



EINKAUF- & GENUSSFÜHRER 2024

plus:

Kulinarische Aktionen

Genussmärkte

Genussreisen

WWW.EBBES-VON-HEI.DE

DIE ZAUBER FLÖTE

WOLFGANG
AMADEUS
MOZART

OPERNFESTSPIELE
AM SAARPOLYGON
16.-25. August 2024



WEITERE GENUSSVOLLE
VERANSTALTUNGEN
IM LANDKREIS SAARLOUIS

*Rendezvous
Saarlouis*

RENDEZVOUS-SAARLOUIS.DE/EVENTS

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

Inhalt

Seite 4

Vorwort

Seite 6

Übersichtskarte

Seiten 8 - 23

Bäcker / Cafés / Mühlen / Getreideanbau / Hülsenfrüchte

Seiten 24 - 38

Brennereien / Kellereien / Säfte / Mineralwasser

Seiten 40 - 61

Hofläden / Hofgastronomie / Landwirte / Gemüseanbau

Seiten 62 - 76

Manufakturen / Genusspartner / Brauereien

Seiten 78 - 84

Imker

Seiten 86 - 103

Metzger / Wild / Fleischproduzenten / Fischzucht

Seiten 104 - 124

Winzer

Seiten 126 - 131

Handwerk / Kunsthandwerk

Seiten 132 - 145

Genussreisen / Genussmärkte / Übernachten
Kulinarik-Events

Seiten 146 - 169

Kulinarische Aktionen / Teilnehmende Betriebe

Seiten 170 - 179

Handel / Verkaufsstellen „Ebbes von Heil“-Produkte

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 320 Mitgliedern dieses Projekt noch stärker zu machen.

In unserer fünften Ausgabe des Einkaufs- und Genussführers finden Sie auf 180 Seiten regionale Erzeuger, Genusspartner, welche Produkte wie fair gehandelten Kaffee, Kakao oder Datteln, regional veredeln, Gastronomie, Handwerk, Verkaufsstellen und Übernachtungsbetriebe, die ihren Gästen regionale Produkte oder regionale Gerichte anbieten. Viele neue Mitgliedsbetriebe sind dabei.

Unsere neue Homepage ist gestartet und wir sind neben Facebook jetzt auch auf Instagram vertreten.

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen wieder unsere vielfältigen Veranstaltungen ans Herz legen:

- Genussreisen mit dem Bus zu Erzeugern und Gastronomie
- Zahlreiche kulinarische Wanderveranstaltungen an den RegionalGenuss-Traum Schleifen wie dem „Lecker Pfädchen“ und der „Saarschleife-Tafeltour“
- die Reihe „Ebbes von Hei trifft Kultur“ des Kulturzentrums Villa Fuchs u.a. mit der „Dinner-Show“
- die Events „WeinWeiher“ in Weiskirchen und „Kulinarische Reise“ in der Eisenbahnhalle Losheim
- 11 „Ebbes von Hei – Genussmärkte“ in der gesamten Region
- unsere inzwischen 5 kulinarischen Aktionen mit 30 beteiligten Gastronomen, die aus Produkten unserer regionalen Erzeuger schmackhafte Gerichte zaubern

Viel Spaß beim Schmökern!

Unsere „Ebbes von Hei!“-Betriebe freuen sich auf Sie!

Vorwort

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



1

Hochwertige regionale Lebensmittel und andere Produkte von engagierten Familienbetrieben, hergestellt mit Sorgfalt, handwerklicher Qualität und zu fairen Preisen.

2

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

3

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

4

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

5

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



Ralf Becker
Vorsitzender
☎ +49 (0) 6533 71114
✉ ralf.becker@ebbes-von-hei.de



Achim Laub
Kordinator Produzenten und Gastronomie
☎ +49 (0) 175 1679473
✉ achim-laub@gmx.de

Kontakt

Wir sind dabei!

UNSERE BETRIEBE:
ERZEUGER, HANDEL, GASTRONOMIE



	Saarland		Rheinland-Pfalz		Naturpark Saar-Hunsrück
	Nationalpark Hunsrück-Hochwald		„Ebbes von Hei!“ Betriebe		



1



Bäckerei Adelman

» Als Bäcker muss man Entdecker sein «

Armin Adelman

Doris und Armin Adelman 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 Adelman, 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

☎ +49 (0) 6838 81130

✉ info@baeckerei-adelman.de

🌐 www.facebook.com/baekerei.adelman

📷 www.instagram.com/baekerei_adelman

Filiale Hüttersdorf

Primweiler Str. 39a

66839 Schmelz-Hüttersdorf

Tel. +49 (0) 6887 888123

2



Bäckerei Josef Welling GmbH

BACKTRADITION SEIT 1962

» Wir backen noch echt! «

Birgit von Oettinger, 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

☎ +49 (0) 6838 90320

🌐 www.baekerei-welling.de

✉ info@baeckerei-welling.de

🌐 www.facebook.com/baekerei.welling

📷 www.instagram.com/baekerei_konditorei_welling



Opa Nikels Backstüb

» 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 BACKSTÜB / FRANK SILWANUS

🏠 Kreuzbergstr. 118, 66740 Saarlouis

☎ +49 (0) 170 6350512

🌐 www.opanikels.de

✉ info@opanikels.de



4



Brot und Sinne

HANDWERKSBÄCKEREI

» Brot & Sinne, reines Brot. « *Thilo Nast*

Angefangen mit einem ersten Brotladen 2016, hat sich das Erfolgsrezept von Thilo Nast mehr als bestätigt. Neben weiteren eröffneten Verkaufsstellen in Saarbrücken, Saarlouis und Homburg, schwört auch die Top Gastronomie auf die hochwertigen Backwaren von Brot & Sinne.

Brot & Sinne hat sich über die Jahre ein starkes regionales Netzwerk aus Landwirten, Mühlen und Bio Betrieben aufgebaut. Die Brote und Brötchen werden vorrangig mit Zutaten aus der Region hergestellt. „Was wir aus dem Saarland beziehen können, kaufen wir hier. Und wenn dann noch in Bio erhältlich umso besser.“, so Bäckermeister Nast. „Eier kaufen wir vom Bio Hof Zenner in Heusweiler, da der Handel im Grunde nur an M und L Eiern Interesse hat, spielen wir hier eine wichtige und nachhaltige Rolle bei der Abnahme von 5 Eiern. Ähnlich beim Hunacker Hof, die Kunden verlangen nur die besten Fleischstücke, aus dem Grund ist Dennis König froh wenn wir seinen Wagyu-Rind Fleischkäse abnehmen.“ Auch verwendet Brot & Sinne viele Mehle aus alten Getreidesorten, so z. B. Champagnerroggen aus Lisdorf, Purpur Weizen in Bliesransbach oder BIO Getreide wie Emmer, Waldstaudenroggen von Landwirt Marcus Comtesse aus Wadgassen.

„Wir sind ein handwerklich ausgerichteter Betrieb. 90% der Brote werden von Hand aufgearbeitet, alleine schon, weil die weiche Teigführung gar keine Verarbeitung über Maschinen zulässt.“

Brot & Sinne steht für reines Brot. Der Teig bekommt die Zeit, die er zum Ruhen benötigt. Dadurch bilden sich enorm viele Aromen, der Geschmack wird deutlich besser und die Stärke baut sich ab, wodurch die Brote so bekömmlich und verträglich werden. „Ich vergleiche das immer mit einem Käse, ein junger Gouda schmeckt auch nach wenig, erst durch die lange Fermentation erhält er seinen Geschmack. Durch die lange Teigruhe von bis zu 48 Stunden, erhalten wir schmackhafte, gut verträgliche Brote mit natürlicher langer Frischhaltung, ohne dass wir Zusatzstoffe zugeben müssen.“

Neben Brot- und Backwaren bietet das Sortiment von Brot und Sinne raffiniert komponierte Sandwiches, Baguettes, Salate sowie Getränke von Kooperationspartnern der Regionalinitiative „Ebbes von Heil!“, welche direkt vor Ort verzehrt oder auch mitgenommen werden können. Brotbeutel aus Leinen von Kittel Couture bieten eine hochwertige Verpackungsalternative für die Backwaren und gehören ebenso zum Sortiment wie Kaffee der Saarländischen Bio Rösterei Black Hen.

Seit Sommer 2022 hat das Geschäft in Saarlouis eröffnet, im Herzen der Stadt im ehemaligen Traditionsgeschäft der Familie Marx. Brot & Sinne war es wichtig, den Kaufmanns-Flair des Ladens zu erhalten. Boden, Ausstattungsstücke wie etwa die Ladentheke schaffen eine besondere Atmosphäre und lassen ein Stück Saarlouiser Stadtgeschichte lebendig bleiben.



BROT & SINNE HANDWERKSBÄCKEREI

🏠 Französische Str. 16, 66740 Saarlouis
 ☎ +49 (0) 6831 9366251
 🌐 www.brotundsinne.de ✉ info@brotundsinne.de
 📱 www.facebook.com/brotundsinne
 📷 www.instagram.com/brotundsinne



5



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
 ☎ +49 (0) 6836 4440
 🌐 www.maison-creative.de
 ✉ info@maison-creative.de

Maison Créative
 « das Café & der Laden »
 in Altforweiler

6



zeitvertreib

CAFÉ | BISTRO | WEIN

» Bei uns wird alles von Hand und mit ganz viel Herz zubereitet «

Andrea Haupenthal und Bärbel Schommer

Das zeitvertreib lädt Sie ein, eine Auszeit in einer angenehmen Atmosphäre zu verbringen, ob zum gemütlichen Frühstück, zu unserem abwechslungsreichen Mittagstisch, für eine Tasse Kaffee zum leckeren, selbstgebackenen Kuchen oder zu einem unseren abwechslungsreichen und genussvollen Themenabenden.

Wir legen Wert auf

- > Regionale Lebensmittel & Weine
- > Saisonale Angebote
- > Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln
- > Nachhaltigkeit



zeitvertreib / CAFÉ | BISTRO | WEIN |

🏠 Am Markt 20, 66822 Lebach ☎ +49 (0) 6881 51121
 🌐 www.zeitvertreib.saarland
 ✉ info@zeitvertreib.saarland
 📱 www.facebook.com/zeitvertreiblebach
 📷 www.instagram.com/zeitvertreib_lebach

zeitvertreib
 café · bistro · wein

7



Anne Treib

BUCH & PAPIER

» Das Fachgeschäft für
Bücher und schöne Dinge «

In unserer unabhängigen, inhabergeführten Buchhandlung legen wir einen Schwerpunkt auf Verlage und Autoren unserer Region. Wir führen deren Werke vom Sachbuch über Kalender bis zum Krimi.

Auch Veröffentlichungen von Vereinen unserer Umgebung (z.B. Historische Vereine) präsentieren und bewerben wir. Wir fördern kulturelle, soziale und sportliche Projekte.

Weil uns die Leseförderung besonders am Herzen liegt, engagieren wir uns sehr mit Leseförderaktionen in Kindergärten und Grundschulen.

Das kulturelle Leben unserer Stadt bereichern wir ganzjährig mit unterschiedlichsten Lesungen und Veranstaltungen für alle Altersgruppen.

ANNE TREIB / BUCH & PAPIER

🏠 Am Markt 20, 66822 Lebach
☎ +49 (0) 6881 51121
🌐 www.anne-treib.de
✉ info@anne-treib.de
📘 www.facebook.com/Anne-Treib-Buch-Papier-108218934324396

annetreib
buch & papier

8



Der Sauerteigbäcker

» Vom Einfachen das Beste! « *Michael Bollbach*

Ich bin 32 Jahre und Bäckermeister. Aus Überzeugung und Liebe zum Beruf habe ich den Sauerteigbäcker gegründet.

Ich verbacke nur regionale Rohstoffe und arbeite ohne Fertigmischungen. Auch TK-Produkte oder andere Convenience-Produkte haben bei mir keine Chance.

Unsere Brote werden ausschließlich mit der Kraft von Natursauerteig gelockert. Auf den Zusatz von Backhefe verzichte ich. Dies macht die Brote bekömmlich, gesund und aromatisch.

Alles was bei mir hergestellt wird, sind meine Rezepte und somit meine Idee von „Geilen Backwaren“!

Um nur das zu backen, was notwendig ist und am Ende des Tages keine wertvollen Lebensmittel in den Müll schmeißen zu müssen, freue ich mich immer über Vorbestellung.

Natürlich gibt es für spontane Sauerteigfans auch immer etwas zum freien Verkauf.

ÖFFNUNGSZEITEN: SA 06:00 - 11:00 Uhr. Vorbestellung unter +49 (0) 178 4586389

BÄCKEREI BOLLBACH

🏠 Wendalinusstr. 50, 66822 Lebach-Gresaubach
☎ +49 (0) 178 4586389
✉ Bolle92mb@googlemail.com



Renata Pâtisserie

» Liebe und Ehrlichkeit
bei allem, was wir tun. « *Renata Ayten*

Natürliche Zutaten und liebevolle Handarbeit machen unsere Produkte sowohl optisch als auch geschmacklich unwiderstehlich. Wir möchten aktiv gegen Lebensmittelverschwendung kämpfen, weswegen bei uns Qualität stets vor Quantität steht.

- > Pâtisserie und Omas Klassiker
- > Unsere Signatur sind feinste Windbeutel und die „bodenlose Frechheit“, der cremigste Käsekuchen (ohne Gluten)
- > Wechselndes Sortiment passend zur Saison
- > Offene Backstube
- > Kleines Café mit Getränken regionaler Produzenten
- > Mousse Torten und Naked Cakes auf Vorbestellung
- > Individuelle moderne Hochzeitstorten

RENATA PÂTISSERIE

🏠 Johannesstraße 15, 66763 Dillingen/Saar
☎ +49 (0) 151 10 741 665
🌐 www.renatapatisserie.com
✉ hallo@renatapatisserie.com
📘 www.facebook.com/patisserie.renata
📷 www.instagram.com/renata.patisserie



SeeGartenBistro

» Frisch, regional, liebevoll ...
dein Wohlfühlort am See! « *Rita und Stefan Müller*

Wir, Rita und Stefan Müller, freuen uns darauf, Sie im „SeeGartenBistro“ am Ufer des Stausee Losheim zu begrüßen.

Mitten in der herrlichen Natur finden Sie einen Ort zum Verweilen, Genießen und Entspannen. In unserem Bistro bieten wir Ihnen eine Auswahl von wechselnden und frisch zubereiteten Gerichten. Dabei achten wir immer auf die Verwendung von Fleisch und Fisch aus artgerechter Tierhaltung. Wo immer möglich greifen wir zu regionalen Produkten. Auch unsere Kuchen und

frischen Waffeln sind hausgemacht und werden mit Fairtrade Kaffee Spezialitäten zum echten Genuss. Unser Angebot an Weiß- und Rotweinen beziehen wir bevorzugt aus Deutschen Weinbaugebieten. Auf unserer Terrasse, mitten auf im idyllischen Seegarten, genießen unsere Gäste Sommer wie Winter einen zauberhaften Blick über den Stausee. So können unsere Besucher den Tag gemütlich ausklingen lassen.

Besuchen Sie uns und gönnen Sie sich einen entspannenden Tag am See!

SEEGARTENBISTRO

🏠 Zum Stausee 198, 66679 Losheim am See
☎ +49 (0) 6872 5040578
✉ SeeGartenBistro@t-online.de
🌐 www.seegartenbistro-losheim.de



11



Bäckerei & Café Tinnes

» So schmeckt Heimat – Seit 1904. « *Simon Tinnes*

Mitten im Herzen von Merzig finden Sie unsere Handwerksbäckerei mit Café.

Ob Brot, Brötchen, Feine Backwaren und Kuchen – alles wird in unserer Backstube mit Steinbackofen direkt hinter dem Verkauf von unseren Bäckern und Konditoren mit Hingabe hergestellt.

Die Liebe zum Brot begann für unsere Familie schon im 19. Jahrhundert an der Saar.

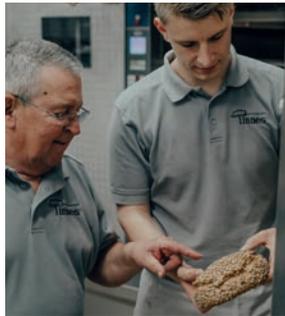
Nach über einem Jahrhundert und fünf Generationen „Tinnes“ verfolgen wir weiterhin den Grundsatz, Brot wie zu Urgroßvaters Zeiten, und stellen nach traditionellen Backverfahren her.

Neben unserer Bio-Zertifizierung auf ausgewählte Produkte versteht es sich für uns von selbst, dort wo möglich unsere Rohstoffe regional zu beziehen.

Im Café Tinnes erwartet Sie am Morgen eine vielseitige Auswahl an feinsten Frühstücksgedecken. Hier ist eine Reservierung empfohlen.

Aber auch über den Mittag lädt das Café in der ersten Etage mit einer Mittagskarte und Kaffee & Kuchenspezialitäten zum Verweilen sein. Ein Besuch lohnt.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause willkommen zu heißen!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Bäckerei:

MO - FR 05:00-18:30 Uhr
SA 05:00-14:00 Uhr

Café:

MO - FR 07:00-18:00 Uhr
SA 07:00-13:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

BÄCKEREI & CAFÉ TINNES

- 🏠 Schankstraße 46, 66663 Merzig
- ☎ +49 (0) 6861 2359
- 🌐 www.baeckerei-tinnes.de
- ✉ info@baeckerei-tinnes.de
- 📘 www.facebook.com/baeckerTinnes
- 📷 www.instagram.com/baekertinnes



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 Heil“ 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 Heil“ Mitgliedschaft wollen wir unser Sortiment im Bereich Marmelade, Senf, Säfte etc. noch erweitern.



BÄCKEREI - KONDITOREI QUINTEN GMBH

- 🏠 Hausbacher Straße 14,
66679 Losheim am See
- ☎ +49 (0) 6872 2223
- ✉ baeckerei.quinten@t-online.de



12

13



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 Heil“-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 Solegrötte 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!



Sie finden uns auch in:

- > Losheim, Saarbrücker Straße 14
- > Merzig, Poststraße 43
- > Hermeskeil, Langer Markt 3
- > Dagstuhl, Krippwiesstraße 73
- > Besch, Nenniger Straße 7



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

🏠 Auf der Heide 56, 66709 Weiskirchen

☎ +49 (0) 6876 91090

🌐 www.cafe-louis.de

✉ alexander.louis@cafe-louis.de

📘 www.facebook.com/Cafe.louis.weiskirchen



„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 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-Heil“-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

☎ +49 (0) 6872 9696272

🌐 www.die-backmol.de

✉ info@die-backmol.de

📘 www.facebook.com/Die-Backmol-926258710872546



14

15



Gastronomie an den Nationalparktores Hunsrück-Hochwald

Das Team von Best(e) Events rund um Marco und Manuel begrüßen Sie im Cafe Bistro Hunsrückhaus am Nationalpark-Tor Erbeskopf und im Cafe Bistro Keltenpark am Nationalpark-Tor Keltenpark.

Wir bieten allen Wandernden und Gästen einen kleinen Zwischenstopp zur Stärkung mit vielen regionalen Leckereien aus der Hunsrücker- und saarländischen Küche an.

Unser Serviceteam rund um unsere Serviceleitung Gerborg, verzaubern Sie kulinarisch jeden Sonntag am Beiden Standorten mit unserem beliebten Frühstücksbuffet.



NATIONALPARK-TOR ERBESKOPF

🏠 Erbeskopf 1
54426 Hilscheid

☎ +49 (0) 6782 809978-52 🌐 www.cafe-nlphh.de ✉ info@beste-events.de

NATIONALPARK-TOR KELTENPARK

🏠 Ringwallstraße 80
66620 Nonweiler/Otzenhausen

16



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 Verkaufsstellen 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 Arbeitsplätze.

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



BÄCKEREI UND KONDITOREI SPINDLER

🏠 Hauptstr. 95, 66625 Nohfelden-Sötern

☎ +49 (0) 6852 90060

🌐 www.spindler-brot.de

✉ info@spindler-brot.de



Bäcker seit 1885



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. Alleiner 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 zu dem 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

☎ +49 (0) 6853 6627

🌐 www.hasborner-muehle.de

✉ info@hasborner-muehle.de



17

18

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

☎ +49 (0) 6533 9588203

🌐 www.cafe-heimat-morbach.de

✉ heimat@mondodelcaffe.de



19



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

☎ +49 (0) 160 90711910

✉ mk@rohlingerhof.de



20



ACKERBAU STEFAN MARX

» Wir erzeugen leidenschaftlich gute Produkte
im Einklang mit einer intakten Natur! « *Familie Marx*

Im vorderen Hochwald befindet sich unser Ackerbaubetrieb, der sich zunehmend auf alte Getreidesorten spezialisiert hat. Neben den traditionellen Getreidearten wie Weizen, Braugerste, Roggen und Raps, bauen wir Dinkel, Emmer und Buchweizen an. Außerdem haben wir im Jahr 2020 mit dem Anbau von Eiweißerbse begonnen.

Der Betrieb arbeitet nach den Leitlinien des integrierten Pflanzenbaus. Viele unserer Getreidefelder sind von Blütestreifen umgeben. Ein Großteil unserer Erzeugnisse werden nachhaltig und regional über die Sommerauer Mühle Wagner vermarktet.



ACKERBAU STEFAN MARX

🏠 Im Wiesengrund 8, 54429 Mandern

☎ +49 (0) 170 8602771

✉ hus.marx@web.de



Wagner Mühle

» Handwerkliche Mühlentradition
seit 5 Generationen « *Wolfgang Wagner*

In handwerklicher Mühlentradition vermahlen wir regional angebautes Getreide und bieten eine große Auswahl von Mehlen, Saaten und Müslis in unserem Mühlenladen an.

Seit fünf Generationen ist die Mühle im Besitz der Familie Wagner. Nur wenige Mühlen mit Wasserrad, Mühlsteinen und hölzernen Mahlwerk überlebten im Originalzustand – hin und wieder hört man sie heute noch als Museumsbetrieb am rauschenden Bach klappern. Bei der Wagner Mühle in Sommerau rauscht zwar noch der Bach, aber es klappert nichts mehr. Diesen Veränderungen ist aber auch zu verdanken, dass der Betrieb überleben konnte. Vor rund 15 Jahren wurde der Betrieb von Grund auf modernisiert. Seither erzeugt eine Durchlaufturbine Strom aus Wasserkraft, der wiederum die vier vollautomatischen Doppelwalzenstühle antreibt, die Wagner Mühle ist also die letzte noch voll produzierende Wassermühle in der Region Trier. Viele

Kunden, die gerne selber backen, kommen gerne in unserem kleinen Mühlenladen einkaufen. Sie alle legen Wert auf Produktvielfalt und Spezialmischungen.

Was wird verarbeitet und was wird produziert?

Weizen, Roggen, Hafer, aber auch Dinkel und Emmer werden durch die geriffelten Mahlwalzen geschickt. Heraus kommen verschiedenste Produkte: Typenmehle, Vollkornmehle und unterschiedlich grobe Schrotarten.

Unsere Produkte:

- > verschiedene Typenmehle
- > Keime, Ackerbohnen, Maiskeime, Heidekornmehl, Emmermehl, Dinkelmehl
- > verschiedene Schrotarten
- > Leinöl und Sesamöl aus der eigenen Ölpresse
- > selbsthergestellte Müslisorten



WAGNER MÜHLE GMBH

🏠 Dorfstr. 15, 54317 Sommerau

☎ +49 (0) 6588 1217

🌐 www.wagnermuehle.de

✉ info@wagnermuehle.de

📘 www.facebook.com/wagnermuehle

Seit 1330
**Wagner
Mühle**

22



„Backstuf“

TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

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

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.

Unsere 6 besonderen Produkte:

- > Heubrot
- > Schinderhannesbrot
- > Keltenbrot
- > Römerbrot
- > Urkornnudeln
- > Bierbrot

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.

Jedes einzelne Gebäck wird bei uns in liebevoller Handarbeit hergestellt. Unser Stein- und Holzbackofen geben den Broten den letzten Schliff.

Was Sie sonst noch bei uns erleben können:

Wir bieten regelmäßig **Backkurse** mit vielen nützlichen Tipps an, damit das Brot auch zuhause gelingt.

Über unserer Backstube haben wir drei **liebevolle und kreative Ferienwohnungen** eingerichtet, und in unserem Seminarraum finden regelmäßig weitere Kurse für Körper und Seele statt.



BACKSTUFF TOBIAS EHSE – TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

🏠 Trierer Str. 38, 54421 Reinsfeld

☎ +49 (0) 6503 7116

🌐 www.backstuff.de

🌐 www.shop.backstuff.de

✉ info@backstuff.de

📘 www.facebook.com/Baekerei-Duiren-Suess-260071994019401



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 Starter-sets 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 0

☎ +49 (0) 6533 957566

✉ Kulturgut2020@web.de

📷 www.instagram.com/kulturgut2020



23



Getreide- und Hofladen Deuselbach

» Natürlich Bioland Qualität! « Ulrich Manz

Wir sind ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb aus dem schönen Hunsrück, spezialisiert auf den Anbau von zertifizierten Bioland Produkten wie z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Einkorn, Khorasan. Das Getreide wird gereinigt und zum Selbermahlen in unserem neu eröffneten Getreideladen angeboten. Dort gibt es auch eine Auswahl an Vollkornmehl, selbst hergestellte Nudeln, Hanfspezialitäten, Fruchtaufstriche, Honig, Käse, Wurst, Obst und Gemüse und vieles mehr.

Wenn Sie auch mal unsere tolle Landschaft und den Nationalpark Hunsrück-Hochwald

besuchen möchten, bieten wir auch die Möglichkeit in der Nähe unseres Hofes in unserer Ferienwohnung *Räuberhöhle* zu übernachten.



BAUERNHOF MANZ / ULRICH MANZ

🏠 Erbeskopfstraße 1A, 54411 Deuselbach

☎ +49 (0) 160 6283024

🌐 www.getreideladen.de

🌐 www.hochwaldhanf.de

✉ info@getreideladen.de

✉ info@hochwaldhanf.de

24



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 Frucht-aufstriche 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 Schnapsverkostungen 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, geflammt 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, Mirabellenektar)
- > 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
 ☎ +49 (0) 6833 1654
 🌐 www.edelobstbrennerei-schuetz.de
 ✉ brennerei.schuetz@t-online.de
 📘 www.facebook.com/Brennerei-Schütz-276372796082021

BRENNEREI
SCHÜTZ



Erlebnissbrennerei Monter

» Qualität hat einen Namen: Monter! «

Wolfgang Maffert

Die Erlebnissbrennerei bietet neben zahlreichen Spirituosen auch Verkostungen im historischen Brennereigebäude an.

Im Esszimmer mit integrierter Schaubrennerei werden unter professioneller Leitung verschiedene Gourmettröpfen zu einem reichhaltigen Dreigang-Menü verkostet. Gleichzeitig wird Schnaps gebrannt und Sie können die handwerkliche Kunst des Destillierens kennenlernen.

