WIR SIND DABEI

Ebbes von Hei!

DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

EINKAUFS- & GENUSSFÜHRER

2023



plus:

- Kulinarische Aktionen
- Genussmärkte
- Genussreisen

WWW.EBBES-VON-HEI.DE



Fotos: Saarpolygon, Altstadt Saarlouis – Alois Schuhn

Foto: Traumschleife Litermont-Gipfeltour – Klaus-Peter Kappest

Die Region entdecken!

www.rendezvous-saarlouis.de

Rendezvous Saarlouis

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



Inhalt

Seite 4
Vorwort

Seite 6
Übersichtskarte

Seiten 8 - 21
Bäcker / Cafés / Mühlen / Getreideanbau / Hülsenfrüchte

Seiten 22 - 34
Brennereien / Keltereien / Säfte / Mineralwasser

Seiten 36 - 55
Hofläden / Hofgastronomie / Landwirte / Gemüseanbau

Seiten 56 - 69
Manufakturen / Genusspartner / Brauereien

Seiten 70 - 77
Imker

Seiten 78 - 93
Metzger / Wild / Fleischproduzenten

Seiten 94 - 95
Fischproduzenten

Seiten 96 - 115
Winzer

Seiten 116 - 121
Handwerk / Kunsthandwerk

Seiten 122 - 131
Genussreisen / Genussmärkte
Übernachten mit „Ebbes von Hei!"

Seiten 132 - 135
Wandern mit „Ebbes von Hei!"

Seiten 136 - 153
Kulinarische Aktionen / Teilnehmende Betriebe

Seiten 154 - 163
Handel / Verkaufsstellen „Ebbes von Hei!"-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.

Unser vierter Einkaufs- und Genussführer ist auf 164 Seiten angewachsen und die Auflage wurde wegen der großen Nachfrage auf 25.000 Exemplare erhöht.

Noch stärker vertreten sind die **GENUSSPARTNER**, welche Produkte wie fair gehandelten Kaffee, Kakao oder Datteln regional veredeln. Neu sind **ÜBERNACHTUNGSBETRIEBE**, welche ihren Gästen regionale Produkte oder regionale Gerichte anbieten.

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

- Genussreisen mit dem Bus und jetzt auch mit dem Schiff
- Zahlreiche kulinarische Wanderveranstaltungen am „Lecker Pfädche“, dem „Ebbes von Hei!“-Genusswanderweg
- Die Reihe „Ebbes von Hei trifft Kultur“ des Kulturzentrums Villa Fuchs
- Den WeinWeiher am 6. und 7. Mai in Weiskirchen als größte Weinprobe im Hochwald
- 11 „Ebbes von Hei!“-Genussmärkte in der gesamten Region
- unsere inzwischen 5 kulinarischen Aktionen mit 25 Gastronomen, die aus den 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



Wir stehen für:

1. **Produktion hochwertiger regionaler Lebensmittel**
   und anderer Produkte durch engagierte Familienbetriebe mit Sorgfalt, handwerklicher Qualität und zu fairen Preisen.
2. **Verstärkten Klimaschutz**
   und mehr Lebensqualität durch kleine Kreisläufe, naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung und der 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 Produzenten und ihrer Vermarktung.
5. **Öffentlichkeitsarbeit**
   mit dem Ziel einer größeren Wertschätzung der Produkte und Produzenten der Region.





Kontakt

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

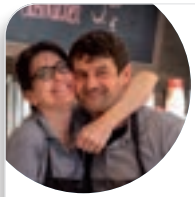
Achim Laub
Koordinator Produzenten und Gastronomie
0175 1679473
achim-laub@gmx.de

Wir sind dabei!

UNSERE BETRIEBE:
ERZEUGER, HANDEL, GASTRONOMIE



1



Bäckerei Adelmann

» Als Bäcker muss man Entdecker sein «
Armin Adelmann

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

BÄCKEREI ADELMANN

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

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

2



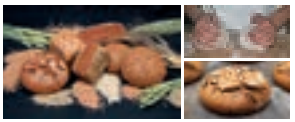
Bäckerei Josef Welling GmbH

BACKTRADITION SEIT 1962

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

Als Familienunternehmen in zweiter Generation, legen wir Wert auf die Verarbeitung von regionalen und nachhaltig erzeugten Rohstoffen. Die Zertifizierung unserer Vollkornprodukte ist somit der erste Schritt, offen eine nachhaltige Produktion zu sichern. In unseren 13 Fachgeschäften, die sich über den ganzen Landkreis Saarlouis verteilen, bieten wir handgemachte Brote, Brötchen, Kaffeestückchen und aufwendig von Konditorhand gefertigte Kuchen und Torten.

Wir sind ein echter Familienbetrieb mit Produkten aus der Region für die Region, traditionelle Handarbeit und traditionelle Rezepte mit besten Zutaten und viel Sinn für Nachhaltigkeit.



BÄCKEREI JOSEF WELLING GMBH

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

3



Opa Nikels Backstub

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

Und du hast echt nur Samstag und Sonntag geöffnet?

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

Und warum?

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

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

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

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

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



OPA NIKELS BACKSTUB / FRANK SILWANUS

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

LANDKREIS SAARLOUIS
LANDKREIS SAARLOUIS

4



Maison Créative

» Für unsere Gäste nur das Beste ... «

Monika Fontaine

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

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



ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Sonntags Frühstück
nur auf Reservierung ab 10 Uhr

MAISON CRÉATIVE – MONIKA FONTAINE

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

Maison Créative
« das Café & der Laden »
in Altforweiler

5



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** 06881 51121*
www.zeitvertreib.saarland
info@zeitvertreib.saarland
www.facebook.com/zeitvertreiblebach
www.instagram.com/zeitvertreib_lebach

zeitvertreib
café · bistro · wein



6



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***
06881 51121
www.anne-treib.de
info@anne-treib.de
www.facebook.com/
Anne-Treib-Buch-Papier-108218934324396

annetreib
buch & papier

7



Café Louis

BÄCKEREI - CAFÉ - BISTRO

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

Alexander Louis

Unser ofenfrisches Brot

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

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

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

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

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

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

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

… weil wir mit dem Herzen bei der Sache sind!

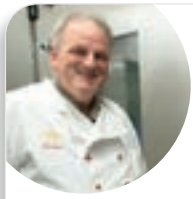




CAFÉ LOUIS / FILIALEN IN WEISKIRCHEN, LOSHEIM, MERZIG UND HERMESKEIL

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

8



Bäckerei-Konditorei Quinten GmbH

» Hier wird jeder Laib von Hand geformt! «

Bernd Quinten

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

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

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

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

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

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

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



BÄCKEREI - KONDITOREI QUINTEN GMBH

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

LANDKREIS MERZIG-WADERN

9



„Die Backmol“

» Brot backen ist hier Handarbeit! «

Thomas Peitz, Inhaber

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

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

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

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

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

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

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

Unsere Produkte:

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





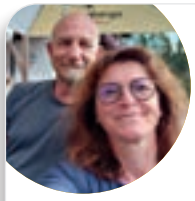




DIE BACKMOL

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

10



Hasborner Mühle

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

Hildegard Holz & Jörg Schumacher

genial ... regional!

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

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

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

Unsere Kunden sind:

- **Handwerksbäcker,** welche unseren Service und unsere Qualität schätzen. Sie zeichnen sich zudem aus durch ein hohes Bewusstsein für globale Zusammenhänge und die herausragende Bedeutung regionaler Produktionsketten für die Umwelt.
- **Hofläden,** die auch regionales Mehl anbieten wollen, häufig aus ihrem eigenen Getreide gemahlen.
- **Jeder,** der Lust hat mit regionalem, qualitativ hochwertigem Mehl Brot oder Kuchen zu backen.

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





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

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

11

Café Heimat

» Das Gefühl zu Hause zu sein! «

CAFÉ, KINO, EDGAR REITZ AUSSTELLUNG

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



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

12



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



BÄCKEREI UND KONDITOREI SPINDLER

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

13



Der Rohlingerhof

» Landwirtschaft mit Tradition – alte Kulturen neu entdeckt «
Christine und Matthias Kohl

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

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



Unsere Produkte:

> **Linsen, Kichererbsen und Khorasan**

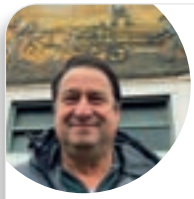
Der Vertrieb erfolgt auch über die Bliesgauölmühle von Patric Bies. Infos www.bliesgauoele.de

ROHLINGERHOF

Rohlingen 1
54439 Palzem
0160 90711910
mk@rohlingerhof.de



14



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 Eiweißerbsen 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.



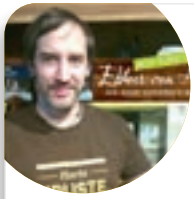
ACKERBAU STEFAN MARX

Im Wiesengrund 8, ***54429 Mandern***
0170 8602771
hus.marx@web.de





15



„Backstuff"

TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

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

Tobias Ehses

Brot ist ein Grundnahrungsmittel!

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

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

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

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

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

... und was wir sonst noch tun:

- Wir bieten **Backkurse** an
- Wir bieten **Ferienwohnungen** und einen **Seminarraum**
- Wir ziehen für unser Römerbrot und Keltenbrot **eigene Wildhefewasser**
- Wir sind **Urkornspezialist** mit Getreide aus regionalem Anbau
- Unsere Teige haben **außergewöhnlich lange Teigruhen**

6 zertifizierte Produkte:

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





BACKSTUFF TOBIAS EHSES – TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

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

16



Bäckerei Blau

BÄCKEREI – CAFÉ – LEBENSMITTEL

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

Marco Blau

Wir lieben unser Handwerk!

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

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

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

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

Unsere Produkte:

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

In unseren Dorfläden finden Sie u.a. auch:

- Frischfleisch, Wurst und Käse
- frisches Obst und Gemüse
- regionale Produkte
- Molkereiprodukte und TK-Waren
- Lebensmittel und Getränke



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

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

17



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***
06588 1217
www.wagnermuehle.de
info@wagnermuehle.de
www.facebook.com/wagnermuehle

Seit 1330 Wagner Mühle

18



Kulturgut

BACK TO THE ROOTS

Gesundheit ist stark davon abhängig, was wir essen. *Waltraud Anton*

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

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

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



KULTURGUT

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

Kulturgut back to the roots

19

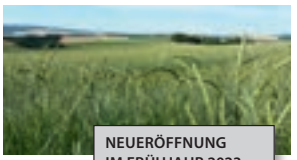


Bauernhof Manz

Natürlich Bioland Qualität! *Ulrich Manz*

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

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

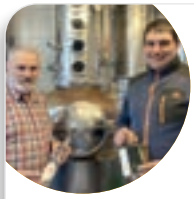


NEUERÖFFNUNG IM FRÜHJAHR 2023:
Getreide- und Hofladen
Infos unter www.getreideladen.de

BAUERNHOF MANZ / ULRICH MANZ

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

20



Brennerei Schütz

» Handgemacht, regional, nachhaltig! «

Familie Schütz

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

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

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

Unsere Produkte:

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

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

Wir beraten Sie gerne!

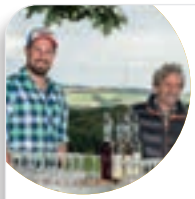




BRENNEREI SCHÜTZ

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

BRENNEREI SCHÜTZ



Brennerei Penth

» Handwerk und Tradition in bester Qualität «

Franz Penth

21

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

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

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

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

Unsere Produkte:

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







BRENNEREI PENTH – HOFLADEN

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

Brennerei Penth seit 1961

22



Väth Fruchtsäfte

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

Stefan Väth

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

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

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

Ein Auszug aus unserer Vielfalt:

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





SÜSSMOSTEREI UND BRENNEREI VÄTH

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

Väth
Regionale Fruchtsäfte seit 1949

LANDKREIS MERZIG-WADERN

Ebbes von Hei!



Pixabay.com ©congerdesign

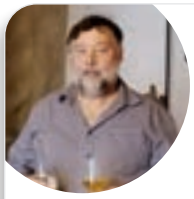
Losheim am See lebt, liebt und unterstützt vielfältige, regionale und nachhaltige Produkte.

Wir leben Vielfalt.

www.losheim.de

Losheim am See

23



Bio-Obsthof Jacoby

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

Josef Jacoby

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

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

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

In folgenden Flaschengrößen gibt es unsere Getränke zu kaufen:

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

EMPFEHLUNG FÜR DEN EINKAUF AUF UNSEREM OBSTHOF:

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



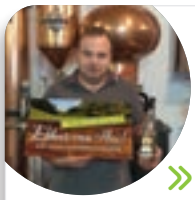


OBSTHOF JACOBY

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



24



SAARLÄNDISCHES BRENNEREIMUSEUM

& EDELBRANNTWEINBRENNEREI

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

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

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

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

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

SAARLÄNDISCHES BRENNEREIMUSEUM & EDELBRANNTWEINBRENNEREI ALOIS BECKER

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

25



Oberwiesenhof Brennerei Streit

» Leidenschaft aus Tradition. «

Thomas Streit

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

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

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

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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere Produkte:

> **Edelbrände:**

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

weitere Sorten finden sie auf unserer Internetseite

> **Liköre:**

Williams
Kirsch
Mirabell
Schlehen
Pfirsich
Bratapfel
Cassis
Maracuja
Pfefferminz



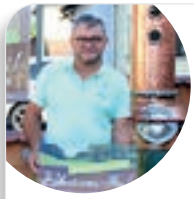


OBERWIESENHOF BRENNEREI STREIT

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

Oberwiesenhof Brennerei Streit

26



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!

„Ebbes von Hei!"-zertifiziert sind:

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

Neu im Angebot:

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





BRENNEREI, KELTEREI & WILDGEHEGE LUDWIG MÜLLER

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

LANDKREIS MERZIG-WADERN

27



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***
www.jaegerregional.de
0176 53849176
jaeger.gbr.1@gmail.com

28



Bio-Obstbau & Kelterei Schmitt

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

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

Eine Auswahl unsere Produkte:

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

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

BIO-OBSTBAU & KELTEREI SCHMITT

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

OBSTBAU SCHMITT KELTEREI

29



Edelobstbrennerei Lutz

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

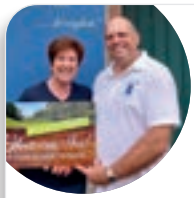
Roland Lutz betreibt seine Edelobstbrennerei im Viezdorf Fisch im Saargau bei Saarburg. Seine edlen Brände kommen ausschließlich von den Streuobstwiesen der Region Saargau an der Viezstraße. In den Streuobstwiesen stehen alte Apfelsorten im Mittelpunkt. Neben den Edelbränden produziert er deshalb selbstverständlich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

EDELOBSTBRENNEREI LUTZ / ROLAND LUTZ

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



30



Viezhof 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.



