



FISCHFESTIVAL
Saar-Hunsrück

11. BIS 19. MÄRZ 2017

*Ebbes von Hei!-Betriebe
präsentieren Leckerer
rund um die
heimischen Fischarten*



PREMIUM
WANDERREGION
SAAR-HUNSRÜCK



WWW.FISCHFESTIVAL-SAAR-HUNSRUECK.DE



REGIONALINITIATIVE
EBBES VON HEI!

Probieren Sie mal Saar-Hunsrück!

Wir haben die Regionalinitiative Ebbes von Hei! 2011 gegründet, um die Entwicklung der Region Saar-Hunsrück voranzubringen. Uns liegt unsere Heimat am Herzen. Inzwischen haben wir mehr als 100 Mitglieder im Saar-Hunsrück, der das Saarland mit Rheinland-Pfalz verbindet.

Mit dem Zusammenschluss von Landwirten, Direktvermarktern, Gastronomen und Wirtschaftsbetrieben aus der Saar-Hunsrück-Region bieten wir vielfältige Produkte und Dienstleistungen, die sich durch Qualität, Sorgfalt und Engagement auszeichnen.

Einer der Schwerpunkte unserer Arbeit ist es, mehr regionale Spezialitäten auf die Speisekarten unserer Restaurants zu bringen. Wir erhöhen die Absatzmöglichkeiten unserer heimischen Produkte indem wir z.B. zusammen mit regionalen Erzeugern und Gastronomen neue Ideen entwickeln. So können Einheimische und Gäste entdecken wie der Saar-Hunsrück »schmeckt«.



FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK LECKERES RUND UM DIE HEIMISCHEN FISCHARTEN

Glänzende, klare Augen und rosige Kiemen – frischer Fisch ist etwas Wunderbares! Obwohl die meisten bei Fisch sofort an Meer denken, kann man in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen entdecken.

Beste Bedingungen für hervorragende Qualität

In der Saar-Hunsrück-Region finden Forellen, Saiblinge, Felchen, Hechte und Zander beste Voraussetzungen: Dunkle Wälder, Moore, klare Luft und vor allem sauberes Wasser, geben nicht nur den heimischen Fischarten eine Heimat, sondern auch dem jüngsten Nationalpark Deutschlands. Hervorragende Ressourcen, um erlesene Qualitäten zu produzieren. Und so finden sich gleich zwei ausgezeichnete Fischzuchtbetriebe in der Region: Der Forellenhof Trauntal in Börfink und das Forellengut Rosengarten in Trassem bieten frische und schmackhafte Fische und Fischprodukte – authentisch und nachhaltig produziert.

Das erste Fischfestival Saar-Hunsrück

Wir stellten uns die Frage, wie man diesem regionalen Schatz mehr Aufmerksamkeit verschaffen könnte. So wurde die Idee zum »Fischfestival Saar-Hunsrück« geboren. Vom 11. bis 19. März können Sie beim ersten Fischfestival in den 20 teilnehmenden Restaurants kulinarische Fischgerichte entdecken, die alle mit Fischen vom Forenhof Trauntal oder dem Forellengut Rosengarten kreiert wurden. Frischer geht es nicht! Alle teilnehmenden Restaurants sind übrigens »Ebbes von Hei!«-Mitgliedsbetriebe. Ergänzt werden die kulinarischen Erlebnisse durch ein interessantes Rahmenprogramm mit Führungen bei den Fischproduzenten, Workshops, einem speziellen Fischkochkurs und vielem mehr.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden beim ersten Fischfestival Saar-Hunsrück in den teilnehmenden »Ebbes von Hei!«-Restaurants! Bleiben Sie aufmerksam – es werden in Zukunft weitere saisonale Aktionen mit »Ebbes« aus dem Saar-Hunsrück folgen!

Ralf Becker, Vorsitzender
Regionalinitiative Ebbes von Hei! e.V.



Die Bachforelle

Die Heimat der Bachforelle sind klare kalte und sauerstoffreiche Bäche. Die Bachforelle ist standorttreu und verlässt ihren Platz nur zur Laichzeit.

Der Körper der Bachforelle ist lang gestreckt. Die Rückenfärbung ist olivgrün bis bräunlich-grün und sie hat silbrig-grüne bis goldene Körperflanken, die oben mit schwarzen, darunter mit roten Punkten bedeckt sind.