Folgende Themen werden angeboten:

- > Gintasting
- > Whiskytasting
- > Obstbrandtasting
- > BIO-Weinprobe



Bei den Weinen handelt es sich um Produkte von Biobetrieben aus Deutschland, Frankreich und Spanien. Wir selbst sind auch Bioland-zertifiziert und die neuen Produkte sind alle Bio.

Die Termine finden Sie auf unserer Webseite monterbrennerei.com. Eine Buchung ist ab einer Person möglich und zwingend erforderlich. Außerdem können Gruppen ab 12 Personen gesonderte Termine anfragen.

Unsere Brennerei besteht bereits seit 1849. Die Rohstoffe für die Verarbeitung kommen fast ausschließlich vom eigenen Bioland-Bauernhof und werden auf den Streuobstwiesen angebaut. So ist die hohe Qualität unserer edlen Tropfen gewährleistet. Das Sortiment besteht aus Obstbränden, Likören, Gin, Whisky, Wodka und Essig.



EDELOBSTBRENNEREI – LIKÖRMANUFAKTUR JOHANN MONTER INH. WOLFGANG MAFFERT

🏠 Lothringer Str. 112, 66780 Hemmersdorf
 ☎ +49 (0) 6833 203
 🌐 www.monterbrennerei.com
 ✉ info@monter.de

Monter



Brennerei Penth



» Handwerk und Tradition in bester Qualität «

Franz Penth

Die Brennerei hat Penth's 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 gelernter Fruchtsaftmeister und Süßmostler.

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
 ☎ +49 (0) 6881 3485
 🌐 www.brennerei-penth.de
 ✉ info@brennerei-penth.de
 📘 www.facebook.com/brennereipenth
 📷 www.instagram.com/brennereipenth



Väth Fruchtsäfte

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

Stefan Vath

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 Vath 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 die Mitarbeiter auch gerne mal über die Schulter schauen und erläutern den Kunden die Abläufe in der Produktion. So sind in der Herbstsaison hier und da einzelne Schritte der technologieintensiven Direktsaferherstellung 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 Vath 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-Äpfel, 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
 ☎ +49 (0) 6872 2366, Fax +49 (0) 6872 994936
 🌐 www.vaeth-fruchtsaefte.de
 ✉ info@vaeth-fruchtsaefte.de



29



Bio-Obsthof Jacoby

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

Josef Jacoby

Unser Obsthof befindet sich auf dem Höhenrücken 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.



OBSTHOF JACOBY

🏠 Franz-Altmeier-Straße 27, 66693 Mettlach Tünsdorf
 ☎ +49 (0) 177 5806857
 🌐 www.obst-jacoby.de
 ✉ eko-vita.jacoby@t-online.de



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



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 Probiertube 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
 ☎ +49 (0) 6866 556
 🌐 www.saarländisches-brennereimuseum.de
 ✉ info@saarländisches-brennereimuseum.de

BLUE FUTURE PROJECT

Dein soziales Mineralwasser aus der Region

Seit 2018 setzt das BlueFuture Project neue Impulse in der Bekämpfung von Armut im globalen Süden. Unserer Startup schafft in Tansania / Ostafrika Arbeitsplätze im Bereich der Trinkwasseraufbereitung. So treten wir den Probleme vor Ort mit Wertschöpfung entgegen.

bluefutureproject.com



Dies hat den Vorteil, dass die Menschen vor Ort würdevoll ihre Probleme selbst lösen, nicht von Spendengeldern abhängig sind und der Staat dringend benötigte Steuereinnahmen bekommt.





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
Pflirsich
Bratapfel
Cassis
Maracuja
Pfefferminz



OBERWIESENHOF BRENNEREI STREIT

🏠 Oberwiesenhof 1, 66663 Wellingen

☎ +49 (0) 6869 401

🌐 www.oberwiesenhof-brennerei.de

✉ info@oberwiesenhof-brennerei.de

📘 www.facebook.com/brennereistreit

Oberwiesenhof
Brennerei *Streit*

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 Äpfeln (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

☎ +49 (0)176 53849176

🌐 www.jaegerregional.de

✉ jaeger.gbr.1@gmail.com

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
- > Apfelssecco
- > Apfelsbalsamico
- > 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-Meningen

☎ +49 (0) 6861 9393674

🌐 www.obstbau-schmitt.de

✉ info@obstbau-schmitt.de


OBSTBAU
SCHMITT
KELTEREI

Ebbes von Hei!



Pixabay.com ©congerdesign

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

Wir leben Vielfalt.
www.losheim.de

Losheim
am See



Brennerei Kirsch

» Wir veredeln Früchte. « *Magdalene Váth-Kirsch*

Edle Brände haben im Hochwald schon immer eine lange Tradition, 1978 gründete Magdalene Váth-Kirsch daher eine Obstbrennerei im Losheimer Ortskern.

Als gelernte Süßmosterin im elterlichen Betrieb von Kindheit an mit dem Thema Obst und dem Veredeln desselbigen in Bränden und Likören in Berührung gekommen, hat sie daher aus der Passion und Leidenschaft eine Berufung gemacht.

Nach Bezug von neuen größeren Räumen im Gewerbegebiet Wolfsborn im Jahr 1985 konnte sie sich noch intensiver und mit der neuesten Technik der Herstellung von Edelbränden, Likören und Spezialitäten widmen. Das Ergebnis kann sich durch jahrelange Erfahrung mehr als schmecken lassen.

Die Brennerei Kirsch fühlt sich der Tradition und dem Fortschritt beim Brennen verpflichtet.

Unsere Produkte:

- > Edelbrände (Kirsch, Williams-Christ und weitere)
- > Fassgelagerte Spirituosen (Alter Apfel oder Alte Pflaume)
- > Exquisite Spezialitäten (Schlehen- und Himbeerbrand)
- > Fruchtlige Liköre aus Pflaumen, Kirschen und Pfirsichen sowie zur Weihnachtszeit unseren leckeren Gewürzäpfel
- > Mundgeblasene Schmuckflaschen zu jeder Gelegenheit und als Geschenk



BRENNEREI KIRSCH

🏠 Wolfsborn 29, 66679 Losheim am See
☎ +49 (0) 6872 4562
🌐 www.brennerei-kirsch.de
✉ brennerei-kirsch@t-online.de

Brennerei KIRSCH



Kelterei, Brennerei & Wildgehege 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!



BRENNEREI, KELTEREI & WILDGEHEGE LUDWIG MÜLLER

🏠 Wahlenerstr. 100, 66679 Losheim am See
☎ +49 (0) 171 2131626
🌐 www.kelterei-wahlen.de
✉ ludwig.wahlen@googlemail.com
📘 www.facebook.com/ludwig.wahlen



„Ebbes von Hei!“ -
zertifiziert sind:

- > Edelbrände
- > der außergewöhnliche „Cidre Sarroise“
- > Viez
- > Apfelsaft, Birnsaft, Quittensaft,
- > Apfel- & Balsamicoessig
- > Liköre

Neu im Angebot:

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



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
☎ +49 (0) 6581 2836
🌐 www.viezvonlutz.de
✉ info@viezvonlutz.de



Viez Hof Hunsicker

» Guter Geschmack aus ökologischem Anbau. «
Armin und Petra Hunsicker

Hochwertiger und wohlschmeckender Viez aus alten Streuobstwiesen aus ökologischem Anbau – das ist das Projekt von Petra und Armin Hunsicker in Fisch. Sie arbeiten mit voller Überzeugung und großem Engagement und entwickeln immer wieder innovative Ideen für neue Produkte. Neben Viez gibt es unter anderem Apfelperlwein, Quitten-Secco oder Viez-Cola.

Am hofeigenen „ViezOmat“ werden rund um die Uhr neben dem Viez unter anderem Käse vom Altfuchshof und weitere regionale Produkte angeboten.

In der Festscheune gibt es die Möglichkeit für Events mit bis zu 100 Personen.



Übrigens: Der Viez Hof liegt an der Traumschleife „Mannebach 111“ und kann so auch erwartet werden!

VIEZHOF HUNSICKER

🏠 Kapellenstr. 10A, 54439 Fisch
☎ +49 (0) 151 18208265
🌐 www.viezhof.de ✉ info@viezhof.de
📘 www.facebook.com/Viezhof





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 durchgereinem 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



ÖFFNUNGSZEITEN:
Freitag 14 - 18 Uhr · Samstag 10 - 16 Uhr

KLAUS MARX STREUOBSTWIESEN – WILDLING –

🏠 Herrenmühle 2, 54450 Freudenburg
☎ +49 (0) 171 7860247
🌐 www.wildling-von-hei.de
✉ an@wildling-von-hei.de



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 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 WOLLSCHIED

🏠 Heidering 29, 54421 Reinsfeld
☎ +49 (0) 151 40124863 u. +49 (0) 159 05248466
🌐 www.dieviezgarage.de ✉ viez@dieviezgarage.de
📷 Folgt uns auf Instagram #Viezgarage



Die Viezgarage



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
☎ +49 (0) 6787 1010
🌐 www.hochwald-sprudel.de
✉ info@hochwald-sprudel.de
📘 www.facebook.com/hochwaldsprudel
📷 www.instagram.com/hochwaldsprudel





St. Nikolaus Quelle

DIE MINERALWASSERMANUFAKTUR

Die St. Nikolaus Quelle liegt am Fuße des Erbeskopfs 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 Marketinglogos, 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! «

Tim 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



SCHWOLLENER SPRUDEL GMBH & CO. KG

🏠 Tiefentalerhof 1, 54426 Malborn
 ☎ +49 (0) 6504 955556
 🌐 www.schwollener.de
 ✉ info@schwollener.de
 📱 www.facebook.com/st.nikolausquelle



Kulturzentrum
BELGINUM
 Archäologiepark

Archäologiepark | Museum | Veranstaltungsort
 Kulturzentrum Archäologiepark BELGINUM

Kultur erhalten, vermitteln und fördern – die Aufgaben und Ziele des noch jungen Kulturzentrums sind vielfältig. Erleben Sie Geschichte hautnah oder freuen Sie sich auf unterhaltsame Kulturveranstaltungen in der Urlaubsregion Morbach. Ganz unter dem Motto: Kultur für alle, generationenübergreifend und vielfältig.

Kulturzentrum Archäologiepark BELGINUM

Keltenstraße 2 E-Mail: belginum@morbach.de
 54497 Morbach-Wederath www.belginum.de

📘 facebook.com/KulturzentrumBelginum

Öffnungszeiten Museum

April bis November
 Dienstag bis Sonntag: 10:00-17:00 Uhr
 Montag: geschlossen (außer an Feiertagen)



©Wandaburo Saar-Hunsrück, Klaus Heuer, Kappas

Herz. Heimat. Hunsrück.

Herzlich willkommen in der Urlaubsregion Morbach

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

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

Wir beraten Sie gerne.

Tourist-Information Morbach

Tel. +49 (0) 6533 71-117
 touristinfo@morbach.de
 www.morbach.de

📘 facebook.com/HerzHeimatHunsrueck



42



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, Freilandei, Kartoffeln, Nudeln und haltbare Fleisch- und Wurstprodukte. Der Verkaufsaufschlag am Hof ist täglich 24/7 geöffnet.



DER KESSLER-HOF

🏠 Reisbachstr. 39, 66265 Heusweiler-Eiweiler
☎ +49 (0) 1512 2217217
✉ kesslerhof39@gmail.com

43



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 HOF LADEN KURHOFER MILCHBAR:

SA: 9 – 15 Uhr sowie SO: 8 – 11 Uhr mit frischen französischen Backwaren

LANDWIRTSCHAFT ALTMAYER / KURHOFER MILCHBAR & HOF LADEN

🏠 Saarlouiser Str. 179, 66265 Heusweiler-Kurhof
☎ +49 (0) 171 2707334 u. +49 (0) 6806 6416
✉ Kurhofermilchbar@t-online.de



44



Pehlinger Hof

» Familienfreundliches Ausflugsziel mit Restaurant und Hofläden «

Der Pehlinger Hof der Familie 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 Büffelsteak und Büffel-salami 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:

- > Hofläden
- > Adams Bauernstube
- > Adams Festscheune
- > Schnapsbrennerei



PEHLINGER HOF

🏠 66780 Gerlfangen
☎ +49 (0) 6833 1010
🌐 www.pehlingerhof.de
✉ pehlingerhof@aol.com



45



Hofladen Tintinger

FRISCHE EIER AUS FREILANDHALTUNG –
HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

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

Familie Tintinger

Gründet 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 Verkaufsaotomaten in Saarlouis, 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 freitags von 10-18 Uhr und samstags von 9-13 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
☎ +49 (0) 6837 74573
🌐 www.familie-tintinger.de
✉ info@familie-tintinger.de
📘 www.facebook.com/Familie-Tintinger-Wiesenhof-662247160575314/



Hof Brück

» Glück kann man essen –
jedenfalls bei uns! « 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, fettmariertes 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.

Gerne können Sie uns für Ihr Event buchen (Geburtstagsfeier oder Ähnliches). Wir bieten Ihnen vom Pulled Pork Burger bis zur hausgemachten Kürbissuppe eine leckere Essensauswahl!

Wir bieten:

- > Verkaufsautomat: Einkauf rund um die Uhr an sieben Tagen der Woche
- > Stände auf verschiedenen Märkten und Events
- > Erhaltung einer gefährdeten Haustierrasse
- > Eigene Schweinezucht und -haltung auf Stroh im Offenstall mit Ausblick
- > Schweinefleisch direkt ab Hof (Vorbestellung über den untenstehenden QR-Code möglich)
- > Freilandeier
- > Hausgemachte, eigene Produkte ohne Zusätze
- > Gesamtes Sortiment im Onlinehofladen unter www.hofbrueck.de
- > Pensionspferdeplätze für Islandpferde, Verkaufspferde und Zucht



MÖCHTEN SIE UNSER
SCHWEINEFLEISCH PROBIEREN?

Dann scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone und füllen Sie das Bestellformular aus. Wir melden uns mit Infos zur Abholung bei Ihnen.



Fotos: © Johannes Müller

HOF BRÜCK

🏠 Auf der Host 1, 66822 Lebach Eidenborn
☎ +49 (0) 151 10674583 oder +49 (0) 173 1853274
🌐 www.hofbrueck.de ✉ info@vonderhost.de
📘 www.facebook.com/vonderhost
📷 www.instagram.com/hofbrueck



47



Bauer Schaller

» Mit der Natur von der Natur lernen «

Hermann-Josef Schaller

Unser Familienbetrieb betreibt bereits in der 4. Generation Ackerbau und Viehzucht. 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 sind einmalig.

Ackerbau und Viehzucht sehen wir als zusammenhängendes Ganzes, was sich gegenseitig ergänzt und im Gleichgewicht hält.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN:

MO - SA 8:00 - 20:00 Uhr
Sonntag und feiertags geschlossen

BAUER SCHALLER

Alleestraße 101, 66802 Überherrn
+49 (0) 6836 963952

**Wir bieten am Automaten
und an der Verkaufsstelle
direkt am Hof:**

- > unsere Kartoffeln
- > Freilandeiern
- > Honig
- > Jetzt auch Wurstwaren und
Fleisch von der Metzgerei Jochem
aus Schwalbach



48



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



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

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, Freilandeiern, Weine, Öle, Nudeln und vieles mehr.

KINNE HOF, DÖRSDORF - GERMAN NICOLAY

Lehmkaul 9b, 66822 Lebach
+49 (0) 6888 8533
www.kinne-hof.de
kontakt@kinne-hof.de
www.facebook.com/kinnehof
instagram.com/kinne_hofladen_doersdorf



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 vermarktet 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
+49 (0) 6834 43880 und +49 (0) 160 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

FREIZEIT IM SAARLAND?

Wadgassen

Sauna Differten | Parkbad Wadgassen
Deutsches Zeitungsmuseum | Wildpark Differten

www.wadgassen.app

50



BIOLAND Gemüsemanufaktur & Handel DENIS

» Qualität und Vielfalt aus Tradition « *Roman Denis*

Die Umstellung auf ökologischen Anbau nach strengen BIOLAND Richtlinien erfolgte 1990. Da wir Qualität vor Quantität stellen, begreifen wir den Bio-Gemüsebau als komplexes Handwerk. Um dem gerecht zu werden beschäftigen wir ein kompetentes Team von Gemüsegärtnerinnen.

Wir sind Ausbildungsbetrieb, beschäftigen Menschen mit Handicap und wurden u.a. als Unternehmen mit Weitblick im Projekt „Perspektive 50+“ ausgezeichnet.

Neben dem Anbau von ca. 100 eignen Gemüseprodukten bieten wir auf unseren Wochenmärkten ein breites Spektrum an ausgesuchtem Bio-Obst an.

Unser Biogemüse finden Sie in vielen guten Naturkostfachgeschäften, Hofläden und regionalen Abokisten im Saarland und Rheinland-Pfalz. Der Vertrieb unserer Waren an den Handel erfolgt über den Regionalvertrieber Öko-Marktgemeinschaft-Saar-Pfalz-Hunsrück GmbH in Konken bei Kusel.

Der kürzeste Weg zu unserer Ware führt zu den Wochenmärkten in Saarlouis, Neunkirchen, Homburg und Saarbrücken.

Wir bieten
Gemüse, Obst, Kartoffeln und
Kräuter aus ausschließlich
kontrolliert ökologischer Erzeugung



BIOLAND GEMÜSEMANUFAKTUR&HANDEL DENIS

🏠 Provinzialstraße 136, 66740 Saarlouis-Lisdorf
☎️ Betrieb: +49 (0) 6831 2961
Verwaltung: +49 (0) 6831 964606
🌐 www.biodenis.de
✉️ info@biodenis.de



LONSIS HOFLADEN

VON GEMÜSEBAU LONSDORFER

» Frisch und regional –
direkt von der Saar! «



Mit unserem Lonsis Hofladen wollen wir von Gemüsebau Lonsdorfer unsere Liebe zu frischen und regionalen Produkten auf kürzestem Wege an Sie weitergeben.

Unser Familienbetrieb bietet knackige Salate und ein breites Angebot an Gemüse- und Kräutersorten, die vom eigenen Anbau vor Ort den direkten Weg in Ihren Einkaufskorb finden. Noch mehr regionale Schätze von Partnererzeugern, wie unser Hofbrot, Milchprodukte, Fleisch sowie hochwertige Öle und Säfte, machen Ihren Wocheneinkauf komplett. Details zu Produkten und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.



Foto o.L.: © Oliver Dietze

LONSIS HOFLADEN von GEMÜSEBAU LONSDORFER

🏠 Oberbruchstraße 40, 66740 Saarlouis-Lisdorf
☎️ +49 (0) 151 74261907 oder +49 (0) 6831 2820
🌐 www.lonsis-hofladen.de
✉️ halle@lonsis-hofladen.de
📷 [instagram.com/gemuesebau_lonsdorfer](https://www.instagram.com/gemuesebau_lonsdorfer)

LONSIS
HOFLADEN



51



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
☎️ +49 (0) 6881 538068
✉️ martin-ziegler@gmx.net



52

GENUSSMOMENTE

GOURMET TRIFFT STRASSENHÄNDLERIN



Foto: Kreisstadt Merzig / Laura Fox

Herzlich willkommen in Merzig zu einem kulinarischen Genuss der besonderen Art! Genießen Sie gemütliches Einkaufen und gepflegte Gastronomie. Entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Angebote. Tauchen Sie ein in die stimmungsvolle Atmosphäre der jahreszeitlichen Märkte, z. B. dem „Markt der Köstlichkeiten“ im September, dem traditionellen „Merziger Viezfest“ oder dem Mondscheinmarkt im Oktober. Sind Sie ein Genussemensch? Möchten Sie das besondere „Savoir-vivre“ live erleben? Dann kommen Sie vorbei in die Stadt mit mehr Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!

Tourist-Info der Kreisstadt Merzig
 Brauerstraße 5, 66663 Merzig
 Tel.: 06861 85 330, tourist@merzig.de
www.merzig.de
www.merzig-saarschleifenland.de

m
merzig



WALDHOF ROCK

» Regional statt international – selbst hergestellte Produkte nur mit natürlichen Zutaten! «

Gertrud und Winfried Rock

Vier Generationen leben und arbeiten zusammen auf unserem Hof, einem Milchviehbetrieb mit eigener Nachzucht, Futter und Ackerbau. Unsere Tiere werden alle in großen Laufställen gehalten und können sich frei bewegen und selbst entscheiden, was sie machen möchten.

In unserem SB-Hofladen findet man neben unserer Milchtankstelle mit frischer un behandelter Rohmilch direkt von unseren Kühen Freiland Eier, Nudeln, Naturjoghurt, verschiedene Puddingsorten, Käse, Wurstwaren im Glas, sowie Rohesser, Mettwurst und Kochmettwurst.

Eigentlich sind wir ein ganz normaler Bauernhof. Bei uns lässt es sich aber auch ganz gut feiern. Wir bieten Kindergeburtstage auf dem Bauernhof mit vielen Tieren zum Streicheln und Füttern mit Spiel und Bewegung.



WALDHOF GERTRUD UND WINFRIED ROCK

🏠 Waldhof 1, 66706 Perl-Sinz
 ☎ +49 (0) 6866 345
 🌐 www.waldhof-sinz.de
 ✉ info@waldhof-sinz.de



53



Feingrün

» Erntefrisch im ganzen Jahr «

Pascal und Julian Lion

Microgreens sind reich an Nährstoffen, schmecken fantastisch und verleihen jedem Gericht Farbe und Frische.

Unser Ziel ist es, altbekannte Gemüsesorten wie Sonnenblumen und Radieschen in Microgreenform Teil der regionalen Gastronomie zu machen.

Unser Feingrün ist speziell auf die Bedürfnisse einer professionellen Küche zugeschnitten.

Kürzere Lieferwege, weniger Handgriffe, weniger Müll!

Dafür mehr Frische, mehr Geschmack und ein starkes regionales Produkt mit einem engagierten, kundennahen Team. Hohe Qualität und Frische bei außergewöhnlicher Haltbarkeit sprechen für sich. Interessierte Gastronomen und Caterer erhalten ein kostenfreies Musterpaket zum unverbindlichen Testen.

FEINGRÜN GBR / PASCAL UND JULIAN LION

🏠 Franz-Altmeier-Straße 29,
 66693 Tünsdorf
 ☎ +49 (0) 176 22772771
 🌐 www.feingruen.eu
 ✉ info@feingruen.eu



54





Regiothek im Cloef Atrium

» Verschenken Sie ein Stück Heimat! «

Sie suchen regionale Produkte, individuelle Geschenkkörbe oder ein kleines Stück Heimat für Ihre Liebsten?

Dann schauen Sie in unserer Tourist-Information in Orscholz vorbei!

Besuchen Sie unsere Regiothek im Cloef Atrium und entdecken Sie unser Sortiment an regionalen Produkten. Honig, Senf, Marmeladen, Essig und mehr laden zum Schlemmen ein. Viez, Säfte, Liköre, Edelbrände, Sekte und Crémants, sowie über 50 verschiedene Weine warten darauf, Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Präsentkörbe zusammen und verpacken Ihre Geschenkideen.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann kommen Sie bei uns vorbei – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Produkte im Sortiment:

- > Honig
- > Senf
- > Marmeladen
- > Essig
- > Viez
- > Säfte
- > Liköre
- > Edelbrände
- > Sekte
- > Crémants
- > Weine



ÖFFNUNGSZEITEN:

April - Oktober
täglich 10:00-17:00 Uhr

November - März
täglich 11:00-16:00 Uhr

REGIOTHEK IM CLOEF ATRIUM

🏠 Cloef Atrium 1, 66693 Mettlach-Orscholz

☎ +49 (0) 6865 91150

🌐 www.mettlach-saarschleifenland.de

✉ tourist@mettlach.de



Forsthof Nunkirchen

- > EIER
- > WEIHNACHTSBÄUME
- > HOFCAFÉ
- > FERIENWOHNUNGEN

Auf unserem Forsthof gibt es täglich frische Eier von freilaufenden Hühnern.

Die Eier könnt ihr rund um die Uhr an unserem Verkaufsautomaten erwerben oder bei unserem leckeren Frühstücksbuffet im Hofcafé genießen.

Plant ihr eine Familien- oder Firmenfeier? In unserem bezaubernden Hofcafé seid ihr herzlich willkommen.

Im Dezember findet ihr am Forsthof die schönsten Nordmantannen aus eigenen Kulturen. Unser großes Weihnachtsbaumfest feiern wir alljährlich am 3. Advent.



FORSTHOF NUNKIRCHEN

🏠 Am Felswäldchen 28, 66687 Wadern-Nunkirchen

☎ +49 (0) 6874 183626

🌐 www.forsthof-nunkirchen.de

✉ info@forsthof-nunkirchen.de

📘 www.facebook.com/forsthofnunkirchen



Marienhof Gerlfangen HOFLADEN

66780 Gerlfangen, Tel. +49 (0) 6833 351, marienhof-gerlfangen@t-online.de

Pauls Frischekiste GEMÜSEANBAU UND NATURKOSTHANDEL

66809 Piesbach, www.pauls-frischekiste.de

Eichhof DIREKTVERMARKTUNG

54421 Reinsfeld, Tel. +49 (0) 6503 533, www.eichhof-reinsfeld.de

Tannenhof DIREKTVERMARKTUNG

54426 Malborn-Thiergarten, Tel. +49 (0) 6503 6231, tannenhof-steinmetz@t-online.de

Rosenhof DIREKTVERMARKTUNG

54422 Züsch, Tel. +49 (0) 178 8783120, www.hof-altasilva.org

Bornwiesenhof HOFKÄSEREI

55767 Wilzenberg-Hußweiler, Tel. +49 (0) 6787 711, www.bornwiesenhof-hunsrueck.de

Schwollener Senfmanufaktur

55767 Schwollen, Tel. 06787 7469962, www.ichwillsenf.de

weitere Partner



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 Heil“- 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.

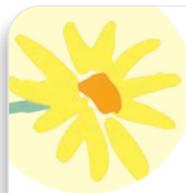
Wir bieten:

- > 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
☎ +49 (0) 6872 8738
✉ bauernhof.jacobs@t-online.de



Gartenbau & Floristik Lauer

» Wir verstehen unser Handwerk! «

Unser 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 & Geschenkkideen
- > Eigenproduktion von Beet- & Balkonpflanzen
- > Eigenproduktion von Biogemüse und Bio Kräutern (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

☎ +49 (0) 6872 4470

🌐 www.gartenbau-floristik-lauer.de

✉ info@gartenbau-floristik-lauer.de

Gartenbau & Floristik

LAUER
GmbH & Co.KG
Meisterbetrieb

58



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, den Sundheimerhühnern 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:

Hofgastronomie:
FR, SA, SO u. Feiertage 11:30 - 21 Uhr

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



HOFGUT DÖSTERHOF

🏠 Dösterhof 1, 66687 Wadern-Altland
☎ +49 (0) 6871 6369020
🌐 www.doesterhof.de
✉ kontakt@doesterhof.de
📘 www.facebook.com/HofgutDoesterhof
📷 www.instagram.com/doesterhof



59



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-Heil – zertifiziert.