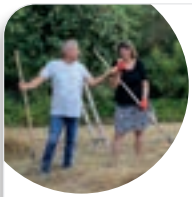
Übrigens: *Der Viezhof liegt an der Traumschleife „Mannebach 111" und kann so auch erwandert werden!*

VIEZHOF HUNSICKER

Kapellenstr. 10A, ***54439 Fisch***
0151 18208265
www.viezhof.de *info@viezhof.de*
www.facebook.com/Viezhof

VIEZHOF HUNSICKER

31



Wildling

Besonderes aus Apfel, Birne & Co

» **Genuss von der Streuobstwiese – Natur pur!** «

Andrea Bauer-Fisseni und Klaus Marx

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

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



Produkte unserer Marke WILDLING:

> **Apfelessig**
aus durchgegorenem Viez, im Holzfass gereift

> **Apfelkracher- Mischung**
aus alten Apfelsorten, geschnitten und getrocknet

> **Kellvados**
Viez gebrannt und im schottischen Whiskyfass gereift

> **Birnensecco**
aus heimischen Birnen, zu Saft gepresst, vergoren und in Sektflaschen zur zweiten Gärung abgefüllt

> **Birnenkracher-Mischung**
aus alten Birnensorten, geschnitten und getrocknet

> **Birnenbrand**
aus Luxemburger Mostbirnen, im Keller gereift

> **Apfelkiste**
stabiles Holz zur Aufbewahrung und zum Transport



KLAUS MARX STREUOBSTWIESEN – WILDLING –

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

WILDJING
Besonderes aus Apfel, Birne & Co.

32



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.

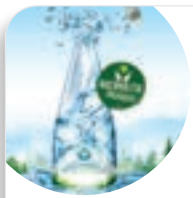


DIE VIEZGARAGE / JOCHEN HÜTHER + STEPHAN WOLLSCHEID

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

Die Viezgarage

33



Hochwald Sprudel

» **Nachhaltig. Engagiert. Hochwald.** «

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

HOCHWALD SPRUDEL SCHUPP GMBH

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

HOCHWALD
Sprudel

34



St. Nikolaus Quelle

DIE MINERALWASSERMANUFAKTUR

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

Tim Frühauf

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

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

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

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

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***
06504 955556
www.schwollener.de
info@schwollener.de
www.facebook.com/st.nikolausquelle

1771 St. Nikolaus Quelle



Archäologiepark | Museum | Veranstaltungsort

Kulturzentrum Archäolgiepark 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

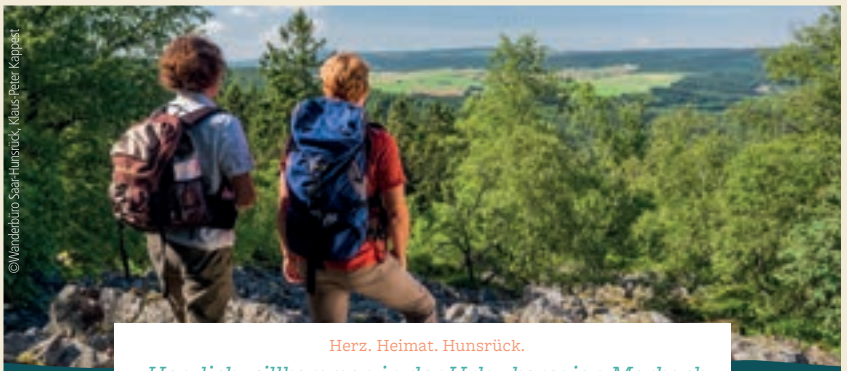
Keltenstraße 2
54497 Morbach-Wederath

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

facebook.com/KulturzentrumBelginum

Öffnungszeiten Museum

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



©Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappest

Herz. Heimat. Hunsrück.

Herzlich willkommen in der Urlaubsregion Morbach

Genießen Sie traumhafte Ausblicke und eine einzigartige Naturlandschaft auf unseren zertifizierten und abwechslungsreichen Traumschleifen, dem Traumschleifchen 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

morbach
Herz. Heimat. Hunsrück.

35



Der Keßler-Hof

IN EIWEILER

Wichtig ist dem Hof die Vermarktung des ganzen Tiers

Kirsten Keßler

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

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



DER KESSLER-HOF

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

36



Landwirtschaft Altmeyer

DIREKTVERMARKTUNG

An 7 Tagen 24 Stunden Frische einkaufen!

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

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



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

LANDWIRTSCHAFT ALTMEYER / KURHOFER MILCHBAR & HOFLADEN

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

37



Pehlinger Hof

Familienfreundliches Ausflugsziel mit Restaurant und Hofladen

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 Büffelfleisch und Büffelsalami freuen.

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

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

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

Unser Angebot:

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









PEHLINGER HOF

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

38



Hofladen Tintinger

FRISCHE EIER AUS FREILANDHALTUNG – HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

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

Familie Tintinger

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

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

Unsere Freilandeier und andere frische Produkte erhalten Sie rund um die Uhr unter anderem in unseren Verkaufsautomaten in Dillingen, 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***
06837 74573
www.familie-tintinger.de
info@familie-tintinger.de
www.facebook.com/Familie-Tintinger-Wiesenhof-662247160575314/

39

Bioland Hof Marcus Comtesse

» **Regenerative Biolandwirtschaft mit Humusaufbau** «

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



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

BIOLAND HOF MARCUS COMTESSE

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

VERKAUF AB HOF:

Dienstag	9 - 13 Uhr
Freitag	14 - 18 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung



Wildpark Differten | Parkbad Wadgassen
Sauna Differten | Deutsches Zeitungsmuseum

40



Bauer Schaller

» Mit der Natur von der Natur lernen «

Hermann-Josef Schaller

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

Durch harmonische Bestandsführung der Kartoffeln und ausgetüftelte Anbaumethoden sowie den jahrelang gesammelten Erfahrungen sind wir in der Lage, Premiumkartoffeln der Spitzenklasse zu erzeugen, deren Geschmack und Qualität einmalig sind: Ackerbau und Viehwirtschaft sehen wir als zusammenhängendes Ganzes, was sich gegenseitig ergänzt und im Gleichgewicht hält. Wir erzeugen gentechnikfreie Milch, welche ohne Soja und mit selbst erzeugtem Grundfutter hergestellt wird. Die Milch schmeckt noch so gut wie früher, einfach lecker und 100% Natur!

Schaller's Naturprodukte:

Unsere Automaten und Verkaufsstellen in Überherrn finden Sie:

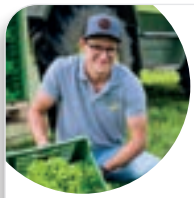
> **Direkt am Hof, Alleestraße 101:** Frischmilch zum Selberzapfen am Warenautomat; Milchflaschen aus Glas zum Wiederverwenden sind ebenso erhältlich; außerdem Eier von Freilandhühnern, Honig, Kartoffeln
Öffnungszeiten: tägl. 8 - 20 Uhr, 1. + 2. Weihnachtsfeiertag geschlossen



BAUER SCHALLER

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

41



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

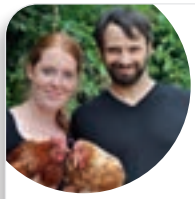
LONSIS HOFLADEN von **GEMÜSEBAU LONSDORFER**

*Oberbruchstraße 40, **66740 Saarlouis-Lisdorf***
0151 74261907 oder 06831 2820
www.lonsis-hofladen.de
hallo@lonsis-hofladen.de
instagram.com/gemuesebau_lonsdorfer

LONSIS HOFLADEN

GEMÜSEBAU LONSDORFER Lonsdorfer est. 1821

42



Hof Brück

» Hochwertige Lebensmittel, die vor Ort produziert, verarbeitet und verkauft werden – das ist für uns aktiver Klimaschutz, der richtig gut schmeckt! «

Caroline und Steve Brück

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

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

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

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

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

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

Wir bieten:

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

MÖCHTEN SIE UNSER SCHWEINEFLEISCH PROBIEREN?

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





HOF BRÜCK

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

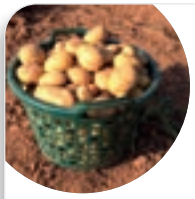
vonderhost.de



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 Genussmensch? 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

merzig



43

Hof Ziegler Lebach

Qualität statt Quantität.
Martin Ziegler

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

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

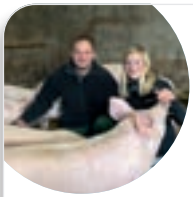
Die leichten Böden der Region eignen sich hervorragend für Kartoffeln. Deshalb liegt seit 4 Generationen unser Schwerpunkt auf dem Anbau von geschmacklich erstklassigen Kartoffelsorten.

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



HOF ZIEGLER LEBACH / MARTIN ZIEGLER

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



44

Hofladen Kinne Hof

handwerklich und traditionell hergestellte Fleisch- und Wurstprodukte aus der Hofmetzgerei, direkt vom Landwirt.
German Nicolay und Barbara Schmitt

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

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



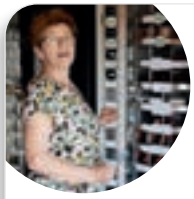
Unser Kinne Hofladen ist jeden Samstag von 9:00 – 13:30 Uhr geöffnet.

KINNE HOF, DÖRSDORF – GERMAN NICOLAY

Lehmkaul 9b, ***66822 Lebach***
06888 8533
www.kinne-hof.de
kontakt@kinne-hof.de
www.facebook.com/kinnehof
instagram.com/kinne_hofladen_doersdorf

Kinne-Hof + Laden

45



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 unbehandelter Rohmilch direkt von unseren Kühen Freilandeier, 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.





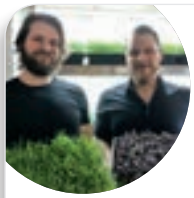
WALDHOF GERTRUD UND WINFRIED ROCK

Waldhof 1, ***66706 Perl-Sinz***
06866 345
www.waldhof-sinz.de
info@waldhof-sinz.de





46



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-Altmeyer-Straße 29,
66693 Tünsdorf
0176 22772771
www.feingruen.eu
info@feingruen.eu



weitere Partner

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

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

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

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

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

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

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

47



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:

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

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





HOFGUT DÖSTERHOF

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

48



Forsthof Nunkirchen

Beste Lebensmittel und glückliche Tiere – das ist es, was wir wollen! *Lisa & Ralf*

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

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

Und das schmeckt man!

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

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

Produkte aus eigener Herstellung:

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

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

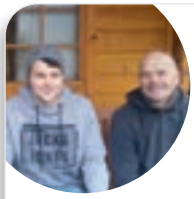




FORSTHOF NUNKIRCHEN

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

49



Bauernhof Jacobs

HOFLADEN UND MILCHBAR

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

Familie Jacobs

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

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

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

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

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

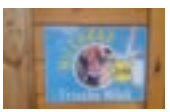
Wir bieten:

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



BAUERNHOF JACOBS: HOFLADEN & MILCHBAR

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



50



Margaretenhof Morscholz

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

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

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

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

Unsere wohlschmeckenden Kartoffelsorten:

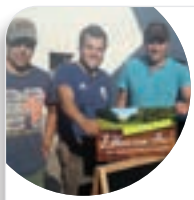
- **Frühkartoffeln:**
  „Annabelle" *festkochend*
- **Späte Sorten:**
  „Allians" *gelb, festkochend*
  „Belana" *gelb, sehr festkochend*
  „Antonia" *gelb, festkochend*
  „Laura" *dunkelgelb, vorw. festkochend*

MARGARETENHOF MORSCHOLZ / FRANK ROßPORT

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

Margaretenhof

51



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 8-17Uhr geöffnet.

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

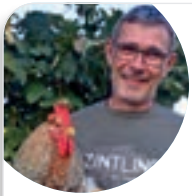
LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB TIL UND MAX HOFFMANN

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



LANDKREIS MERZIG-WADERN

52



Christoph Staß

ZWEINUTZUNGSHÜHNER – ALTE LANDRASSEN

Zurück zum Ursprung – zurück zum Zweinutzungshuhn – aus Überzeugung *Christoph Staß*

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

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

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

KONTAKT



Dellborner Str. 43, ***66679 Losheim am See***
06872 91381
www.facebook.com/Wahlener.Kappwald.Eier
c.stass@christoph-stass.de

53



Gemüsehof Buntes Grün

FRISCH, NATÜRLICH, SAISONAL – aus dem Nunkircher Wiesental

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

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

Unsere Gärtnerei wirtschaftet nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Unsere frischen Bio-Produkte sind erhältlich an unserem Verkaufsstand in Nunkirchen sowie über ein Jahres-Abo (Mai bis Dezember) für eine Gemüsekiste für 20 € pro Woche.



GEMÜSEHOF BUNTES GRÜN

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

Gemüsehof Buntes Grün

BIO

54



Landwirtschaftlicher Betrieb Schmitt

Eier und Kartoffeln in bester Qualität *Boris Schmitt*

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

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

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



LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB SCHMITT

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

SCHMITT'S



55

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 & Geschenkideen**
- **Eigenproduktion von Beet- & Balkonpflanzen**
- **Eigenproduktion von Biogemüse und Biokräutern (zertifiziert)**
- **Verkauf von Stauden, Sträuchern & Gehölzen**
- **Garten- & Landschaftsbau**
- **Fleurop-Partner**





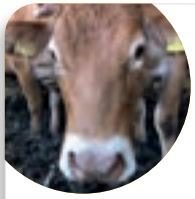
Flauers Bistro & Manufaktur
Tel. 06872-9947610
info@flauers-bistro-manufaktur.de
www.flauers-bistro-manufaktur.de

GARTENBAU & FLORISTIK LAUER

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

Gartenbau & Floristik
LAUER
GmbH & Co.KG
Meisterbetrieb

56



Hofgut Serrig

» Hofgut Serrig – aus Verantwortung für Mensch und Natur. «

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

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

Neben den 7 verschiedenen Tieren betreiben wir auch Obst- und Gartenbau und bieten somit regionale Obst- und Gemüsesorten an. Die hofeigene Brennerei produziert Edelbrände und feinste Spirituosen. Die Korbflechterei bietet Ihnen nahezu unendlich viele Möglichkeiten vom Brot- bis zum Feuer- oder Wäschekorb oder einfach, Ihre Einkäufe zukünftig mit einem handwerklich, geflochtenem Einkaufskorb zu erledigen.

Oberhalb des Hofgut-Geländes spazieren Sie zum Beweidungsprojekt des Nabu Deutschlands auf dem ehemaligen französischen Militärgelände. Hier pflegen wir die einzigartige Pflanzen- und Artenwelt die sich seit dem Abzug des Militärs entwickelt hat und wo Taurus Rinder (Nachfahre des Ur-Auerochsen) und Konik Pferde (Wildpferde) für eine ausgewogene Flora und Fauna sorgen.