Die Bauchseite ist weiß bis gelblich. Wie alle Salmoniden besitzt auch die Bachforelle eine Fettflosse ohne Flossenstrahlen. Auch die Fettflosse ist meist mit roten oder schwarzen Flecken bedeckt. Die Schuppen der Bachforelle sind sehr klein und sie hat ein durchschnittliches Gewicht von 200 bis 500 g.

Die Bachforelle ist nicht nur als ganzer Küchenfisch äußerst dekorativ, sondern auch sehr schmackhaft als meliertes Filet.

Der Saibling

Der Saibling (See- oder Bachsaibling) hat seine Heimat in Nordeuropa und Nordamerika, sowie in den Alpenregionen. Im 19. Jahrhundert wurden die Saiblinge als Zuchtfische entdeckt und Bach- und Seesaiblinge gekreuzt. Er bevorzugt kalte sauerstoffreiche Gewässer mit Strömung.

Der Bachsaibling hat einen großen Kopf mit sehr tiefer Mundspalte. Wie alle Salmoniden hat er eine Fettflosse. Er hat sehr kleine Schuppen. Die Grundfärbung des Bachsaiblings ist am Rücken bräunlich-oliv mit dunkler Marmorierung, seine Bauchseite ist gelblich bis kräftig rot gefärbt. Die Körperflanken sind meist mit gelblichen bis rötlichen Punkten bedeckt. Hier zeigen sich manchmal bläuliche Flecken. Die rot gefärbten, bauchseitigen Flossen besitzen einen weißen vorderen Rand. Die Rückenflosse ist mit Marmorierungen besetzt. Saiblinge sind hervorragende Speisefische, die hohe Anforderungen an die ökologischen Bedingungen stellen.

Die Nach- und Aufzucht ist schwierig und dadurch kommen nur vergleichsweise wenige Saiblinge in den Handel.



Die Regenbogenforelle

Die Regenbogenforelle ist ursprünglich in Amerika beheimatet und wird seit ca. 1884 in Deutschland gezüchtet. Wie die Bachforelle besitzt sie ein zartes und fettarmes Fleisch bei entsprechender Fütterung mit feinem Geschmack.

Der Körper der Regenbogenforelle ist lang gestreckt und seitlich etwas abgeflacht. Die Grundfärbung ist silbrig, der Rücken ist dunkel bläulich-grün oder olivgrün gefärbt. Die Bauchseite ist weißlich und entlang der Flanken zieht sich ein mehr oder weniger breites, rötlich schillerndes Längsband, das der Regenbogenforelle auch ihren Namen gab. Der gesamte Körper ist mit kleinen schwarzen Punkten bedeckt. Die größeren Vertreter der Regenbogenforelle werden zur Lachsforelle weitergezüchtet.



Die Lachsforelle

Ursprünglich wurden als Lachsforellen nur Meerforellen bezeichnet, die aufgrund ihrer natürlichen Nahrung ein rötliches Fleisch haben. Der in den kleinen Krebsen, Fischen und Garnelen enthaltene Farbstoff Astaxanthin sorgt dafür, dass sich das Fleisch – ähnlich wie beim Lachs – rötlich verfärbt. Meerforellen wandern zwischen Meer und Flüssen.

In der Teichwirtschaft werden großwüchsige Regenbogenforellen mit entsprechendem Futter zu ein bis fünf Kilogramm schweren Regenbogen-Lachsforellen weitergefüttert. Diese gezüchteten Lachsforellen (ein verbreiteter Verkaufsname) sind wegen ihrer Fütterung deutlich fettreicher als Regenbogenforellen, aber magerer als Lachse.





PORTRAIT FORELLENHOF TRAUNTAL

Unsere Teichwirtschaft wird durch zwei natürliche Quellbereiche, den Traumbach und den Hengstbach gespeist. Die Gesamtfläche von 50 ha beinhaltet eine Wasserfläche von 5,8 ha mit 40 Einzelteichen.

In unserem Forellenhof Trauntal erzeugen wir vom Ei über den Brütling bis zum Speisefisch in naturnaher Aufzucht Regenbogen- und Bächforellen, sowie Saiblinge. Diese sind als Setzlinge oder Besatzfische in Speisefischgröße – auf Wunsch auch lebend angeliefert – erhältlich. Weiterhin vermarkten wir unsere Forellen als frische Schlachtfische, filetiert, in unserer eigenen Fischräucherei zu Räucherfisch verarbeitet oder gebeizt.