Wir vermarkten unsere Kartoffeln zum Teil selbst über das Kartoffelkühlhaus auf un-

serem Hof. Zum anderen gibt es unsere Kartoffeln auch bei Ebbes-von-Heil – 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
☎ +49 (0) 6871 1713
✉ frank.rossport@gmx.de



60



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. Sie wollen 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, Grünland und Gemüse sowie die Haltung von Rindern.

In unserem Hofladen können die Kunden verschiedene Sorten Kartoffeln, Gemüse, Eier sowie Mehl erwerben. Der Hofladen „Et Lädchi“ ist täglich von 8-17 Uhr geöffnet.

In den nächsten Jahren werden Til und Max innovative und nachhaltige landwirtschaftliche Projekte umsetzen.



LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB TIL UND MAX HOFFMANN

🏠 Auf den Äckern 2, 66687 Wadern-Oberlöstern
☎ +49 (0) 6871 921515
✉ hoffmannfraenki@aol.com



61



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 Legehühnern.

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 Landrasen, 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 ab.

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

KONTAKT

🏠 Dellborner Str. 43, 66679 Losheim am See
 ☎ +49 (0) 6872 91381
 📘 www.facebook.com/Wahlener.Kappwald.Eier
 ✉ c.stass@christoph-stass.de



62



Gemüsehof Buntess 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 wirtschaftet nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Unsere frischen Bio-Produkte sind erhältlich an unserem Verkaufstand 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
 ☎ +49 (0) 152 33730123
 🌐 www.gemuesehof-buntesgruen.de
 ✉ info@gemuesehof-buntesgruen.de



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 überwiegend geistiger Behinderung und werden durch Arbeit in der Landwirtschaft gefördert. Als anerkannte Einrichtung der Wiedereingliederung ist es unsere Aufgabe, die uns anvertrauten Menschen so zu fördern, dass sie eigenständiger werden und möglichst dem allgemeinen Arbeitsmarkt zur Verfügung stehen.

Bei diesem Förderauftrag produzieren wir qualitativ hochwertige Lebensmittel, Korb- und Holzwaren oder auch kreative Handarbeitsartikel, so dass diese produzierten Waren direkt zu Verkauf und der Gesellschaft zur Verfügung stehen.

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 8 verschiedenen Tierarten die größtenteils in freier Natur die Weiden abgrasen, betreiben wir eine große Tafelobstplantage sowie Gemüse und Salatanbau 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, geflochtenen Einkaufskorb zu erledigen.

Oberhalb des Hofgut-Geländes pflegen wir die einzigartige Pflanzen- und Artenwelt beim nationalen Naturerbe des NABU Deutschlands. Hier laufen auf halboffener Weidefläche Taurusrinder (Robustrinder) und Konikpferde (Wildpferde) – bei dem Rundweg erleben Sie diese einzigartige Tier- und Pflanzenwelt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Hofgutladen: MI + DO 10-17 Uhr,
FR 10-18 Uhr, SA 10-13 Uhr

Ganzjährig stehen die Tore zum Besuch offen.

BESTELLUNGEN einfach per

☎ +49 (0)6581 914510
 ✉ bestellung@lebenshilfe-werke.de
 📱 Whatsapp Bestellservice

HOFGUT SERRIG

🏠 **Hofgut: Domänesiedlung, 54455 Serrig**
Hofläden: bitte Ausschilderung auf dem Hof folgen
 ☎ +49 (0) 6581 914510
 🌐 www.hofgut-serrig.de
 ✉ hofgut@lebenshilfe-werke.de
 📘 www.facebook.com/hofgut.serrig.0/

**Hofgut
Serrig**

64



Landwirtschaftlicher Betrieb Boris Schmitt

» Am Anfang jedes Lebensmittels steht die Landwirtschaft, die Qualität und Leidenschaft. «

Boris Schmitt

Wir sind ein Familienbetrieb und bieten mitten im idyllischen Weierweiler unsere hofeigenen Produkte an wie Eier, Nudeln und Schweinefleisch von unseren Strohschweinen. Schweinefleisch kann man bei uns in 2,5 und 5 Kilo bestellen.

Neben der Mutterkuhhaltung und einer kleinen Pferdepenion bewirtschaften wir einen Mischbetrieb aus Ackerbau und Weisenland.

In der Eierbox in Weierweiler in der Dorfstraße gibt es ganzjährig Eier aus Freilandhaltung sowie Nudeln und Wurstwaren. Das gleiche Angebot finden Sie täglich in

der Eierbox in Bachem bei Losheim, Zum Kammerforst 26. Wir sind stets bemüht, unsere Produktpalette für unsere Kunden auszubauen. Schauen Sie einfach mal rein!



LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB BORIS SCHMITT

🏠 Dorfstr. 26, 66709 Weierweiler
☎ +49 (0) 176 31393565
✉ Boris25673@t-online.de



65



Saargauhof

» Ein Bauernhof zum Anfassen! «

Familie Hirt

Der Saargauhof von Familie Hirt liegt idyllisch mit weiten Aussichten oberhalb des Saartals in Kahren bei Saarburg.

„Ein Bauernhof zum Anfassen“ ist das Motto des von Familie Hirt bewirtschafteten Hofes. Es werden Rinder, Schweine, Hühner und Hähnchen so artgerecht wie möglich ohne Einsatz von Antibiotika gehalten.

Aus der Milch der Simmentaler Fleckviehkühe werden verschiedene Sorten hoch-

wertiges und köstliches Eis und auch Käse in Handarbeit hergestellt. Alle Produkte des Hofes wie Eier, Wurstwaren, Fleisch und Käse, sowie das bei Feinschmeckern sehr beliebte Eis gibt es im täglich von 8.00 bis 22.30 Uhr geöffneten SB-Hofladen.

Hofbesichtigungen sind nach Vereinbarung jederzeit möglich.

SAARGAUHOF / FAMILIE HIRT

🏠 Saargauhof, 54439 Saarburg-Kahren
☎ +49 (0) 6581 6131
🌐 www.saargauhof.de
✉ saargauhof@t-online.de
📱 www.facebook.com/saargauhof.de



Schreiner's Freilandeis

» Das Wohl unserer Tiere ist Ihr Geschmackserlebnis. « Kevin Schreiner

Bei uns finden Sie frische Eier von glücklichen Freilandhühnern!

„Täglich frisch“ ist nicht nur das Motto in unserem Verkaufsstand sondern auch bei unseren Hühnern, darum sind sie mobil unterwegs um täglich die frische Auswahl unserer heimischen Wiesen genießen zu können.

In unserem Verkaufsstand direkt am Haus finden Sie auch Eiernudeln, produziert aus unseren Freilandeiern für ein perfektes Geschmackserlebnis.

SCHREINER'S FREILANDEIS / KEVIN SCHREINER

🏠 Hochwaldstraße 42, 54429 Schillingen
☎ +49 (0) 163 2586703
✉ kevin.schreiner@freenet.de
📱 www.instagram.com/schreiners_freilandeis



66

Nationalparkregion HERMESKEIL

Natur aktiv erleben

Hermeskeil
NATIONALPARKVERBANDSGEMEINSCHAFT

TOURIST-INFORMATION HERMESKEIL
Nationalpark-Infostelle
Langer Markt 30 · 54411 Hermeskeil
Tel. 0 65 03 / 80 95 00 · info@hermeskeil.de · www.hermeskeil.de

Nationalparkregion

Naturpark
Saar-Hunsrück

Nationalpark
Hunsrück-Hochwald

67



Ränzelter Landgenuss

» Ich stehe für Regionalität und Spitzenqualität meiner Produkte. « Jürgen Schirra

Unter dem Motto „Stierisch gut. Regional“ betreibt Landwirt Jürgen Schirra mit 3 Mitarbeiterinnen den Dorfladen „Ränzelter Landgenuss“ mitten in Reinsfeld. Im schön eingerichteten Laden gibt es auch eine Sitzzecke zur Kommunikation und zum Verkosten.

Im Mittelpunkt steht die große Frischetheke mit Fleisch und Fleischprodukten. Das Rind- und Schweinefleisch hierfür kommt von seinem Hof bei Reinsfeld. Die Heu & Stroh-Schweine leben in Gruppen mit Freilauf und werden mit Futter aus eigener Produktion versorgt.

Das angebotene Rindfleisch stammt ebenfalls aus eigener Zucht. Seine Mutterkuherde, die aus verschiedenen Fleischrassen besteht, wird zur Veredelung mit einem Glanrind-Bullen belegt, einer alten Haustierrasse, die besonders für ihre Fleischqualität bekannt ist. Die Mutterkühe mit dem Nachwuchs werden selbstverständlich auf der Weide gehalten.

Die Schlachtung erfolgt im angegliederten eigenen Schlachthaus, was kurze Wege bei der Verwertung der Tiere garantiert und Stress beim Transport für die Tiere vermeidet. Die tiergerechte Haltung und das regionale Futter sind nachhaltig, schonen die Umwelt und garantieren eine hohe Fleischqualität.

Im Laden gibt es ein großes Angebot an Produkten anderer Ebbes von Hei – Partner wie Käse vom Altuchshof in Kahren, Mehl von der Hasborner Mühle, Viez und Säfte von der Viezgarage in Reinsfeld, sowie Nudeln und Eier von der Familie Rock in Sinz.

Vor dem Laden steht der Fleischautomat den Kunden rund um die Uhr zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstags und Freitags	8 - 18 Uhr
Samstags	8 - 13 Uhr



RÄNZELTER LANDGENUSS

Herrensteg 12,
54421 Reinsfeld
+49 (0) 6503 429
jschirra71@web.de
www.facebook.com/reinzelterlandgenuss



Obst- und Gemüse-Manufaktur Sven Brenner

» Permakultur – mein Konzept aus Überzeugung. « Sven Brenner

Der Betrieb arbeitet mit Impulsen aus der Permakultur und nach biologisch-dynamischen Gesichtspunkten. Es gibt ein vielfältiges Sortenangebot.

Produktangebote (saisonale Verfügbarkeit):

- > Gemüse aus Freiland und Tunnel, Apfelsaft, sortenreiner Apfelschnaps, Obst, Jungpflanzen, Kräuter, Blumen, Stauden und Schnittblumen
Die Gemüse sind überwiegend samenecht und daher fast alle selbst vorgezogen.
- > Vorträge und Seminare zu dem Themengebiet Selbstversorgung



OBST- UND GEMÜSE-MANUFAKTUR SVEN BRENNER

Einsiedlerhof 9, 54422 Börfink

+49 (0) 174 2860650

Sven.Brenner1@gmx.de

Erreichbarkeit: am besten Samstags zwischen 9:30 und 12:00 Uhr

68

Du hast das Birkenfelder Land besucht und möchtest ein Stück Hunsrück mit in deine Heimat nehmen?

Oder du fühlst auch die Liebe zum Birkenfelder Land und dem Hunsrück?

Neben Honig, Wildkatzen-Wein und vielen weiteren leckeren Produkten aus der Region sind die neuen **Hunsrück-Liebe-Souvenirs** bei uns erhältlich – ideal als Geschenk für alle Hunsrück-Fans!



Hunsrück
LIEBE

NEU!



TOURIST-INFORMATION
des Birkenfelder Landes

Tel: 0 67 82 / 98 34 57-0
Fax: 0 67 82 / 98 34 57-3

Friedrich-August-Str. 17
(im Museum)
D-55765 Birkenfeld

info@birkenfelder-land.de
www.birkenfelder-land.de

facebook.com/birkenfelder.land

Tourist-Information des
Birkenfelder Landes



69



Café Plaisir



» 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 Espresso-Kompositionen
- > Bio-Kaffees und Espresso
- > Raritäten und Besonderheiten
- > koffeinfreie Kaffees und Espresso
- > Accessoires für Kaffeeliebhaber
- > Kaffeemaschinen und -mühlen
- > Präsentkörbe
- > passende Snacks und Sandwiches

CAFÉ PLAISIR & RÖSTEREI ELM

🏠 Bachtalstraße 357, 66773 Schwalbach / Elm
 ☎ +49 (0) 6834 4092931
 🌐 www.cafeplaisir.de
 ✉ info@cafeplaisir.de
 📱 www.facebook.com/cafeplaisir



70



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.



NEU bei uns:

„REGIONALES STREETFOOD AUS DEM FOODTRUCK“

SCHWED NATÜRLICH KOCHKUNST GMBH / PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

🏠 Primsaue 9, 66809 Nalbach
 ☎ +49 (0) 6838 83616
 🌐 www.partyservice-schwed.de
 ✉ buero@partyservice-schwed.de
 📱 www.facebook.com/PartyserviceSchwed



die Saaristas

est. 2007

Plaisir KAFFEEMANUFAKTUR

Ebbes von Hei:

Die Saaristas!

DEINE KAFFEEMANUFAKTUR MIT HERZBLUT

Kaffeemanufaktur Plaisir

✉ info@kaffeemanufaktur-plaisir.de 🌐 www.kaffeemanufaktur-plaisir.de

71



D'ANGELO PASTA

BIO-PASTASPEZIALITÄTEN AUS DEM SAARLAND

» Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks! «

Auguste Escoffier



Seit über 35 Jahren BIO, VEGAN, VEGETARISCH und in der REGION verwurzelt

- > Verantwortung für Mensch und Natur, daher verwenden wir nur beste BIO-Zutaten
- > Zuverlässiger Partner des Handels und der Gastronomie
- > Unsere Teigwaren werden mit Dinkelgrissli aus der Region hergestellt
- > Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit Lieferanten aus der Region
- > Großes Sortiment an gefüllten Nudelspezialitäten (Tortellini, Ravioli, Cappelletti etc.



BIO, IFS, NATURLAND, VEGAN, VEGETARISCH, KOSHER

D'ANGELO PASTA GMBH

🏠 Werner-von-Siemens-Str. 39, D-66793 Saarwellingen
 ☎ +49 (0) 6838 9861-0
 🌐 www.dangelo.de
 📌 www.facebook.com/DAngeloPastaGmbH



72



Schwarzenholzer Biermanufaktur

» Bestes Bier von Hand gebraut «

Stefan Bechtel und Günter Geber

Erleben Sie mit unserem regional gebrauten „Schwarzenholzer“ einen unvergesslichen Genuss aus frischen Produkten in vier verschiedenen Geschmacksorten.

Ziersberg Hell, Hofgarten Bernstein, Steinhübel Red und Schmiedling Dunkel.

Alle unsere Biere sind obergärige, vollmundige, süffige Biere mit einem Alkoholgehalt zwischen 5-5,4 Prozent und charakterisieren sich durch ihre unterschiedlichen Malzrezepturen.

Unser Angebot wird saisonal mit verschiedenen Highlights wie z.B. Bierlikör, Bierbrand, Double-Biere oder auch WhiskeyBier bestückt.

Während den Öffnungszeiten bieten wir eine ausgewählte Biersorte vom Fass aus unserem Portfolio zur Verkostung an.

ÖFFNUNGSZEITEN:
 DO: 17:30 - 20 Uhr, SA: 18 - 20 Uhr

BIERMANUFAKTUR BECHTEL & GEBER GBR

🏠 66793 Saarwellingen
 Betriebsstätte: Zum Ziersberg 13
 Postanschrift: Im Hofgarten 12
 ☎ +49 (0) 151 4030 1698
 🌐 www.schwarzenholzer.de
 ✉ info@schwarzenholzer.de



74



Ölmühle Rauen

» Vom eigenen Feld direkt in die Ölmühle! «

Tim Rauen

In Perl-Borg betreibt Familie Rauen eine auf Getreideanbau spezialisierte Landwirtschaft. Tim Rauen ist dabei, den Betrieb mit einer Ölmühle und dem Anbau von Hülsenfrüchten breiter aufzustellen und diese hochwertigen Produkte selbst zu vermarkten.

In seiner kleinen Ölmühle produziert er inzwischen Leinöl, Sonnenblumenöl und Rapsöl – alles aus eigenem Anbau. Zusätzlich baut er Linsen und Kichererbsen an. Alle diese Produkte sind auf dem Hof erhältlich.



ÖLMÜHLE RAUEN / TIM RAUEN

🏠 Kapellenstr. 5A, 66706 Perl-Borg
 ☎ +49 (0) 151 55828542
 ✉ oelmuehle.rauen@gmail.com
 📌 www.facebook.com/profile.php?id=100084742570218

Choconuva

» ... der pure Geschmack des Kakaos! «

Simone Hoffmann und Juan Alberto Correa



In unserer eigenen kleinen Schokoladenmanufaktur in Saarwellingen stellen wir nachhaltige Microbatch-Schokolade nach dem bean-to-bar Prinzip sowie Pralinen und Trüffel mit regionalen Zutaten her. Dabei haben wir uns ganz dem reinen Geschmack des Kakaos, frei von Sojalecithin und weiteren Zusatzstoffen, verschrieben. Die Kakaobohnen kommen von ausgewählten Familienbetrieben in Kolumbien. Wir wählen unsere Kakaobohnen sorgfältig nach ihrem individuellen Aromaprofil aus und verwenden ausschließlich single origin (sortenreinen) Kakao.

Für die Herstellung unserer Pralinen und Trüffel verwenden wir regionale Zutaten wie eigenen Honig, Sahne aus dem Bliesgau oder Kräuter aus dem heimischen Garten.

Aktuell gibt es 7 Sorten Schokolade, Pralinen und Trüffel, sowie eine Crème de Caramel. Alle Artikel können über unsere Homepage online bestellt werden. Außerdem haben wir einen Werkverkauf in Saarwellingen, der immer Samstags von 10-13 Uhr geöffnet ist. Dort bieten wir ein wechselndes Sortiment an frischen Trüffeln, Pralinen sowie feine Patisserie an.

CHOCONUVA SCHOKOLADEN UND SÜSSWARENMANUFAKTUR / SIMONE HOFFMANN UND JUAN ALBERTO CORREA

🏠 Bahnhofstr. 30, 66793 Saarwellingen
 ☎ +49 (0) 1577 2432672
 🌐 www.choconuva.de ✉ info@choconuva.de





Erlebnisbrauerei Mettlacher Abtei-Bräu

» Genießen Sie unser biologisches Bier in gemütlichem Ambiente! «

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 Stamm Bier, 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, Gruppenreise und geschlossene Gesellschaften werden bei uns stets freundlich empfangen. Besuchen Sie auch unseren Regionalshop, den „Abteischuppen“, 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:

ganzjährig geöffnet von
Dienstag – Sonntag: 12 – 22 Uhr
durchgehend warme Küche
bis 21 Uhr, anschließend
„Late Night Karte“



METTLACHER ABTEI-BRÄU GMBH

🏠 Bahnhofstr. 32, 66693 Mettlach
☎ +49 (0) 6864 93232
🌐 www.abtei-brauerei.de
✉ reservierung@abtei-brauerei.de
📘 www.facebook.com/abteibrauerei
📷 www.instagram.com/mettlacher_abteibraeu



» METTLACHER
ABTEI-BRÄU
BRAUEREI – GASTRONOMIE – REGIONALSHOP



Naturbursche

GENUSSMANUFAKTUR

» Wir sind die mit den besonderen Gourmet Boxen «

Luisa & Christoph

Unser junges Unternehmen ist echt saarländisch – gegründet vor zehn 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 Lieblingsseuf 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 aberäumt – 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 Heil!“ 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
☎ +49 (0) 6872 4089366
🌐 www.naturbursche.de
✉ info@naturbursche.de
📘 www.facebook.com/Naturbursche.Losheim



77



Catering und Mini-Markt

» Wir kochen für Sie mit frischen Zutaten, regionalen Produkten und voller Leidenschaft. «

Die Myosotis-Service GmbH – Ihr perfekter Partner für den täglichen Mittagstisch für Firmen, Schulen, Kitas und private Personen, sowie private Veranstaltungen (Veranstaltung ab 25 Personen).

Wir kochen für Sie mit frischen Zutaten, regionalen Produkten und voller Leidenschaft. Unser Angebot beginnt bei saarländischen Klassikern und endet bei einem Gala-Bufferet.

Daneben betreiben wir in der Saarstr. 24 den Mini-Markt am Park mit zahlreichen regionalen Produkten von „Ebbes von Heil“-Partnern.



CATERING UND MINI-MARKT / MYOSOTIS-SERVICE GMBH

🏠 66679 Losheim am See/Britten
☎ +49 (0) 6872 5005-108
🌐 www.myosotis-service.de

78



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. 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. In meinem „Genuss-Schrank“ können Sie meine Produkte rund um die Uhr erwerben.



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

79



Kaffeerösterei Pauli Michels

» 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:

- > Espresso, Röstmischungen und Herkunfts-Kaffees
- > zahlreiche BIO-zertifizierte Kaffees
- > koffeinfreie Mischungen und Espresso
- > 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



80



Gewürz-Genuss Christian Birtel

» 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
- > Gin, Likör, Edelbrand
- > 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
☎ +49 (0) 152 58765250 u. +49 (0) 6871 8762
🌐 www.gewuerz-genuss.de
✉ info@gewuerz-genuss.de
📘 www.facebook.com/Gewuerzgenuss 📷 www.instagram.com/gewuerz_genuss



81



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 Chutneys erweitert. Da wir einen großen Garten haben und unser Gemüse selbst anbauen, können wir Ihnen jetzt auch diese Köstlichkeiten anbieten.

Hier von 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
- > Reneklade
- > 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*
☎ +49 (0) 6832 800015
🌐 www.mus-und-mehr.de
✉ info@mus-und-mehr.de

Mus & Mehr
FEINE KÖSTLICHKEITEN
hausgemacht

82



Schmäckt

MANUFAKTUR SAARLÄNDISCHER SAUCEN
UND MARMELADEN

» Hier schmäckt! Bio und
regional aus Überzeugung. «

Claudia Müllenbach und Milan Freis

Wir stehen mit unseren Produkten für erstklassige Qualität aus dem eigenen Land, mit Begeisterung für Nahrungsmittel, die gut „schmäcken“, und doch gleichzeitig die gesunde Ernährung unterstützen können.

Daher sind unsere Essige nicht pasteurisiert und stattdessen nach dem traditionellen Orléans-Verfahren hergestellt. Unsere Produkte erhalten Sie ausschließlich in Bio-Qualität.

Unsere Ebbes von Heilzertifizierten Produkte:

- > Saarländische Schwenker Soob und weitere Saucen
- > Echte Siesschmier
- > Veredelte Essige und Balsamico



SCHMÄCKT – MANUFAKTUR SAARLÄNDISCHER SAUCEN UND MARMELADEN

🏠 *Zur Kondelermühle 7, 66701 Beckingen*
☎ +49 (0) 151 26500262
🌐 www.schmaeckt.de
✉ info@schmaeckt.de
📘 www.facebook.com/Schmaeckt-106754287844406
📷 www.instagram.com/schmaeckt

schmäckt



Slow Food®
Saarland

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

83



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 Käseerei, 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.

MONIKA UND ANDREAS LESER

🏠 Bachemer Str. 27, 66679 Losheim am See
☎ +49 (0) 6872 9999336 und
+49 (0) 160 1210988
✉ ziegenbetriebleser@web.de

Unsere Angebote:

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



84



espresso kessler

RÖSTERE | MASCHINEN | KAFFEESCHULE | CAFÉ

» Kaffeegenuß auf höchstem Niveau –
dafür leben wir unsere Leidenschaft! «

Julia S. Kessler

Stets frisch geröstet und aus besten Bohnen bereiten wir Ihren Kaffee mit Liebe und Leidenschaft zu. Eine leckere Kuchenauswahl (auch Bio und vegan) vollendet das Geschmackserlebnis. Genießen Sie Barista-Qualität in unseren neu gestalteten Räumen oder auf der großen Sonnenterrasse.

Wir sind mehrfach von der Deutschen Röstergilde mit der Goldmedaille ausgezeichnet!

ESPRESSO KESSLER

🏠 Tholeyer Str. 1A,
66625 Nohfelden-Selbach
☎ +49 (0) 6875 7090023
🌐 www.espresso-kessler.com
✉ info@espresso-kessler.com

e kessler
kaffeekompetenz seit 1982

Unser Angebot:

- > Große Auswahl an BIO-zertifizierten Kaffees
- > Koffeinfreie Kaffee- u. Espresso-mischungen
- > Kaffeeschule nach SCA-Standard
- > Röstvorführungen, Kaffeeseminare, Events
- > Espresso-maschinen und Zubehör für Haushalt/Gewerbe
- > Service für Kaffeevollautomaten und Siebträgermaschinen
- > Accessoires, Präsentie, Gutscheine für Kaffeeliebhaber
- > Feinste Kuchen und Kaffeespezialitäten in unserem Café



Käseerei 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 Käse 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, Knobstange, 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

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
☎ +49 (0) 6581 9974980
🌐 www.altfuchshof.com
✉ genuss@altfuchshof.de
📱 www.facebook.com/groups/764977146882030



86



drei & fünf

RÖSTEREI & CAFÉ

» Liebe und Leidenschaft für unsere Produkte «

Linh und Maximilian

drei & fünf, das sind Linh Truong und Maximilian Kinn. Unsere Leidenschaft sind exzellenter Kaffee und köstliche Kuchen. Doch was braucht es dafür? Qualitativ hochwertige Rohstoffe und deren Wertschätzung sind die Voraussetzung. Die Liebe und Leidenschaft für das Produkt ermöglichen eine optimale Verarbeitung der Zutaten und schlussendlich ein Geschmackserlebnis. Bei der Auswahl unserer Rohprodukte legen wir besonderen Wert auf Regionalität und Nach-

haltigkeit. Unseren Rohkaffee beziehen wir von Importeuren und Erzeugern, die so wie wir aus Überzeugung handeln und sich durch direkten Handel sowie durch Spezialitätenkaffee aus umweltbewusstem Anbau auszeichnen. Eine respektvolle Beziehung zwischen den Handelspartnern sind das Fundament für unseren Kaffeehandel, von dem alle Beteiligten, insbesondere die Erzeuger, leben und für die Herausforderungen der Zukunft investieren können.

DREI & FÜNF – RÖSTEREI & CAFÉ

🏠 Brückenstr. 32, 56841 Traben Trarbach
 ☎ +49 (0) 171 6777235
 🌐 www.dreiundfuef.de
 ✉ info@dreiundfuef.de
 📘 www.facebook.com/3und5
 📷 www.instagram.com/3und5



87



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 gesundheitsförderlichen 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.

FLESCH FARMING GBR

🏠 Merscheider Straße 34, 54497 Morbach
 ☎ +49 (0) 6533 4775, Fax +49 (0) 6533 958420
 ✉ fleschfarming@web.de



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



Govindas Manufaktur

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
 ☎ +49 (0) 6782 9588
 🌐 www.govinda-natur-fabrikverkauf.de
 ✉ manufaktur@govindanatur.de



88



Hunsrücker Gewürz-Welt

» Gut ist nicht genug! «

Peter Sauer

In unserer kleinen Gewürzmanufaktur stellen wir aus ausgesuchten Rohgewürzen nach eigenen Rezepturen eine Vielzahl von Gewürz-, Kräuter-, Pfeffer-, Dip- und Salzmischungen her. Qualitativ hochwertige Einzelgewürze, gepaart mit viel Leidenschaft und langjähriger Erfahrung bilden die Basis für unsere Gewürzmischungen. Selbstverständlich verzichten wir auf Geschmacksverstärker, chemische Zusätze oder Rieselhilfen. Alle Produkte werden von Hand abgefüllt, verpackt und gelabelt. Diese erhalten Sie auf einem der zahlreichen

Bauern-, Wochen-Genuss- oder Kram-Märkten in der Region, in unserem Online-Shop, sowie bei ausgewählten Partnern im Einzelhandel. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Internet-Seite.