Unser Hofladen vor Ort bietet Ihnen den Vorteil, lokal produzierte und verarbeitete Spitzenware einzukaufen. Schauen Sie sich gerne bei uns um.

Zwischen Mai bis Oktober fährt an allen Sonn- und Feiertagen die historische Feldbahn rund um das Hofgut – ein Ausflug für die gesamte Familie.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ÖFFNUNGSZEITEN:
Hofgutladen:
DI-FR 8-18 Uhr, SA 8-13 Uhr
Ganzjährig stehen die Tore zum Besuch offen.

BESTELLUNGEN einfach per
06581 914510
bestellung@lebenshilfe-werke.de
Whatsapp



HOFGUT SERRIG

Hofgut: *Domänesiedlung,* **54455 Serrig**
Hofladen: *bitte Ausschilderung auf dem Hof folgen*
06581 914510
www.hofgut-serrig.de
hofgut@lebenshilfe-werke.de
www.facebook.com/hofgut.serrig.0/

Hofgut Serrig

57



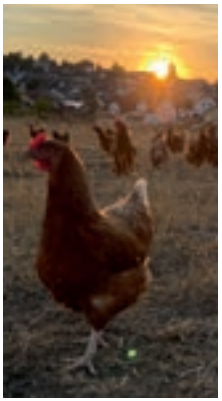
Schreiner's Freilandei

» 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 Hühner, 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 FREILANDEI / KEVIN SCHREINER

Hochwaldstraße 42, ***54429 Schillingen***
0163 2586703
kevin.schreiner@freenet.de
www.instagram.com/schreiners_freilandei

58



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 Hofs. Es werden Rinder, Schweine, Hühner und Hähnchen so artgerecht wie möglich ohne Einsatz von Antibiotika gehalten.

Aus der Milch der Simmentaler Fleckvieh-Kühe werden verschiedene Sorten hochwertiges und köstliches Eis und auch Käse in Handarbeit hergestellt. Alle Produkte des Hofs 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***
06581 6131
www.saargauhof.de
saargauhof@t-online.de
www.facebook.com/saargauhof.de

59



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 Sitzecke 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 Mutterkuhherde, 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 Altfuchshof 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

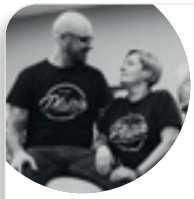






RÄNZELTER LANDGENUSS

Herrensteg 12,
54421 Reinsfeld
06503 429
jschirra71@web.de
www.facebook.com/reinzelterlandgenuss



Café Plaisir

GENUSSPARTNER

» Kaffeemanufaktur mit Herzblut «

Carsten & Nadine

Du liebst Kaffee?

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

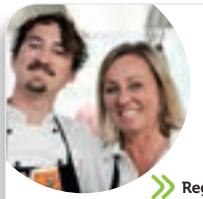
Das kannst Du entdecken:

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

CAFÉ PLAISIR & RÖSTEREI ELM

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





Schwed Natürlich Kochkunst GmbH

PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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

Stephanie Veith

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

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

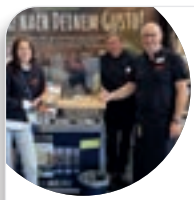
Seit 2006 sind wir biozertifiziert.

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

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

SCHWED NATÜRLICH KOCHKUNST GMBH / PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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



D'ANGELO PASTA

BIO-PASTASPEZIALITÄTEN AUS DEM SAARLAND

» Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks! «

Auguste Escoffier

GENUSSPARTNER

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

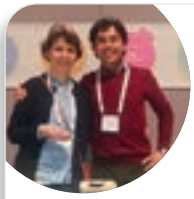
- Verantwortung für Mensch und Natur, daher verwenden wir nur beste BIO-Zutaten
- Zuverlässiger Partner des Handels und der Gastronomie
- Unsere Teigwaren werden mit Dinkelgriess aus der Region hergestellt
- Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit Lieferanten aus der Region
- Großes Sortiment an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



BIO, IFS, NATURLAND, VEGAN, VEGETARISCH, KOSHER

D'ANGELO PASTA GMBH

*Werner-von-Siemens-Str. 39, **D-66793 Saarwellingen***
06838 9861-0
www.dangelo.de
www.facebook.com/DAngeloPastaGmbH



63

Choconuva

GENUSSPARTNER

» ... 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 puren 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***
01577 2432672
www.choconuva.de *info@choconuva.de*

Choconuva



64

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***
0151 55828542
oelmuehle.rauen@gmail.com
www.facebook.com/profile.php?id=100084742570218



65

Naturbursche

GENUSSMANUFAKTUR

» Wir sind die mit den besonderen Gourmet Boxen «

Luisa & Christoph

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

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

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

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

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



Die Senfmanufaktur:

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

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



Wir bieten:

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

u. v. m.

UNSER NATURBURSCHE SIEGEL STEHT FÜR:

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

... und darauf sind wir stolz!

NATURBURSCHE KULTURGÜTER GMBH

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

66



Mus & Mehr

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

Holger Hübner & Jutta Heintz

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

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

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

Ein kleiner Auszug aus unserer Produktpalette:

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

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



Bei uns können Sie alle Sorten vor Ort probieren.

ÖFFNUNGSZEITEN:
nach telefonischer Vereinbarung
0160-5343380.





MUS & MEHR HOLGER HÜBNER UND JUTTA HEINTZ

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

Mus & Mehr
FEINE KÖSTLICHKEITEN
hausgemacht



Gewürz-Genuss Christian Birtel

GENUSSPARTNER

67

» 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***
0152 58765250 u. 06871 8762
www.gewuerz-genuss.de
info@gewuerz-genuss.de
www.facebook.com/Gewuerzgenuss *www.instagram.com/gewuerz_genuss*

Christian Birtel
GEWÜRZ–GENUSS



Natürlich selbstgemacht

68

« Ein Stück Heimat im Glas ... »

Tanja Schmitt

2016 fing alles an...

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



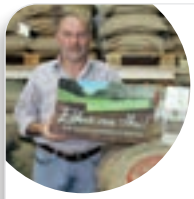


NATÜRLICH SELBSTGEMACHT / TANJA SCHMITT

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

Natürlich selbstgemacht

69



Kaffeerösterei Pauli Michels

GENUSSPARTNER

» Fairer Handel hat viele Gesichter. «
Pauli Michels

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

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

Wir bieten/Produktpalette:

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

KAFFEERÖSTEREI PAULI MICHELS

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

70



Hochwälder Brauhaus

» Na dann, Prost! «
Ihr Braumeister

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

Hochwälder Brauhaus – ein Genuss!

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

HOCHWÄLDER BRAUHAUS GMBH

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

71



Schmäckt

» Hier schmäckts! Bio und regional aus Überzeugung. «
Claudia Müllenbach und Milan Freels

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 Hei! zertifizierten Produkte:

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





SCHMÄCKT

*Zur Kondelermühle 7, **66701 Beckingen***
0151 26500262
www.schmaeckt.de
info@schmaeckt.de
www.facebook.com/Schmäckt-106754287844406
*www.instagram.com/schmaeckt_*

Slow Food®
Saarland

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

72



Ziegenhof Leser

» Köstlicher Ziegenkäse aus artgerechter Haltung « *Andreas Leser*

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

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

Unsere Angebote:

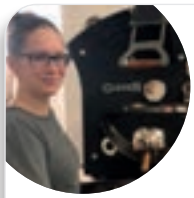
- Ziegenkäse
- Ziegenfrischkäse
- Ziegenwurst
- Ziegenmilch und Ziegenmolke
- Eier aus Freilandhaltung



MONIKA UND ANDREAS LESER

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

73



espresso kessler

GENUSSPARTNER

RÖSTEREI | 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!

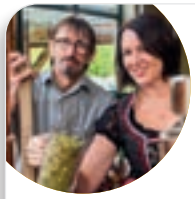
Unser Angebot:

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

ESPRESSO KESSLER

Tholeyer Str. 1A,
66625 Nohfelden-Selbach
06875 7090023
www.espresso-kessler.com
info@espresso-kessler.com

74



Erlebnisbrauerei Mettlacher Abtei-Bräu

» Genießen Sie unser biologisches Bier in gemütlichem Ambiente! « *Wolfgang Fell*

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

Unsere Produkte:

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

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***
06864 93232
www.abtei-brauerei.de
info@abtei-brauerei.de
www.facebook.com/abteibrauerei
www.instagram.com/mettlacher_abteibraeu

METTLACHER ABTEI-BRÄU
BRAUEREI – GASTRONOMIE – REGIONALSHOP

75



Käserei Altfuchshof

EIN ECHTES STÜCK SAARGAU

» Käse ist Leidenschaft, die man schmecken kann. «

Silke Fuchsen

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

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

Unsere Produkte:

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



FÜR SIE UNTERWEGS MIT DEM KÄSEMOBIL

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

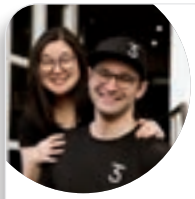




KÄSEREI ALTFUCHSHOF

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

76



drei & fünf

RÖSTEREI & CAFÉ

GENUSSPARTNER

» 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 Nachhaltigkeit. 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***
0171 6777235
www.dreiundfünf.de
info@dreiundfünf.de
www.facebook.com/3und5
www.instagram.com/3und5

77



Raps-Öl

VOM HUNSRÜCK-HEIDEHOF

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

Frank Flesch

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

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

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



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

FLESCH FARMING GBR

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

78



Govindas Manufaktur

LECKERE UND VEGANE NASCHEREIEN

GENUSSPARTNER

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

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

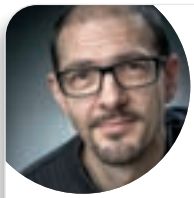
Im Fabrikverkauf können alle vor Ort hergestellten Köstlichkeiten probiert und zum Sonderpreis erworben werden. Die Govinda Produktpalette bietet jedoch noch mehr als nur gesunde Snacks. Das Sortiment reicht vom ballaststoffreichen Frühstück zum fleischlosen Abendessen, vom glutenfreien Backen bis hin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

FABRIKVERKAUF: Jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr

GOVINDAS MANUFAKTUR GMBH & CO. KG

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

79



Restaurant Kirschweiler Brücke

» **Wir grillen nicht – wir braten!** «

Sabine und Hans-Werner Veek

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



Wir bieten:

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

RESTAURANT KIRSCHWEILER BRÜCKE MIT GENIESSERLADEN

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



80



Kirner Privatbrauerei

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

Kirner Privatbrauerei

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

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

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

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

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

Klassische Biere

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

Spezialbiere

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

Bier-Mischgetränke

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

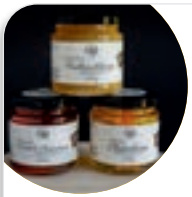




KIRNER PRIVATBRAUEREI PH. UND C. ANDRES

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

81



Imkerei Peter Schumacher

» Honig vom Feinsten – lecker, regional und nachhaltig «

Peter Schumacher

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

IMKEREI PETER SCHUMACHER

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

Unsere Produkte:
(nach Verfügbarkeit)

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

82



Imkerei Christian Frei

» Seit 3 Generationen, nachhaltig, gut! «

Christian Frei

IMKEREI CHRISTIAN FREI

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

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

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

83



Saargau Bienenhof

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

Uwe und Irmgard Seiwert

SAARGAUBIENENHOF / UWE UND IRMGARD SEIWERT

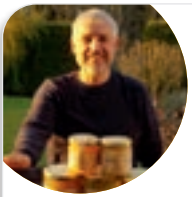
Oberlimberger Weg 25,
66798 Wallerfangen – Gisingen
06837 74266
irmgard.forster.seiwert@gmail.com

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

Unsere Produkte: (nach Verfügbarkeit)

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

84



Imkerei Peter Behr

» Das Beste aus und für die Natur «

Peter Behr

IMKEREI PETER BEHR

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

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

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

Feincremige Obstblüte im Frühjahr und feincremige Sommerblüte werden hier eingetragen.

85



Imkerei Thomas Lauer

» Aus Hobby wurde Leidenschaft! «

Thomas Lauer

IMKEREI THOMAS LAUER

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

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

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

86



Imkerei Robert Hilgert

» Imkerei für eine gesunde Natur «

Robert Hilgert

IMKEREI ROBERT HILGERT

In den Espen 27
66679 Wahlen
06872 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.

Ab Sommer neu im Angebot: Wabenhonig
Alle Marken solange der Vorrat reicht

87



Imkerei Saarschleifenhonig

» Honig von da, wo andere Urlaub machen! «

Michael Plein

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

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

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

IMKEREI SAARSCHLEIFENHONIG
DOROTHEA UND MICHAEL PLEIN

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

88



Die Hochwaldimker

» Honig aus der Naturparkregion «

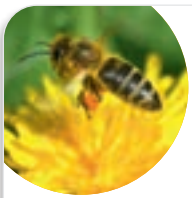
Knut Berwanger

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.

IMKEREI BERWANGER

Im Hahnecken 32
66620 Nonnweiler-Kastel
0151 18336614
www.diehochwaldimker.de
info@diehochwaldimker.de

89



Imkerei Familie Fontaine

» Klein aber fein! «

René Fontaine

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

Neben Honig in Imkerqualität bieten wir Honigessig und Honiglikör.

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

IMKEREI FAMILIE FONTAINE –
SINA UND RENÉ FONTAINE

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

Verkaufsstellen in Kell am See

Hotel-Restaurant Zur Post



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

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

Wald- & Wiesenkorb



Im Wald- und Wiesenkorb finden Sie Geschenke für jeden Anlass. Pflanzen und Dekorationen für Haus und Garten. Eigene Produkte, Ebbes von hei. Gestaltung von Festlichkeiten aller Art.

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

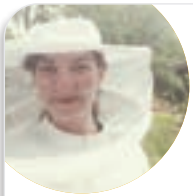
Tourist-Info Hochwald-Ferienland



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

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

90



Imkerei Laura Marmit

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

Laura Marmit

IMKEREI LAURA MARMIT

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

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

91



Imkerei Werner Scherf

» Honig aus Hinzenburg und Umgebung «

Werner Scherf

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

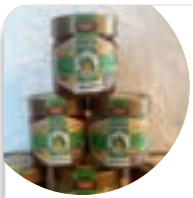
IMKEREI WERNER SCHERF

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

Wir bieten:

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

92



Imkerei Familie Scherf

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

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

IMKEREI FAMILIE SCHERF

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

Wir bieten:

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

93



Imkerei Bienen-Schröder

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

IMKEREI BIENEN-SCHRÖDER

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

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

Bei uns erhältst Du:

> **Blüten- und Sommerhonig aus eigener Herstellung**
> **Cremig und streichzart in naturbelassener Qualität**
> **250 Gramm und 500 Gramm Gläser**

94



Hobbyimkerei Graul

» Honig aus der Nationalparkregion Hunsrück-Hochwald «

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

HOBBYIMKEREI BURKHARD GRAUL

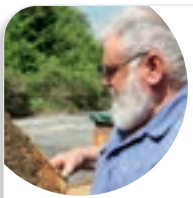
Wolfsborn 4, ***54424 Thalfang***
0171 7411849
Burkhard.graul@t-online.de

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**

95



Imkerei Peter Alt

» Aus dem Hobby wurde Leidenschaft! « *Peter Alt*

IMKEREI PETER ALT

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

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.