Die Aufzucht erfolgt winterhart, naturnah und extensiv, in biologisch intakten Gewässern des Hunsrücker Hochwaldes. Das bedeutet in Verhältnissen, die denen freier Gewässer vergleichbar sind. Die Forellen werden in Erdteichen – nicht in Kunststoff- oder Betonbecken – unter einer bestimmten Besatzdichte gezüchtet. Unbelastetes Quell- und Bachwasser frei von schädlichen Stoffen, bildet die natürliche Grundlage.



6

Es erfolgt kein Einsatz von Flüssigsauerstoff. Die Fütterung entspricht natürlichen Verhältnissen (keine Mast). Die Futtermittel sind dioxinuntersucht, GMO-freie Heu- und Getreidemehle, chemische Farb- und Haltbarkeitsstoffe, sowie vorbereitende Medizinal- und Hormonstoffe. Wir arbeiten mit dem Fischgesundheitsdienst Koblenz zusammen und können die entsprechenden Wasseruntersuchungen und Kontrollen auf Seuchenfreiheit vorweisen.

Neben der Fischzucht betreiben wir ein Restaurant mit regionalen Spezialitäten und bieten Ihnen zur Übernachtung 6 Doppelzimmer sowie 3 Ferienwohnungen in unserem Hotel. An 5 Angelteichen stehen attraktive Angelmöglichkeiten zur Verfügung – auf Wunsch mit Grillhütte.

FORELLENHOF TRAUNTAL

Eigentümer A. und D. Windsberger
In den Quellwiesen
54422 Börfink Einschiederhof
www.forellenhof-trauntal.de
info@forellenhof-trauntal.de

Fischzucht

Täglich geöffnet
Mobil: 0171/9313314
Telefonisch erreichbar AB unter:
06782/989100

Restaurant geöffnet

Do. - So. von 11.30 - 22.00 Uhr
Feiertags von 11.30 - 22.00 Uhr
Telefon: 06782/109888





PORTRAIT FORELLENGUT ROSENGARTEN

Unser Fischzuchtbetrieb wurde 1957 gegründet und befindet sich seit 1971 in Familienbesitz. Im FFH-Gebiet »Leukbachtal« gelegen, wachsen bei uns verschiedene Salmoniden, wie Bach-, Regenbogen-, sowie Lachs-, Goldforellen und Saiblinge vom Ei bis zum Speisefisch heran. Fischarten wie Stör, Zander und Karpfen runden unser Zuchtprogramm ab. Auf einer Gesamtfläche von 6,5 Hektar bewirtschaften wir 30 Erdteiche. In unseren drei Bruthäusern erbrüten wir pro Jahr ca 750.000 Fischeier für die Zucht. Zusätzlich bewirtschaften wir noch einen Teil von Saar und Mosel berufsfischereilich.

Durch die Verwendung von Flüssigsauerstoff bei einer Besatzdichte von ca. 10 bis 15 kg Fisch je Kubikmeter Wasser garantieren wir beste Haltungsbedingungen und Gesundheit der Fische. Üblich ist oft eine Besatzdichte von 150 bis 500 kg Fisch je Kubikmeter Wasser. Bei der Aufzucht stellen wir derzeit auf ein Futter ohne Fisch-Öl oder -Mehl um.

Als einer der wenigen nachhaltigkeitszertifizierten Fischzuchtbetriebe in Deutschland steht für uns eine naturnahe Aufzucht unter besten Umweltbedingungen im Vordergrund. Auch die Ausbildung

wird in unserem Betrieb großgeschrieben. Derzeit bilden wir vier Auszubildende im Beruf des Fischwirtes aus.

Die von uns aufgezogenen Fische werden nach bester handwerklicher Tradition zu delikaten Fischezialitäten veredelt, die Sie in unserem Hofladen, sowie der regionalen Gastronomie und dem Einzelhandel finden. Unsere Qualitätsprodukte, die ständig von einem unabhängigen Institut überwacht werden, fanden schon Erwähnung in den verschiedensten Publikationen, wie z.B. im »Feinschmecker« und dem »Guide Orange«.