HUNSRÜCKER-GEWÜRZ-WELT

🏠 Burgstraße 14, 56843 Irmenach
 ☎ +49 (0)160 96016069
 🌐 www.wuerzenundkochen.de
 ✉ info@wuerzenundkochen.de
 📘 [facebook.com/Hunsruecker-Gewuerz-Welt](https://www.facebook.com/Hunsruecker-Gewuerz-Welt)



89



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 feinerben 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 feinerben 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 gewahren 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 12 000 Mitgliedern!

Klassische Biere

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

Spezialbiere

- > Hunsrücker Hell
- > Schinderhannes Bock
- > Saisonale Spezialitäten

Bier-Mischgetränke

- > Radler Alkoholfrei
- > Weizenradler Alkoholfrei
- > Naturradler



MIT HEIMISCHER

BRAUGERSTE.

KIRNER PRIVATBRAUEREI PH. UND C. ANDRES

🏠 Kallenfeler Straße 2-4, 55606 Kirn

☎ +49 (0) 6752 1 34-0

🌐 www.kirner-bier.de ✉ brauerei@kirner.de

📘 www.facebook.com/kirner.brauerei

📷 www.instagram.com/kirner_privatbrauerei



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

91



Imkerei Familie Spahn



» Honig aus dem Tal der Liebe – schon seit 2015! «

Tom Spahn

Um verschiedene Honigsorten zu gewinnen, wandert ein Teil unserer Völker jedes Jahr verschiedene Trachten wie die Raps-, Akazien- oder Edelkastanienblüte an. Unser Honig wurde bereits mehrfach durch die Landwirtschaftskammer des Saarlandes sowie den Landesverband Saarländischer Imker e.V. für seine Qualität ausgezeichnet.

IMKEREI FAMILIE SPAHN

🏠 Leikenberg 30b
66839 Schmelz
☎ +49 (0) 6887 889363 und
+49 (0) 17697309584

Unsere Produkte:

(nach Verfügbarkeit)

- > Raps Honig
- > Frühtrachthonig
- > Akazienhonig
- > Sommertrachthonig
- > Edelkastanienhonig

Verkaufsstellen:

REWE Domma,
Saarlouis-Roden
Schützen-Apotheke
Lebach

92



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 Geschmackspositionen, die sie dem Jahreszyklus der Natur folgend schaffen. Unser Honig ist ein Naturprodukt.

IMKEREI PETER SCHUMACHER

🏠 Rodener Straße 13, 66793 Saarwellingen
☎ +49 (0) 6838 80148
✉ imkerei-schumacher@t-online.de

Unsere Produkte:

(nach Verfügbarkeit)

- > Frühtrachthonig
- > Wald- und Blütenhonig
- > Akazienhonig
- > Raps Honig

93



Saargau Bienenhof

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

Uwe und Irmgard Seiwert

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.

SAARGAUBIENHOF / UWE UND IRMGARD SEIWERT

🏠 Oberlimberger Weg 25,
66798 Wallerfangen – Gisingen
☎ +49 (0) 6837 74266
✉ irmgard.forster.seiwert@gmail.com

Unsere Produkte:

(nach Verfügbarkeit)

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



Imkerei Peter Behr

» Das Beste aus und für die Natur «

Peter Behr

IMKEREI PETER BEHR

🏠 Max Planck Strasse 16,
66793 Saarwellingen
☎ +49 (0) 152 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.

94



Imkerei Thomas Lauer

» Aus Hobby wurde Leidenschaft! «

Thomas Lauer

IMKEREI THOMAS LAUER

🏠 Weiherberg 13
66679 Losheim am See
☎ +49 (0) 152 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, Raps Honig, 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.

95



Imkerei Robert Hilgert

» Imkerei für eine gesunde Natur «

Robert Hilgert

IMKEREI ROBERT HILGERT

🏠 In den Espen 27
66679 Wahlen
☎ +49 (0) 6872 7397
✉ r.hilgert62@web.de

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.

Derzeit im Angebot: Raps Honig, Blütenhonig und Blütenhonig cremig
Alle Produkte solange der Vorrat reicht.



96

97



Imkerei Georg Lauer

» Unsere Bienen leisten ganze Arbeit in bester Qualität! « Georg Lauer

Gemeinsam mit 30 Bienenvölkern produzieren wir 8 Sorten Honig u.a. Akazien, Raps, Weißtannen- und Wildkräuterhonig. Auch leckeren MET und feinen BÄRENFANG verdanken wir unseren Bienen. Unser Honig ist erhältlich bei einigen Händlern und unserer ganzjährig geöffneten Honigstation direkt vor der Haustür.

IMKEREI GEORG LAUER

🏠 In den Weihern 5
66687 Wadern-Nunkirchen
+49 (0) 173 8254016
✉️ georg@lauer-nunkirchen.de
🌐 www.nunkircher-imkerei.de



98



Hobbyimkerei Frank Simon

» Aus Mitleid mit den Bienen wurde ein leidenschaftliches Hobby « Frank Simon

Im Jahr 2019 starb mein Nachbar und seine Bienen standen herrenlos im Garten. Ich „adoptierte“ die Völker und wurde Hobbyimker. Dank der Unterstützung meines Imkerpaten „Imkerei Thomas Lauer“ entstand bei mir eine große Leidenschaft am Imkern. Ein Teil der Völker steht in unserem Garten in der Nähe des Losheimer Stausees und ein anderer Teil wandert mal in den Raps, mal in die Akazien.

So gibt es inzwischen nicht nur Früh- und Sommertrachthonig, sondern auch Raps- und Akazienhonig im Angebot.

HOBBYIMKEREI FRANK SIMON

🏠 Lilienstr. 4, 66679 Losheim am See
+49 (0) 160 97333778
✉️ simpsen78@gmx.de

99



Imkerei Saarschleifenhonig

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

Unsere Bienen leben mitten im Naturwunder 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 eigenem Honig

IMKEREI SAARSCHLEIFENHONIG DOROTHEA UND MICHAEL PLEIN

🏠 Hochwaldstraße 75,
66693 Mettlach
+49 (0) 6864 2170
✉️ Kunstschwarm@gmx.de

100



Die Hochwaldimker

» Honig aus der Naturparkregion « Knut Berwanger

IMKEREI BERWANGER

🏠 Im Hahneck 32
66620 Nonnweiler-Kastel
+49 (0) 151 18336614
🌐 www.diehochwaldimker.de
✉️ info@diehochwaldimker.de

Wir, Knut und Kilian Berwanger, sind eine Hobbyimkerei in dem Vater und Sohn ihrer gemeinsamen Leidenschaft nachgehen. Unsere Völker stehen in der Umgebung der Ortslage Kastel in der Naturparkregion Saar-Hunsrück. Wir produzieren im Frühjahr zarten, cremigen Blütenhonig und zur Jahresmitte den goldgelben Sommerhonig. Da es in unserem Einzugsgebiet keine aktiven Landwirte mehr gibt, sind unsere Trachtpflanzen in der Regel unbelastet durch Pflanzenschutzmittel.

101



Imkerei Familie Fontaine

» Klein aber fein! « René Fontaine

IMKEREI FAMILIE FONTAINE – SINA UND RENÉ FONTAINE

🏠 Perler Str. 27, 54441 Kirf
+49 (0) 6582 992207
🌐 www.familiefontaine.de
✉️ hof@familiefontaine.de

„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 Weihachtsbaumschmuck.

102



Familien-Imkerei Ottrembka

» Die fleißigen Biennen aus dem Panzbruch! «



Unsere Imkerei befindet sich im Naturschutzgebiet „Panzbruch“ im Naturpark Saar-Hunsrück. Im Jahr 2020 hatten wir die tolle Möglichkeit, die Völker einer Traditions-Imkerei in Greimerath (b. Trier) zu übernehmen. Wir bieten wundervollen aromatischen Blütenhonig aus Frühjahrs- und Sommertracht. Seit neuestem führen wir auch Wabenhonig – unser Wabengold.

FAMILIEN-IMKEREI OTTREMBKA

🏠 Zum Sonnenblick 14
54314 Greimerath
+49 (0) 151 54694457
✉️ honig@ottrembka.de

Unsere Produkte: (nach Verfügbarkeit)

- > Frühjahrstracht 125g / 250g / 500g
- > Sommertracht 125g / 250g / 500g
- > Wabenhonig ca. 260 g
- > Wabenhonig Rähmchen ca. 2kg
- > außerdem: Imkerführungen auf Anfrage

103



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
☎ +49 (0) 6588 1492
✉ Werner.Scherf@t-online.de

Wir bieten:

- > Frühjahrshonig und Sommertrachthonig (250 gr. und 500 gr. Glas)
- > Bienenwachskerzen
- > Blütenpollen
- > Honigpräsente nach Wahl

104



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
☎ +49 (0) 6589 7862
🌐 www.imkerei-familie-scherf.de
✉ winfried.scherf@t-online.de

Wir bieten:

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

105



Osburger Bienenstube

» Honig aus dem vorderen Hochwald «

Michaela und Christian Petruch

Michaela und Christian Petruch betreiben im vorderen Hochwald, genauer gesagt in Osburg, eine kleine Imkerei namens „Osburger Bienenstube“. Ihre Bienen sammeln den Nektar für die Honiggewinnung in und um Osburg sowie auf verschiedenen Wald- und Wiesenflächen in den Nachbargemeinden Thomm und Herl.

OSBURGER BIENENSTUBE

🏠 Hochwaldstraße 14, 54317 Osburg
☎ +49 (0) 6500 913390
✉ osburger-bienenstube@web.de
📷 www.instagram.com/osburger.bienenstube

Hobbyimkerei Graul

» Honig aus der Nationalparkregion Hunsrück-Hochwald «



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

HOBBYIMKEREI BURKHARD GRAUL

🏠 Wolfsborn 4, 54424 Thalfang
☎ +49 (0) 171 7411849
✉ Burkhard.graul@t-online.de

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.

Unsere Produkte:

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

106

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
☎ +49 (0) 6533 3266
🌐 www.bienenpeter.de
✉ bienenpeter@peter-alt.de



107

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
☎ +49 (0) 6533 958225
🌐 www.imkereiroth.de
✉ info@imkereiroth.de



108

109



Hobbyimkerei Wagner

» Honig aus Immert – aus Liebe zur Heimat! « Marco Wagner

IMKEREI MARCO WAGNER

🏠 Zur Träf 6
54426 Immert
☎ +49 (0) 6504 4230542
🌐 www.hobbyimkerei-wagner.de
✉ baeckisch@gmx.de

Die Leidenschaft zur eigenen Streuobstwiese, auf der hauptsächlich Apfel und Birne, aber auch einige Mirabellen, Zwetschgen und Kirschbäume wachsen, führte mich zur Imkerei. Nach intensiver Studie über die Bienen sowie deren Bedeutung und Haltung entschloss ich mich 2014 zur eigenen Imkerei und biete neben verschiedenen Honigsorten auch Propolis-Tinkturen und Bienenwachskerzen an.

110



Imkerei Rita Anton

» Nachhaltig, der Natur zuliebe! « Rita und Peter Anton

IMKEREI RITA ANTON

🏠 Haager Straße 42
54497 Morbach-Merscheid
☎ +49 (0) 6533 5360
🌐 www.honigundseife.de
✉ rian83@t-online.de

Unsere Bienen stehen in Morbach-Merscheid. Wir imkern im Schnitt mit 10 Völkern, so nachhaltig wie möglich. So wohnen unsere Bienen in Beuten aus Fichte. Unser Honig erfüllt selbstverständlich die Bestimmungen des Deutschen Imkerbundes wird aber in wiederverwendbaren Gläsern mit luftdichtem Verschluss abgefüllt. Wir produzieren zwei Honige, einen Frühjahrs- und einen Sommerhonig.

111



Bio-Imkerei Lettl

» Natürlich – BIO! « Gerhard Lettl

BIO-IMKEREI LETTL

🏠 Weiherstr. 11
56841 Traben-Trarbach
☎ +49 (0) 176 70850409
✉ email@gerhard-lettl.de

Verwilderte Weinbrachen, Streuobstwiesen, Hecken und Mischwälder garantieren eine hervorragende Honigqualität. Abhängig von Zeitpunkt und Standort der Honigernte füllen wir gehaltvolle Mischhonige mit hohen Anteilen von Wildblüten, der Robinie, der Edelkastanie oder der Linde ab. Zudem bieten wir weitere Bienenprodukte aus Propolis an. Eine weitere Leidenschaft ist die Quitte! Die unbehandelten Früchte veredeln wir zu Saft, Wein, Secco, Likör, Brand und Gelee.



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

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



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

112



Metzgerei Jochem

» Wir legen Wert auf Qualität und bewussten Fleischkonsum. « *Kathrin und Marco Jochem*

Wir sind eine alteingesessene Metzgerei mit langer Tradition, die bereits in der 4. Generation besteht.

Am 11.11.1902 gründete mein Urgroßvater Johann-Baptist Strohm mit seiner Frau Anna, geb. Kutscher die heutige Metzgerei Jochem. Von den vier Kindern, zwei Jungen und zwei Mädchen, fiel im 2. Weltkrieg 1944 der vorgesehene Nachfolger Peter Strom.

Nach der Hochzeit der jüngsten Tochter Josefina mit dem Bäckermeister Josef Jochem im Jahre 1942 erlernte dieser das Fleischerhandwerk, machte die Meisterprüfung und übernahm die Metzgerei von seinem Schwiegervater.

Von den drei Kindern aus dieser Ehe lernte mein Vater Martin das Fleischerhandwerk und machte 1976 die Meisterprüfung. Mit meiner Mutter Marianne führte er den Betrieb seit 1983.

Ich, Marco Jochem, habe 2008 die Meisterprüfung im Fleischerhandwerk abgelegt.

Somit steht der Name Jochem nun bereits seit 4 Generationen für Qualitätsprodukte aus eigener Herstellung.

Unsere Firmenphilosophie besagt, dass wir auf Qualität unserer Produkte setzen und uns bewusst von den Billigangeboten vieler Einzelhandelsgeschäfte und Discountern absetzen wollen.

Im Namen meines gesamten Teams würde ich mich freuen, Sie in unserem Geschäft begrüßen zu dürfen.

Ihr Marco Jochem



METZGEREI JOCHEM GMBH

🏠 Hauptstraße 24, 66773 Schwalbach
 ☎ +49 (0) 6834 51113
 🌐 www.metzgerei-jochem.de
 📘 www.facebook.com/MetzgereiJochem
 📷 www.instagram.com/metzgerei_jochem_1902

Jochem Metzgerei
Partyservice

Fleischerei Stroh

113



» 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 beschäftigt 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 Schlachtereie 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
 ☎ +49 (0) 6874 901
 🌐 www.fleischerei-stroh.de
 ✉ info@fleischerei-stroh.de
 📘 www.facebook.com/fleischereistroh



114



Fleischerei Follmann und Simonshof

» Die Metzgerei mit dem eigenen Bauernhof «

Wir garantieren seit über 110 Jahren als Familienbetrieb in der 4. Generation Regionalität und Spitzenqualität aus handwerklicher und nachhaltiger Produktion. Seit Oktober arbeitet unsere Tochter Johanna mit und unterstützt in allen Bereichen. 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 Heil“-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 „Ebbes von Heil“-Region
- > Verkaufsautomaten in Orscholz, Gronig, Alsweiler und Marpingen
- > Eier, Kartoffeln, Linsen aus eigenem Anbau
- > Rapsöl und Sonnenblumenöl aus eigenem Anbau
- > Kleine Auswahl an Vegetarischem



METZGEREI-PARTYSERVICE-BISTRO FOLLMANN SIMONSHOF

🏠 Saarburger Str. 47-49
66693 Mettlach-Orscholz
☎ +49 (0) 6865 240
🌐 www.follmann-orscholz.de
✉ M.Wagner@Follmann-Orscholz.de

🏠 Theleyerstr. 19
66649 Oberthal-Gronig
☎ Tel. +49 (0) 151 74116419
✉ simon.wagner196@gmail.com
✉ F.J.Wagner@Simonshof.com



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 weit vom Hof in Brotdorf und zerlegt in Bachem. Alle Futtermittel wie Getreide, Raufutter, Erbsen oder Klee gras 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
☎ +49 (0) 159 052 75388
✉ michaelzimmer96@aol.de



Wir sind Partner

115

Straußenhof zum Weierdamm

» Strauße und Gänse aus Weierweiler « *Astrid Bidon*



Im Weiskircher Ortsteil Weierweiler betreibt Astrid Bidon den Straußenhof zum Weierdamm. Dort werden Gänse und Strauße auf einem großen Freigelände hinter dem Wohnhaus gehalten. Aus den Eiern der Strauße werden Nudeln sowie Straußen-Eierlikör hergestellt. Daneben gibt es die Straußeneier als Speiseei, sowie die Leereier als Deko. Von den Gänsen werden deren Eier zum Verkauf angeboten. Zur Weihnachtszeit gibt es auch Gänsefleisch als ganze Weihnachtsgans.

Vor dem Haus gibt es einen Verkaufsschrank, wo man die Produkte rund um

die Uhr erwerben kann. Ab dem Jahr 2024 soll die Nebenerwerbslandwirtschaft von Astrid Bidon um die Haltung von Kameraschafen erweitert werden.



© Fotos: Michael Rauch

STRAUSSENHOF ZUM WEIERDAMM / ASTRID BIDON

🏠 Dorfstraße 22, 66709 Weiskirchen-Weierweiler
☎ +49 (0) 152 0355532
✉ astrid.bidon@gmx.de

116

117



Valentinushof

» Wo Kälber zusammen mit ihren Müttern leben dürfen. «

Karoline Klein-Maas & Thomas Maas

Als Landwirtschaftsmeisterin bewirtschaftet ich, Karoline Klein-Maas, seit 2014 zusammen mit meinem Ehemann Thomas Maas den ehemals elterlichen BIO-Betrieb. Hierbei handelt es sich um einen Mutterkuhbetrieb mit Rindern der Rasse LIMOUSIN.

Unsere Kälber verbleiben ab der Geburt bis zu Ihrer Schlachtung bei den Kühen, die Wintermonate im modernen Offenstall, den Rest des Jahres, Tag und Nacht mit den Kühen auf der Weide. Durch die Sonneneinstrahlung und die viele Bewegung werden die Abwehrkräfte der Kälber auf natürliche Art gesteigert. Sie sind widerstandsfähig und bleiben gesund. Auch legen wir besonderen Wert auf naturnahe und artgerechte Haltung. Der Betrieb wird nach den EU-BIO-Richtlinien bewirtschaftet, somit kommen weder Kunstdünger noch Pestizide zum Einsatz. Es werden nur selbst erzeugte Futtermittel verfüttert.

Die Rasse LIMOUSIN ist wegen ihrer besonderen Merkmale als exklusives Qualitätsrindfleisch bei Kennern geschätzt und begehrt. Es werden jährlich über 60 Tiere im hofeigenen, EU-zertifizierten Schlachthaus auf schonende Weise und ohne jeglichen Transport geschlachtet. Die Tiere sind dann ca. 9 Monate alt und werden ab Hof überwiegend an private Haushalte vermarktet. Man nennt es auch BABY-BEEF, das Fleisch ist hellrosa, zart

wie Kalbfleisch, hat aber bereits das volle Rindfleischaroma.

Unsere Schlachtsaison beginnt im September und dauert bis Januar. Seit Mai 2022 bin ich, Karoline Klein-Maas, befugt die Schlachtungen selbst durchzuführen. Diese stressfreie Schlachtung beeinflusst positiv die besondere Fleischqualität. Nach einer Reifezeit von 8 Tagen in unseren Kühlräumen ist ein Metzger anwesend, welcher die Schlachtkörper auf Wunsch fachgerecht zerlegt.

Sie erhalten

- > Bratenstücke, Rouladen
- > Suppenfleisch, Beinscheiben
- > Filet, Steak, Rumpsteak
- > Hackfleisch, Suppenknochen

Im Verpackungsraum wird das Fleisch dann von unseren Kunden in die für Sie gebräuchlichen Portionen verpackt oder auch vakuiert. Natürlich stehen wir hierbei mit Rat und Tat zur Seite.

Der Verkauf erfolgt nur nach Vorbestellung und vorheriger Terminabsprache.

NEU AUF DEM VALENTINUSHOF:

Ferienwohnungen für bis zu 4 Personen
weitere Infos auf www.valentinushof.de



VALENTINUSHOF, AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

🏠 Aussenerstrasse, 66701 Beckingen-Düppenweiler

+49 (0) 6832 7232

🌐 www.valentinushof.de

✉️ info@valentinushof.de

📘 www.facebook.com/valentinushof

Valentinushof
Aus der Region für die Region



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
- > Chilialami
- > 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 - 12 Uhr 13 - 18 Uhr
SA	09 - 14 Uhr



WILDKAMMER MERZIG

🏠 Trierer Straße 148 B, 66663 Merzig

☎️ +49 (0) 162 3057606

✉️ wildkammermerzig@web.de

📘 www.facebook.com/profile.php?id=100055061635322

Wildkammer Merzig
Hirsch | Wildschwein | Reh | Wildwurst aller Art

119



Wildspezialitäten Böhme

METZGERMEISTER | WILDSOMMELIER
HAUSEIGENE PRODUKTION

» 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 Heil“-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 Heil“-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
☎ +49 (0)176 38545406

✉ wildspezialitaetenboehm@e-mail.de

🌐 www.facebook.com/wildspezialitaetenboehm



Nunkircher Wildgehege

120

» 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 Traumschleifen, 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 Heil“-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

☎ +49 (0) 6874 172156

🌐 www.nunkircherwildgehege.de

✉ info@nunkircherwildgehege.de

🌐 www.facebook.com/Nunkircher_Wildgehege

📷 www.instagram.com/nunkircher_wildgehege



121



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 der 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 Heil“-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
+49 (0) 6874 18180
🌐 www.hotelschlossberg-kuhn.de
✉ hotelschlossberg@aol.com



Elsenbacher Weideschweine

» Tierwohl und Qualität
stehen bei uns an erster Stelle «

Um ein fantastisches Geschmackserlebnis zu erhalten, muss das Tier ein würdevolles und erfülltes Leben gelebt haben. Dafür stehen wir mit unserem Namen.

Wir mästen nicht. Wir halten und erhalten. Unsere Schweine dürfen daher das ganze Jahr die Natur auf 6 Hektar Weide genießen. Wir schlachten auf unserem Hof. In gewohnter Umgebung, friedlich und ohne Stress.

Sie erhalten bei uns alles von der Rostwurst bis zum Schnitzel. Ab Hof 24h in unserem Automaten oder auf Wunsch auch mittels Versands. Besonders empfehlenswert ist unser 5 Kg-Paket. Es beinhaltet 2 Bratenvariationen, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch, Nackensteaks und Koteletts.

Elsenbacher Weideschweine

🏠 Elsenbacher Hof 1, 66606 St. Wendel
☎ +49 (0) 1590 1876712
🌐 www.weideschweine.saarland
✉ info@weideschweine.saarland
📘 www.facebook.com/ElsenbacherWeideschweine
📷 www.instagram.com/elsenbacherweideschweine



122



Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

» Tierwohl – auch zu unserem Wohl.
Alles aus artgerechter Haltung. «

Ihr Christof Maßem –
traditional,
regional, original!

„Fleisch und Wurst,
vegan & noch mehr,
Tante Emma liebt es sehr!“
Herzlich willkommen
im traditionellen
Wurst-Kauf-Laden!



Zu vegetarisch und vegan wird Wurst in Gläser selbst getan, für Sie und Ihre Lieben daheim, vom Bio-Rind und Kräuterschwein. Die schnelle Küche, gehaltvoll ehrlich, und für jeden gut verträglich Zeit nehmen und auf Schatzsuche gehen, während draußen stürmisch die Winde wehen, kann manch Kostprobe auf der Zunge zergehen!



GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

🏠 Trierer Str. 1, 54429 Schillingen
☎ +49 (0) 6589 1682 ✉ info@gasthaus-massem.de
🌐 www.gasthaus-massem.de
📘 www.facebook.com/Gasthaus-Maßem-1719567411651178



123

124



Forellengut Rosengarten



» 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 Verarbeitungs- 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 „Gesicherte Nachhaltigkeit“. 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.

Wir sind in der Region gut vernetzt und daher Mitglied bei *Slowfood Saarland* und den Regionalinitiativen *Ebbes von Heil*, *Faszination Mosel* und *RegioCart*.



BESUCHEN SIE UNS
IN UNSEREM HOF-LADEN:
Die Öffnungszeiten
finden Sie immer aktuell auf
www.fisch-rosengarten.de

ODER BESTELLEN SIE ONLINE:
www.fischmanufaktur.shop



FORELLENGUT ROSENGARTEN

🏠 Untere Neumühle 48-57, 54441 Trassem
☎ +49 (0) 6581 91990, Fax +49 (0) 6581 919915
📞 +49 (0) 151 65146021
🌐 www.fisch-rosengarten.de
✉ info@fisch-rosengarten.de
📘 www.facebook.com/ForellengutRosengarten
📷 www.instagram.com/forellengut_rosengarten



WANDERN UM DEN LUFTKURORT



Thalfang am Erbeskopf

Hundefreundliche Gastgeber
Hunde-Freizeitpark Caniplace

© Eiko Dübbers

© Nadine Unterwegs

Traumschleifchen „Der kleine Märker“

Traumschleife „Lecker Pfädchen“

Mineralwasser-Erlebnispfad

Barfußpfad

Nationalpark-Region

Urlaubsregion Thalfang am Erbeskopf e. V.
Saarstr. 3 · 54424 Thalfang
Tel.: 06504 954097 · www.erbeskopf.de



Nationalpark
Hunsrück-Hochwald



Der Biohof, der zu
seinen Kunden kommt!

Unterstützen Sie
regionale Strukturen in
der Krise, damit sie nicht
wieder verloren gehen!

Ihre Eva Bensel

- > bequem bestellen über Online-Shop, per Telefon oder E-Mail
- > Lieferung an die Haustür oder den vereinbarten Abstellort

Wir liefern Ihnen Bio-Lebensmittel mit unseren Kühlfahrzeugen frisch und bequem an die Haustür. Unser Angebot umfasst viele Produkte vom eigenen Hof und von 50 weiteren Erzeugern aus der Region Saar-Pfalz-Hunsrück, ergänzt durch ein Bio-Vollsortiment.

Neben der leidenschaftlichen Bewirtschaftung unseres vielseitigen Bioland-Bauernhofs setzen wir uns mit unserem Regionalgroßhandel systematisch für andere Bio-Landwirte in der Region ein. Die von uns gemeinsam mit anderen Erzeugern gegründete Öko-Marktgemeinschaft Saar-Pfalz-Hunsrück kämpft für die Förderung von Ökolandbau, eine solidarische Lebenswirtschaft in unserer Region und damit für einen Gewinn an Gemeinwohl.