96



Imkerei Roth

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

Markus Roth

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

Unsere Produktpalette:

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

IMKEREI ROTH

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

97



Hobbyimkerei Wagner

Honig aus Immert – aus Liebe zur Heimat!

Marco Wagner

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.

IMKEREI MARCO WAGNER

Zur Träf 6
54426 Immert
06504 4230542
www.hobbyimkerei-wagner.de
baeckisch@gmx.de

98



Imkerei Rita Anton

Nachhaltig, der Natur zuliebe!

Rita und Peter Anton

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.

IMKEREI RITA ANTON

Haager Straße 42
54497 Morbach-Merscheid
06533 5360
www.honigundseife.de
rian83@t-online.de

99



Bio-Imkerei Lettl

Natürlich – BIO!

Gerhard Lettl



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.

BIO-IMKEREI LETTL

Weiherstr. 11
56841 Traben-Trarbach
0176 70850409
email@gerhard-lettl.de

Keltenpark Otzenhausen



Öffnungszeiten 2023: **1. April - 29. Okt.**

Samstag/Sonn– und Feiertage: **10:00 - 18:00 Uhr**
Ferien Saarland zusätzlich Mo. - Fr.: **13:00 - 18:00 Uhr**

www. keltenpark-otzenhausen.de

100



Fleischerei Stroh

» Wissen, wo es her kommt! «

Jan Stroh

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

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

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

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

Unsere regionalen Qualitätsprodukte:

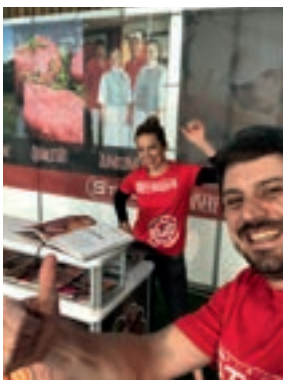
- **Rindfleisch**
- **Schweinefleisch**
- **Wurstspezialitäten**
- **Grillspezialitäten**
- **Rindergulasch**
- **Schwenker**
- **Lyoner**
- **BBQ-Cuts**
- **Dry Age**
- **Schinken**
- **Salami**

...und vieles mehr





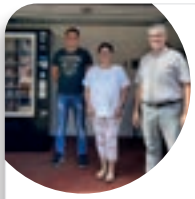




FLEISCHEREI STROH

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

101



Fleischerei Follmann und Simonshof

» Die Metzgerei mit dem eigenen Bauernhof «

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

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

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

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

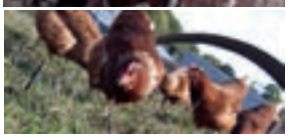
Wir bieten:

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









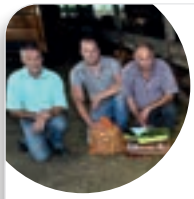
METZGEREI-PARTYSERVICE-BISTRO FOLLMANN

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

SIMONSHOF

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

102



Bioland Bergwiesenhof

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

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



BIOLAND BERGWIESENHOF / OLAF UND MICHAEL ZIMMER

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

Bioland
Wir sind Partner



HOF AM WEIHER
DER HOF DER SEINEN KUNDEN GEHÖRT

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**

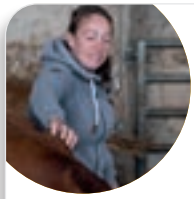
Wir liefern Ihnen Bio-Lebensmittel mit unseren Kühlfahrzeugen frisch und bequem an die Haustür. Unser Angebot umfasst **viele Produkte vom eigenen Hof und von 50 weiteren Erzeugern aus der Region Saar-Pfalz-Hunsrück**, ergänzt durch ein **Bio-Vollsortiment**.

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

103



Valentinushof

» Wo Kälber zusammen mit ihren Müttern leben dürfen. « *Karoline Klein-Maas & Thomas Maas*

Als Landwirtschaftsmeisterin bewirtschafte 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 vakumiert. 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***
06832 7232
www.valentinushof.de
info@valentinushof.de
www.facebook.com/valentinushof

Valentinushof

104



Wildkammer Merzig

IHR WILDFLEISCHSPEZIALIST IM SAAR-LOR-LUX

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

Thorsten Nilles

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

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

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

Ein Auszug aus unserer Produktpalette:

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



ÖFFNUNGSZEITEN:

Di / DO / FR	10 - 12 Uhr 13 - 18 Uhr
SA	09 - 14 Uhr



WILDKAMMER MERZIG

Trierer Straße 148 B, ***66663 Merzig***
0162 3057606
wildkammermerzig@web.de
www.facebook.com/profile.php?id=100055061635322

105



Wildspezialitäten Böhm

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

Henning Böhm

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

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

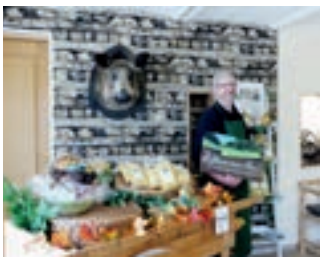
In unserer Wildmanufaktur werden nur Einzelgewürze und natürliche Zutaten ohne unnötige Zusatzstoffe wie Glutamat und Konservierungsstoffe verwendet. Deshalb ist das gesamte Sortiment „Ebbes von Hei!"-zertifiziert.

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

Unsere „Ebbes von Hei!"-zertifizierten Spitzenprodukte:

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

...und vieles mehr!



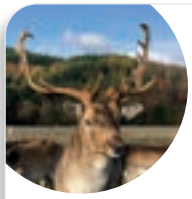




WILDSPEZIALITÄTEN BÖHM

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

106



Nunkircher Wildgehege

» Hirsche hautnah erleben! «

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

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

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

Unsere Produkte:

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







NUNKIRCHER WILDGEHEGE

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

107



Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg" & Wildprodukte

» Im Zeichen des Hirschs auf kulinarischer Pirsch. «

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 Hei!"-zertifiziert.

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

Wir bieten:

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



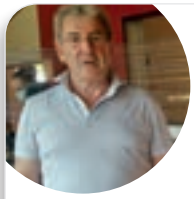




HOTEL-RESTAURANT „ZUM SCHLOSSBERG" & WILDPRODUKTE

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

108



Fleischerei Thörnich

» Ihre Fleischerei für unbesorgten Wurst- und Fleischgenuss! «

Jürgen Thörnich

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

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

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

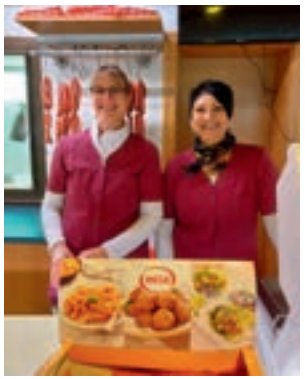
Ein erfolgreicher Geschäftszweig ist sein Partyservice, den er und sein Team mit großer Leidenschaft betreiben.

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

Unsere Spezialitäten:

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







FLEISCHEREI THÖRNICH

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

FLEISCHEREI THÖRNICH
Ihre Fleischerei für unbesorgten Fleischgenuss!

109

Willi's Bio Fleischerei

BY QUINT GMBH & CO. KG

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

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

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

» Ein herzhaftes Stück Respekt! «

Wir bieten:

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

EDEKA Quint
TRIER TARFORST / Kohlenstraße 60-62
TRIER FEYEN / Castelnauplatz 3

Montag – Samstag
von 07:30 bis 20:00 Uhr

VERKAUFSMOBIL
Willi's Bio Fleischerei
Trier / Wochenmarkt
Freitag
von 07:00 – 13:00 Uhr

Willi's
BIO FLEISCHEREI
by QUINT



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

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

LANDKREIS TRIER-SAARBURG

110



Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

DE-ÖKO-006

» Bio-Fleisch, vegan oder vegetarisch, und das mit Liebe auf den Tisch. Was wir dem Tier Gutes tun, das bekommt der Mensch vom Tier zurück! «

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***
06589 1682 *info@gasthaus-massem.de*
www.gasthaus-massem.de
www.facebook.com/Gasthaus-Maßem-1719567411651178

111



Fleischerei Schmitt

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

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

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

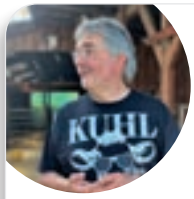


FLEISCHEREI SCHMITT

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



112



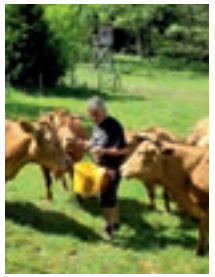
LANDWIRTSCHAFT LINN

» 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-Pölert. 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*
06586 992368 u. 0171 9915112



Nur was gegessen wird, kann man auch erhalten. Die Züchtung des fast ausgestorbenen Glanrinds, einer traditionellen Hausrindrasse, 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. 0681-48009
saarland@slowfood.de, www.slowfood.de/saarland

113



Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

Lola Güldenberg

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

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

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

Wir bieten:

- **Authentische Landhausküche mit Fleisch aus eigener Bioland-Galloway-Zucht DE-Öko-006**
- **Burger & Steaks**
- **Eigene Wurstspezialitäten, auch im Online-Shop**
- **Wanderpicknick-Beutel mit hofeigenen Produkten**
- **Fleisch in der Direktvermarktung**
- **Barrierefreie und rollstuhlgerechte Unterkünfte**





LANDHAUS GRÄFENDHRON

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

LANDHAUS GRÄFENDHRON

114

HUNSRÜCKSCHWEIN – AB 2021 AUF STROH – 100% gentechnikfrei

Metzgerei Kneppel

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

Qualität und Tradition aus dem Hunsrück

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

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

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

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

Wir bieten:

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





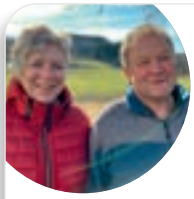
METZGEREI KNEPPEL

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



LANDKREIS BERNKASTEL-WITTLICH

115



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 zuzufüttern. Unsere Tiere werden im hofeigenen Schlachthaus schonend und stressfrei (ohne Tiertransporte) geschlachtet. Wir lassen ihnen ihre Fleischportionen fachmännisch in küchenfertige Stücke zerlegen und geben ihnen gerne Ratschläge zur Verwendung.

Unsere Produktpalette:

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

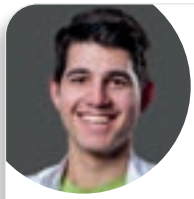
BIO HOF CONRAD

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





116



Artschi's Dogfood – 100 % natural

» Meine Motivation ist auch eine Herzensangelegenheit «

Arthur Schäfer

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

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

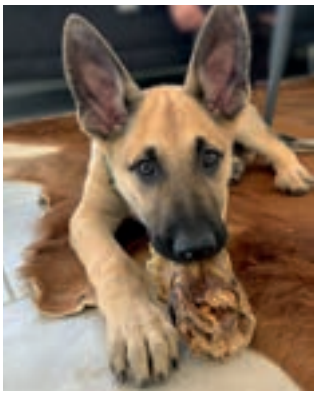
Das zeichnet Artschi's Dogfood aus:

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

Unsere Produkte:

- **Nassfutter**
- **Trockenfutter**
- **Kauartikel**







ARTSCHI'S DOGFOOD – 100% NATURAL

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

117



Forellenhof Trauntal

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

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

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

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

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

» **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 Saiblingen, Bach- und Regenbogenforellen mit besonderer Qualität und Frische, auch als Schlachtforelle, veredelt in unserer Räucherei oder lebend angeliefert.**

> **Speisen und Übernachten in unserem Hotel „Forellenhof Trauntal" mit Außenterrasse, Doppelzimmern und Ferienwohnungen. Frische saisonale Menüs aus hauseigenen Produkten und erlesene Weine aus der Region.**

> **Angeln mit Tagesschein oder Gruppenangeln.**



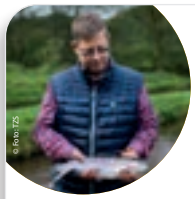




FORELLENHOF TRAUNTAL GBR, ANDREA UND DIETMAR WINDSBERGER

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

Forellenhof Trauntal



Forellengut Rosengarten

118

» **Frischer Fisch aus Ihrer Region!** «

Marc Rosengarten

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

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

Wir bieten Ihnen ...

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

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

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

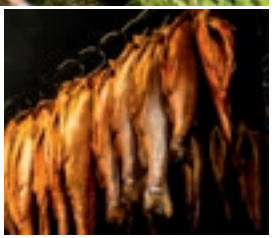
Bei uns gilt:
Natur pur statt Massentierhaltung!
Im März 2011 haben wir uns vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit zertifizieren lassen und verfügen nun über das Prüfsiegel „GesicherteNachhaltigkeit". Damit stellen wir uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und der Zukunft unserer Kinder.

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

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







FORELLENGUT ROSENGARTEN

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

FORELLENGUT ROSENGARTEN

119



Weingut Ökonomierat Herber

Familientradition & Leidenschaft

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

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

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

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

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

Kimberly & Matthias Herber

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

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

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

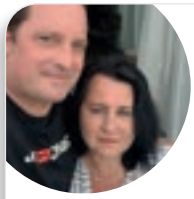




WEINGUT ÖKONOMIERAT HERBER

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

120



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 Sehndorf 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 Edelstahltanks ausgebaut.

Unser Rotwein reift traditionell im Eichenfass (Barrique).

Unsere Sekte 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.

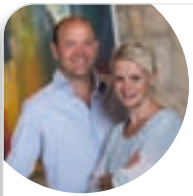
Wer sich von der Qualität der Weine überzeugen und diese erleben möchte, kann in der Weinprobierstube seinen Lieblingswein ausfindig machen. Es können dort auch Weinproben mit kleinen Gaumenfreuden für Gruppen ab zehn bis 60 Personen nach Voranmeldung gebucht werden.