Für Weiher, Seen und Flüsse liefern wir mit unseren Spezialfahrzeugen lebende Besatzfische – sowie an andere Fischzüchter in der Region.

Neben der staatlichen Überwachung durch den Fischgesundheitsdienst, haben wir zusätzlich einen unabhängigen Qualifizierten Dienst beauftragt, der die Gesundheit unserer Fische überwacht und uns somit über Jahrzehnte Seuchenfreiheit garantiert.



FORELLENGUT ROSENGARTEN

Marc Rosengarten
Untere Neumühle 48-57
54441 Trassem
Telefon: 065 81/9199-0
info@fisch-rosengarten.de
www.fisch-rosengarten.de

Geschäftszeiten

Montag bis Freitag:
8.00 bis 12.00 und
13.30 bis 17.00 Uhr
Samstag: 8.00 bis 12.00 Uhr

Öffnungszeiten Hofladen

Donnerstag und Freitag:
10.00 bis 12.00 und
14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag: 8.00 bis 12.00 Uhr



FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK VERANSTALTUNGEN



 KULINARIK
  VERANSTALTUNG
  WANDERUNG

KELL AM SEE

Freitag, 10. März, ab 16.30 Uhr

AUSGEBUCHT



Eröffnungsveranstaltung Fischfestival Saar-Hunsrück

im Hotel-Restaurant »Zur Post« in Kell am See

16.30 Uhr Offizielle Eröffnung,

17.00 Uhr Fischbuffet, Andrea Windsberger vom Fischzucht-
betrieb Forellenhof Trauntal und Ebbes- von-Heil-Vorsitzender
Ralf Becker kochen zusammen mit Küchenmeister Michael Krämer

BÖRFINK / EINSCHIEDERHOF

Samstag, 11. März bis Sonntag, 19. März

Führungen durch die Fischzucht des Forellenhofs Trauntal

Täglich jeweils von 14.00 bis 15.00 Uhr

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 67 82 / 98 91 00

TRASSEM

Samstag, 11. März

Führungen durch die Fischzucht des Forellenhofs Rosengarten

Start jeweils um 10.00 Uhr und 14.00 Uhr

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 65 81 / 91 99 00

KELL AM SEE

Samstag, 11. März, 19.00 Uhr

3-Gang-Fischbuffet im Hotel-Restaurant »Zur Post«

Vorspeisenbuffet mit Fischsuppe, gebeizten und geräucherten
Fischspezialitäten, Hauptgerichte frisch aus der Live-Küche:
Fischklößchen, Saibling- & Lachsforellen-Schleifen, Gold- und
Bachforelle in verschiedenen Zubereitungen mit regionalen
Beilagen und einem Dessertteller zum Abschluß.

Preis: € 32,50 pro Person **Tischreservierung erforderlich!**

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 65 89 / 91 71 - 0



THALFANG

Samstag, 11. März bis Sonntag, 19. März

3-Gang-Fischmenü im Bahnhof Thalfang

Unter anderem mit gebratenem Forellenfilet und Lachsforelle mit
verschiedenen raffinierten Beilagen und Dessert

Preis: € 36,50 pro Person

Infos unter Telefon 0 65 04 / 95 69 33 0



TRASSEM

Sonntag, 12. März, 10.00 bis 12.30 Uhr



Workshop »Einheimischer Fisch: Einkaufen und Vorbereiten«

mit kulinarischem Ausklang, Referent: Marc Rosengarten
Ort: Bürgerhaus in Trassem

Veranstalter: Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation
mit der »Lebendigen Ortsgemeinschaft Trassem« und
der Saar-Obermosel-Touristik.

Gebühr: € 9,00

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 65 03 / 92 14 0
oder naturerlebnis@naturpark.org



TRASSEM

Freitag, 17. März

Führungen durch die Fischzucht des Forellenhofs Rosengarten

Start jeweils um 14.00 Uhr und 15.30 Uhr

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 65 81 / 91 99 00



FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK TEILNEHMENDE BETRIEBE



BÖRFINK / EINSCHIEDERHOF

Freitag, 17. März, 15.00 Uhr

Fischkochkurs »Rund um Saibling, Regenbogen- und Bachforelle im Restaurant »Forellenhof Trauntal«

Bei Koch Daniel Elsner und Andrea Windsberger erfahren die Teilnehmer, welche Fischarten regional produziert und in der Gastronomie verwendet werden. Worauf beim Zerlegen von Fisch zu achten ist und welche Techniken dafür erforderlich sind, erläutern Andrea Windsberger und Fischwirtschaftsmeister Michael Ruth.