Hof Am Weiher Hauslieferservice
Burgweg 1
66871 Albessen
T 06384 7859
www.hof-am-weiher.de
info@hof-am-weiher.de



ÖKO-MARKTGEMEINSCHAFT
SAAR
PFALZ
HUNSRÜCK



126



Highland Cattle Hochwald

» Dem Tier zuliebe, Weideschuss!
Natürlich, Einfach, Besser. « Familie Grommes

Konsequentes Tierwohl für Rind und Wild

Weit und breit einzigartig praktizieren wir bei unseren Rindern den Weideschuss, was den Tieren jeglichen Stress bei der Schlachtung im eigenen Betrieb erspart. Wir lassen unser Fleisch mindestens 28 Tage reifen, hierdurch erhalten wir ein besonders schmackhaftes Fleisch von unseren Tieren. Wir sind Landwirt, Metzger sowie diejenigen, die das Tier auf der Weide per Weideschuss schlachten, was den Tieren in jeder

Situation ein vertrautes Umfeld vermittelt. Bei uns können Sie saisonal alles vom Rind in höchster Qualität kaufen. Vom Steak übers Fleischpaket bis hin zu Wurstspezialitäten und Innereien. Die Rinder werden im eigenen Betrieb geschlachtet, gereift, zerlegt und verpackt. Christian ist auch Jäger. Deshalb gibt es im Hofladen auch hochwertiges Wildfleisch aus nachhaltiger Anzitzjagd.

HIGHLAND CATTLE HOCHWALD

🏠 Dhrontalstraße, 54413 Bescheid
☎ +49 (0)174 9121206
🌐 www.Highlandcattlehochwald.de
✉ genusspur@highlandcattlehochwald.de
📘 www.facebook.com/highlandcattlehochwald
📷 www.instagram.com/jagd_burtscheid_dhronecken
📷 www.instagram.com/highlandcattlehochwald



127



Fleischerei Schmitt

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

Die Fleischerei Schmitt in Mandern-Niederzell 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
☎ +49 (0) 6589 336, Fax +49 (0) 6589 95395
✉ fleischerei-schmitt@web.de



128



LANDWIRTSCHAFT LINN

» Regional – artgerecht – einzigartig « Markus Linn

Das Glanrind – die Rasse unserer Heimat

Markus Linn engagiert sich seit Jahren für die Erhaltung des Glan-Rinds, einer alten Rasse aus unserer Region. Selbstverständlich ist für ihn eine artgerechte Haltung auf Stroh mit viel Platz im offenen Stall und Auslauf auf der Weide um seinen Hof in Hinzert-Pöler. Das gentechnikfreie Futter kommt ausschließlich vom eigenen Hof und aus dem direkten Umfeld. Die Schlachtung erfolgt stressfrei im eigenen Schlachthaus und eigenem Metzger vor Ort.

Der Glanrind Züchterverband, dessen 2. Vorsitzender er ist, arbeitet für die Erhaltung dieser alten regionalen Rasse. Das Fleisch ist mit seinem zarten aromatischen Genuss eine Delikatesse. Geschlachtet wird bei festgestellter Schlachtreife. Danach reift das Fleisch im Kühlraum mindestens 10 Tage, bevor es mehrmals pro Jahr vor Ort verkauft wird.



LANDWIRTSCHAFT MARKUS LINN

🏠 Bahnhofstr. 2, 54421 Hinzert-Pölert ✉ Mighty63@t-online.de
☎ +49 (0) 6586 992368 u. +49 (0) 171 9915112

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

Slow Food®
Saarland

Glanrindwochen vom 4. - 20. Mai 2024

Nur was gegessen wird, kann man auch erhalten. Die Züchtung des fast ausgestorbenen Glanrinds, einer traditionellen Hausrindrassse, die ursprünglich in Rheinland-Pfalz und dem Saarland beheimatet ist, lohnt sich nur, wenn das Fleisch auch vermarktet werden kann. Vor diesem Hintergrund lädt Slow Food gemeinsam mit engagierten Züchtern, Gastronomen und Hofläden zu den beliebten Glanrindwochen ein.

SLOW FOOD SAARLAND TRIERER STR. 36, 66111 SAARBRÜCKEN, TEL. +49 (0) 681 48009
saarland@slowfood.de, www.slowfood.de/saarland

129



Biohof Göppert

» Wir verbinden Genuss mit Umweltschutz! «

Alexander, Johannes und Florian

In unserem zertifizierten **Partnerbetrieb Naturschutz** leben Rinder, Ziegen und Schafe in ganzjähriger Weidehaltung. Das Besondere: Die Aufzucht des Nachwuchses erfolgt muttergebunden und wir halten mit dem Hinterwälder Rind sowie der Thüringer Waldziege zwei vom Aussterben bedrohte Tierrassen.

Unsere Biohof am Rande des Hunsrücks, mit idylischem Blick auf das Moseltal, bewirtschaften wir extensiv. So erhalten wir den Artenreichtum unseres Grünlands

mit Kräutern, Blumen und Orchideen. Daneben pflegen wir auch Streuobstwiesen mit regionaltypischen Apfelsorten oder pflanzen auf unseren Ackerflächen alte Getreidesorten wie den Westerwälder Fuchsweizen an.

Unsere Produkte:

- > Fleisch: Rind, Schaf, Ziege
- > Wurstwaren: Salami, Lyoner, Bratwurst, Schinken, Gulasch in Dosen
- > Saisonale diverse Gemüse, Kartoffeln
- > Apfelsaft, Essig, Getreide

BIOHOF GÖPPERT

🏠 Brunnenstraße 18, 54426 Heidenburg

☎ +49 (0)176 43441643 oder

+49 (0) 1756 015610

🌐 www.biohof-goepfert.de

✉ biohofgoepfert@gmail.com



130



BIO Hof Conrad

» Bio-Rindfleisch 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 zuzuführen. 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
- > Schmkreisig aus eigenen Wäldern

BIO HOF CONRAD

🏠 Zum alten Bahnhof 3, 54426 Dhronneck

☎ +49 (0) 6504 2330, Mobil: +49 (0) 151 50563540

✉ hconrad@t-online.de

🌐 [www.facebook.com/ Biohof Conrad](http://www.facebook.com/BiohofConrad)



Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

» Inklusion kann auch innovativ sein. So produzieren wir mit unseren Inklusionsmitarbeitern die erste Galloway-Praline der Welt. Mit dunkler Schokolade, Chili und Bioland-Schinken-Crisp. Einfach fantastisch! «

Lola Gildenberg,
Geschäftsführerin
Integrationsbetrieb
Gräfendhron

Zum Landhaus Gräfendhron gehören ein Restaurant, ein barrierefreier Biergarten im Innenhof, eine Gastroscheune und weitere Veranstaltungs- und Tagungsflächen. Das Landhaus verfügt zudem über verschiedene, zum Teil rüchstuhlgerechte und barrierefreie Unterkünfte im Gebäude.

Wir bieten eine authentische Landhaus-Küche mit Galloway-Highlights aus der eigenen Bioland-Zucht, selbstgebackenen Kuchen, unsere eigenen Knacker, Salami und die erste Galloway-Praline der Welt!

- Inmitten der National-Park-Region Hunsrück-Hochwald
- direkt am Ausonius- und Jakobswanderweg
- mit fünf Traumschleifen in der Nähe

Wir bieten:

- > Herrliche Atmosphäre im Innenhof und Restaurant
- > Galloway-Highlights aus eigener Bioland-Zucht DE-ÖKO-006
- > Burger, Steaks, Schnitzel & Vegetarisches
- > Eigene Wurst-Delikatesen wie Knacker, Salami
- > Frischwarenautomat 24/7 mit Landhaus-Produkten
- > die erste Galloway-Praline der Welt! Auch im Online-Shop
- > Frühstück von 8-11 Uhr (mit Voranmeldung)
- > Warme Küche: DO - FR 18-20 Uhr, SA-SO 12-20 Uhr (Sonntags Produktionspause von 15-17 Uhr)
- > Ruhe, Natur pur und ein besonders tolles Team



Melden Sie sich mit dem „EBBES VON HEI!“-RABATT bei uns und wir gewähren 10% auf Ihre 1. BESTELLUNG!



LANDHAUS GRÄFENDHRON

🏠 Kapellenstraße 15-17, 54426 Gräfendhron

☎ +49 (0) 6504 954990

🌐 www.landhaus-graefendhron.de

✉ info@landhaus-graefendhron.de

📘 www.facebook.com/LandhausGraefendhron

📷 www.instagram.com/landhausgraefendhron



132



Metzgerei Kneppel

» Mehr Wohl für unser Hunsrückschwein
seit 2021: Unser Lieferant
Fleisch 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, Zer-
legung und Verarbeitung von Tieren, die
ausschließlich aus der Region, nicht weiter
als 8 km von Morbach entfernt, von Land-
wirten unseres Vertrauens stammen.

Verantwortung für gute Ernährung

Wir holen die Tiere bei unseren Land-
wirten 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 Be-
deutung. Hierbei liegen uns die Regionali-
tät und das Tierwohl besonders am Herzen.
Dank der unmittelbaren Verarbeitung im
Haus können wir die Frische und Quali-
tät sicherstellen, auf die Sie sich verlassen
können. Diese Firmenphilosophie »Bauer-
Metzger-Kunde« hat für uns oberste Priori-
tät.

Außerdem erhalten Sie Fleisch- und Wurst-
waren 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.

METZGEREI KNEPPEL

🏠 Unterer Markt 3, 54497 Morbach
☎ +49 (0) 6533 3222
🌐 www.metzgerei-kneppel.de
✉ info@metzgerei-kneppel.de
📘 www.facebook.com/MetzgereiKneppel

Wir bieten:

- > echte, regionale Qualität aus dem
Hunsrück – eben „Ebbes von Hei“!
- > Naturgereifte Fleischspezialitäten
aus eigener Schlachtung
- > ca. 150 verschiedene 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 Mittwochnachmittag
- > kleine Auswahl an Räucherfisch
sowie Antipasti
- > täglich wechselnder Mittagstisch
mit 11 verschiedenen Menüwochen
- > Heiße Theke mit großer Auswahl
an verschiedenen Gerichten



133



Forellenhof Trauntal

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

Andrea und Dietmar Windsberger

Wir bieten:

- > Besichtigung einer naturnahen
Forellenzucht (vom Forellenei bis
zur Laichforelle) im Herzen des
Hunsrücker Hochwaldes.
- > Aufzucht und Verkauf von Saibling-
gen, Bach- und Regenbogenforellen
mit besonderer Qualität und Frische,
auch als Schlachforelle, veredelt in
unserer Räuchererei oder lebend an-
geliefert.
- > Speisen und Übernachten in unse-
rem 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.

Die Teichwirtschaft unseres Forellenhof
Trauntal wird durch 2 natürliche Bäche mit
unbelastetem Quell- und Bachwasser ge-
speist. 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 Ge-
wässern.

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 Räuchererei
und extensiv in biologisch intakten Ge-
wässern.

Unser regionales Restaurant bietet ganz-
jährig frische Fischspezialitäten aus der
hauseigenen Zucht.

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



FORELLENHOF TRAUNTAL GBR, ANDREA UND DIETMAR WINDSBERGER

🏠 In den Quellwiesen, 54422 Börfink/Einschiederhof
☎ +49 (0) 6782 109888
📱 Mobil: +49 (0) 171 9313314
🌐 www.forellenhof-trauntal.de
✉ info@forellenhof-trauntal.de

Forellenhof
Trauntal 

134



Weinatelier Pierre Marie

» Exklusive Bio-Weine aus unserem von Muschelkalk geprägten Terroir. «

Familie Hoffmann

Das Weinatelier Pierre Marie ist eine Hommage an eine nachhaltige Vinifikation und spiegelt die Leidenschaft für das Terroir des Saargaus wider.

Seit 2016 verpflichten wir uns dem ökologischen Weinbau und tragen stolz das Bioland-Zertifikat. Wir bieten eine exquisite Auswahl an Bio-Weinen, hergestellt aus speziell dafür geeigneten Rebsorten wie Sauvignon, Sauvignier Gris, Muscaris und Cabernet Blanc. Unsere Philosophie der minimalen Intervention lässt jeden Jahrgang einzigartig den Charakter des Jahres reflektieren.



Bioland

WEINATELIER PIERRE MARIE / FAMILIE HOFFMANN

🏠 Dorfstraße 1, 66780 Biringen

☎ +49 (0) 6869 705

🌐 www.pierre-marie.de

✉ wein@pierre-marie.de

📷 www.instagram.com/weinatelier_pierre_marie

WEINATELIER | PIERRE MARIE

WA
PM



135



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

☎ +49 (0) 6867 366

🌐 www.schmitt-weber.de ✉ info@schmitt-weber.de

📘 www.facebook.com/Weingut.Schmitt.Weber

📷 www.instagram.com/weingutschmittweber

SCHMITT
WEBER



Weingut Ökonomierat Herber

136



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 in 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

☎ +49 (0) 6867 854

🌐 www.weingut-herber.de

✉ info@weingut-herber.de

📘 www.facebook.com/WeingutHerber

Weingut Ökonomierat
HERBER

Das Burgunderweingut
mit Tradition

137



Weingut Hartmann

» Guter Wein ist sowohl Wissenschaft als auch Kunst. «

Markus und Pasqualina Hartmann

Das Weingut liegt im Süden von Perl an der schönen Obermosel.

Mit viel Leidenschaft für Weinbau und Wein wird das Weingut in der dritten Generation von Pasqualina und Markus Hartmann geführt.

Über drei Lagen werden auf 6 ha Rebfläche in Perl und Sehdorf die Weinberge bewirtschaftet.

Die Reben gedeihen überwiegend auf Muschelkalk- und sandigen Lehmböden, was sich in dem besonderen Charakter der Weine widerspiegelt.

Der Weinanbau erfolgt in eigener Philosophie nach naturnahen und umweltschonenden Aspekten.

Zu den Rebsorten des Weingutes gehören: Elbling, Rivaner, Weissburgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois, Riesling, Spätburgunder und Chardonnay.

Während im Weinberg viel Einsatz gefragt ist, heißt es beim Weinausbau im Keller die Ruhe zu bewahren.

Die Weißweine werden schonend im Edelstahl tanks ausgebaut.

Unser Rotwein reift traditionell im Eichenfass (Barrique).

Unsere Sekt werden nach dem traditionellen Flaschengärverfahren bei uns im Weingut hergestellt.

In unserem Beruf steckt neben harter Arbeit und Geduld das ehrliche Endprodukt.

Was uns antreibt ist die Passion für guten Wein und die Liebe zur Heimat.

Guter Wein ist mehr als nur Geschmack- es ist die Erfahrung und die Menschen mit denen man ihn teilt. Ein guter Wein ist sowohl Wissenschaft als auch Kunst und wir möchten jeden einzelnen unserer Weine als Kunstwerk vollenden.

Wer sich von der Qualität der Weine überzeugen und diese erleben möchte, kann in der Weinprobierstube seinen Lieblingswein ausfindig machen. Es können dort auch Weinproben mit kleinen Gaumenfreuden für Gruppen ab zehn bis 60 Personen nach Voranmeldung gebucht werden.



WEINGUT HARTMANN

🏠 Apacher Straße 29a/34, 66706 Perl
 ☎ +49 (0) 6867 5307
 🌐 www.weingut-hartmann.de
 ✉ info@weingut-hartmann.de

WEINGUT
HARTMANN

Achtung Erlebnis!

Natur- und Kulturwanderwege Keßlingen



NATURINFO-PARK
KEßLINGEN



KEßLINGEN 1309



138



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 neuen Generation betreiben Sabine und Peter Petgen das schicke 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 über 120 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

🏠 Martinustrasse 12, 66706 Nennig/Saarland
 ☎ +49 (0) 6866 239
 🌐 www.karl-petgen.de
 ✉ info@karl-petgen.de
 📘 www.facebook.com/Weingut.Karl.Petgen



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 Drahrahmenanlagen 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
 ☎ +49 (0) 6501 16986
 🌐 www.weinvongreif.de ✉ info@weinvongreif.de
 📘 www.facebook.com/WeingutGreif



139

140



Weingut Gries

» Tue, was Du liebst und liebe, was Du tust. « Familie Gries

Als junges und modernes Familienweingut bauen wir unsere Weine auf muschelkalkhaltigen Böden entlang der sonnenverwöhnten Lagen von Wincheringen bis Nittel an. Mit Liebe und Leidenschaft entstehen Weine und Sekte mit einzigartigen Aromen auf feinem Säureniveau.

Unsere Rebsorten: Elbling, Weißburgunder, Kerner, Rivaner, Auxerrois, Spätburgunder und natürlich unser PINOT GRI[E]S (Grauburgunder)

Lerne uns im gemütlichen Gewölbekeller bei einer Weinverkostung kennen! Innovative Weinergebnisse bietet unser hofeigener Weinautomat 24/7.



WEINGUT GRIES

🏠 Warsbergerstraße 24, 54457 Wincheringen
 ☎ +49 (0) 6583 1739
 🌐 www.gries-weingut.de ✉ weingutgries@gmx.de
 📘 www.facebook.com/grieswein
 📷 www.instagram.com/gries_wein



WEINGUT GRIES

141



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 ☎ +49 (0) 6584 29 89 623
 🌐 www.bloen-elbling.com ✉ mail@bloen-elbling.com
 📘 www.facebook.com/bloenelbling
 📷 www.instagram.com/bloen_elbling



BLOËN ELBLING

142



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 angebaut.

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

CHARLYS WEINKELLER – ÖKO-WEINBAU MANFRED WELTER

🏠 54457 Wincheringen
 ☎ Weinverkauf/Weinkeller, Bahnhofstr.: +49 (0) 6583 9947111
 Büro, Warsbergerstr. 47: 06583 495
 🌐 www.charlys-weinkeller.de
 ✉ info@charlys-weinkeller.de
 📘 www.facebook.com/oekowein.welter



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
- > Fruchttige 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
 ☎ +49 (0) 6501 99790
 🌐 www.ingaschmitt-weine.de
 ✉ info@ingaschmitt-weine.de
 📘 www.facebook.com/IngaSchmittWeine

INGASCHMITT
WEINE

144



Weingut Reverchon

» Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken! « Hans Maret

Als eines der großen Traditionsweingüter der Saar, dessen Geschichte bis in das Jahr 1627 zurückreicht, ist der Betrieb ein Quell mineralischer, Saar typischer Weine. Der monumentale „Bockstein“ in Ockfen sowie die Hauslage „Herrenberg“ in Filzen, direkt hinter dem Weingut, bieten beste Voraussetzungen für die Kultivierung terroirtypischer Spitzenweine. Die Weinberge befinden sich am Unterlauf der Saar auf einer Höhe von 160 bis 250 Metern. In diesem kühlen Klima bilden die Träubchen besonders feine Aromen aus.

Die Weine werden ebenso behutsam ausgebaut, wie die Weinberge im Jahresverlauf und die Trauben während der Lese behandelt haben. Alle Weine werden durch natürliches Absetzen und mittels wilder Hefen im Edelstahl und in großen Holzfässern der Fassbinderei Stockinger – tief unten, in dem stets kühlen Schieferkeller aus dem

Jahr 1924 – vergoren. Im Spannungsfeld der beiden divergenten Lagen Herrenberg und Bockstein wird der Weinstil im Team vorangetrieben: saartypisch, zugänglich, klar im Ausdruck mit eleganter, reifer Säure.

Der Erhalt der Kulturlandschaft mit ihren Steillagen bedeutet eine verantwortungsbewusste, naturnahe Bearbeitung – dazu gehört neben der Praxis des „sanften Rebschnitts“ vor allem der Verzicht auf Insektizide, Pestizide und Herbizide im kontrolliert umweltschonenden Weinbau sowie die Zertifizierung beim Nachhaltigkeitsiegel „Fair 'n Green“.

Als Qualitätsanspruch schreibt sich das Weingut Reverchon „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“, auf die Fahne und dieser Devise fühlt man sich verpflichtet, die eigene Tradition und Eleganz der Reverchonweine zu pflegen.



WEINGUT REVERCHON

🏠 Saartalstraße 2-3, 54329 Konz-Filzen
 ☎ +49 (0) 6501 923 500
 🌐 www.weingut-reverchon.de
 ✉ kontakt@weingut-reverchon.de
 📷 www.instagram.com/weingut.reverchon



Weingut Hutmacher

145



» 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
 ☎ +49 (0) 6501 15557
 🌐 www.weingut-hutmacher.de
 ✉ weingut-hutmacher@t-online.de

STRAUßWIRTSCHAFT
 vom 03.05. bis 23.06.
 und 08.08. bis 29.09.



146



Weingut G. Gindorf

» Lagenliebe schmecken & erleben! «

Laura und Günter Gindorf

Hochwertige Steillagenweine und facettenreiche Weinerlebnisse bieten Laura und Günter Gindorf als Tochter-Vater-Team in ihrem kleinen Weingut in Schweich an.

- > geführte und selbstständige **Weinwanderungen**
- > saisonale **Straußwirtschaft**
- > liebevoll gestaltete **Weinproben** und **Themenabende** mit Weinwissen, Spaß & Kreativität
- > **Mieten & Feiern** in der „Lagenliebe-Weinbar“ bis zu 45 Personen



WEINGUT GÜNTER GINDORF

🏠 Richtstraße 48a, 54338 Schweich/Mosel
 ☎ +49 (0) 6502 7933 u. (0) 160 91971617
 🌐 www.weingut-gindorf.com ✉ mail@weingut-gindorf.com
 📷 www.facebook.com/WeingutGuenterGindorf
 📷 www.instagram.com/weingutguentergindorf



G. GINDORF

147



Weingut Erich Mühl

» Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein! «

unbekannt

Wir sind ein kleines Familienweingut am Tor zur Mittelmosel in Bullay mit Weinbergen in den Lagen von Merl und Zell, die überwiegend mit Riesling Reben bepflanzt sind.

Ein Weingut zu führen ist für uns nicht nur Beruf, sondern eine Lebensaufgabe, die ein hohes Maß an Idealismus voraussetzt. Ideale, die wir tagtäglich in der Arbeit in unseren Steillagen, bei der Weinbereitung und im Vertrieb umsetzen und dabei großen Wert auf Handarbeit legen. Unser Bestreben ist es, naturnahe und regionaltypische Weine auszubauen, in denen sich die Vielfalt unserer Weinlagen, Böden und Rebsorten widerspiegelt. Unsere Weine sind mineralisch, feinfruchtig, mit einem leichten Säurespiel und werden vegan ausgebaut.



WEINGUT ERICH MÜHL

🏠 Römerstraße 6, 56859 Bullay/Mosel
 ☎ +49 (0) 6542 2963
 🌐 www.weingut-muehl.de
 ✉ kornelia.muehl@web.de

Erich
Mühl

148



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
 ☎ +49 (0) 6500 99093
 🌐 www.weingut-gebrueder-steffes.de
 ✉ weingut-gebrueder-steffes@web.de



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



www.schmitt-kranz.de - Riol/Mosel



WEINGUT SCHMITT-KRANZ

🏠 Hauptstr. 20, 54340 Riol
 ☎ +49 (0) 6502 5189
 🌐 www.schmitt-kranz.de
 ✉ mail@schmitt-kranz.de



Moselweine direkt vom Winzer
 Riesling - Rivaner - Spätburgunder - Weißburgunder - Winzerrot
www.schmitt-kranz.de - Riol/Mosel

149

150



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

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 weltbekanntesten Lagen Kaseler Nieschen, Kaseler Hitzlay und Kaseler Kehnragel 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.



WEINMANIFAKTUR KASEL EG

🏠 Schulstr. 1, 54317 Kasel
 ☎ +49 (0) 651 53512
 Mobil: +49 (0) 179 4256827 - Gerhard Biewer
 🌐 www.weinmanufaktur-kasel.de
 ✉ info@weinmanufaktur-kasel.de
 📺 www.facebook.com/weinmanufaktur.kasel



WEINMANIFAKTUR
KASEL

151



Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

» Einzigartige Lagen, viel Herzblut und immer in Bewegung. «

Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt geht zurück auf das Jahr 1349. Es ist nahezu 675 Jahre alt und damit eines der geschichtsträchtigsten Weingüter der Region Mosel-Saar-Ruwer.

Die Familie Günther Reh erwarb es im Jahr 1978 von den Reichsgrafen von Kesselstatt und hat seitdem mit Leidenschaft und Hingabe den Traubenanbau und die Weinerzeugung fortgeführt. Im Jahr 1999 verlegten sie den Sitz von Palais Kesselstatt in Trier in das bezaubernde Schloss Marienlay im Ruwertal, um optimale Bedingungen für die Herstellung von Riesling, der Königin der Weißweinsorten, zu schaffen.

Heute ist das gesamte Team von Reichsgraf von Kesselstatt sehr stolz darauf, ein einmalig breites Spektrum an Spitzen-Weinbergen in den drei Tälern der Region zu besitzen.

Die typischen Steillagen dieser Täler gehören zu den besten Terroirs der Welt für die Erzeugung von Rieslingen und Burgundern. Mit stolzen 50 Hektar Reben, die sich größtenteils in diesen Steillagen befinden und weitgehend von Hand bearbeitet werden, ist es uns eine Herzensangelegenheit Weine zu vinifizieren, die den einzigartigen Charakter unseres Rieslings und unserer Burgunderreben sowie des Terroirs widerspiegeln.



ÖFFNUNGSZEITEN: MO-DO 16:45 - 8:00 Uhr, FR 13:00 - 8:00 Uhr
 Für eine Weinprobe auf Schloss Marienlay benötigen wir eine Terminabsprache.



WEINGUT REICHSGRAF VON KESSELSTATT

🏠 Schlossgut Marienlay,
54317 Morscheid
 ☎ +49 (0) 6500 9169-0
 🌐 www.kesselstatt.com
 ✉ info@kesselstatt.de



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT



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 Lauen 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
 ☎ +49 (0) 6502 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

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 Heil“ 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 GBR

🏠 Stephanusstraße 10, 54340 Leiwener
 ☎ +49 (0) 6507 3067
 🌐 www.rieslingwinzer.de
 ✉ info@rieslingwinzer.de
 📘 www.facebook.com/WeingutSpielesFuchs
 📷 www.instagram.com/die_rieslingwinzer



154



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. Das Herzstück bilden die gemütliche Vinothek inmitten der alten Schiefermauern und der bis heute erhaltene Gewölbekeller.

Wir produzieren Riesling- und Burgunderweine mit mineralischer Frische und unwiderstehlicher Fruchtigkeit.

Unsere Rotweine zeigen eine komplexe aromatische Tiefe. Auf dem kargen Devon-schiefer haben unsere Lagen bis zu 70 % Neigung, darunter die Top-Lagen „Leiwener Laurentiuslay“, „Leiwener Josefsberg“, „Neumagener Sonnenuhr“ und „Neumagener Rosengärtchen“.

