibt's viel „Ebbes von Hei!" «

Besuchen Sie unsere Getränkefachmärkte im Saarland
mit großem Sortiment an Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und Bieren, erstklassige Wein- und Spirituosenauswahl, individuelle Geschenkidee

- **Losheim am See** Saarbrücker Str. 201, Tel. 06872 921450
- **Merzig** Rieffstr. 7 F, Tel. 06861 7117
- **Merzig** Trierer Str. 199, Tel. 06861 3800
- **Orscholz** Zur Keltensiedlung 4, Tel. 06865 180 000
- **Happy Getränke St. Wendel** Linxweiler Straße 25, Tel. 06851 93999720
- **Perl-Besch** Nenniger Str. 5, Tel. 06867 9126220

BIERVERLAG KESSLER LOSHEIM KG

*Saarbrücker Str. 201, **66679 Losheim am See***
www.bierverlag-kessler.de
www.facebook.com/bierverlag-kessler
www.instagram.com/bierverlag_kessler

153

Globus Handelshof Losheim

» Gutes von hier. «

Bei Globus in Losheim finden Sie ein breites und tiefes Sortiment von rund 120.000 Artikeln. Mit rund 1.000 Parkplätzen ist der Markt im Hochwald gut zu erreichen und auf rund 10.000 m² gibt's alle Artikel des täglichen Bedarfs und weit darüber hinaus. Lokalität wird beim 1971 Eröffneten SB-Warenhaus großgeschrieben. Bereits vor rund 15 Jahren wurden lokale Lieferanten unter der Dachmarke „Gutes von hier“ geführt. Bei Globus bedeutet Lokalität nicht nur die große Brauerei, die deutschlandweit vertreibt, sondern Lieferanten die bei Globus Losheim zu Hause sind. Hier kann noch der kleine Imker aus dem Nachbarort seinen Honig verkaufen, ebenso wie die Schnapsbrennerei aus der direkten Nachbarschaft. Zug um Zug kommen bei Globus Losheim weitere Ebbes von Hei Artikel und Lieferanten dazu.

Wir bieten Ihnen:

> **„Gutes von Hier“**
lokale Lieferanten im Umkreis von maximal 40 km um Globus Losheim

> **Große Auswahl an lokalen Artikel**
aus vielen, verschiedenen Warenbereichen

> **Über 50 verschiedene lokale Produzenten**
mit insgesamt rund 800 Artikeln direkt aus Ihrer Region

> **Stetig wachsendes Sortiment und große Auswahl an „Ebbes von Hei!“-Produkten produzierender Händler**
Wir produzieren in unserer Fachmetzgerei und Meisterbäckerei täglich, mehrmals frisch

ÖFFNUNGSZEITEN: MO BIS SA 8 - 20 UHR

GLOBUS HANDELSHOF LOSHEIM / DR. WALTER BRUCH GMBH & CO.K

Haagstraße 60, ***66679 Losheim am See***
06872 601-0
www.globus.de/losheim
www.facebook.com/GlobusSBWLosheimAmSee

154

HACO

ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM

» Mehr als ein Lebensmittelmarkt – wir leben für die Frische! «

Unser FrischeMarkt bietet alles, was das Genießerherz begehrt. Entdecken Sie frische Antipasti, fangfrischen Fisch sowie Käse- und Fleischspezialitäten an unseren hochmodernen Frischetheken.

Als innovatives Erlebnis-Einkaufszentrum für Food, Mode, Lifestyle-Produkte und Sport sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen und Herausforderungen. So stellen wir uns immer wieder eine Frage als Grundlage, um das Einkaufen besser zu machen: Was macht einen guten Lebensmitteleinkauf aus? Zum einen ein Warenangebot, welches alle Facetten einer gesunden Ernährung abdeckt und zum anderen die Leidenschaft unserer Produkte wiederzugeben. So macht Einkaufen Spaß und bekommt den verdienten Stellenwert.