Dazu gibt es ein kreatives 3-Gänge-Fisch-Menü mit Weinen aus der Region.

Begrenzte Teilnehmerzahl! Voranmeldung erforderlich bei:

Naturpark-Saar-Hunsrück, Telefon 0 65 03/9214-0 oder Tourist-Info des Birkenfelder Lands, Telefon 0 67 82/98 34 570
Preis: € 25,- pro Person
inklusive 3-Gänge-Menü (zzgl. Getränke) und Rezepten



LOSHEIM AM SEE

Sonntag, 19. März, 14.00 Uhr

Wanderung mit Fischgenuss

Im Rahmen des Fischfestivals Saar-Hunsrück veranstaltet die Tourist-Info Losheim eine geführte Wanderung auf der Stausee-Tafeltour. Unterwegs gibt es eine Rast mit kleiner Fischplatte und dem dazu passenden Wein.

Im Anschluss besteht die Möglichkeit zur gemeinsamen Einkehr im Restaurant LandGenuss im Seehotel.

Treffpunkt: Tourist-Info Losheim am See

Länge ca. 10 km

Gebühr inklusive Fischplatte und Wein: € 10,00

Teilnahme nur mit Voranmeldung

Infos und Anmeldung unter Telefon 0 68 72/9 01 81 00

HOTEL-RESTAURANT »LANDHAUS AM KIRSCHBAUM«

Am Kirschbaum 55a · 54497 Morbach
Telefon 06533/93950 · Telefax 0 65 33/93 95 22
www.landhausamkirschbaum.de

RESTAURANT BAHNHOF THALFANG

Charlottenhöhe 1 · 54424 Thalfang
Telefon 065 04/95 69 33 0
info@bahnhof-thalfang.de · www.bahnhof-thalfang.de

HOTEL-RESTAURANT »ZUR POST«

Hochwaldstraße 2 · 54427 Kell
Telefon 06589/9171-0 · Telefax 0 65 89/9171-150
info@postkueche.de · www.postkueche.de

GASTHAUS MASSEM

Trierer Straße 1 · 54429 Schillingen
Telefon 0 65 89/16 82 · Telefax 0 65 89/9174 28
info@gasthaus-massem.de · www.gasthaus-massem.de

**RESTAURANT
LANDAL FERIENPARK HOCHWALD**

Ferienpark Hochwald · 54427 Kell am See
Telefon 0 65 89/9147 - 11 · Telefax 0 65 89/9147 - 15
hochwald@landal.com · www.landal.de/hochwald

DIE WINZERPOST – DAS LANDGASTHAUS

Am Marktplatz 1 · 54314 Zerf
Telefon 0 65 87/243
die-winzerpost@gmx.de

RESTAURANT FORELLENHOF

In den Quellwiesen · 54422 Börfink/Einschiederhof
Telefon 0 67 82/98 9100
info@forellenhof-trauntal.de · www.forellenhof-trauntal.de

LANDGASTHOF BÖSS

Hauptstraße 14 · 55767 Schwollen
Telefon 0 67 87/8177 · Telefax 0 67 87/8191
info@landgasthaus-boess.de · www.landgasthaus-boess.de

GARTENHOTEL HUNSRÜCKER FASS

Hauptstraße 70 · 55758 Kempfeld
Telefon 0 67 86/970-0 · Telefax 0 67 86/970-100
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de · www.hunsruecker-fass.de

HOTEL-RESTAURANT STEUER

Hauptstraße 10 · 55758 Allenbach
Telefon 0 67 86/20 89 · Telefax 0 67 86/25 51
info@hotel-steuer.de · www.hotel-steuer.de

HOTEL-RESTAURANT ST. ERASMUS

Kirschstraße 6a · 54441 Trassem
Telefon 0 65 81/922 - 0 · Telefax 0 65 81/922 - 199
info@st-erasmus.de · www.st-erasmus.de

**»WOODS BISTRO«
FERIENPARK LANDAL SAARBURG**

Ferienpark Warsberg · 54439 Saarburg
Telefon 0 65 81/9146 31
horeca.warsberg@landal.de · www.landal.de/warsberg