Wer es prickelnd mag, genießt unsere handgerüttelten Sekte nach traditionellem Verfahren der Flaschengärung.

Wir unterstützen Slow Food Deutschland.

Gerne veranstalten wir nach vorheriger Absprache Weinproben mit Mosel-Tapas.

- > Großer Staatsehrenpreis
- > Staatsehrenpreise
- > 2 x Erzeuger des Jahres Mundus Vini Deutschland
- > Asia Wine Trophy GOLD
- > Berliner Wein Trophy GOLD

ÖFFNUNGSZEITEN VINOHEK:

MO-FR 9-12 Uhr, 14-17:30 Uhr
SA 14-17:30 Uhr



WEIN- UND SEKTGUT HEINZ SCHNEIDER

🏠 Klostergartenstr. 36, 54340 Leiwener/Mosel ☎ +49 (0) 6507 99138
 🌐 weingut-schneider.de / weishop-schneider.de
 ✉ info@weingut-schneider.de
 📘 [facebook.com/weingutheinzschneider](https://www.facebook.com/weingutheinzschneider)
 📷 [instagram.com/schneider.weine](https://www.instagram.com/schneider.weine)

Schneider
LEIWEN

Weinwanderungen mit Heidi Spang

KULTUR- U. WEINBOTSCHAFTERIN
NATURERLEBNISBEGLEITERIN
WEINDOZENTIN

- > Römisch-kulturelle Weinwanderungen mit Probe der Weine in den entsprechenden Weinlagen,
- > Besichtigung der Römischen Kelteranlage Piesport (3. Jhd. n. Chr.) mit römischem „Fingerfood“
- > Wein-Workshops
- > Familienwanderungen

WEINAGENTUR AMPHORE

☎ +49 (0) 151 2290029
 🌐 www.weinagentur-amphore.de
 ✉ heidi@weinagentur-amphore.de
 📘 www.facebook.com/weinagentur
 📷 www.instagram.com/heidispang



Weingut Nikolaus Köwerich

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

155

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

Seit der Antike werden an der Mosel Reben kultiviert, seit 1465 schmiegte Riesling seine Wurzeln tief in den Schiefer. Die Familie Köwerich gibt es seit 1548 in Leiwener, das zwischen Trier und Berncastel an einer besonders schönen 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 Leiwener
 ☎ +49 (0) 6507 4282
 🌐 www.weingutkoewerich.de
 ✉ info@weingutkoewerich.de
 📘 www.facebook.com/weingutkoewerich
 📷 www.instagram.com/weingut.nikolaus.koewerich



156



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
 ☎ +49 (0) 6534 8299
 🌐 www.weingut-gorges-mueller.de
 ✉ Info@weingut-gorges-mueller.de
 📘 www.facebook.com/gorgesmueller
 📷 www.instagram.com/gorgesmueller


 Gorges-Müller

157



Weingut Thielen-Feilen

» Mit Herzblut und Hingabe für guten Wein & Sekt « *Stephan Thielen*

Das Weingut wurde 1928 von Anna und Johann Feilen, den Urgroßeltern von Stephan Thielen, gegründet. „Mit Herzblut und Hingabe für guten Wein und Sekt“ ist weit mehr als nur sein Slogan. Für herausragende Qualität arbeitet er unermüdlich mit viel Liebe zum Detail und bei Wind und Wetter in den Weinbergen. Von unseren 6 Hektar Rebfläche gelten 1,5 Hektar als Steillage. Vor allem den über 40 Jahre alten Riesling-Rebstöcken gilt unsere Leidenschaft. Arbeiten im Einklang mit der Natur ist unsere Devise. Durch konsequente Ertragsbegrenzung, sorgfältige Pflege der Weinberge und eine möglichst lange Reifezeit der Trauben, schaffen wir die Basis für herausragende Weine. Das Ergebnis sind angenehm auffällige und dennoch polarisierende Weine, mit einer ureigenen Stilistik, entgegen dem Mainstream.

Der Ansporn bei unserer Arbeit ist Ihre Freude beim Genuss unserer Weine!

Produkte und Dienstleistungen:

- > Riesling von der Minheimer Sonneninsel sowie
- > Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Johanniter, Muscaris
- > Rotwein-Cuvée, Roséweine, Winzersekt nach traditioneller Methode und Secco
- > Traubensaft, Weingelée, Destillate & Likör
- > Weinproben nach Vereinbarung, Kellerführung
- > Gästezimmer und Ferienwohnung
- > Online-Shop, Weinversand
- > Weinlesefest am 3. Wochenende in Minheim
- > Weinstand im Weinberg bei Minheim (Mai/Juni und September/Oktober)
- > Genussstation „Weinfass“ auf dem Lecker Pfädchen bei Bäsch
- > Weinstand im Weinberg bei Minheim im Frühjahr



WEINGUT THIELEN-FEILEN / STEPHAN THIELEN

🏠 Moselweinstr. 11, 54518 Minheim/Mosel
 ☎ +49 (0) 6507 9397051
 🌐 www.thielen-feilen.de
 ✉ info@thielen-feilen.de
 📘 www.facebook.com/Thielen.Feilen
 📷 www.instagram.com/weingutthielenfeilen


 Weingut
 Thielen-Feilen

158



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

Begeisterte 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
- ☎ +49 (0) 160 84 28 967 und +49 (0) 6532 945 90 92
- 🌐 www.Benedict-Loosen-Erben.de
- ✉ Riesling@Benedict-Loosen-Erben.de
- 📘 Facebook / WeinGut Benedict Loosen Erben



159



Weingut Franz Dahm

» Mit der Natur zu gutem Wein! « *Franz Dahm*

Aus ererbten Weinbergsbesitz vorheriger Generationen haben wir uns ganz dem Rieslingan- und -ausbau an den Steillagen der Mittelmosel um Bernkastel verschrieben. Wir sind ein eher kleineres Weingut und arbeiten ausschließlich in Handarbeit mit Respekt vor der Natur und Liebe zu Landschaft nach ökologischen Richtlinien.

Mit viel Aufwand betreiben wir auch die Pflege der teilweise bis zu hundertjährigen Rebstöcke bester Lagen, die in alter mosel-

ländischer Tradition in schmalen Zeilen gesetzt sind. Als besonderes Geschenk bieten wir unseren Freunden eine Rebstock-Patenschaft an.

Weinproben sind jederzeit nach Vereinbarung in unserem kleinen Laden „Bio-Wein & Regionales“ in der Altstadt von Bernkastel oder als geführter Spaziergang im Wingert oder in der Stadt möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WEINGUT FRANZ DAHM

- 🏠 Karlstraße 2
- 54470 Bernkastel-Cues
- ☎ +49 (0) 6531 3019
- 🌐 www.franzdahm.de
- ✉ info@franzdahm.de



Genieße grenzenlosen Geschmack

Die Genuss Region Saarland vereint Gastronomen, landwirtschaftliche Betriebe, Manufakturen, Brennereien und Weingüter. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass regionale, traditionelle und innovative Gerichte auf den Tisch kommen.

www.genuss.saarland

SAARLAND

DAS LAND
DES GRENZENLOSEN
SCHLEMMENS

160



Mokume-Saar

» Bei unserer Schmiedekunst geht um die Schönheit der Edelmetalle, die wir mit Liebe und Sorgfalt zu Schmuck-Unikaten formen. «

In unserer Goldschmiede-Meisterwerkstatt fertigen wir individuelle Mokume Gane Trauringe und Schmuckstücke in reiner Handarbeit an. Die Herstellungsweise der japanischen Schmiedetechnik Mokume Gane ist einzigartig: Schichten verschiedenfarbiger Edelmetalle werden aufeinander geschweißt und anschließend aufwendig bearbeitet, so dass daraus vielfältige Muster entstehen.



**MOKUME-SAAR – GOLDSCHMIEDE ECKARDT / GOLD- UND EDELSTEIN-DESIGN
MARKUS ECKARDT, JUWELENFASSER & GOLDSCHMIEDEMEISTER**

🏠 Provinzialstr. 112, 66806 Ensdorf an der Saar
☎ +49 (0)6831 80191
🌐 www.mokume-saar.de
✉ info@mokume-saar.de
📘 www.facebook.com/mokume.trauringe
📷 www.instagram.com/mokumesaar

MOKUME SAAR
Japanische Schmiedekunst

161



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 handge-

nähter Sattlernäht 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
☎ +49 (0) 170 8228264
🌐 www.laurent-artandcraft.de
✉ laurentartandcraft@gmail.com
📘 www.facebook.com/Laurent-Art-Craft
📷 www.instagram.com/laurentartandcraft



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
☎ +49 (0) 6831 69191
✉ rudolf.theodor@t-online.de

162

163



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
☎ +49 (0) 163 8020484
🌐 www.le-bon-savon.de
✉ seife@le-bon-savon.de



164



Kittelcouture – Atelier Dagmar Latz

» Leinenprodukte aus Wertschätzung
für unsere Natur! « *Dagmar Latz*

Dagmar Latz stellt in ihrem Atelier in Saarlouis Produkte aus Leinen her, die zur nachhaltigen Aufbewahrung und den Transport von Lebensmitteln genutzt werden können. Die Faszination für diese alte Kulturpflanze „Leinen“ (Flachs) entstand durch ihre besondere Eigenschaften: umweltfreundlich – schon im Anbau, atmungsaktiv, antibakteriell, perfektes Mikroklima für Lebensmittel, strapazierfähig, biologisch abbaubar.

Sortiment:

- > Couturebeutel aus Leinen für Brot, Baguette, Salat, Gemüse, Käse, Schinken ...
- > Bentobags

Verkaufsstandorte:

„Brot & Sinne“ Saarlouis u. Saarbrücken / „Pastis Feinkost“ (La Maison Hotel) Saarlouis



KITTELCOUTURE / DAGMAR LATZ

- 🏠 66740 Saarlouis
- ☎ +49 (0) 170 7539636
- 🌐 www.kittelcouture.de
- ✉ Mail@kittelcouture.de



165



Seifenscheune Niedtal

» Handgemacht mit Liebe
zum Produkt und zur Natur! « *Ruth Jungmann*

Ruth Jungmann fertigt in ihrer Seifenscheune Niedtal in Hemmersdorf in liebevoller Handarbeit hochwertige Naturseifen. Sie verwendet dabei zum Wohle von Mensch und Natur Rohstoffe aus Bio-Produktion.

Ihre gläserne Seifenmanufaktur öffnet sie gerne für ihre Gäste. Nach Absprache empfängt sie kleine und auch größere Gruppen und vermittelt den Gästen die Seifenherstellung.



SEIFENSCHAUEN NIEDTAL

- 🏠 Bahnstr. 45, 66780 Hemmersdorf
- ☎ +49 (0) 6833 8948803
- 🌐 www.seifenscheune-niedtal.de
- ✉ seifenscheune-niedtal@web.de



Monika Finsterer – Die Töpferin

» Gut gemacht! Das Haus der schönen Dinge. « *Monika Finsterer*

Monika Finsterer betreibt in Felsberg eine Keramikwerkstatt mit angeschlossenem Laden. Sie ist Meisterin im Keramikerhandwerk. Im Laden kann man die breite Palette und Vielfalt ihres Schaffens erleben. Es gibt ausschließlich handgefertigte Keramik in Steinzeugqualität, auch Unikate im Stil mittelalterlicher Handwerkskunst und individuelle Auftragsarbeiten. In ihrer Werkstatt bietet sie regelmäßig Kurse für Töpfern und plastisches Gestalten sowohl für Anfänger als auch für Fortgeschrittene an. Daneben kann man Ton kaufen und den Brennservice nutzen.



ÖFFNUNGSZEITEN: MO 18 - 9:30 Uhr, DI - DO nach Vereinbarung, FR + SA 17 - 11 Uhr

MONIKA FINSTERER

- 🏠 Metzger Str. 155, 66802 Überherrn-Felsberg
- ☎ +49 (0)172 3491304
- ✉ info@dietoeperin.de
- 🌐 www.dietoeperin.de



166

165



Seifenscheune Niedtal

» Handgemacht mit Liebe
zum Produkt und zur Natur! « *Ruth Jungmann*

Ruth Jungmann fertigt in ihrer Seifenscheune Niedtal in Hemmersdorf in liebevoller Handarbeit hochwertige Naturseifen. Sie verwendet dabei zum Wohle von Mensch und Natur Rohstoffe aus Bio-Produktion.

Ihre gläserne Seifenmanufaktur öffnet sie gerne für ihre Gäste. Nach Absprache empfängt sie kleine und auch größere Gruppen und vermittelt den Gästen die Seifenherstellung.



SEIFENSCHAUEN NIEDTAL

- 🏠 Bahnstr. 45, 66780 Hemmersdorf
- ☎ +49 (0) 6833 8948803
- 🌐 www.seifenscheune-niedtal.de
- ✉ seifenscheune-niedtal@web.de



167



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 maßgefertigt.

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
- ☎ +49 (0) 6871 5450 oder +49 (0) 178 4309548
- 🌐 www.holzgarnitur.de
- ✉ info@holzgarnitur.de



168



Rackini Holzmanufaktur

» 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. In unserer Schreinerei erhalten Sie ausschließlich Möbel aus einheimischen Hölzern und nachhaltiger Forstwirtschaft. Dabei setzen wir auch auf kurze Transportwege, um die Umwelt zu schonen.

Seit über 15 Jahren bieten wir **Sinnesbänke/Relaxbänke** mit 8 verschiedenen Rückenformen an. Hochwertig verarbeitet, mit Zertifikat, für Schulen, Kindergärten, Wanderwege oder den eigenen Garten.

Wir liefern:

- > individuelle Massivholzmöbel
- > Rackinibänke und Gartenmöbel
- > Liebesschaukeln
- > Holzspielgeräte
- > Mobiles Sägewerk u.v.m

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



RACKINI HOLZMANUFAKTUR UG / BENEDIKT RACK

🏠 Deltstraße 37, 66687 Wadern
 ☎ +49 (0) 171 6266255 o. +49 (0) 6874 1868081
 🌐 www.rackini.de ✉ sbr.rack@me.com



169



Seifenmanufaktur Rita Anton

» Honig trifft Seife – natürlich handgemacht! «

Rita Anton

In unserer kleinen Manufaktur mitten im schönen Hunsrück – dort, wo andere Urlaub machen – stellen wir im Kaltrührverfahren handgefertigte Seifen her. Die Bestandteile sind pflanzliche Öle sowie Fette tierischen Ursprungs, die als Abfallprodukt sonst keine Verwendung mehr finden würden. Zudem liefern unsere eigenen Bienen Rohstoffe für duftende Honigseifen. Aber auch vegane Seifen finden Sie in unserem Sortiment.

Bei uns ist alles Handarbeit – vom Rühren der Seifen bis zum Verpacken.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit kaufen wir die Rohstoffe, die vor Ort verfügbar sind, auch in der Region. Zum Schutz des Regenwaldes und der Menschen verwenden wir kein Palmöl oder Palmfett.



SEIFENMANUFAKTUR RITA ANTON

🏠 Haager Straße 42, 54497 Morbach-Merscheid
 ☎ +49 (0) 6533 5360
 🌐 www.honigundseife.de
 ✉ info@honigundseife.de



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 Kieferart aus den österreichischen Alpen. Zirbenholz überzeugt durch ihren wohlthuenden 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 Abwasseranlage 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
 ☎ +49 (0) 6589 329
 🌐 www.adams-schreinerei.com
 ✉ info@adams-schreinerei.com
 📘 www.facebook.com/AdamsSchreinerei



170

2024 Genussreisen im komfortablen Reisebus

Ausgewählte Produzenten, Manufakturen und Gastronomen der Initiative „Ebbes von Hei!“ stellen sich vor, erzählen uns von dem, was Sie mit viel Herz antreibt, und zeigen uns, wie lecker unsere Heimat schmeckt. Die Liebe zur Region, zur saisonalen, frischen Küche mit Produkten von vor Ort spürt und schmeckt man. Das alles können Sie in verschiedenen Tagestouren im modernen Reisebus erleben.

1. Samstag, 6. April Genussvoll im Dreiländereck

Saarlouis / Verkostung bei Monter Edelobstbrennerei & Liköre in Hemmersdorf / Mittagessen im Wein Erlebnis Hotel Maimühle in Perl / Fahrt entlang der luxemburgischen Mosel nach Grevenmacher (kleine Stadtführung) / Weinverkostung und Vesper im Weingut Peter Greif in Fellerich / Saarlouis

2. Samstag, 18. Mai Genussvariation – regionale Vielfalt erleben

Saarburg / Konz – Besuch der Senfmühle von Christoph Biertz („Der Naturbursche“) in Losheim am See mit Senftasting / Mittagessen im Hotel-Restaurant „Zum Schlossberg“ in Wadern-Büschfeld / Besuch der Weihermühle in Schmelz mit ihren Friesenpferden / Besuch des Brennereimuseums & Edelbranntweinbrennerei in Perl-Tettingen mit Vesperplatte / Konz / Saarburg

3. Samstag, 25. Mai Die Vielfalt von „Ebbes von Hei!“

Saarlouis / Besuch der Seifenscheune Niedtal in Hemmersdorf / Besuch des Nunkircher Wildgeheges und Mittagessen im Gasthaus / Verkostung bei Bio-Obstbau & Kelterei Schmitt in Merzig-Meningen / Kaffee und Kuchen im Maison Créative in Altfowweiler / Saarlouis

4. Samstag, 1. Juni Im Hunsrück und an der Mosel

Konz / Saarburg / Morbach / Hunolsteiner Hof (kleiner Imbiss oder Kaffee und Kuchen) / Besuch eines Weingutes an der Mosel / Essen im Hotel zur Post in Kell am See / Saarburg-Konz

5. Samstag, 6. Juli Schmackhafter Saargau

Saarlouis / Merzig / Besuch des Hofgutes in Serrig mit seinem Hofladen / Fahrt nach Beurig mit seiner Pfarr- und Wallfahrtskirche / Mittagessen im Hotel Restaurant Zum Schwan in Mettlach / Verkostung bei Bio-Obstbau & Kelterei Schmitt in Merzig-Meningen / Abschluss im Pehlinger Hof in Gerlfangen / Merzig / Saarlouis

6. Samstag, 17. August Hunsrücker Gastlichkeit & herrliche Mosel

Saarlouis / Besuch im Landhaus Gräfen-dhron mit Mittagessen / Weinverkostung an der Mosel / Imbiss im Hotel zur Post in Kell am See / Saarlouis



© Foto: T23/Monika Meyer

2024 Genussreisen im komfortablen Reisebus



© Foto: Werner Dreyer

7. Samstag, 31. August Vom Senf zu Käse und Wein

Saarlouis / Merzig / Dagstuhl / Besuch der Senfmühle von Christoph Biertz („Der Naturbursche“) in Losheim am See mit Senftasting / Mittagessen im Gasthaus im Panzhaus in Greimerath / Besuch der Käserei Altfuchshof in Kahren – Weinverkostung im Weingut Reverchon in Konz-Filzen mit Vesperplatte / Merzig / Saarlouis

8. Samstag, 28. September Von der Kollesleuker Schweiz ins Niedtal

Saarlouis / Besuch bei Klaus Marx Streuobstwiesen/Wildling mit Verkostung und kleiner Wanderung in der Kollesleuker Schweiz / Mittagessen im Wein Erlebnis Hotel Maimühle in Perl / Besuch des Schlosses Malbrouck in Manderen/F / Besuch der Brennerei Schütz in Niedaltdorf mit Verkostung und Imbiss / Saarlouis

9. Samstag, 12. Oktober Entdeckertour Niedtal & Saargau

Saarlouis / Besuch der Seifenscheune in Hemmersdorf / Mittagessen im Landidyll Weinhotel Klostermühle in Ockfen / Besuch in Saarburg mit der Glockengießerei / Verkostung in der Edelobstbrennerei Lutz in Fisch / Abschlussimbiss im Hotel-Restaurant Laux in Merzig-Weiler / Saarlouis



Preise:
Zwischen 115 € und 125 € pro Person

Leistungen:
Der Preis beinhaltet die ganztägige Busfahrt im modernen Reisebus, Reiseleitung, Führungen und eventuell anfallende Eintrittskosten, Verkostungen und ein Essen (in der Regel Mittagessen) und einen Imbiss oder Kaffee und Kuchen; die individuell bestellten Getränke sind selbst zu zahlen.

Anmeldung:
bis 4 Wochen vor der Fahrt, Bestätigung der Buchung nach Erreichen der Mindestteilnehmerzahl, spätestens 4 Wochen vor der Fahrt.

Planung und Durchführung von „Ebbes von Hei!“-Genusstouren für Gruppen möglich.
Sprechen Sie mich gerne an!

Genuss-Märkte 2024

Die „Ebbes von Hei!“-Genussmärkte sind Teil von bestehenden Marktveranstaltungen in den Partnerkommunen oder Märkte mit privaten Partnern wie in Saarburg.

Palmsonntag, 24. März Frühlingsmarkt Wadgassen

Veranstalter: Gemeinde Wadgassen

Ostersonntag, 31. März „Ostererlebnisse“ in Saarburg

Veranstalter: Station K

Sonntag, 26. Mai Bunt- und Kreativmarkt in Saarburg

Veranstalter: Station K

Sonntag, 14. Juli Kunst-Handwerkermarkt Thalfang

Samstag, 17. August Kulinarischer Nachtmarkt in Saarburg

Veranstalter: Station K

Sonntag, 8. September Genussmarkt in Lebach

Im Rahmen der 4. Lebacher Land- und Forstwirtschaftstage
Veranstalter: Stadt Lebach

Samstag, 21. September Markt der Köstlichkeiten in Merzig

Veranstalter: Stadt Merzig

Sonntag, 29. September Morbacher Herbst

Veranstalter: Gewerbe- und Verkehrsverein Morbach

Samstag und Sonntag, 5. und 6. Oktober Genussmarkt im Outlet Center Wadgassen

Veranstalter: Outlet Wadgassen

Sonntag, 13. Oktober Hermeskeiler Bauern- und Handwerkermarkt

Samstag und Sonntag, 26. und 27. Oktober Herbst- und Wildmarkt Wadern

Veranstalter: Stadt Wadern

Samstag 23. November Handwerks- und Genussmarkt in Beckingen-Honzrath

Veranstalter: Heimat- und Naturschutzverein Honzrath



Geschenk- Kaddongs



Schenken Sie regionalen,
nachhaltig produzierten Genuss!

Unsere
„Kaddongs“ –
prall gefüllt mit
regionaler Vielfalt

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



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

Übernachten

2024

mit „Ebbes von Hei!“



Die Saarschleifenlodge

Raus aus dem Alltag – rein in die Natur

Die Saarschleifenlodge präsentiert 26 Zimmer, Suiten, Lofts und Tiny-Häuser (Saar- und Baumhäuser) in modernem Design, eingebettet in ein herzliches Ambiente, direkt am unvergleichlichen Wahrzeichen des Saarlandes, der Saarschleife, gelegen.

Ob ein abwechslungsreicher Aktivurlaub mit der Familie, ein entspanntes Wochenende mit Freunden oder eine romantische Auszeit mit dem Partner – die SAARSCHLEIFENLODGE ist ein idealer Ausgangspunkt für Naturliebhaber, Weinliebhaber und „Ebbes von Hei“-Freunde.

Unser Start am Morgen Zero Waste „Ebbes von Hei“-Frühstück und unser regional-saisonales Abendmenü werden sie in der Pensionsgastro & Weinbar begeistern.

-  www.saarschleifenlodge.de
-  info@saarschleifenlodge.de
-  +49 (0) 6868 1809911



Die Erholungsoase

Wohlfühlcharakter garantiert

Unser Herzensprojekt Erholungsoase in Geisfeld umfasst zwei 5-Sterne-Ferienwohnungen sowie zwei Wohnmobilstellplätze und eine Begegnungshütte. Die Wohnung „Frischling“ hat eine eigene Sauna im Bad und die Wohnung „Rehkitz“ ist komplett barrierefrei ausgestattet.

Die Hütte ist täglich geöffnet und steht den Gästen, aber auch Einheimischen, Wanderern und Radfahrern zur Verfügung. Vor der Hütte steht ein Regiomat mit Produkten von „Ebbes von Hei!“, die in und vor der Hütte genossen werden können.

-  www.erholungsoasealt.com
-  erholungsoase.alt@gmail.com
-  +49 (0) 151 74441213



Bäcker-Biber-Bildung

Alles außer „Gewöhnlich“

Das außergewöhnliche Projekt in Reinsfeld vereint unter dem Dach der Familie Ehse, die Traditionsbäckerei „Backstuff“ (Seite 18), die Ferienwohnungen „Nautilus“, „Bergwerk“ und „Biber“, einen gemeinsamen Aufenthaltsraum und die Möglichkeit zur Teilnahme an Kursen wie Brot backen oder Feuerlauf.

-  www.backstuff.de
-  info@backstuff.de
-  +49 (0) 6503 7116

Übernachten

2024

mit „Ebbes von Hei!“



Haus8

dein Genussferienhaus

„Jemanden einzuladen heißt, sich um seine Fröhlichkeit zu kümmern, und das jedes Mal, wenn er unter deinem Dach ist.“ – *Marion & Christof Knaf*

Erleben Sie unser einmaliges, fast 200 Jahre altes Ferienhaus, im rustikal-modernen Flair. Zentral im wunderschönen Saarhölzbach nahe der Saarschleife gelegen, lädt es zum Relaxen und Entspannen ein. Entdecken Sie die Sehenswürdigkeiten der Groß-Region in einem Ferienhaus mit 5 Sternen für erstklassige Gesamtausstattung und exklusiven Komfort.

-  www.ferienhaus-saarschleife.de
-  info@ferienhaus-saarschleife.de
-  +49 (0) 152 02748480

Weitere Ferienwohnungen

mit „Ebbes von Hei!“-Angeboten

- 54413 Damflos:**
Ferienwohnung Wollscheid > www.fewo-gewo.de
- 54422 Börfink:**
Ferienwohnung Villa Vorkastell > www.villa-vorkastell.de
Ferienhaus Goldener Hirsch, Börfink > www.ferienhaus-goldener-hirsch.de
- 54424 Thalfang:**
Ferienhaus Rosenhill B&B > www.rosenhillbnb.de
- 54497 Morbach:**
Boardinghaus > www.boardinghouse-morbach.de
Das Alte Pfarrhaus > www.altes-pfarrhaus-ferien.de
- 55758 Langweiler:**
Steinbach See Lodges > www.steinbach-see-lodges.de
- 55758 Allenbach:**
Ferienhaus Zum Weiher > www.ferienhaus-zum-weiher.de
Gäste Domizil Edelzeit, Allenbach > www.domizil-edelzeit.de
- 55758 Schauraen:**
Ferienhaus Waldmomente > www.waldmomente.de
- 55767 Leisel:**
Ferienhaus Waldwasserhaus > www.waldwasserhaus-leisel.de
- 55767 Abentheuer:**
Cafe Abentheuer Apartments > www.zeitraeume.eu
- 55768 Hoppstädten-Weiersbach:**
Ferienwohnung Thiele > www.thiele-ferienwohnung.de
- 66620 Nonnweiler:**
Ferienwohnung Haagalm > www.haagalm.de
- 66839 Schmelz:**
Friesengestüt Weihermühle > www.saarlandtraum.de



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

Dinner Show 2024

Sa., 02. Nov. 18:00 Uhr
Stadthalle, Merzig

Ebbes von Hei!
6-Gang Menü inklusive
Weinbegleitung

Ein Spektakel für alle Sinne:
Vielfältige Kultur-Highlights
gepaart mit kulinarischen
Köstlichkeiten

Durch den Abend führt
Michael Friemel
vom Saarländischen Rundfunk

Tickets in allen Ticket Regional VVK-Stellen,
im Ticket-Büro der Villa Fuchs / Stadthalle Merzig
und unter 06861/93670 oder www.villa-fuchs.de

m
merzig

Villa Fuchs

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

Losheim
am See

Genuss-Reise*

Regional, live, lecker

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

Grosse Auswahl an regionalen
Köstlichkeiten mit Live Cooking

Ausgewählte Weine von Ebbes
von Hei! Winzern

Kaffee- und
Ginspezialitäten

Musikalische Begleitung
mit der Band
"Combo Combo"

Moderiert von
Markus Lenzen

Samstag,
20. April 2024
Eisenbahnhalle Losheim

Jetzt Tickets sichern auf www.naturbursche.de
oder bei Ticket regional

€89,- inkl. VVK-
Gebühr

GIN

SENFÄHLE

panyservice schneid
Naturlich Kochkunst!