WEINGUT HARTMANN

*Apacher Straße 29a/34, **66706 Perl***
06867 5307
www.weingut-hartmann.de
info@weingut-hartmann.de

121



Weingut Karl Petgen

» Der Tradition verpflichtet. «

Peter Petgen

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

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

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









WEINGUT KARL PETGEN

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

Karl Petgen
Weingut
seit 1720

Moselle³ TRAIL

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

122



Weingut Schmitt-Weber

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

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

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

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

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

WEINGUT SCHMITT-WEBER

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

123



Weingut Peter Greif

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

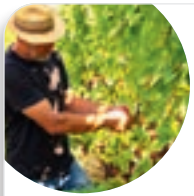
Wir bewirtschaften zurzeit 10 ha Anbaufläche auf unseren Weinbergen an Obermosel und Saar. Im Außenbetrieb legen wir sehr viel Wert auf naturnahe Bearbeitung. Auf Herbizide verzichten wir zum Schutz von Insekten und Bienen komplett. Stattdessen kommen Gründüngung und mechanische Bodenbearbeitung zum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



WEINGUT PETER GREIF / ANBAUGEBIET: MOSEL / SÜDLICHE WEINMOSEL

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

124



Weinbau & Imkerei Albert Dostert

BLOËN ELBLING

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

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

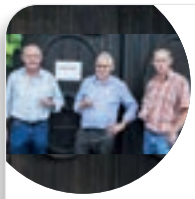
Wir freuen uns auf Sie.



WEINBAU & IMKEREI ALBERT DOSTERT

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

125



Charlys Weinkeller

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

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

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

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

CHARLY S WEINKELLER – ÖKO-WEINBAU MANFRED WELTER

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

126



Saarweingut und Ferienhof Benedikt Weidert

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

Benedikt Weidert

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

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

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

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

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

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Saarweingut u. Ferienhof
Benedikt Weidert



SAARWEINGUT UND FERIENHOF BENEDIKT WEIDERT

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

SAAR-WEINGUT WEIDERT

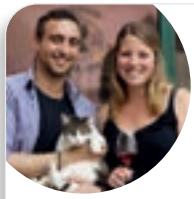
Weingut Petgen-Dahm

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

Weingut Boesen

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

127



Inga Schmitt Weine

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

Inga & David

Regionale Weinvielfalt auf nur 2,7 Hektar Rebfläche.

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

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

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

Wir produzieren:

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

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

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



INGA SCHMITT WEINE

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

INGASCHMITT

LANDKREIS TRIER-SAARBURG

128



Weingut Schmitt-Kranz

» Nicht nur Riesling – Burgundersorten – Rivaner – Winzerglühwein «

Matthias Schmitt

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

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

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

Lieferbar in der Literflasche und im 10 l – Kanister.

Unsere Angebote:

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





WEINGUT SCHMITT-KRANZ

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



129



Weinmanufaktur Kasel

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

Gerhard Biewer

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

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

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

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

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







WEINMANUFAKTUR KASEL EG

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

WEINMANUFAKTUR KASEL

130



Weingut Hutmacher

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

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

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

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

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

Wir sehen uns!

WEINGUT HUTMACHER

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

131



Weingut Gebrüder Steffes

» Weinbau im Ruwertal verlangt einem alles ab, aber das Resultat ist einzigartig! «
Rainer Steffes

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



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

FAMILIENWEINGUT GEBR. STEFFES

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

132



Bio-Weingut Reis-Oberbillig

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

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

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

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

Eine Übersicht unserer zertifizierten Produkte:

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





BIO-WEINGUT REIS-OBERBILLIG

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

WEINGUT REIS-OBERBILLIG
RIOL/MOSEL

133



Wein- und Sektgut Heinz Schneider

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

Heinz Schneider

Unser Wein- und Sektgut wurde im 17. Jahrhundert als Nonnenkloster erbaut und die bis heute erhaltenen Gewölbekeller sind das Herzstück.

Wir produzieren Riesling- und Burgunderweine mit charakteristischer Frische und unwiderstehlicher Fruchtigkeit. Unsere Rotweine sind komplex mit aromatischer Tiefe. Auf dem kargen Devonschiefer haben unsere Lagen bis zu 70 % Neigung, darunter die Top-Lagen „Leiwener Laurentiuslay" und „Josefsberg".

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

Wir unterstützen Slow Food Deutschland und haben bereits viele Staatsehrenpreise und Auszeichnungen für unsere Weine erhalten.

Auf unseren weinkulturellen Wanderungen führt Heidi Spang als Kultur- und Weinbotschafterin in die Artenvielfalt der Weinberge und erläutert die römische Kultur.





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



Weinkönigin Nadine I.
Wir sind stolz, dass wir die Weinkönigin Nadine I. in ihrer Amtszeit als Patenweingut begleiten dürfen, ein weiteres Highlight in unserer Weingutshistorie.

WEIN- UND SEKTGUT HEINZ SCHNEIDER

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

134



Weingut Nikolaus Köwerich

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

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

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

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

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



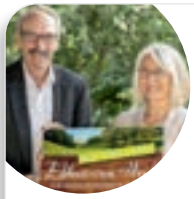




WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH

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

135



Weingut Spieles-Fuchs

» Spitzenweine von der Mosel – Die Rieslingwinzer! «

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

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

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

Unsere Produkte und Dienstleistungen:

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

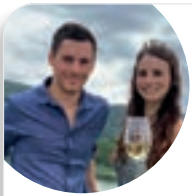


WEINGUT SPIELES-FUCHS – DIE RIESLINGWINZER

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

WEINGUT SPIELES-FUCHS DIE RIESLINGWINZER

136



Weingut Gorges-Müller

» Ausgezeichnete und bekömmliche Weine aus ökologisch verträglichem Anbau «

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

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

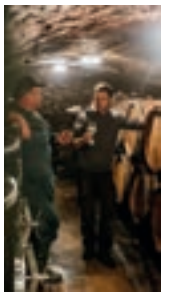
Ein echter Familienbetrieb.

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

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







WEINGUT GORGES-MÜLLER GBR

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

Gorges-Müller

137



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 5,5 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!

Unsere 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**





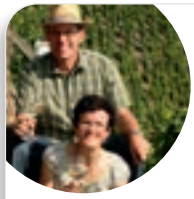


WEINGUT THIELEN-FEILEN / STEPHAN THIELEN

Moselweinstr. 11, ***54518 Minheim/Mosel***
06507 9397051
www.thielen-feilen.de
info@thielen-feilen.de
www.facebook.com/Thielen.Feilen
www.instagram.com/weingutthielenfeilen

Weingut Thielen-Feilen

138



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***
06542 2963
www.weingut-muehl.de
kornelia.muehl@web.de

Erich Mühl

139



WeinGut Benedict Loosen Erben

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

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

Unser Angebot:

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

WEINGUT BENEDICT LOOSEN ERBEN

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



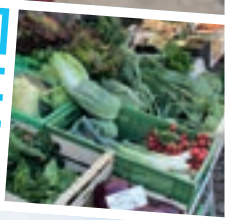
Markt in Wadern

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



Weiskircher Wein Weiher

DIE GRÖSSTE WEINPROBE IM HOCHWALD

06. + 07. Mai 2023

Liebe Weinfreunde und die, die es werden möchten,

die Region rund um Saar und Mosel ist über alle Grenzen hinweg für Weine in Spitzenqualität bekannt und diese Gourmet-Kompetenz können Sie nun hautnah am 6. und 7. Mai 2023 in Weiskirchen am Kurpark erleben.

Rund 20 Winzer aus der Region präsentieren Ihnen Ihre Top-Weine und geben Ihnen die Möglichkeit, die Produkte mit allen Sinnen zu erleben. Am Eintritt erhalten Sie hierzu Ihr persönliches Probierglas, mit dem Sie nach Herzenslust die edlen Getränke probieren können. Ihre Lieblingsweine können Sie natürlich gleich bei den Winzern erwerben und später entspannt bei unserer Abholstation an der Hochwaldhalle mitnehmen. So haben Sie die Hände frei, um weiter zu probieren, sich einen kulinarischen Happen zu gönnen und unsere Künstler zu beklatschen, denn natürlich ist für Ihr leibliches Wohl und passende Unterhaltung bestens gesorgt.

Wir freuen uns auf Sie,
Alexander Louis & Alan Zabinski

Winzer:
- **Peter Greif**
- **Ollinger-Gelz**
- **Ökonomierat Herber**
- **Loosen Erben**
- **Inga Schmitt**
- **uvm.**

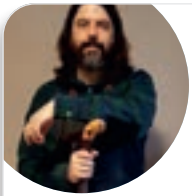




Weiskircher Wein Weiher

Weiskircher Wein Weiher
Ort: Kurpark Weiskirchen
Datum: 06. + 07. Mai 2023
Jeweils 11:00 bis 19:00 Uhr
Eintritt inkl Probierglas:
Tagesticket: 15 EUR | 2-Tagesticket: 25 EUR
zzgl. Vorverkaufsgebühren

140



Laurent Art & Craft Stockmanufaktur

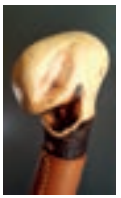
STÖCKE - SCHMUCK - KUNST

» **Wandergenuss mit einmaligen und handgefertigten Wanderstöcken** «
Dirk Laurent

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

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

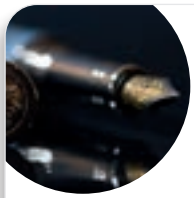
Er bietet unter anderem Wanderstöcke, Hirtenstöcke, Pilgerstäbe oder Outdoor- und Survivalstöcke.



LAURENT ART & CRAFT STOCKMACHEREI

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

141



RST Schreibgeräte Manufaktur

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

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



Aus meinem Sortiment:

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

Termine nach Vereinbarung.

RST SCHREIBGERÄTE MANUFAKTUR / RUDOLF THEODOR

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

142



Le Bon Savon

SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

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

Unsere Philosophie

Nachhaltig - palmölfrei - 100% natürliche Zusätze - plastikfreie Verpackung

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

Unsere Produktpalette:

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

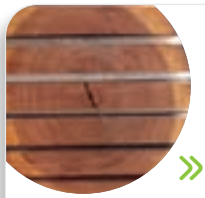
Unter www.le-bon-savon.de finden Sie unsere Verkaufsstellen oder kontaktieren Sie uns einfach telefonisch.

Wir freuen uns auf Sie!

LE BON SAVON - SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

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

143



Atelier JoRu – Feinste Möbel

Lothar Ruhland

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

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

Sortiment:

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

JOST & RUHLAND SCHREINEREI MÖBELMANUFAKTUR MASSIVHOLZ

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

144



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 demnächst auch größere Gruppen und vermittelt den Gästen die Seifenherstellung.



SEIFENSCHEUNE NIEDTAL

*Bahnstr. 45, **66780 Hemmersdorf***
06833 8948803
www.seifenscheune-niedtal.de
seifenscheune-niedtal@web.de

145



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 Unikate in Steinzeugqualität im Stil mittelalterlicher Handwerkskunst. Sie fertigt gerne auch besondere Auftragsarbeiten für individuelle Geschenke an. 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.

Monika Finsterer freut sich auf ihren Besuch!



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

MONIKA FINSTERER

*Metzer Str. 155, **66802 Überherrn-Felsberg***
0172 3491304
info@dietoepferin.de
www.dietoepferin.de



146



Zimmerei Jürgen Hoffmann

MASSIVE HANDGEFERTIGTE GARTENMÖBEL

Ich erfülle alle Kundenwünsche mit Leidenschaft

Jürgen Hoffmann

Massivholzmöbel von „holzgarnitur.de"

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



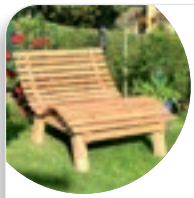
Im Angebot hat er unter anderem Sinnesbänke, Relaxbänke, Wellenliegen, Holzgarnituren und Epoxidharz-Tischplatten. Jedes Möbel wird von ihm nach den Wünschen der Kunden in liebevoller Handarbeit aus regionalen Eichen, Douglasien. Lärchen, Kirschen, Eschen und Robinien maßangefertigt.

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

ZIMMEREI JÜRGEN HOFFMANN

*An der Linde 20, **66687 Wadern-Noswendel***
06871 9220302
www.holzgarnitur.de
info@holzgarnitur.de

147



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 verschieden 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**

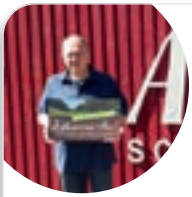
Vereinbaren Sie gerne einen Termin.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



RACKINI HOLZMANUFAKTUR UG / BENEDIKT RACK

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

148



Adams Schreinerei

IN SCHILLINGEN

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

Andreas Adams, Schreinermeister

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

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

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

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



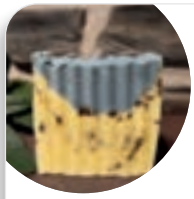




ADAMS SCHREINEREI

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

149



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***
06533 5360
www.honigundseife.de
rian83@t-online.de

WANDERN UM DEN LUFTKURORT

Thalfang am Erbeskopf

Hundefreundliche Gastgeber
Hunde-Freizeitpark Caniplace

© Elke Dubois

© Maddie 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

Genussreisen 2023

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 und in diesem Jahr auch im Oldtimerbus und auf der Saar erleben.

Touren im modernen Reisebus

1. Samstag, 22. April
Fisch- und Weingenuss

Führung durch die Fischzucht im Forellenhof Trauntal im Nationalpark Hunsrück-Hochwald / Mittagessen in Trauntal / Weinprobe in der Weinmanufaktur Kasel / Abschluss im Restaurant zur Post in Kell / anschließend Spaziergang am Keller See.

2. Samstag, 6. Mai
Senf, Wild und See

Senfmanufaktur in Losheim / Führung im Hofgut Dösterhof mit Hofladen und Café / Wildmenü im Restaurant Schlossberg in Büschfeld / Führung durch den SeeGarten in Losheim / Abschluss im Hochwälder Brauhaus in Losheim.

3. Samstag, 27. Mai
Heimat im Hunsrück und Moselriesling

Besuch von Café und Kino Heimat im Elternhaus von Edgar Reitz in Morbach / Vorstellung Bio-Rinderzucht Gräfendhron / Mittagessen im Landhaus Gräfendhron / Weinprobe im Weingut Köwerich in Leiwen / Abschluss im Restaurant zur Post in Kell am See.

4. Samstag, 24. Juni
Saargau und Obermosel

Käserei Altfuchshof in Saarburg-Kahren / Weinprobe im Weingut Peter Greif in Fellerich / Mittagessen in der Maimühle in Perl / Besuch der römischen Villa in Nennig mit ihrem Mosaikfußboden / Abschluss auf dem Pehlinger Hof in Gerlfangen.