HOTEL-RESTAURANT »ZUM SCHWAN«

Freiherr-vom-Stein-Straße 34 a · 66693 Mettlach
Telefon 0 68 64/9116 - 0 · Telefax 0 68 64/9116 - 18
info@hotel-schwan-mettlach.de · www.hotel-schwan-mettlach.de

**HOTEL-RESTAURANT
»ZUM SCHLOSSBERG«**

Nunkircher Straße 2 · 66687 Wadern-Büschfeld
Telefon 0 68 74/1818 - 0 · Telefax 0 68 74/1818 - 22
hotelschlossberg@aol.com · www.hotelschlossberg-kuhn.de

HOTEL-RESTAURANT »SONNENHOF«

Merziger Straße 3 · 66706 Perl-Hellendorf
Telefon 0 68 68 / 773 · Telefax 0 68 68 / 18 03 44
info@sonnenhof-perl.de · www.sonnenhof-perl.de

RESTAURANT »VIER JAHRESZEITEN« & »BRASSERIE« PARKHOTEL WEISKIRCHEN

Kurparkstraße 4 · 66709 Weiskirchen
Telefon 0 68 76 / 919-0 · Telefax 0 68 76 / 919-519
info@parkhotel-weiskirchen.de · www.parkhotel-weiskirchen.de

HOCHWÄLDER BRAUHAUS

Zum Stausee 190 · 66679 Losheim am See
Telefon 0 68 72 / 50 57 72 · Telefax 0 68 72 / 50 57 73
info@hochwaelder-brauhaus.de · www.hochwaelder-brauhaus.de

RESTAURANT »LANDGENUSS« IM SEEHOTEL LOSHEIM

Zum Stausee 202 · 66679 Losheim am See
Telefon 0 68 72 / 60 08 - 0 · Telefax 0 68 72 / 60 08 - 11
info@seehotel-losheim.de · www.seehotel-losheim.de

HOTEL-RESTAURANT »ROEMER«

Schankstraße 2 · 66663 Merzig
Telefon 0 68 61 / 9 33 90 · Telefax 0 68 61 / 9 33 30
info@roemer-merzig.de · www.roemer-merzig.de

HOTEL-RESTAURANT »LITERMONT«

Am Littermont 40 · 66809 Nalbach
Telefon 0172/6831663
info@restaurant-litermont.de · www.hotel-restaurant-litermont.de

Winzer

MIT EBBES VON HEI! ZERTIFIZIERTEN WEINEN



WEINGUT SCHMITT-WEBER

Bergstraße 66 · 66706 Perl · Telefon 0 68 67 / 366
info@schmitt-weber.de · www.schmitt-weber.de

WEINGUT HERBER

Apacher Straße 11-17 · 66706 Perl · Telefon 0 68 67 / 854
info@weingut-herber.de · www.weingut-herber.de

WEINGUT REBENHOF

Berliner Straße 5 · 56850 Enkirch · Telefon 0 65 41 / 99 39
info@ferienweingut-niedersberg.de · www.ferienweingut-niedersberg.de

Fischproduzenten

MIT EBBES VON HEI! ZERTIFIZIERTEM FISCH



FORELLENHOF TRAUNTAL

In den Quellwiesen · 54422 Börfink Einsiedlerhof
Telefon 0 67 82 / 98 91 00
info@forellenhof-trauntal.de · www.forellenhof-trauntal.de

FORELENGUT ROSENGARTEN

Untere Neumühle 48-57 · 54441 Trassem
Telefon 0 65 81 / 91 99 0
info@fisch-rosengarten.de · www.fisch-rosengarten.de

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK UNSERE PARTNER



TOURIST-INFORMATIONEN SAARLAND

Tourist-Information Perl

Trierer Straße 28 · 66706 Perl
Telefon 0 68 67 / 66 0
info@perl-mosel.de
www.perl-mosel.de

Tourist-Information Merzig

Poststraße 12 · 66663 Merzig
Telefon 0 68 61 / 85 33 0
tourist@merzig.de
www.merzig.de

Saarschleife Touristik

Tagungs- und Besucherzentrum
Cloef-Atrium
66693 Mettlach-Orscholz
Telefon 0 68 65 / 91 15 0
info@touristinfo-mettlach.de
www.touristinfo-mettlach.de