Regional Genuss



„Lecker Pfädchen“ Premium-Genusswanderweg

Das „Lecker Pfädchen“ war der erste Premiumweg in Deutschland, der vom Deutschen Wanderinstitut die neue Auszeichnung „RegionalGenuss“ für Wege mit besonderem kulinarischem Angebot erhalten hat.

In 2023 belegte er den 3. Platz „Deutschlands schönster Wanderweg“.

Der Weg bietet 3 Genuss-Stationen mit regionalem Wasser von Hochwald-Sprudel, Bieren von der Kirner Privatbrauerei und Wein vom Weingut Thielen-Feilen in Minheim an der Mosel, dem Weingut Gorges-Müller in Burgen an der Mosel und dem Weingut Gindorf aus Schweich.

Unterwegs informieren 6 Genussfenster über die kulinarischen Besonderheiten der Region. Sowie seit dem Sommer 2023 ein „Hunde-Genussfenster“.

Die „Saisonöffnung“ der Genussstation ist für das 1. Wochenende im April geplant.

Genießen sie dann wieder bis November 2024 regionale Getränke, Biere und Weine!



Anmeldung und weitere Informationen zu allen Veranstaltungen:

Tourist-Information Thalfang
Tel. +49 (0) 6504 954097 sowie ti@erbeskopf.de

„Lecker Pfädchen“ kulinarische Veranstaltungen 2024:

Samstag, 22. Juni Weinwanderung

Die Weingüter Thielen-Feilen aus Minheim an der Mosel, das Weingut Gorges-Müller aus Burgen an der Mosel und das Weingut Gindorf aus Schweich präsentieren ihre Weine. Passend dazu gibt es regionales Fingerfood, zubereitet von der örtlichen Gastronomie, mit „Ebbes von Heil“-Produkten.

Sonntag, 3. August Hunsrücker-Bierwanderung

Die 3. Hunsrücker-Bierwanderung bietet dem Genusswanderer Biere der Kirner Brauerei, von Hochwald-Hanf und Biere der Brauerei Bechtel & Geber aus Schwarzenholz. Dazu an den Genussstationen Leckeres und Herzhaftes. Zum genussvollen Abschluss lädt das Gugugfest in Lückenburg ein.

„Lecker Pfädchen“-Partner und Angebote:

Annegret Lipp

Tolles veganes Picknick buchbar an einer der 3 Genuss-Stationen.
✉ hello@angeregetes.com

Petja Argirov

Picknick für Gruppen buchbar mit typisch Hunsrücker-Küche wie z. B. Schales oder Kartoffelwurst.
(> Seite 167)

EDEKA Diehl

Umfangreiches Sortiment an „Ebbes von Heil“-Produkten; Picknickbeutel zum Selbstbefüllen.
ca. 200 m vom Start
(> Seite 176)

Bäckerei Spindler

mit Café und Eisautomat. Leckere Backwaren für die Wanderung.
ca. 200 m vom Start
(> Seite 18)

Landgasthof Rauland

regionaltypischen Küche
(> Seite 167)

Bäckerei Süß, Ehses, Reinsfeld

Brotbackkurse,
Lieferant für Backwaren
(> Seite 22)

Biohof Conrad, Dhronecken

Bio-Rindfleisch und -Wurst
(> Seite 100)

Imkerei Graul/Büchsen- schütz, Thalfang-Bäsch

Honig
(> Seite 83)

Partner/Produkte an den 3 Genuss-Stationen:

Hochwald Sprudel Sprudel und Schorlen (> Seite 37)
Kirner Privatbrauerei Biere mit und ohne Alkohol (> Seite 76)
Weingut Gorges-Müller, Burgen, Mosel (> Seite 122)
Weingut Thielen-Feilen, Minheim, Mosel (> Seite 123)
Weingut Gindorf, Schweich, Mosel (> Seite 113)

kulinarische
Wander-
Partner

Regional Genuss



„Saarschleife-Tafeltour“ Premium-Genusswanderweg

Die 15,5 km lange „Saarschleife-Tafeltour“ ist der erste Premiumweg im Saarland, der vom Deutschen Wanderinstitut die neue Auszeichnung „RegionalGenuss“ für Wege mit besonderem kulinarischem Angebot bekommt. Diese kulinarischen Angebote kommen von Partnern der Regionalinitiative „Ebbes von Heil“.

Der Weg bietet 3 Genuss-Stationen mit regionalen Getränken, Weinen und Viez.

Da die Fähre „Welles“ auf der Strecke zwischen Burg Montclair und der Saarschleifenlodge verkehrt und somit ein fester Streckenteil der Tour ist, kann die komplette Saarschleife-Tafeltour nur zu den Betriebszeiten der Fähre Welles erwandert werden.

Die Fahrzeiten sind:

April bis Oktober:

täglich von 10:00 - 17:45 Uhr

November und März:

Wochenenden und Feiertage

Dezember bis Februar:

kein Fahrbetrieb.

Montag Ruhetag

Wenn montags Feiertag ist, verschiebt sich der Ruhetag auf Dienstag.

Anmeldung und weitere Informationen zu allen Veranstaltungen:

Tourist-Info Orscholz, Tel. +49 (0) 6865 9115-0 sowie
tourist@mettlach.de, www.mettlach-saarschleifenland.de

„Saarschleife-Tafeltour“ kulinarische Veranstaltungen 2024:

April Genuss-Tour

nähere Infos dazu rechtzeitig auf
www.mettlach-saarschleifenland.de

November Wanderung mit Kotelett grillen

nähere Infos dazu rechtzeitig auf
www.mettlach-saarschleifenland.de

„Saarschleife-Tafeltour“ - Partner und Angebote:

Bistro in der Burg Montclair

Kleine Speisen

Öffnungszeiten:

01.04.-30.10., freitags bis sonntags
und an saarländischen Feiertagen
jeweils von 11 bis 18 Uhr

🌐 burg-montclair.de/burgbistro

Innenhof der Burg Montclair

Kühlschrank mit

Erfrischungsgetränken

An der Fähre Welles

Genuss-Station direkt an der Saar

Steinbachs an der Saarschleifenlodge

Große Getränkeauswahl mit
Schwerpunkt regionale Weine
sowie kleine Speisen in
besonderem Ambiente;
Tagsüber geöffnet

🌐 [saarschleifenlodge.eu/
steinbachs](http://saarschleifenlodge.eu/steinbachs)

Regiothek im Cloef-Atrium

reichhaltige Auswahl an
regionalen Produkten sowie
Weine und Viez aus der Region
(> Seite 50)

Hotel-Restaurant

„Zum Schwan“

Regionale Frischeküche
in der Fußgängerzone von
Mettlach

🌐 hotel-schwan-mettlach.de

Abtei-Brauerei

Mettlach (ca. 500 m vom Weg)
selbst gebranntes Bio-Bier;
Tagsüber durchgehend geöffnet
(> Seite 66)

kulinarische
Wander-
Partner

Partner/Produkte an den 3 Genuss-Stationen:

Bistro in der Burg Montclair

„Steinbachs“ an der Saarschleifenlodge

Regiothek im Cloef-Atrium (> Seite 50)

Hotel-Restaurant „Zum Schwan“



Weiskircher Wein Weiher

DIE GRÖSSTE WEINPROBE IM HOCHWALD

04. + 05. Mai 2024



Rund 20 Winzer aus der Region präsentieren ihre Spitzenweine in stimmungsvollem Ambiente. Für das leibliche Wohl und passende Unterhaltung ist bestens gesorgt!



Die teilnehmenden
„Ebbes von Hei!“-Winzer 2024:

Weingut Ökonomierat Herber, Perl
Weingut Hartmann, Perl
Weingut Peter Greif, Fellerich
Weingut Albert Dostert (Bloen Elbling), Nittel
Weingut Reverchon, Konz
Weingut Inga Schmitt, Oberemmel
Weingut Hutmacher, Oberemmel
Weingut Gindorf, Schweich
Weingut Gebrüder Steffes, Waldrach
Weingut Spieles-Fuchs, Leiwien
Weingut Benedict Loosen Erben, Ürzig
Weingut Erich Mühl, Bullay

Weiskircher Wein Weiher
Ort: Kurpark Weiskirchen
Datum: 04. + 05. Mai 2024
Uhrzeit: jeweils 12:00 bis 18:00 Uhr

Eintritt inkl. Probierglas:
Tagessticket: 25,20 €
2-Tagessticket: 39,50 €



trifft

MUSIK & THEATER | SAAR

Klassik am See

2024



Samstag, 6. Juli:

20 Uhr
SR Klassik am See
„Sueños españoles –
Spanische Träume“

Sonntag, 7. Juli:

11 - 19 Uhr
Sunday at the Lake
„Kings of Swing“
u. a. mit der
SWR Bigband feat.
Fola Dada



Foto: © Lena Serhmelrogge

Bei beiden Events gibt es in diesem Jahr ein umfangreiches Getränke- und Essensangebot von Partnern der Regionalinitiative Ebbes von Hei, unter anderem mit Foodtruck, Kaffeebar, Grillstand vom Bauernhof oder Weinen aus der Region.

Infos und Tickets ausschließlich über:
www.musik-theater.de



Nachhaltig, saisonal, regional

Kulinarische 2024 Aktionen

Die „Kulinarischen Aktionen“ bieten zusammen mit 31 Gastronomen und zahlreichen Erzeugern aus der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“ kulinarischen Hochgenuss!

In den über das Jahr verteilten Aktionen „Fischfestival“, „Genuss aus der Streuobstwiese“, „Kartoffeltage“, „Wildwochen“ und „Omas Küche“ bündeln sich die kulinarischen Stärken der Region.

Die beteiligten Gastronomen verwenden für ihre Rezepte die Produkte der regionalen Landwirte, Metzger, Bäcker und Manufakturen. So kommen zum Beispiel die Kartoffeln bei den Kartoffeltagen ausschließlich von den regionalen Bauern.

Zu den Aktionen gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm von Buffets oder Themenveranstaltungen der Gastronomen bis zu den Viez-Events bei den Streuobsttagen.

Sie werden organisiert von Partnern wie der Viezstraße, dem Naturpark Saar-Hunsrück, den Tourist-Informationen und den Gastronomen. Die teilnehmenden Gastronomen werden auf den Seiten 156 bis 169 vorgestellt.



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

Kulinarische 2024 Aktionen

Genuss von der Streuobstwiese
Veranstaltungen
vom 13. September bis 20. Oktober

13. September

Obstbrände bewerten und genießen

Kulinarik im Haus Saargau, mehr über Obstbrände erfahren: Das Brennen, die Sensorik, der Genuss, dazu regionale Leckereien
Infos: umwelt@kreis-saarlouis.de

14. September

Offizielle Eröffnung

in der Viezscheune Hunsicker in Fisch

17. und 24. September

Kochen mit Streuobst

Kurse im Haus der Familie in Merzig, Infos und Anmeldung bei Elisabeth Carl unter e.carl@saarschleifenland.de

21. September

„Über den Gebrauch von Steinzeit-Obst am Beispiel von Wildapfel und Wildbirne“

Vortrag und Verkostung in der Herrenmühle in Freudenburg

Sterregastronomie



AUSGEZEICHNET SCHLAFEN

Willkommen im Hotel des Jahres!

www.lamaison-hotel.de

FEINSCHMECKER



HOTEL DES
JAHRES 2023

Kulinarische 2024 Aktionen

**Genuss von der Streuobstwiese
Veranstaltungen
vom 13. September bis 20. Oktober**

21./22. September

Streuobsttage

im Haus Saargau in Wallerfangen-Gisingen mit Obstausstellung, Obstsortenbestimmung, einer geführten Streuobstwiesenwanderung und vielen Informationen.

21./22. September

Viezfest in Hilscheid

Infos: www.erbeskopf.de

27. September

Streuobstwiese- Apfelernte-Keltern

für Kinder in Rappweiler
Infos www.naturpark.org

28./29. September

Kaffee und Kuchen in der Viezhütte

bei Roland Lutz in Fisch

4./5. Oktober

Tag der Offenen Tür

in der Kelterei und
Brennerei Müller in Wahlen

5. Oktober

Viezfest in Merzig

mit Ständen von Wolfgang Schmitt
und Josef Jacoby

5. Oktober

Expedition auf die Streuobstwiesen

in Kell am See
Infos: www.naturpark.org

5.-13. Oktober

Aktionswoche Streuobst

im Landkreis Merzig-Wadern

6. Oktober

Erntedankfest

in der Herrenmühle in Freudenburg

12. Oktober

Degustation von Raritäten der Streuobstwiese, Live-Schnapsbrennen

begleitet von einem 3-Gang-
Menü in der Brennerei Monter
Infos: www.monterbrennerei.com

12./13. Oktober

Äppfleschd

in Tettingen-Butzdorf und Borg



Alle Infos finden Sie unter:

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

Kulinarische 2024 Aktionen

**Genuss von der Streuobstwiese
Veranstaltungen
vom 13. September bis 20. Oktober**

20. Oktober

Herbstfest mit Äpfeln, Birnen und Kartoffeln

auf dem Hofgut Serrig

20. Oktober

Kulinarische Streuobstwanderung

rund um das alte Obstbaugelände
bei Merzig-Menningen.
Infos und Anmeldung bei
Wolfgang Schmitt unter
info@obstbau-schmitt.de

20. Oktober

Apfel- und Kartoffelfest des OGV Erbringen

rund um die Erwinger Scheier,
Infos: mmdebong@t-online.de
Infos: www.ebbes-von-hei.de und
www.naturpark.org



Sternegastronomie

MICHELIN
2023

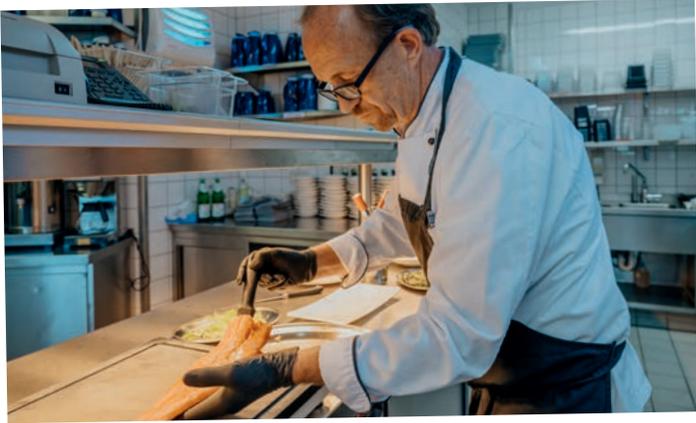


BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANTS



Rüssels Landhaus | Büdlicherbrück 1 | 54426 Naurath/Wald
Tel.: +49 6509 9140-0 | info@ruessels-landhaus.de

Kulinarische 2024 Aktionen



Fischfestival 6. bis 21. 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, Lachforellen oder Saiblingen.

Mit dem Fischfestival möchten wir die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fisches bekannter machen. Die teilnehmenden Gastronomen werden ihre Gäste mit dessen außergewöhnlichen Geschmack begeistern.

Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Traental in Börfink gibt es in unserer Region zwei starke 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 Angebote sowie die Speisekarten zu den Aktionen und Veranstaltungen im Rahmenprogramm finden Sie auf

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

Kulinarische 2024 Aktionen



Streuobstwiesen-Genusswochen 14. bis 29. September

Mehr als Äpfel und Birnen

Streuobstwiesen sind 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 Winterambur und Goldpirmäne wieder zu Stars auf dem Teller eines genussvollen Herbstes.

Die beteiligten Gastronomen werden ihre Gäste begeistern mit kreativen genussvollen Rezepten aus Äpfeln, Zwetschen, Mirabellen oder Birnen. Säfte, Viez und Edelbrände aus den Streuobstwiesen stehen auf den Getränkekarten.



Jetzt schon vormerken!

Kelterfeste, Erntedankfeste und allerlei kulinarische Reize bei unseren Gastronomen ... achten Sie im Herbst auf die Hinweise und Ankündigungen in den Medien.

Kulinarische 2024 Aktionen



Kartoffeltage 5. bis 20. Oktober

Hochgenuss mit einer Vielfalt an Sorten

Die Kartoffel kam einst aus Südamerika nach Europa. Die Kulturpflanze enthält viele Nährstoffe, kaum Fett, viel Kalium 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 „Schaales“ oder „Dibbelabbes“ gerieben.

Die bei der Aktion verwendeten Kartoffeln kommen ausschließlich von den inzwischen 15 Landwirten in der Regionalinitiative „Ebbes von Heil“, welche auch Kartoffeln anbauen. Sie legen Wert auf eine große Vielfalt der

angebauten Sorten. Deren Kartoffeln werden auch in den zahlreichen „Ebbes von Heil“-Verkaufsstellen angeboten. Einige Bäcker bieten zudem Backwaren aus Kartoffeln an.

Die Gastronomen zaubern daraus ein großes Angebot an traditionellen und modernen Kartoffelgerichten. Im Rahmenprogramm werden zahlreiche Veranstaltungen wie der Kartoffelball in Deuselbach, Kochaktionen in Merzig oder kulinarische Wanderungen angeboten.



Alle Angebote sowie die Speisekarten zu den Aktionen und Veranstaltungen im Rahmenprogramm finden Sie auf

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

Kulinarische 2024 Aktionen



Wildwochen 9. bis 24. 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. Als eine gesunde Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung 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. Interessante Tipps zur Verarbeitung von Wildfleisch erhalten Sie bei unseren Kochabenden.

Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt der Wildküche 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.

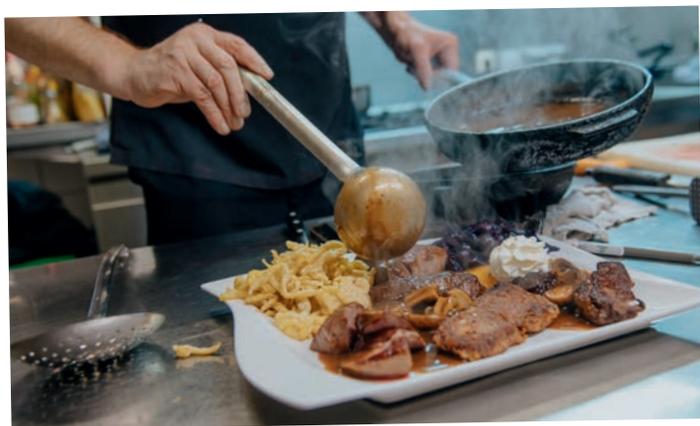


SA + SO
26 + 27.10.2024

Herbst- und Wildmarkt in Wadern

mit „Ebbes von Heil“-
Genussmarkt, Essen, Trinken,
Leckerem aus der Region und
Informationen zu Wald, Jagd,
Natur und Landschaft.

Kulinarische 2025 Aktionen



Omas Küche 1. bis 16. Februar 2025

traditionell, regional und kreativ

Die Aktion „Omas Küche“ möchte den Gästen zeigen, wie genussvoll, gesund und nachhaltig regionale Küche in der kalten Jahreszeit sein kann. Die Kernidee besteht darin, nicht nur die Edelteile von Rind, Schwein oder Geflügel anzubieten, sondern das ganze Tier, welches aus der Region kommt, zu schmackhaften Gerichten zu verarbeiten.

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

Omas Küche soll zeigen, dass es auch anders geht. Bei den angebotenen Speisen werden regional produzierte Lebensmittel und saisonal verfügbare Produkte verarbeitet. Omas Rezeptsammlung liefert dazu viele Vorlagen. Daraus entsteht eine gesunde und genussvolle Küche, welche alte Traditionen und neue Ideen kreativ miteinander verbindet.

Angeboten werden Wild-, Geflügel- oder Fleischgerichte, die ohne die Edelteile auskommen. Probieren Sie zum Beispiel eine köstliche Rindfleischsuppe, Wildburger, Innereien, Kohlrouladen, pikantes Schweinegulasch vom Hunsrückschwein, Hackbraten, Wildbratwurst oder Rinderrouladen.

Ganz wie früher oder zeitgemäß interpretiert.



Alle Angebote sowie die Speisekarten zu den Aktionen und Veranstaltungen im Rahmenprogramm finden Sie auf

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

Verkaufsstellen in Kell am See

Verschenken oder lieber gleich selbst probieren? Bei uns finden Sie „Ebbes von Heil“-Produkte direkt zum Mitnehmen:

- 
Hotel-Restaurant Zur Post
 Hochwaldstraße 2
 Tel.: +49 (0) 6589 9171-0
 info@postkueche.de
 www.postkueche.de
- 
Wald- und Wiesenkorb
 Trierer Straße 6
 Tel.: +49 (0) 6589 991091
- 
Tourist-Info Hochwald-Ferienland
 Rathausstraße 2
 Tel.: +49 (0) 6589 1044
 info@hochwald-ferienland.de
 www.hochwald-ferienland.de

Waderner Herbst- und Wildmarkt

Samstag bis Sonntag, 26.-27. Oktober 2024 auf dem Marktplatz Wadern



173



Hamms Restaurant

Wir sind dabei!

Hamms
Restaurant

Ralf Steuer bietet mit seinem neu eröffneten Hamms Restaurant in Saarwellingen eine anspruchsvolle regional orientierte Frischeküche.

„Hamm“ war übrigens der Kosenname von Ralfs Vater Herbert. Sowohl bei Speisen als auch bei Getränken setzt er auf regionale Erzeuger. Ralf und sein Team kochen mit Leidenschaft nach handwerklicher Tradition. Und das schmeckt man!

Die Räumlichkeiten überzeugen mit einem modernen an der Tradition des Hauses orientierten Ambiente, das gleichzeitig Behaglichkeit ausstrahlt. Neben dem Restaurant gibt es zwei Räume für 40 und 90 Personen, sowie einen überdachten Biergarten.



HAMMS RESTAURANT

🏠 Neuer Kirchplatz 7-8, 66793 Saarwellingen ☎ +49 (0) 6838 2089966
🌐 www.hamms-restaurant.de ✉ info@hamms-restaurant.de

alle Aktionen

174



Wein Erlebnis Hotel Maimühle

Wir sind dabei!



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 Marksturm.



WEIN ERLEBNIS HOTEL MAIMÜHLE

🏠 Bahnhofstr. 100, 66706 Perl ☎ +49 (0) 6867 9113170
🌐 www.maimuehle.de ✉ info@maimuehle.de
📘 www.facebook.com/maimuehle 📷 www.instagram.com/mai.muehle

Omas Küche / Fischfestival



Taverne Villa Borg

Wir sind dabei!



Mitten in der imposanten rekonstruierten römischen Villenanlage in Perl-Borg liegt die römische Taverne mit einem ganz besonderen Ambiente. Dort verwöhnen Sie Christian Heinsdorf und sein Team unter dem Motto „Gastfreundschaft – Genuss – Lebensfreude“ mit regionalen und römischen Speisen, die sie mit Begeisterung und Leidenschaft zubereiten. Die Küche kocht nach handwerklicher Tradition und verwendet so weit wie möglich frische Produkte und regionale Zutaten, die den echten Geschmack hervorbringen. Die Villa Borg eignet sich ideal für Gesellschaften und Festlichkeiten aller Art und bietet ein unvergleichliches Ambiente.



TAVERNE VILLA BORG / CHRISTIAN HEINSDORF

🏠 Im Meeswald 1, 66706 Perl-Borg ☎ +49 (0) 6865-911712
🌐 www.taverne-borg.de
✉ c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

175



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, möglichst viele regionale Erzeuger als Lieferanten zu gewinnen.



HOTEL-RESTAURANT LAUX

🏠 Perler Str. 8, 66663 Merzig ☎ +49 (0) 6869 210
🌐 www.hotel-laux.de ✉ info@hotel-laux.de

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage

176

177



Restaurant Ellerhof

Wir sind dabei!

Der traditionsreiche Familienbetrieb verfügt über eine Gaststube, das Restaurant mit Kaminecke und den Biergarten unter alten Bäumen.

Die reichhaltige Speise- und Weinkarte bietet für jeden Geschmack etwas. In der eigenen Manufaktur wird nicht nur Lamm vom Ellerhof und Wild vom Kreuzberg veredelt. Auf Umweltschonung, Regionalität und Nachhaltigkeit legt der Küchenchef und Eigentümer Andreas Kranz, wo immer es möglich ist, großen Wert.



RESTAURANT ELLERHOF

© Fotos: Michael Rauch

🏠 Gut Ellerhof – Ellerhof 1, 66663 Merzig ☎ +49 (0) 6861 2461
 🌐 www.ellerhof.de ✉ info@ellerhof.de

Wildwochen

178



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 ☎ +49 (0) 6861 93390
 🌐 www.roemer-merzig.de ✉ info@roemer-merzig.de
 📘 www.facebook.com/roemer.merzig

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

mehr Infos:
Seite 94

Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“

🏠 66687 Wadern-Büschfeld
 🌐 www.hotelschlossberg-kuhn.de

Wir sind dabei!

Fischfestival / Wildwochen



Restaurant „Maison au Lac“

Wir sind dabei!

Das Restaurant „Maison au Lac“ liegt idyllisch am Ufer des Losheimer Stausees. Von der Außenterrasse hat man den perfekten Blick auf den See. In mehreren Räumen bietet das Restaurant in einem angenehmen, nachhaltig gestalteten Wohlfühlambiente rund 150 Plätze.

Chefkoch Andreas Wegner steht mit seinem Team für eine anspruchsvolle Frischeküche soweit wie möglich aus regionalen Zutaten. Deshalb ist die Speisekarte klein aber kreativ und vielseitig. Das Restaurant bietet auch eine umfangreiche Weinkarte auch mit Winzern aus der Region.