5. Samstag, 15. Juli
Nationalpark und Edelsteine

Kleine Wanderung im Nationalpark Hunsrück-Hochwald beim Nationalpark-Tor Erbeskopf mit Bierverkostung / Mittagessen im Restaurant Steuer in Allenbach / Besichtigung der Edelsteinschleiferei Steuer in Allenbach / Abschluss in der Weihermühle in Schmelz.

6. Samstag, 19. August
Kaffee-, Bier- und Obstgenuss

Kaffeemanufaktur Plaisir in Elm / Hofgut Serrig / Führung Mettlacher Abtei-Bräu mit Mittagessen / kurze Führung in Mettlach / Obstbau Wolfgang Schmitt in Menningen / Maison Créative in Altforweiler.

Helmut Grein
Gästeführungen & Reiseveranstaltungen

Reiseveranstalter aller Touren:

Helmut Grein
Gästeführungen & Reiseveranstaltungen
An der Kapelle 16, 66780 Rehlingen-Siersburg
Tel. 0160 52 30 990
info@helmut-grein.de · www.helmut-grein.de

Genussreisen 2023

im komfortablen Reisebus



Tour im Oldtimerbus
Mercedes-Benz O321
von 1961

9. Samstag, 17. Juni
Genüsse im Saarland auf entschleunigter Tour

Choconuva in Saarwellingen / Weihermühle in Schmelz / Mittagessen im Restaurant Schlossberg in Büschfeld / Senfmanufaktur in Losheim / Führung SeeGarten in Losheim / Maison Créative in Altforweiler.

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen

7. Samstag, 16. September
Schokoladen- und Obstgenuss

Choconuva in Saarwellingen / Obsthof Lutz in Fisch / Mittagessen in der Maimühle in Perl / Schengen / Führung durch die römische Villa in Borg / Saarländisches Brennereimuseum in Tettingen.

8. Samstag, 14. Oktober
Obst- und Eisgenuss

Wildling in Freudenburg / Klause in Kastel-Staadt / Mittagessen in der Klostermühle in Ockfen / Weingut Inga Schmitt in Oberemmel / Stadtführung in Saarburg und Abschluss mit Kaffee und Kuchen oder Eis.

Beginn aller Bustouren: Saarlouis, Parkplatz St. Nazairer Allee 4

Mindestteilnehmerzahl jeweils 20 Personen

„Ebbes von Hei!" auf dem Wasser

10. Donnerstag, 22. Juni
Mit der „Queen Wilma" auf Genusstour auf der Saar

Mit dem Schiff von Saarlouis nach Mettlach und zurück. Auf der Hinfahrt Frühstück mit Produkten von „Ebbes von Hei!"-Partnern / in Mettlach Mittagessen im Mettlacher Abtei-Bräu und Führung durch die Brauerei und kleine Führung im Ort / auf der Rückfahrt Viezverkostung.

Schiffsanlegestelle in Saarlouis, Abfahrt 9 Uhr, Rückkehr gegen 18 Uhr

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen

Preis: 119 Euro pro Person je Tour

Anmeldeschluss für alle Touren 4 Wochen vor Fahrt.
Durchführung der Fahrten nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl, Bestätigung der Buchung erst dann.

Planung und Durchführung individueller Genusstouren zu Partnern von „Ebbes von Hei!" für Gruppen von 20 bis 30 Personen.

Änderungen der Touren vorbehalten.











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

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

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

SAARLAND GENUSS REGION

Genuss-Märkte 2023

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

Palmsonntag, 2. April
Frühlingsmarkt Wadgassen
Veranstalter: Gemeinde Wadgassen

Sonntag, 14. Mai
Bunt- und Kreativmarkt Saarburg
Veranstalter: Station K

Pfingstsonntag 28. Mai
Kulinarischer Nachtmarkt Saarburg
Veranstalter: Station K

Sonntag, 11. Juni
Bauern- und Genussmarkt Weiskirchen
im Wild- und Wanderpark,
Veranstalter: Gemeinde Weiskirchen und Naturpark Saar-Hunsrück

Sonntag, 16. Juli
Kunst-Handwerkermarkt Thalfang

Sonntag, 10. September
Genussmarkt Lebach
im Rahmen der 3. Lebacher Land- und Forstwirtschaftstage
Veranstalter: Stadt Lebach

Samstag, 16. September
Markt der Köstlichkeiten
in der Fußgängerzone der Kreisstadt Merzig
Veranstalter: Stadt Merzig

Sonntag, 24. September
Morbacher Herbst

Sonntag, 8. Oktober
Bauern- und Handwerkermarkt in Hermeskeil

Samstag, 14. Oktober
Genussmarkt in Mettlach
Veranstalter: Saarschleife-Touristik

Samstag und Sonntag, 28. und 29. Oktober
Herbst- und Wildmarkt Wadern
Veranstalter: Stadt Wadern

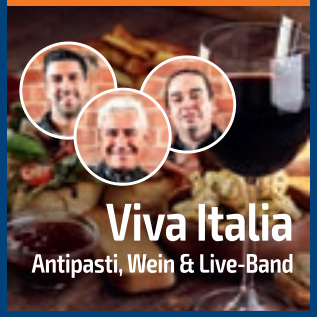


Ebbes von Hei!

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

Ebbes von Hei! trifft Kultur

Sa, 18.03 | 18:30 Uhr
Haus des Gastes, Weiskirchen



Fr, 24.03 | 19 Uhr
Römische Villa, Perl-Borg



So, 27.08 | 10 Uhr
Saarschleifenlodge



Fr, 22.09 | 19 Uhr
Saarl. Brennereimuseum,
Tettingen-Butzdorf



Sa, 18.11 | ab 18:30 Uhr
FLauers, Losheim am See



Ebbes von Hei!

SaarSchleifenLand

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

Villa Fuchs

Dinner Show 2023

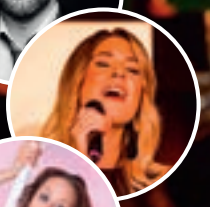
„Ebbes von Hei!“
6-Gang Menü inkl. Weinbegleitung

Sa., 04. Nov. 18.00 Uhr
Stadthalle, Merzig

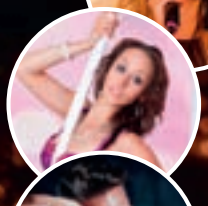
Ein aufregendes Kultur-Spektakel
gepaart mit kulinarischen Köstlichkeiten



Klavierbegleitung
von
Thomas Müller



und den
phantastischen
Stimmen von
Janina Jungbluth
und **Denis Klein**



am Vertikaltuch
Jennifer Martinez



„Comedy-Magic“ und
Mentalmagie mit dem
Zauberer **Kalibo**



erfrischende
Moderation durch
Michael Friemel

Ebbes von Hei!

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

merzig

Villa Fuchs

Übernachten 2023

mit „Ebbes von Hei!“



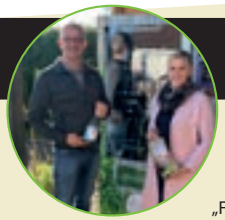
Die Saarschleifenlodge
Raus aus dem Alltag – rein in die Natur

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 Freunden.

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
06868 1809911

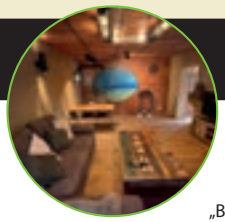


Die Erholungsoase
Wohlfühlcharakter garantiert

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
0151 74441213



Bäcker-Biber-Bildung
Alles außer „Gewöhnlich“

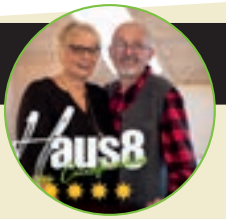
Das außergewöhnliche Projekt in Reinsfeld vereint unter dem Dach der Familie Ehses, die Traditionsbäckerei „Backstuff“ (Seite 18), die Ferienwohnungen „Nautilus“, „Bergwerk“ und „Biber“, einen gemeinsamen Aufenthaltsraum und die Möglichkeit zur Teilnahme an Kursen wie Brot backen oder Feuerlauf.

www.backstuff.de
info@backstuff.de
06503 7116

Übernachten 2023

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
0152 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 Schauren:
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

Geschenk-Kaddongs

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

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.



Foto: © Monika Lambert-Debong

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

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

Saar-Hunsrück STEIG
Traumschleifen Saar-Hunsrück
PREMIUM

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

„Lecker Pfädchen“

die Kulinarik Traumschleife

Das Lecker Pfädchen, der erste Premiumweg in Deutschland mit dem Siegel RegionalGenuss, war schon im ersten Jahr mit über 12.000 Wanderern ein Riesenerfolg.

Er ist Teil der Traumschleifen in der Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück und wurde entwickelt von der Tourist-Info Thalfang in Zusammenarbeit mit „Ebbes von Hei!“. Die 3 Genuss-Stationen und 6 Genussfenster auf dem 10 km langen, leicht zu gehenden und abwechslungsreichen Weg haben die Wanderer durchweg begeistert. Auch die Genuss-Wanderungen waren ein großer Erfolg.

Informationen zum Weg, den Angeboten und den Veranstaltungen:

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

Jetzt abstimmen:

Das Lecker Pfädchen steht nun in der Endausscheidung für die Nominierung zum Schönsten Wanderweg in Deutschland im Jahr 2023. Jeder kann seine Stimme abgeben unter

www.wandermagazin.de/wahlstudio



„Lecker Pfädchen“

kulinarische Veranstaltungen

Sonntag, 02. April
Saisoneröffnung

Neben den Genussstationen laden die Ebbes von Partner, u.a. die Viezgarage Reinsfeld, der Naturpark Saar Hunsrück und die örtliche Gastronomie zum Genuss, vor, während und nach der Wanderung ein.

Start: Start frei wählbar am Lecker Pfädchen

Samstag, 06. Mai
Brotbacken im offenen Feuer

Mit der Bäckerei Ehses, Reinsfeld – Grillhütte Burg Dhronecken. Mit Urgetreide aus der Region. Die Brote werden mit verschiedenen Techniken gebacken. Inkl. Tipps zu Sauerteig, Wildhefe und Urgetreide

Start: 14 Uhr
Burg Dhronecken
Dauer: ca. 2 Stunden
Preis/Pers.: 30 €

Samstag, 01. Juli
„Weinwanderung“

Mit den Weingütern Thielen-Feilen, Minheim und Gorges-Müller, Burgen

Start: ab 11 Uhr
Tourist-Info Thalfang

Samstag, 26. August
Hunsrücker Bierwanderung

mit der Kirner Brauerei

Start: 10 Uhr
Tourist-Information Thalfang
Preis/Pers.: 17 €

Samstag, 03. September
Federweißer-Verköstigung an der Bäscher Genusshöhe

mit dem Weingut Thielen-Feilen aus Minheim, Mosel

Freitag, 22. September
Streuobstwiesentag

mit dem Naturpark Saar-Hunsrück

Freitag - Samstag,
22. - 23. September
Viezfest in Hilscheid

Kartoffel-Wanderung
Termin wird noch bekannt gegeben

Wildwanderung
Termin wird noch bekannt gegeben

Anmeldung und weitere Informationen zu allen Veranstaltungen:

Tourist-Information Thalfang
Tel. 06504-954097 sowie
ti@erbeskopf.de



„Lecker Pfädchen“

Die Partner und ihre Angebote



Wanderfrühstück

Das nur gut 100 m vom Start entfernte Bistro am Kurpark im Wasgau-Markt bietet täglich ab 8 Uhr ein Wanderfrühstück sowie diverse Gerichte und Snacks an. Das Frühstück ist für Gruppen auch sonntags buchbar.

www.bistro-thalfang.de
info@bistro-thalfang.de
06504 9569650

kulinarische Wander-Partner

Bäckerei Spindler
mit Café und Eisautomat, 200 m vom Start. Sie bietet leckere Backwaren für die Wanderung (> Seite 16)

Landgasthof Rauland
regionaltypische Küche, ideal zum Einkehren nach der Wanderung (> Seite 152)

Bäckerei Süß & „Backstuff“ Tobias Ehses, Reinsfeld: Brotbackkurse, Lieferant für Backwaren (> Seite 18)

Biohof Conrad, Dhronecken: Bio-Rindfleisch und -Wurst (> Seite 92)

Imkerei Graul/Büchsenschütz
Thalfang-Bäsch (> Seite 75)



Picknick an den Genuss-Stationen

Bei Annegret Lipp können Gruppen ein tolles veganes Picknick an einer der 3 Genuss-Stationen buchen.

www.angeregtes.com
hello@angeregtes.com



Picknickbeutel und mehr ...

Bei **EDEKA Diehl**, nur gut 200 vom Start entfernt, gibt es ein umfangreiches Sortiment an „Ebbes von Hei!“-Produkten, sowie den Picknickbeutel, den man sich selber für die Wanderung befüllen kann. (> Seite 160).



„Lecker Pfädchen“

Die Partner und ihre Angebote

Cafe Hunsrückhaus
am Nationalparktor Erbeskopf

Was ist das Schönste an Wanderungen und langen Spaziergängen? Klar; die Natur ringsherum, die Wälder und Felder, Flüsse, die es zu überqueren gilt und vor allem auch einfach mal den Kopf frei zu bekommen. Doch es gibt noch etwas, das Wanderer so sehr schätzen, an anstrengenden Touren und während sportlicher Herausforderungen: Die Stopps zwischendurch, die kleinen Pausen mit Kuchen und einer kräftigen Tasse Kaffee, die frische Energie einhaucht. Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Cafe Hunsrückhaus, am Nationalparktor Erbeskopf, mitten im Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Freuen Sie sich über leckere regionale Gerichte. Unsere Bistro- und Getränkekarte bietet für jeden etwas. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

www.cafe-hunsrueckhaus.de
info@cafe-hunsrueckhaus.de
06782 809978-52

kulinarische Wander-Partner

Traumschleifen Saar-Hunsrück Lecker Pfädchen

in den 3 Genussstationen:

Hochwald Sprudel, Schwollen: Sprudel und Schorlen (> Seite 33)

Kirner Privatbrauerei
Biere mit und ohne Alkohol (> Seite 80)

Weingut Gorges-Müller
feine Moselweine aus Burgen (> Seite 111)

Weingut Thielen-Feilen
feine Moselweine aus Minheim (> Seite 112)

Viezgarage, Reinsfeld (> Seite 33)

kulinarische Wander-Partner

in der Verbandsgemeinde Thalfang:

Landhaus Gräfendhron
(> Seite 113)

Dorfladen Heidenburg
Kirchstraße 26
54426 Heidenburg
Tel. 06509 95050

Informationen zum Weg, den Angeboten und den Veranstaltungen:

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



Die „Kulinarischen Aktionen" bieten zusammen mit 25 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 144 bis 153 vorgestellt.