Tourist-Information Losheim am See

Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Telefon 0 68 72 / 90 18 100
touristik@losheim.de
www.losheim-stausee.de

Hochwaldtouristik Weiskirchen

Trierer Straße 21
66709 Weiskirchen
Telefon 0 68 76 / 70 9 37
hochwald-touristik@weiskirchen.de
www.weiskirchen.de

Tourist-Information der Stadt Wadern

Marktplatz 13
66687 Wadern
Telefon 0 68 71 / 50 70
touristinfo@wadern.de
www.wadern.de

Tourist-Information Landkreis Saarlouis

Großer Markt 8 · 66740 Saarlouis
Telefon 0 68 31 / 44 44 49
tourist-info@kreis-saarlouis.de
www.rendezvous-saarlouis.de

TOURIST- INFORMATIONEN RHEINLAND-PFALZ

Tourist-Information

Hochwald-Ferienland
Bahnhofstraße 25
54427 Kell am See
Telefon 0 65 89 / 10 44
info@hochwald-ferienland.de
www.hochwald-ferienland.de

Urlaubsregion Thalfang am Erbeskopf

Saarstraße 3
54424 Thalfang
Telefon 0 65 04 / 91 4 01 41
ti@erbeskopf.de
www.erbeskopf.de

Tourist-Information Morbach

Bahnhofstraße 19
54497 Morbach
Telefon 0 65 33 / 71 11 7
touristinfo@morbach.de
www.morbach.de

Saar-Obermosel-Touristik e.V.

Graf-Siegfried-Straße 32
54439 Saarburg
Telefon 0 65 81 / 99 59 80
info-saarburg@saar-obermosel.de
www.saar-obermosel.de

WEITERE PARTNER

Hunsrück-Touristik GmbH

Gebäude 663
55483 Hahn-Flughafen
Telefon 0 65 43 / 50 77 00
info@hunsruicktouristik.de
www.hunsruicktouristik.de

Saarschleifenland Tourismus GmbH

Poststraße 12
66663 Merzig
Telefon 0 68 61 / 80 44 5
tourismus@merzig-wadern.de
Internet: www.saarschleifenland.de

Tourist-Information

des Birkenfelder Landes
Friedrich-August-Straße 17
55765 Birkenfeld
Telefon 0 67 82 / 98 34 57-0
info@birkenfelder-land.de
www.birkenfelder-land.de

Projektbüro Saar-Hunsrück-Steig

Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Telefon 0 68 72 / 90 18 100
info@saar-hunsruock-steig.de
www.saar-hunsruock-steig.de

Naturpark Saar-Hunsrück e.V.

Trierer Straße 51 · 54411 Hermeskeil
Telefon 0 65 03 / 92 14-0
info@naturpark.org
www.naturpark.org

IMPRESSUM

Das Fischfestival Saar-Hunsrück ist eine Initiative der Regionalinitiative Ebbes von Hei! e.V. und den touristischen Regionalagenturen Hunsrück-Touristik GmbH und Saarschleifenland Tourismus GmbH sowie der Tourist-Informationen der Kommunen.

In Kooperation mit dem Projektbüro Saar-Hunsrück-Steig und dem Naturpark Saar-Hunsrück e.V.

www.fischfestival-saar-hunsruock.de

Herausgeber

Regionalinitiative Ebbes von Hei! e.V.

Bahnhofstraße 19 · 54497 Morbach
Telefon 0 65 33 / 711-14
www.ebbes-von-hei.de

Gestaltung: Stephan Zanders | zandersdesign.de 02/17

Fotografie: Titel: agneskantarak.com

Seite 2: 26max - Fotolia.com, Seite 2, 11: kab-vision.com - Fotolia.com,

Seite 4, 5: LVDESIGN.com, 26max, K.-U. Häßler - Fotolia.com

Druck: Druckerei Hachenburg GmbH



„FRISCH &
LEBENDIG“

*Seit 1771 ist die St. Nikolaus Quelle weit bekannt und beliebt.
Sie hat eine natürliche Reinheit und ist ausgewogen
in der Mineralisierung.*

Mehr Informationen: www.st-nikolaus-quelle.de



 **ST. NIKOLAUS QUELLE**
Die Mineralwassermanufaktur