RESTAURANT MAISON AU LAC

🏠 Zum Stausee 200, 66679 Losheim am See ☎ +49 (0) 6872 993434
 🌐 www.maison-au-lac.de
 ✉ restaurant@maison-au-lac.de

Kartoffeltage / Wildwochen

179

180



Hochwälder Brauhaus

Wir sind dabei!

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 Bierstecken ausgesuchte, hochwertige Rohstoffe, aus denen mit Liebe und Sorgfalt unsere Bier-Spezialitäten entstehen. Strikt nach dem deutschen Reinheitsge-

bot 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 Weizen
 > Hochwälder Dunkel > Saisonbiere

HOCHWÄLDER BRAUHAUS GMBH

🏠 Zum Stausee 190, 66679 Losheim am See
 ☎ +49 (0) 6872 505772 ✉ info@hochwaelder-brauhaus.de
 🌐 www.hochwaelder-brauhaus.de
 📘 www.facebook.com/HochwaelderBrauhaus



Kartoffeltage / Wildwochen

181



Restaurant Landgenuss am See

Wir sind dabei!

Das Restaurant „Landgenuss am See“ im Seehotel am Stausee Losheim überzeugt in Restaurant, Bistro, sowie der Pils- und Bauernstube mit angenehmem Ambiente. Von der großen Außenterrasse direkt am Seerundweg hat man einen schönen Blick auf den See.

Genuss für Augen und Gaumen verspricht das Küchenteam mit seinen kulinarischen Angeboten. Es setzt auf eine saisonal orientierte Frischeküche, die verstärkt mit heimischen und regionalen Produkten arbeitet. Die Getränkekarte bietet eine große Auswahl an regionalen Weinen, Säften oder Edelbränden.



RESTAURANT LANDGENUSS AM SEE IM SEEHOTEL LOSHEIM AM SEE

🏠 Zum Stausee 202, 66679 Losheim am See
 ☎ +49 (0) 6872 600810 ✉ info@seehotel-losheim.de
 🌐 www.seehotel-losheim.de

Omas Küche / Fischfestival

182



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 eingerichteten Restaurants. 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 18 Pers. in der „Alten Backstube“



RESTAURANT ZUM DOMPROPST / CHRISTIAN UND SASKIA BIRTEL

🏠 Marktplatz 19, 66687 Wadern ☎ +49 (0) 6871 8762
 🌐 www.dompropst-wadern.de ✉ info@dompropst-wadern.de
 📘 www.facebook.com/ZumDompropst 📷 www.instagram.com/zumdompropst

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

183



Restaurant Gellbersch Haus

Wir sind dabei!

Im Waderner Ortsteil Buweiler liegt das Gellbersch Haus mit Restaurant, Bistro, Eventhaus und dem Sommergarten. Das alte Bauernhaus wurde Mitte 1750 erbaut und vor einigen Jahren von Hans-Peter Schirra aufwendig restauriert. Die Gäste erleben in allen Bereichen eine einmalige Atmosphäre mit dem besonderen Flair des historischen Gebäudes, in dem man sich wohlfühlt.

Die Küche ist vielfältig und integriert saisonale und regionale Angebote. Man legt Wert auf eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. Die Produkte kommen immer stärker aus der Region wie zum Beispiel der Landwirtschaft Hoffmann im benachbarten Oberlöstern. Auch die Getränkekarte hat mit Weingütern aus der Region oder mit Säften zum Beispiel von der Süßmosterei Vath aus Losheim einen regionalen Anteil.

RESTAURANT GELLBERSCH HAUS / HANS-PETER SCHIRRA

🏠 Kasteler Str. 2, 66687 Wadern-Buweiler
 ☎ +49 (0) 6871 91114
 ✉ info@gellbersch-haus.de
 🌐 www.gellbersch-haus.de

Omas Küche / Fischfestival / Wildwochen

184



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

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

185



School Kättchen Café

RESTAURANT, CAFÉ, WEINBAR & LOUNGE

Wir sind dabei!

Das School Kättchen Café befindet sich im uralten 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 ☎ +49 (0) 6874 1229

🌐 www.schoolkaettchen.de ✉ schoolkaettchen@t-online.de

📘 www.facebook.com/SchoolKaettchen

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

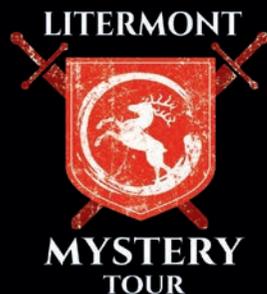
Hofgut Dösterhof

🏠 66687 Wadern-Altland
🌐 www.doesterhof.de

Wir sind dabei!

mehr Infos:
Seite 54

alle Aktionen



Premium Wanderweg trifft auf moderne Technik

Mit VR-Technik wird die sagenumwobene Welt des Litermonts auf dem knapp 4 Kilometer langen Wanderweg wieder zu neuem Leben erweckt.

Die neue Litermont Mystery Tour teleportiert euch an fünf Standorten mit eurem Smartphone in die damalige Zeit und lässt euch die Sagen hautnah miterleben.



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 ☎ +49 (0) 6873 669813

🌐 www.restaurant-meyershof.de ✉ restaurant.meyershof@t-online.de

📘 www.facebook.com/restaurantmeyershof

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen



Das Gasthaus im Panzhaus

Wir sind dabei!



Wir sind Euer Traditions-Gasthaus, familiengeführt in 4. Generation und inmitten der wunderschönen Natur des Hochwalds gelegen, die beste Verbindung zwischen Rheinland-Pfalz und Saarland. Nah genug für den nächsten Wochenend-Ausflug und weit genug weg vom Alltag – für eine echte Auszeit. Zum Beispiel bei einer Wanderung oder einer Fahrrad-Tour durch den Hochwald und einer Runde Gemütlichkeit mit Freunden und Familie bei ehrlichen hausgemachten Gerichten.



DAS GASTHAUS IM PANZHAUS

🏠 Panzhaus 129
54314 Greimerath/Hochwald

🌐 www.panzhaus.de

✉ info@panzhaus.de

☎ +49 (0) 6587 991284 u.
+49 (0) 151 21668899

📘 www.facebook.com/panzhaus

📷 www.instagram.com/panzhaus

alle Aktionen

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

188



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 ☎ +49 (0) 6581 9220 ✉ info@st-erasmus.de
🌐 www.st-erasmus.de 📘 www.facebook.com/HotelStErasmus

Fischfestival / Wildwochen

189



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 ☎ +49 (0) 6581 9293-0
🌐 www.klostermuehle-saar.de ✉ weinhotel@klostermuehle-saar.de

Omas Küche / Fischfestival / Streuobst / Wildwochen

190



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 📘 facebook.com/Postkueche

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

191



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

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

192



Gasthaus Maßem

ESSEN, WAS GLÜCKLICH MACHT!

Wir sind dabei!



Der Tag beginnt, die Sonne steht auf, im Hochwald nimmt sie ihren Lauf, irgendwann wird's flau im Magen und man tut sich bald was fragen.

Sollen wir heut Abend essen geh'n, zusammen mit Freunden, lass uns mal seh'n, dorthin, wo man Wert drauf legt, dass das Tier noch gut gepflegt.

Vegan, vegetarisch, schön soll's sein, Bio-Rind, Wild, Hühnchen, Kräuterschwein. Urig, gemütlich und bei Kerzenlicht, mit Liebe gemacht kommt's an den Tisch, die Auswahl reichlich und sehr fein, da gehen wir doch zum Maßem rein.

... bevor wir wieder nach Hause fahren, sehen wir uns noch im Wurst-Kauf-Laden.

Ihr Christof Maßem – traditional, regional, original

GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

🏠 Trierer Str. 1, 54429 Schillingen
 ☎ +49 (0) 6589 1682 ✉ info@gasthaus-massem.de
 🌐 www.gasthaus-massem.de
 📘 www.facebook.com/Gasthaus-Maßem-1719567411651178



Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

193



Gasthaus Schornstein

Wir sind dabei!

Direkt am Wald und Wiesenrand des Osburger Hochwalds gelegen, mit Weitblick in die Natur, liegt das Gasthaus Schornstein mit wunderschöner Sonnenterrasse.

Mit Herzblut, Fleiß, Liebe, frisch zubereiteten Speisen und aufmerksamem Service sorgt das Team um Barbara und Tobias Bicko dafür, dass Du als Gast so richtig verwöhnt wirst.

Ob À-la-carte-Gerichte, Buffet oder ein mehrgängiges Menü, ob Glühwein am Schwedenfeuer oder eine stimmungsvolle Fackelwanderung oder im Sommer ein Glas Wein im Sonnenuntergang – alles so wie Du es wünschst und definitiv unvergesslich!!

Unser unkompliziertes Motto: „Komm vorbei, ich hab gekocht!“ mit regionalen und saisonalen Produkten.



GASTHAUS SCHORNSTEIN

🏠 Gartenfeldstraße 19, 54317 Osburg
 🌐 www.gasthaus-schornstein.de
 ✉ info@gasthaus-schornstein.de
 ☎ +49 (0) 6500 7238

Genuss Streuobstwiese / Kartoffeltage / Wildwochen



Landgasthof Rauland

Wir sind dabei!

In Thalfangs ältestem Gasthaus hat die Verarbeitung regionaler Produkte im Restaurant eine lange Tradition. Das Haus bietet regionale gut bürgerliche Frischküche. Im Mittelpunkt steht Wild aus der eigenen Jagd. 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 ☎ +49 (0) 6504 318
 🌐 www.landgasthof-rauland.com ✉ info@landgasthof-rauland.com

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

194

195



Bistro am Schwimmbad

Wir sind dabei!

Das Bistro am Schwimmbad in Thalfang setzt unter der Leitung von Petja Argirov auf traditionelle Küche aus dem Hunsrück. Schwerpunkt sind dabei Gerichte aus Kartoffeln wie Schales oder Kartoffelwurst. Alle Gerichte werden frisch zubereitet und die Produkte kommen zu großen Teilen von regionalen Lieferanten. Sehr beliebt sind die selbst gebackenen Kuchen.

Das Bistro liegt direkt am Start der Traumschleife Lecker Pfädchen. An den Wochenenden bietet das Bistro für die Wanderer ein leckeres regionales Frühstück.



BISTRO AM SCHWIMMBAD

🏠 Talstraße 3, 54424 Thalfang
 ☎ +49 (0) 176 77205760 ✉ petjaargirov@web.de
 🌐 www.leckerpicknickkorb.wordpress.com

alle Aktionen

196



Hunolsteiner Bauernhofcafé

Wir sind dabei!

Am Rande des Morbacher Ortsteils Hunolstein liegt das beliebte Bauernhofcafé. Das von Familie Binz betriebene, urgemütlich eingerichtete Café erwartet euch mit einer reichhaltigen Speisekarte mit deftigem Hunsrücker Hausmannskost oder köstlichen selbst gemachten Kuchen. Die Speisen werden frisch und soweit wie möglich aus regionalen Produkten zubereitet. Selbst hergestellte Köstlichkeiten gibt es zum Mitnehmen.



HUNOLSTEINER BAUERNHOFCAFÉ / FAMILIE BINZ

🏠 54497 Morbach-Hunolstein ☎ +49 (0) 6533 3380
 🌐 www.hunolsteiner-hof.de ✉ info@hunolsteiner-hof.de



Omas Küche / Kartoffeltage



Restaurant Kirschweiler Brücke

Wir sind dabei!

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“

Wir grillen nicht – wir braten!

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

RESTAURANT KIRSCHWEILER BRÜCKE MIT GENIESSLERLADEN

🏠 Kirschweiler Brücke 2, 55743 Kirschweiler
 ☎ +49 (0) 6781 33383 ✉ mail@kirschweilerbruecke.de
 🌐 www.kirschweilerbruecke.de 📺 www.facebook.com/kirschweilerbruecke

Fischfestival

198

197



Hotel-Restaurant 2tHeimat

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Hotel-Restaurant liegt am Ortsrand von Morbach. 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 ☎ +49 (0) 6533 93950
 🌐 www.2theimat.de ✉ info@2theimat.de 📺 www.facebook.com/deine2theimat

Fischfestival / Wildwochen

199



Hotel-Restaurant „Zum Stern“

Wir sind dabei!

Das traditionsreiche Hotel-Restaurant „Zum Stern“ in Baumholder ist seit dem Jahr 1954 im Besitz von Familie Rech. Es bietet eine traditionelle und regional orientierte saisonale Küche. So weit wie möglich werden regionale Erzeuger als Lieferanten einbezogen. Die Küche stellt auch selbst hergestellte regionale Produkte wie Bärlauchpesto oder die „Baumholderer Kartoffelworschk“ zum Verkauf.



HOTEL-RESTAURANT „ZUM STERN“

🏠 Ausweilerstr. 2, 55774 Baumholder ☎ +49 (0) 6783 5877
 🌐 www.zum-stern-baumholder.de ✉ kontakt@zum-stern-baumholder.de

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

🏠 54426 Gräfendhron
 🌐 www.landhaus-graefendhron.de

Wir sind dabei!

Kartoffeltage / Wildwochen

mehr Infos:
Seite 101

Forellenhof Trauntal GbR

🏠 54422 Börfink/Einschiederhof
 🌐 www.forellenhof-trauntal.de

Wir sind dabei!

Fischfestival

mehr Infos:
Seite 103

200



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
 ☎ +49 (0) 6861 9123933
 🌐 www.genussvoll-merzig.de
 ✉ info@genussvoll-merzig.de



201



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 Marmelade 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.

*Vorbischaun lohnt sich!
Wir freuen uns auf Euren Besuch.*



SILVIOS ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

🏠 Saarbrückerstraße 18, 66679 Losheim am See
 ☎ +49 (0) 6872 888830
 🌐 www.silviositalienischespezialitaeten.com ✉ silvio@silvios-online.de
 🌐 www.facebook.com/Silvios-Italienische-Spezialitaeten-205084082954206



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. +49 (0) 6872 921450
- > **Merzig** Rieffstr. 7 F, Tel. +49 (0) 6861 7117
- > **Merzig** Trierer Str. 199, Tel. +49 (0) 6861 3800
- > **Orscholz** Zur Keltensiedlung 4, Tel. +49 (0) 6865 180 000
- > **St. Wendel** Linxweiler Straße 25, Tel. +49 (0) 6851 93999720
- > **Perl-Besch** Nenniger Str. 5, Tel. +49 (0) 6867 9126220
- > **Ottweiler** Im alten Weiher 10, Tel. +49 (0) 6824 7090549
- > **Enddorf** Unten am Mühlenweg 5, Tel. +49 (0) 6831 5081203

BIERVERLAG KESSLER LOSHEIM GG

🏠 Saarbrücker Str. 201, 66679 Losheim am See
 🌐 www.bierverlag-kessler.de
 📘 www.facebook.com/bierverlag-kessler
 📷 www.instagram.com/bierverlag_kessler



202

203



Altrowwer Genusseck

» Gemütlich frühstücken und regional einkaufen. «

Bianca und Angelo Gorini

Im Dorfladen Altrowwer Genusseck in Niedaltdorf kann man mit Gemütlichkeit und Ruhe, weg vom Trubel, seinen Einkaufskorb mit regionalen Spezialitäten füllen oder den Tag mit einem leckeren Frühstück beginnen. Hier kann man sich mit einem kleinen Imbiss stärken, bei leckerem Kuchen und Kaffee die Seele baumeln lassen – ein beliebter Treffpunkt für Generationen, für Feinschmecker und Genießer. Das Altrowwer Genusseck wird mit viel Liebe geführt. Es zeichnet sich durch seine gemütliche Atmosphäre und die vielfältige Auswahl an regionalen Spezialitäten aus.



ALTROWWER GENUSSECK

🏠 Neunkircher Str. 39
 66780 Rehlingen-Siersburg
 ☎ +49 (0) 173 99 49 174
 ✉ bianca.gorini@altrowwer-genusseck.de
 🌐 www.altrowwer-genusseck.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO + MI: 06:30 - 13:00 Uhr
 DI, DO, FR: 06:30 - 12:30 Uhr
 14:30 - 18:00 Uhr
 SA: 07:00 - 13:00 Uhr
 SO: 08:00 - 11:00 Uhr

204



DER LANDLADEN UNVERPACKT

» Plastik kommt erst gar nicht in die Tüte! «

Sven Schuh

Sven Schuh hat im Zentrum von Weiskirchen einen Traum realisiert: Drei Läden in einem – den Landladen Unverpackt, Blumen Toscana und Geschmackvolle Feinkost. Zusammen mit seinen Mitarbeiterinnen Vicky Quintes und Susanne Kläser hat er sein früheres Blumengeschäft zu einer geschmackvoll gestalteten Wohlfühlzone umgestaltet und erweitert.

Nachhaltigkeit ist der rote Faden seiner Angebote. Deshalb werden soweit wie möglich frische Produkte von Produzenten aus der Region angeboten. Unter dem Motto „Plastik kommt erst gar nicht in die Tüte“



gibt es im Landladen von Seifen bis Lebensmitteln ein ausgesuchtes Angebot, welches die Kunden in mitgebrachten oder vor Ort gekauften Behältnissen erwerben können. Ganz toll ist auch das große Angebot an originellen Geschenkideen.

LANDLADEN UNVERPACKT

🏠 Auf der Heide 56-58, 66709 Weiskirchen

☎ +49 (0) 6876 7919910

✉ unverpackt.weiskirchen@gmail.com

📘 www.facebook.com/UnverpacktWeiskirchen



205



La Enoteca

» Feinschmecker, Hobby-Köche und Weinkenner willkommen! «

Davide Mazzotta

Sie lieben die italienische Küche?

Dann lernen Sie „La Enoteca“ kennen!

Exklusive italienische Feinkost und lokale Produkte aus dem „Ebbes von Hei!“-Verkaufsregal: Hier findet man alles, was das Genießerherz erfreut. Beste Produkte, die sich auch auf den Tellern der hauseigenen Foodlounge wiederfinden. Und ganz neu auch mobil für große Events, aber auch Familienfeiern buchbar: Die Horseboxbar, unsere stilvolle Aperitiv- und Weinbar.

Buon appetito!



LA ENOTECA / DAVIDE MAZZOTTA

🏠 Trierer Str. 21, 66709 Weiskirchen

☎ +49 (0) 6876 8744965

🌐 www.la-enoteca.de ✉ info@la-enoteca.de

📘 www.facebook.com/laenoteca.net



GLOBUS Markthalle Losheim

» Gutes von hier. «

206

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 Artikeln 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 MARKTHALLE LOSHEIM

🏠 Haagstraße 60, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 601-0

🌐 www.globus.de/losheim

📘 www.facebook.com/GlobusLosheimAmSee



207

BUNT WIE IHR!

HACO

ErlebnisEinkaufszentrum

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.

Wir bieten Ihnen:

- > **hausteigere 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

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.



HACO ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM / HAAS & BIRTEL GMBH & CO. KG

🏠 Franz-Haas-Str. 1, 66687 Wadern
☎ +49 (0) 6871 9040
🌐 www.haco.de

📘 www.facebook.com/hacowadern
📷 www.instagram.com/hacowadern
📌 www.pinterest.com/hacowadern

208

Dorfladen Mandern

» Weil gute Auswahl auch
im Kleinen möglich ist. «



Im Juni 2016 durften wir die Eröffnung unseres Dorfladens mit angeschlossenem Café feiern. Seit Bestehen des Dorfladens legen wir großen Wert darauf, eine umfangreiche Produktpalette von regionalen Lieferanten anzubieten. Wir werden täglich mit frischen Backwaren beliefert.

Gerne können Sie uns auch bei einer unserer Veranstaltungen, die wir rund um das Jahr anbieten, besuchen, z.B. Weinproben, Musikveranstaltungen, Frühstücksbuffet, Kelterfest, u.a. Das Team vom Dorfladen Mandern freut sich auf Ihren Besuch!



DORFLADEN MANDERN eG

🏠 Schulstr. 1, 54429 Mandern
☎ +49 (0) 6589 9188190
✉ dorfladen-mandern@t-online.de
🌐 www.dorfladen-mandern.jimdofree.com
📘 www.facebook.com/MandernerDorfladen



209

Die Naturscheune

» Natürlich frisch – natürlich Bio –
natürlich lecker «



Unser Lebensmittelsortiment besteht aus sorgfältig ausgewählten Bio-Produkten, die frei von schädlichen Pestiziden und Chemikalien sind. Wir wissen, dass eine gesunde Ernährung eine Grundlage für Wohlbefinden und Lebensqualität bildet, daher bieten wir Ihnen Lebensmittel, die nicht nur köstlich sind, sondern auch dazu beitragen können, Ihre Gesundheit zu fördern.

Das Bistro – Café bietet eine schöne Auswahl an leckeren Frühstücksangeboten und kleinen Mittagsgesamten sowie selbst gebackene Kuchen.

Wir setzen auf qualitativ hochwertige Bio-Lebensmittel und regionales Rindfleisch aus nachhaltiger Produktion. Wer kein Fleisch mag, für den gibt es Vegetarisches und Veganes auf der Liste der Alternativen.

DIE NATURSCHAU

🏠 Renusstraße 5, 54421 Reinsfeld
☎ +49 (0) 6503 981410
🌐 www.dienaturscheune.de
✉ info@dienaturscheune.de
📘 www.facebook.com/naturscheune
📷 www.instagram.com/naturscheune



DIE NATURSCHAU
NATÜRLICH BIO

210



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
☎ +49 (0) 6589 917915
✉ Timo.Pick@rewe-kaufleute.com



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.

Abem 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
☎ +49 (0) 6533 947121
🌐 www.rewe-knichel.de
📘 www.facebook.com/groups/rewe.knichel
📷 www.instagram.com/reweknichelmorbach



212

211



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 Pfäde“ mit einem Angebot für einen „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
☎ +49 (0) 6504 954970
✉ diehl-edeka@web.de



213



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!



EDEKA MARKT DECKER'S TEAM

🏠 Brückener Straße 4, 55765 Birkenfeld
☎ +49 (0) 6782 9880090
📍 Saarstr. 129, 55768 Hoppstädten-Weiersbach
☎ +49 (0) 6782 887890
🌐 www.EDEKA-deckers-team.de
🌐 www.rollingcooks.de
📘 www.facebook.com/EDEKA.deckers.team
📷 www.instagram.com/edeka_decker_team

**„EBBES VON HEI!“-VERKAUFSSTELLEN
IN DEN TOURIST-INFORMATIONEN
DER SAAR-HUNSRÜCK-REGION**



Tourist-Info Saarlouis

Großer Markt 8
66740 Saarlouis
Tel. +49 (0) 6831 444-449
tourist-info@kreis-saarlouis.de
www.rendezvous-saarlouis.de

**Tourist-Info der
Gemeinde Perl**

Trierer Str. 8
66706 Perl
Tel. +49 (0) 6867 66-101
tourist@perl-mosel.de
www.perl-saarschleifenland.de

**Archäologiepark
Römische Villa Borg**

Im Meeswald 1
66706 Perl-Borg
Tel. +49 (0) 6865 91170
info@villa-borg.de
www.villa-borg.de

**Tourist-Info Orscholz
Regiothek Cloef-Atrium**

66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 (0) 6865 9115-0
tourist@mettlach.de
www.mettlach-saarschleifenland.de

**Tourist-Info der
Kreisstadt Merzig**

Brauerstr. 5
66663 Merzig
Tel. +49 (0) 6861 85-330
tourist@merzig.de
www.merzig.de
www.merzig-saarschleifenland.de

**Tourist-Info
am Stausee Losheim**

Zum Stausee 194
66679 Losheim am See
Tel. +49 (0) 6872 9018100
touristik@losheim.de
www.losheim-saarschleifenland.de

**Gemeinde Weiskirchen
Haus des Gastes**

Trierer Str. 21
66709 Weiskirchen
Tel. +49 (0) 6876 709-637
hochwald-touristik@weiskirchen.de
www.weiskirchen-saarschleifenland.de

Tourist-Info Stadt Wadern

Marktplatz 13
66687 Wadern
Tel. +49 (0) 6871 507-0
touristinfo@wadern.de
www.wadern-saarschleifenland.de

**„EBBES VON HEI!“-VERKAUFSSTELLEN
IN DEN TOURIST-INFORMATIONEN
DER SAAR-HUNSRÜCK-REGION**



**Tourist-Info
Hochwald-Ferienland**

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

**Tourist-Info der
Nationalparkverbands-
gemeinde Hermeskeil**

Langer Markt 30
54411 Hermeskeil
Tel. +49 (0) 6503 809-500
info@hermeskeil.de
www.hermeskeil.de

Tourist-Info Thalfang

Saarstr. 3
54424 Thalfang
Tel. +49 (0) 6504 954097
ti@erbeskopf.de
www.erbeskopf.de

**Tourist-Info
Birkenfelder Land**

Friedrich-August-Str. 17
55765 Birkenfeld
Tel. +49 (0) 6782 983457-0
info@birkenfelder-land.de
www.birkenfelder-land.de

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 Theis-Schneider, 55767 Leisel, www.alea-design.de

Druck:
Waderner & Hermeskeiler Druckerei, Am Fohlgarten 1, 54411 Hermeskeil,
www.waderner-hermeskeiler-druckerei.de

Bildquellen:
Titel: Marcus Simaitis
Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappeit
Regionalinitiative Ebbes von Hei!
Saarschleifenland Tourismus GmbH, Raphael Maas, Marcus Simaitis
Beteiligte Betriebe
Tourist-Info Mettlach

Skizze Zweig S. 5: stock.adobe.com/Svetalik
Weißwein, Anzeige WeinWeiher S. 144: © stock.adobe.com/bramgino
Event-Button Kulinarische Aktionen: © stock.adobe.com/guukaa
Hintergrundskizze S. 134: Ckter-Free-Vector-Images auf Pixabay



Lust auf Erholung im Grünen und Ideen für den eigenen Garten

„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** seine Besucher mit über 45.000 Rosen in über 1.500 Sorten, zahlreichen Staudenpflanzen, Rhododendren, Gehölzen und Bäumen seit über 100 Jahren. Der **Garten der Sinne in Merzig** löst in 11 thematischen Garten-„Zimmern“ auf 32.000 m² einen Rausch aller Sinne aus. Eingebettet in die „Grüne Lernwelt“ sind das **Labyrinth** und der **Barfußpfad**. Der **Seegarten in Losheim am See** befindet sich direkt am Seeufer. Ein Bachlauf, ein Seerosenteich, der NABU-Naturteich und ein Wasserspielplatz bringen das Element Wasser mit all seiner Vielfalt zur Geltung. Der **Forstgarten Karlsbrunn** besticht durch seinen historischen Baumbestand sowie große Wiesen- und Staudenflächen. Auch Schlossgärten gehören zum Netz von „Gärten ohne Grenzen“. In **Dagstuhl** z.B. ist auf 1.000 m² nach Zeichnungen der früheren Gräfin Octavie de Lasalle der **Schlossgarten** zum Teil rekonstruiert worden. In die Gartenkultur der Antike kann man sich in den **Gärten der Römischen Villa Borg** zurückversetzen. Neben dem geometrisch angelegten „Privat“gärten werden frische Kräuter und Gemüse angebaut zum Kochen in der Taverne nach römischen Rezepten.



Unsere 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