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

Kulinarische 2023 Aktionen



Fischfestival
11. bis 26. März

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 Fischs bekannter machen. Die teilnehmenden Gastronomen werden ihre Gäste mit dessen außergewöhnlichen Geschmack begeistern.

Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Trauntal 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 Aktionen 2023

Genuss von der Streuobstwiese
15. September bis 15. Oktober

Freitag, 15. September
Eröffnung der Streuobstwochen
bei Wildling, Freudenburg, Herrenmühle

Samstag und Sonntag, 16. und 17. September
Tag der offenen Tür
Ludwig Müller, Wahlen

Mittwoch - Sonntag, 20. - 24. September
Streuobsttage in Gisingen
Obstausstellung Haus Saargau

Samstag, 23. September
„Ebbes von Hei!" trifft Kultur
im Brennereimuseum Tettingen

Samstag und Sonntag 23. und 24. September
Viezfest
in Hilscheid

Freitag, 29. September
Viezprobe bei 5 „Ebbes von Hei!"-Produzenten

Samstag 30. September
Mackenrodter Apfelernte und Saftpressen für Kinder
auf der Streuobstwiese am Sportplatz



Sonntag 1. Oktober
Erntedankfest auf der Herrenmühle
Freudenburg

Sonntag 1. Oktober
Kaffee und Kuchen im Bungert
Roland Lutz, Fisch

Freitag, 6. Oktober
Expedition auf die Streuobstwiese
mit Kelterfest in Gusenburg

Samstag, 7. Oktober
Viezfest in Merzig

Samstag und Sonntag, 14. und 15. Oktober
Äbelfescht
in Tettingen-Butzdorf und Borg

Sonntag, 15. Oktober
Apfel- und Kartoffelfest
Erwinger Scheier in Beckingen- Erbringen



Alle Infos finden Sie unter:
www.ebbes-von-hei.de
www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik

150


151


Kulinarische Aktionen 2023



Streuobstwiesen-Genusswochen
16. September bis 01. Oktober

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 Winterrambur und Goldparmäne 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.

TOP-EVENTS

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 Aktionen 2023



Kartoffeltage
7. bis 22. Oktober

Hochgenuss mit einer Vielfalt an Sorten

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

Die bei der Aktion verwendeten Kartoffeln kommen ausschließlich von den inzwischen 15 Landwirten in der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!", welche auch Kartoffeln anbauen. Sie legen Wert auf eine große Vielfalt der angebauten Sorten. Deren Kartoffeln werden auch in den zahlreichen „Ebbes von Hei!"-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 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 Aktionen 2023



Wildwochen
4. bis 19. 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.

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.

TOP-EVENTS

SA + SO
28 + 29.10.2022
Herbst- und Wildmarkt
mit „Ebbes von Hei!"– Genussmarkt, Essen, Trinken, Leckerem aus der Region und Informationen zu Wald, Jagd, Natur und Landschaft.

Kulinarische Aktionen 2024



Omas Küche
27. Januar bis
11. Februar 2024

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.

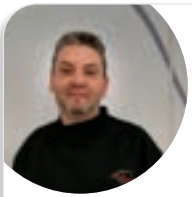
Angeboten werden Wild-, Geflügel- oder Fleischgerichte, die ohne die Edelteile auskommen. Probieren Sie zum Beispiel eine köstliche Rindfleischsuppe, Wildburger, Innereien, Kohlrouladen, pikantes Schweinegulasch vom Hunsrückschwein, Hackbraten, Wildbratwurst oder Rinderrouladen.

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

152



Hotel-Restaurant Litermont

Wir sind dabei!

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

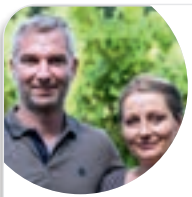


HOTEL-RESTAURANT LITERMONT

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

Fischfestival / Kartoffeltage

153



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 Markusturm.



WEIN ERLEBNIS HOTEL MAIMÜHLE

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

Fischfestival / Wildwochen

154



Landhaus & Hotel Sonnenhof

Wir sind dabei!

Das seit über 30 Jahren familienbetriebene Hotel-Restaurant Sonnenhof bietet in der eleganten und wohltuenden Atmosphäre des Restaurants eine moderne, frische, regionale und traditionelle Küche. Selbstverständlich bietet das Küchenteam auch vegetarische und vegane Speisen an. Im Sommer lockt die herrliche Gartenterrasse, wo sich die Gäste unter hohen Bäumen entspannen können. Im Winter lieben die Gäste den lichtdurchfluteten Wintergarten und die Behaglichkeit der Bauernstube. In der urigen Wirtsstube kann man ganz traditionell eine kräftige Vesper mit einem Wein aus der Region genießen.

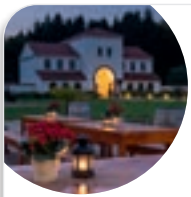


LANDHOTEL & RESTAURANT SONNENHOF

Merziger Str. 3, ***66706 Perl-Hellendorf*** *06868 773*
www.sonnenhof-perl.de
info@sonnenhof-perl.de

Omas Küche / Fischfestival

155



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.

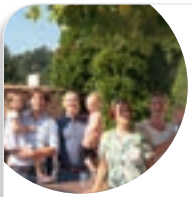


TAVERNE VILLA BORG / CHRISTIAN HEINSDORF

Im Meeswald 1, ***66706 Perl-Borg*** *06865-911712*
www.taverne-borg.de
c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de

Fischfestival / Wildwochen

156



Hotel-Restaurant Laux

Wir sind dabei!



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

HOTEL-RESTAURANT LAUX

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

Omas Küche / Fischfestival / Streuobst / Kartoffeltage

157



Hotel-Restaurant Roemer

Wir sind dabei!



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

HOTEL-RESTAURANT ROEMER

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

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg"

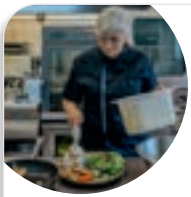
mehr Infos: Seite 72

66687 Wadern-Büschfeld
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Wir sind dabei!

Fischfestival / Wildwochen

158



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.

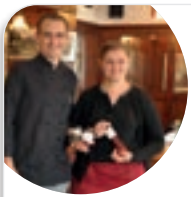
Chefkoch Andreas Wegner steht mit seinem Team für eine anspruchsvolle Frischeküche soweit wie möglich aus regionalen Zutaten. Deshalb ist die Speisekarte klein aber kreativ und vielseitig. Das Restaurant bietet auch eine umfangreiche Weinkarte auch mit Winzern aus der Region.

RESTAURANT MAISON AU LAC

Zum Stausee 200, ***66679 Losheim am See*** *06872-993434*
www.maison-au-lac.de
restaurant@maison-au-lac.de

Kartoffeltage / Wildwochen

159



Restaurant Zum Dompropst

Wir sind dabei!

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

- feine Auswahl an Spezialitäten, immer passend zur Jahreszeit
- täglich wechselnde Speisen sowie ein 4-Gang Menü
- regionale, aber auch internationale Weine
- Kaffeespezialitäten mit Bohnen regionaler Produzenten
- Platz für kleinere Feiern bis zu 18 Pers. in der „Alten Backstube"



RESTAURANT ZUM DOMPROPST / CHRISTIAN UND SASKIA BIRTEL

Marktplatz 19, ***66687 Wadern*** *06871 8762*
www.dompropst-wadern.de *info@dompropst-wadern.de*
www.facebook.com/ZumDompropst *www.instagram.com/zumdompropst*

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

160



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

161



School Kättchen Café

RESTAURANT, CAFÉ, WEINBAR & LOUNGE

Wir sind dabei!



Das School Kättchen Café befindet sich im urigen Dorf Weierweiler mitten im Schwarzwälder Hochwald. Aus einem mehr als 160 Jahre alten Lothringer Bauernhaus hat Raimund Repplinger ein wahres Kleinod der Gastronomie geschaffen. Charme und Charakter des behutsam renovierten Hauses sind immer noch wie in Ur-Omas Zeiten.

SCHOOL KÄTTCHEN CAFÉ

Dorfstraße 12, ***66709 Weiskirchen-Weierweiler*** *06874 1229*
www.schoolkaettchen.de *schoolkaettchen@t-online.de*
www.facebook.com/SchoolKaettchen

Kartoffeltage

Hofgut Dösterhof

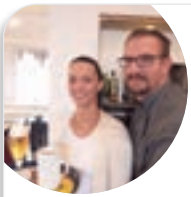
mehr Infos: Seite 46

66687 Wadern-Altland
www.doesterhof.de

Wir sind dabei!

alle Aktionen

162



RESTAURANT MEYERSHOF

Wir sind dabei!



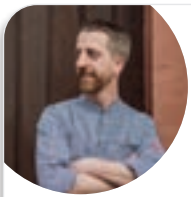
Das von Familie Junkes betriebene Restaurant Meyershof mit gemütlichem Biergarten bietet eine regional und saisonal orientierte Speise- und Getränkekarte. Alle Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt täglich frisch zubereitet.
Über die Hausmarke „Hofknecht" bietet der Meyershof zusätzlich selbst produzierte Spezialitäten wie z. B. Salatdressings, Soßen, Schinken u. v. m. zum Mitnehmen an.

RESTAURANT MEYERSHOF FABIAN JUNKES

Bahnhofstr. 2, ***66620 Nonnweiler-Otzenhausen*** *06873 669813*
www.restaurant-meyershof.de *restaurant.meyershof@t-online.de*
www.facebook.com/restaurantmeyershof

alle Aktionen

163



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
06587 991284 u. 0151 21668899
www.facebook.com/panzhaus
www.instagram.com/panzhaus

alle Aktionen

164



Hotel-Restaurant Erasmus

Wir sind dabei!

Familiär. Liebevoll. Lokalpatriotisch.

Wir sind ein familiengeführtes Haus – Hotel und Restaurant sind unser Lebenswerk. Bei unserer täglichen Arbeit treibt uns die Motivation, Ihnen eine schöne Zeit zu bereiten. Deshalb wird bei uns mit Liebe gekocht und mit einem Lächeln serviert. Wir möchten, dass Sie gerne wiederkommen und sich dort wohlfühlen, wo wir leben.



HOTEL-RESTAURANT ERASMUS

*Kirchstr. 6 a, **54441 Trassem** 06581 9220 Info@st-erasmus.de*
www.st-erasmus.de www.facebook.com/HotelStErasmus

Fischfestival / Wildwochen

165



Landidyll Weinhotel Klostermühle

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Weinhotel mitten im Saartal gelegen ist der ideale Ausgangspunkt für eine Tour entlang der Flüsse. Genießen Sie den Blick auf den Ockfener Bach und lassen sich vom leisen Plätschern in den Schlaf wiegen. Unsere Komfort-Zimmer versprechen einen erholsamen Urlaub. In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit regionalen Leckereien.



LANDIDYLL WEINHOTEL KLOSTERMÜHLE

*Hauptstr. 1, **54441 Ockfen/Saar** 06581 9293-0*
www.klostermuehle-saar.de weinhotel@klostermuehle-saar.de

Omas Küche / Fischfestival / Streuobst / Wildwochen

Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

mehr Infos: Seite 88

54429 Schillingen
www.gasthaus-massem.de

Wir sind dabei!

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

166



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 / Streuobst / Kartoffeltage / Wildwochen

167



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

168



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.

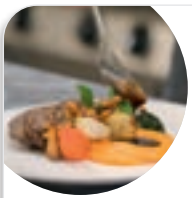


LANDGASTHOF RAULAND

*Hauptstr. 17, **54424 Thalfang** 06504 318*
www.landgasthof-rauland.com info@landgasthof-rauland.com

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

169



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** 06533 93950*
www.2theimat.de info@2theimat.de www.facebook.com/deine2theimat

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

Landhaus Gräfendhron

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

mehr Infos: Seite 90

54426 Gräfendhron
www.landhaus-graefendhron.de

Wir sind dabei!

Kartoffeltage / Wildwochen

170



Waldgasthaus am Schwarzenbruch

Wir sind dabei!

Mitten im Nationalpark Hunsrück-Hochwald liegt das Waldgasthaus am Schwarzenbruch. In familiärer, lockerer Atmosphäre lecker speisen und genießen. Wir kochen, so Holger Freiberg, wo immer möglich mit regionalen Produkten von Erzeugern aus der Nationalparkregion. Regionalität, Frische und Qualität sind unser Anspruch.



WALDGASTHAUS AM SCHWARZENBRUCH

*Hüttgeswasen 1, **55758 Allenbach** 06782-888 oder 01732887327*
www.waldgasthaus-schwarzenbruch.de info@schwarzenbruch.com
www.facebook.com/Schwarzenbruch

Fischfestival

171



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 Kartoffelworschd" zum Verkauf.



HOTEL-RESTAURANT „ZUM STERN"

*Ausweilerstr. 2, **55774 Baumholder** 06783-5877*
www.zum-stern-baumholder.de kontakt@zum-stern-baumholder.de

alle Aktionen

Forellenhof Trauntal GbR

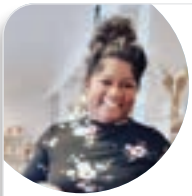
mehr Infos: Seite 94

54422 Börfink/Einschiederhof
www.forellenhof-trauntal.de

Wir sind dabei!

Fischfestival

172



Unverpackt Eppelborn „Die Eppelkischd"

» Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt! «

Vanessa Geib-Schorr

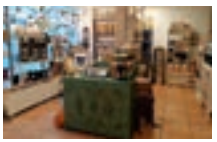
Unter dem Motto „unverpackt und regional einkaufen" bietet die „Eppelkischd" ein breites Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln. Die Palette reicht von frischem Obst und Gemüse über Käse bis zu Nudeln und Brotaufstrichen. Alles wird von regionalen Anbietern bezogen. Das Sortiment wird nach und nach erweitert.

Auch im Getränkebereich gibt es mit regionalen Säften, Weinen, Likören und Wasser ein umfangreiches Angebot von ausgesuchten Erzeugern.

Das Blue Future Mineralwasser kommt vom „Ebbes von Hei!"–Partner St. Nikolaus-Quelle aus Malborn. Damit wird der Aufbau eines nachhaltigen Trinkwasserprojekts in Tansania unterstützt.

Neben den Lebensmitteln bietet Vanessa Geib-Schorr Hygiene- und Kosmetikartikel aus nachhaltiger Produktion und ist der einzige Laden im Saarland mit Glasbins.

Lassen Sie sich überraschen vom Angebot der „Eppelkischd"!