Wir bieten Ihnen:

> **hauseigene Fachmetzgerei**
Unsere Einkäufer suchen die besten Rinder und Schweine von Landwirten aus der Region Saarland/Rheinland-Pfalz aus

> **regionale Produkte**
ständig wachsende Anzahl an regionalen Produkten aus unserer Heimat und über 50 Lieferanten aus der Region

> **großes Bio Sortiment**
von Bioland bis Demeter im Bereich Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Nahrungsmittel, Weine und Drogerieartikel

> **beste Qualität, Service und Beratung**
durch zertifizierte Ernährungsfachkräfte, Weinsommelier und Fleischsommelier

HACO ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM / HAAS & BIRTEL GMBH & CO. KG

Franz-Haas-Str. 1, ***66687 Wadern***
06871 9040
www.haco.de
www.facebook.com/hacowadern
www.instagram.com/hacowadern
www.pinterest.com/hacowadern

LANDKREIS MERZIG-WADERN

155

La Enoteca

» Feinschmecker, Hobby-Köche und Weinkenner willkommen! «
Davide Mazzotta

Sie lieben die italienische Küche?

Dann lernen Sie „La Enoteca" kennen!

Exklusive Weine, Liköre und Grappas, erlesene Käsesorten, exotische Kräuter und Gewürze, feine Dips, leckere Pasta, Öle und Balsamicos, feinste Salami, Nougats und Panettone, Trüffelbutter und Kaffee-Spezialitäten. In der „La Enoteca" findet man alles, was das Genießerherz erfreut. Auch im großen „Ebbes von Hei!"-Verkaufsregal ... beste Produkte, die sich auch auf den Tellern des hauseigenen Bistros wiederfinden.

Buon apetito!

LA ENOTECA / DAVIDE MAZZOTTA

Trierer Str. 21, ***66709 Weiskirchen***
06876 8744965
www.la-enoteca.de *info@la-enoteca.de*
www.facebook.com/laenoteca.net

156

REGIONAL Saarburg und die Welt

» Heimatliebe – Gemeinsam stark für unsere Region! «
Joachim Russo

Der von Familie Russo im Zentrum von Saarburg betriebene Laden ist seit zwei Jahren der erfolgreiche Laden für die Produkte aus der Region in Saarburg. Im Mittelpunkt des breiten Sortiments stehen Produkte aus der Region und Feinkost aus Italien.

Der geschmackvoll eingerichtete Laden bietet eine breite Palette an regionalen Erzeugnissen, darunter auch Frischeprodukte wie Fleisch, Wurstwaren und Gemüse. Mehr als 20 Erzeuger der Regional-initiative „Ebbes von Hei!" wie die Käserei Altfuchshof aus Kahren, das Hofgut Serrig oder die Ölmanufaktur aus Saarlouis sind bereits gelistet.

REGIONAL SAARBURG UND DIE WELT / FAMILIE RUSSO

Graf-Siegfried-Str. 16, ***54439 Saarburg***
06581 9985070
www.regional-saarburg.de
info@regional-saarburg.de
www.facebook.com/regionalsaarburg

157

REWE Markt Timo Pick

» Unsere Kunden sind unsere Gäste. « *Timo Pick*

Wir sind Ihr Nachbarschaftsmarkt! Wir führen über 300 regionale Artikel in unserem kleinen, aber feinen Markt. Unser 35-köpfiges Team steht unseren Gästen jederzeit herzlich mit Rat und Tat zur Seite! ***Hier finden Sie alles, was man für den täglichen Bedarf benötigt ... und vieles mehr!***

Wir bieten Ihnen:

- **Große Auswahl an lokalen Artikeln**
- **Präsentkorb-Service**
- **Platten-Service**
  Wurst-, Käse- und Fischplatten uvm.
- **Große Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung**
- **Saftpresse**
- **selbst hergestellte Obst-Convenience-Produkte**

REWE TIMO PICK OHG

Kapellenstraße 44
54427 Kell am See
06589 917915
Timo.Pick@rewe-kaufleute.com

158

Edeka-Markt Diehl

» Regionalität wird bei uns gelebt! « *Yannick Diehl*

Wir sind in unserem Markt im Zentrum von Thalfang ein motiviertes und freundliches Team, welches Regionalität lebt und alles auf die Wünsche unserer Kunden ausrichtet.

Wir bieten ein stetig wachsendes Sortiment an Bio-Produkten und Produkten regionaler Erzeuger mit Schwerpunkt „Ebbes von Hei!".

Wir unterstützen den in der Nähe des Markts startenden Premiumweg „Lecker Pfädche" mit einem Angebot für ein „Ebbes von Hei!" – Picknickbeutel.

Wir bieten Ihnen:

- **„Ebbes von Hei!"-Regal**
- **zahlreiche weitere regionale Angebote**
- **großes Bio-Angebot**

EDEKA-MARKT YANNICK DIEHL

Bahnhofstr. 3-7, ***54424 Thalfang***
06504 954970
diehl-edeka@web.de

159

EDEKA Markt Decker's Team

» Wir leben Nachhaltigkeit und lieben unsere Heimat! « *Manuel Decker*

In der 4. Generation betreiben wir mit Herzblut unsere zwei Vollsortiments-Supermärkte. Unser Schwerpunkt liegt auf Qualität, Frische, Regionalität und biologischen Lebensmitteln.

Mit den „Rolling Cooks" wird unser Angebot rund um die Gastronomie perfekt. Wir sind übrigens offizieller Unterstützer von „slow food Deutschland" ...

Besuchen Sie uns!

Decker's Team
Wir leben Nachhaltigkeit.
Wir lieben unsere Heimat.

EDEKA MARKT DECKER'S TEAM

Brückener Straße 4, ***55765 Birkenfeld***
06782 9880090
Saarstr. 129, ***55768 Hoppstädten-Weiersbach***
06782 887890
www.EDEKA-deckers-team.de
www.rollingcooks.de
www.facebook.com/EDEKA.deckers.team
www.instagram.com/edeka_decker_team

160

REWE Markt Knichel

» Regional, erste Wahl! « *Roman Knichel*

In harmonischer Atmosphäre und auf knapp 1000 m² Verkaufsfläche finden Sie hier ein umfassendes Lebensmittelsortiment mit frischen, abwechslungsreichen und regionalen Produkten. Ein umfangreiches Bio-Angebot, eine integrierte Post/Postbank, eine Lotto Annahmestelle, eine traditionsreiche Bäckerei und Metzgerei sowie ein großes Sortiment an Pflanzen vervollständigen das Portfolio. Der zusätzliche Getränkemarkt verfügt neben Wasser, Bier und Limonaden ein vielfältiges Angebot an Whisky, Wein und Spirituosen.

Aber am allerbesten sind die Mitarbeiter, die sind so gut ... das muss man erlebt haben! Besuchen Sie uns in Morbach.

Wir bieten Ihnen:

- **großes Lebensmittelsortiment** mit vielen frischen Produkten
- **Bio-Abteilung** mit liebevoll ausgesuchtem Sortiment
- **Motiviertes Team** freundliche Atmosphäre

REWE MARKT KNICHEL

Bremerwiese 2, ***54497 Morbach***
06533 947121
www.rewe-knichel.de
www.facebook.com/groups/rewe.knichel
www.instagram.com/reweknichelmorbach

REWE DEIN MARKT

„EBBES VON HEI!" – VERKAUFSSTELLEN IN DEN TOURIST-INFORMATIONEN DER LANDKREISE SAARLOUIS, MERZIG-WADERN UND TRIER-SAARBURG

Tourist-Info Stadt Wadern
Marktplatz 13
66687 Wadern
Tel. 06871 507-0
touristinfo@wadern.de
wadern-saarschleifenland.de

Gemeinde Weiskirchen Haus des Gastes
Trierer Straße 21
66709 Weiskirchen
Tel. 06876 709 -637
hochwald-touristik@weiskirchen.de
weiskirchen-saarschleifenland.de

Tourist-Info am Stausee Losheim
Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Tel. 06872 609-260
touristik@losheim.de
losheim-saarschleifenland.de

Tourist-Info der Stadt Merzig
Poststraße 12, 66663 Merzig
Tel. 06861 85-330
tourist@merzig.de
merzig-saarschleifenland.de

Tourist-Info Orscholz
Regiothek Cloef-Atrium
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. 06865 9115- 0
tourist@mettlach.de
tourist-info.mettlach.de

Archäologiepark Römische Villa Borg
Im Meeswald 1, 66706 Perl-Borg
Tel. 06865 9117-0
info@villa-borg.de
villa-borg.de

Touristinformation der Gemeinde Perl
Trierer Str. 32, 66706 Perl
Tel. 06867 66-101
s.schneider-leibfried@perl-mosel.de
perl-saarschleifenland.de

Tourist-Info Saarlouis
Großer Markt 8,
66740 Saarlouis
Tel. 06831 444-449
tourist-info@kreis-saarlouis.de
rendezvous-saarlouis.de

Tourist-Info Hochwald-Ferienland
Rathausstr. 2, 54427 Kell am See
Tel. 06589 1044
info@hochwald-ferienland.de
hochwald-ferienland.de

Tourist-Info Hermeskeil
Langer Markt 30, 54411 Hermeskeil
Tel. 06503 809501
info@hermeskeil.de
hermeskeil.de

www.gaerten-ohne-grenzen.de

Lust auf Erholung im Grünen und Ideen für den eigenen Garten

Gärten Jardins® ohne Grenzen sans Limites

„Gärten ohne Grenzen" ist ein grenzüberschreitendes Gartennetzwerk von 22 neuen und historischen Gärten in Deutschland und Lothringen. Jeder Garten ist ein Unikat. So erfreut der fast fünf Hektar große ***Rosengarten in Zweibrücken*** *(D) seine Besucher mit über 45.000 Rosen in über 1.500 Sorten, zahlreichen Staudenpflanzen, Rhododendren, Gehölzen und Bäumen seit über 100 Jahren.*

Der ***SeeGarten in Losheim am See*** *(D) befindet sich direkt am Seeufer. Ein angelegter Bachlauf, der Seerosenteich, der NABU-Naturteich und der neue Wasserspielplatz bringen das Element Wasser mit all seiner Vielfalt wundervoll zur Geltung. Der* ***Forstgarten Karlsbrunn*** *(D) besticht durch seinen historischen Baumbestand sowie große Wiesen- und Staudenflächen. Auch Schlossgärten gehören zum Netz von „Gärten ohne Grenzen". In* ***Dagstuhl*** *(D) z. B. ist auf 1.000 m² nach dem Vorbild von Zeichnungen der früheren Gräfin Octavie Elisabeth de Lasalle der* ***Schlossgarten*** *zum Teil rekonstruiert worden. Der* ***Wiesengarten am Schloss La Grange in Manom*** *(F) zeigt auf über zwei Hektar die Eleganz der Gartenanlagen des 18. Jahrhunderts. In die römische Gartenkultur können Sie sich in den* ***Gärten der römischen Villa Borg*** *(D) zurückversetzen. Dort werden die frischen Kräuter auch heute noch in der römischen Taverne zum Kochen nach römischen Rezepten benutzt.*

Unseren kostenlosen Gartenreiseführer erhalten Sie in allen Tourist-Informationen im Saarschleifenland oder online unter www.gaerten-ohne-grenzen.de

D | F | GB | NL

Saarschleifenland Tourismus GmbH

Torstraße 45
66663 Merzig
Tel. 06861–80440
tourismus@saarschleifenland.de