UNVERPACKT EPPELBORN „DIE EPPELKISCHD"

Bahnhofstr. 12, ***66571 Eppelborn***
0151 72020560
www.eppelkischd.de
unverpackt-in-eppelborn@gmx.de

173



Genussvoll

„GENUSSVOLL" EINKAUFEN IN MERZIG

» Ich biete ausschließlich von mir persönlich ausgesuchte Premiumprodukte an «

Yvonne Puppe

„Genussvoll – Tee & Gourmet" ist ein von Yvonne Puppe geführter Tee- und Gourmetladen mitten in Merzig, wo es in geschmackvollem Ambiente viel zu entdecken gibt. Einkaufen bei „Genussvoll" ist wegen der Vielfalt der hochwertigen Angebote ein besonderes Erlebnis.

„Genussvoll" bietet unter anderem Tee, Kaffee, Honig, Pralinen, Schokolade, Spirituosen, Säfte und Weine, sowie Feinkost mit Pasta, Ölen, Essigen, Senf, Pesto oder Gewürzen. Es gibt eine große Auswahl an Präsenten. Regionale Erzeuger sind im Sortiment immer stärker vertreten. Sehr beliebt sind die „Ebbes von Hei!"-Einkaufstaschen aus hochwertigem Filz.

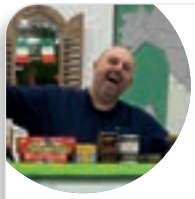
Lassen Sie sich überraschen vom „genussvollen" Angebot!



GENUSSVOLL – YVONNE PUPPE

Brauerstraße 2, ***66663 Merzig***
06861 9123933
www.genussvoll-merzig.de
info@genussvoll-merzig.de

174



Silvios italienische Spezialitäten

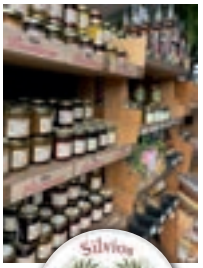
» La Dolce Vita im Herzen des Saarlands! «

Silvio

„EBBES VON HEI !" – Regionale Spezialitäten
Vom Käse bis zum Schinken und allerlei herzhaften Wurstwaren, vom Saft über den Wein bis zur Bettsaicher Marmelaad haben wir einen Querschnitt der kulinarischen Kostbarkeiten unserer Region Saar-Hunsrück im Programm. Ebenso täglich frisches Obst und Gemüse von regionalen Partnern.

Neben regionalen Köstlichkeiten erwartet Sie auch eine große Auswahl an mediterraner Feinkost, Weinen und Spirituosen. Außerdem: Geschenkideen für jeden Anlass, liebevoll gestaltete Präsentkörbe, Weinproben & Weinberatung.

Vorbeischauen lohnt sich!
Wir freuen uns auf Euren Besuch.



SILVIOS ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Saarbrückerstraße 18, ***66679 Losheim am See***
06872 888830
www.silviositalienischespezialitaeten.com *silvio@silvios-online.de*
www.facebook.com/Silvios-Italienische-Spezialitäten-205084082954206

175



Mini Markt am Park

» Hier gibt's viel „Ebbes von Hei!" «

Die Myosotis-Service GmbH ist Mitglied der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!". Wir bieten Catering, fahrbaren Mittagstisch, sowie Kita-, Schul- und Betriebsverpflegung und beziehen möglichst viele Produkte von regionalen Erzeugern.

Mit unserem Mini-Markt am Park mitten in Britten möchten wir über regionale Nahversorgung einen Beitrag zur Stärkung des Dorflebens leisten. Unser Angebot reicht von Lebensmitteln über Zeitschriften, Lotto und individuellen Geschenkpräsenten.

Aus Überzeugung führen wir ein wachsendes Sortiment an Produkten von Erzeugern aus der Region. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

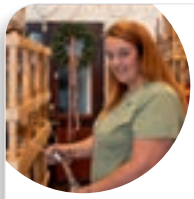
Wir bieten Ihnen:

- **Regionales Warenangebot**
  Wir führen diverse „Ebbes von Hei!"-Produkte aus der Region und von Edeka Food Service
- **Tabakwaren, Zeitungen, Lotto**
- **Individuelle Geschenkpräsente**
  zu Ihren gewünschten Themenwelten

MINI MARKT AM PARK

Saarstr. 24, ***66679 Losheim am See/Britten***
06872 5005555
a.simon@myosotis-service.de

176



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***
06876 7919910
unverpackt.weiskirchen@gmail.com
www.facebook.com/UnverpacktWeiskirchen

177



La Enoteca

» Feinschmecker, Hobby-Köche und Weinkenner willkommen! «

Davide Mazzotta

Sie lieben die italienische Küche?

Dann lernen Sie „La Enoteca“ kennen!

Exklusive Weine, Liköre und Grappas, erlesene Käsesorten, exotische Kräuter und Gewürze, feine Dips, leckere Pasta, Öle und Balsamicos, feinste Salami, Nougats und Panettone, Trüffelbutter und Kaffee-Spezialitäten. In der „La Enoteca“ findet man alles, was das Genießerherz erfreut. Auch im großen „Ebbes von Hei!“-Verkaufsregal ... beste Produkte, die sich auch auf den Tellern des hauseigenen Bistros wiederfinden.

Buon apetito!



LA ENOTECA / DAVIDE MAZZOTTA

Trierer Str. 21, ***66709 Weiskirchen***
06876 8744965
www.la-enoteca.de *info@la-enoteca.de*
www.facebook.com/laenoteca.net

178



GLOBUS Markthalle Losheim

» Gutes von hier. «

Bei Globus in Losheim finden Sie ein breites und tiefes Sortiment von rund 120.000 Artikeln. Mit rund 1.000 Parkplätzen ist der Markt im Hochwald gut zu erreichen und auf rund 10.000 m² gibt's alle Artikel des täglichen Bedarfs und weit darüber hinaus. Lokalität wird beim 1971 Eröffneten SB-Warenhaus großgeschrieben. Bereits vor rund 15 Jahren wurden lokale Lieferanten unter der Dachmarke „Gutes von hier“ geführt. Bei Globus bedeutet Lokalität nicht nur die große Brauerei, die deutschlandweit vertreibt, sondern Lieferanten die bei Globus Losheim zu Hause sind. Hier kann noch der kleine Imker aus dem Nachbarort seinen Honig verkaufen, ebenso wie die Schnapsbrennerei aus der direkten Nachbarschaft. Zug um Zug kommen bei Globus Losheim weitere Ebbes von Hei Artikel und Lieferanten dazu.

Wir bieten Ihnen:

- **„Gutes von Hier“** lokale Lieferanten im Umkreis von maximal 40 km um Globus Losheim
- **Große Auswahl an lokalen Artikel** aus vielen, verschiedenen Warenbereichen
- **Über 50 verschiedene lokale Produzenten** mit insgesamt rund 800 Artikeln direkt aus Ihrer Region
- **Stetig wachsendes Sortiment und große Auswahl an „Ebbes von Hei!“-Produkten produzierender Händler** Wir produzieren in unserer Fachmetzgerei und Meisterbäckerei täglich, mehrmals frisch

ÖFFNUNGSZEITEN: MO BIS SA 8 - 20 UHR



GLOBUS MARKTHALLE LOSHEIM

Haagstraße 60, ***66679 Losheim am See***
06872 601-0
www.globus.de/losheim
www.facebook.com/GlobusLosheimAmSee

GLOBUS Losheim

LANDKREIS MERZIG-WADERN

179

HACO

ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM

» Mehr als ein Lebensmittelmarkt – wir leben für die Frische! «







Unser FrischeMarkt bietet alles, was das Genießerherz begehrt. Entdecken Sie frische Antipasti, fangfrischen Fisch sowie Käse- und Fleischspezialitäten an unseren hochmodernen Frischetheken.

Als innovatives Erlebnis-Einkaufszentrum für Food, Mode, Lifestyle-Produkte und Sport sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen und Herausforderungen. So stellen wir uns immer wieder eine Frage als Grundlage, um das Einkaufen besser zu machen: Was macht einen guten Lebensmitteleinkauf aus? Zum einen ein Warenangebot, welches alle Facetten einer gesunden Ernährung abdeckt und zum anderen die Leidenschaft unserer Produkte wiederzugeben. So macht Einkaufen Spaß und bekommt den verdienten Stellenwert.

Wir bieten Ihnen:

> **hauseigene Fachmetzgerei**
Unsere Einkäufer suchen die besten Rinder und Schweine von Landwirten aus der Region Saarland/Rheinland-Pfalz aus

> **regionale Produkte**
ständig wachsende Anzahl an regionalen Produkten aus unserer Heimat und über 50 Lieferanten aus der Region

> **großes Bio Sortiment**
von Bioland bis Demeter im Bereich Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Nahrungsmittel, Weine und Drogerieartikel

> **beste Qualität, Service und Beratung**
durch zertifizierte Ernährungsfachkräfte, Weinsommelier und Fleischsommelier



HACO ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM / HAAS & BIRTEL GMBH & CO. KG

*Franz-Haas-Str. 1, **66687 Wadern***
06871 9040
www.haco.de
www.facebook.com/hacowadern
www.instagram.com/hacowadern
www.pinterest.com/hacowadern

180



Bierverlag Kessler

» Hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“ «

Besuchen Sie unsere Getränkefachmärkte im Saarland

mit großem Sortiment an Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und Bieren, erstklassige Wein- und Spirituosenauswahl, individuelle Geschenkidee

> **Losheim am See** Saarbrücker Str. 201, Tel. 06872 921450
> **Merzig** Rieffstr. 7 F, Tel. 06861 7117
> **Merzig** Trierer Str. 199, Tel. 06861 3800
> **Orscholz** Zur Keltensiedlung 4, Tel. 06865 180 000
> **Happy Getränke St. Wendel** Linxweiler Straße 25, Tel. 06851 93999720
> **Perl-Besch** Nenniger Str. 5, Tel. 06867 9126220

BIERVERLAG KESSLER LOSHEIM KG

*Saarbrücker Str. 201, **66679 Losheim am See***
www.bierverlag-kessler.de
www.facebook.com/bierverlag-kessler
www.instagram.com/bierverlag_kessler

181



REGIONAL Saarburg und die Welt

» Heimatliebe – Gemeinsam stark für unsere Region! « *Joachim Russo*

Der von Familie Russo im Zentrum von Saarburg betriebene Laden ist seit zwei Jahren der erfolgreiche Laden für die Produkte aus der Region in Saarburg. Im Mittelpunkt des breiten Sortiments stehen Produkte aus der Region und Feinkost aus Italien.

Der geschmackvoll eingerichtete Laden bietet eine breite Palette an regionalen Erzeugnissen, darunter auch Frischeprodukte wie Fleisch, Wurstwaren und Gemüse. Mehr als 20 Erzeuger der Regional-initiative „Ebbes von Hei!“ wie die Käserei Altfuchshof aus Kahren, das Hofgut Serrig oder die Ölmanufaktur aus Saarlouis sind bereits gelistet.



REGIONAL SAARBURG UND DIE WELT / FAMILIE RUSSO

*Heckingstraße 12-14, **54439 Saarburg***
06581 9985070
www.regional-saarburg.de
info@regional-saarburg.de
www.facebook.com/regionalsaarburg

182



REWE Markt Timo Pick

» Unsere Kunden sind unsere Gäste. « *Timo Pick*

Wir sind Ihr Nachbarschaftsmarkt! Wir führen über 300 regionale Artikel in unserem kleinen, aber feinen Markt. Unser 35-köpfiges Team steht unseren Gästen jederzeit herzlich mit Rat und Tat zur Seite! ***Hier finden Sie alles, was man für den täglichen Bedarf benötigt ... und vieles mehr!***

Wir bieten Ihnen:

- **Große Auswahl an lokalen Artikeln**
- **Präsentkorb-Service**
- **Platten-Service**
  Wurst-, Käse- und Fischplatten uvm.
- **Große Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung**
- **Saftpresse**
- **selbst hergestellte Obst-Convenience-Produkte**



REWE TIMO PICK OHG

Kapellenstraße 44
54427 Kell am See
06589 917915
Timo.Pick@rewe-kaufleute.com

183

Edeka-Markt Diehl

» Regionalität wird bei uns gelebt! « *Yannick Diehl*

Wir sind in unserem Markt im Zentrum von Thalfang ein motiviertes und freundliches Team, welches Regionalität lebt und alles auf die Wünsche unserer Kunden ausrichtet.

Wir bieten ein stetig wachsendes Sortiment an Bio-Produkten und Produkten regionaler Erzeuger mit Schwerpunkt „Ebbes von Hei!".

Wir unterstützen den in der Nähe des Markts startenden Premiumweg „Lecker Pfädche" mit einem Angebot für 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***
06504 954970
diehl-edeka@web.de

184



REWE Markt Knichel

» Regional, erste Wahl! « *Roman Knichel*

In harmonischer Atmosphäre und auf knapp 1000 m² Verkaufsfläche finden Sie hier ein umfassendes Lebensmittelsortiment mit frischen, abwechslungsreichen und regionalen Produkten. Ein umfangreiches Bio-Angebot, eine integrierte Post/Postbank, eine Lotto Annahmestelle, eine traditionsreiche Bäckerei und Metzgerei sowie ein großes Sortiment an Pflanzen vervollständigen das Portfolio. Der zusätzliche Getränkemarkt verfügt neben Wasser, Bier und Limonaden ein vielfältiges Angebot an Whisky, Wein und Spirituosen.

Aber am allerbesten sind die Mitarbeiter, die sind so gut ... das muss man erlebt haben! Besuchen Sie uns in Morbach.

Wir bieten Ihnen:

- **großes Lebensmittelsortiment**
  mit vielen frischen Produkten
- **Bio-Abteilung**
  mit liebevoll ausgesuchtem Sortiment
- **Motiviertes Team**
  freundliche Atmosphäre

REWE MARKT KNICHEL

Bremerwiese 2, ***54497 Morbach***
06533 947121
www.rewe-knichel.de
www.facebook.com/groups/rewe.knichel
www.instagram.com/reweknichelmorbach

185



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***
06782 9880090
Saarstr. 129, ***55768 Hoppstädten-Weiersbach***
06782 887890
www.EDEKA-deckers-team.de
www.rollingcooks.de
www.facebook.com/EDEKA.deckers.team
www.instagram.com/edeka_decker_team

„EBBES VON HEI!"-VERKAUFSSTELLEN IN DEN TOURIST-INFORMATIONEN DER LANDKREISE SAARLOUIS, MERZIG-WADERN UND TRIER-SAARBURG



Tourist-Info Saarlouis
Großer Markt 8
66740 Saarlouis
Tel. 06831 444-449
tourist-info@kreis-saarlouis.de
www.rendezvous-saarlouis.de

Tourist-Info der Gemeinde Perl
Trierer Str. 32
66706 Perl
Tel. 06867 66-101
tourist@perl-mosel.de
www.perl-saarschleifenland.de

Archäologiepark Römische Villa Borg
Im Meeswald 1
66706 Perl-Borg
Tel. 06865 91170
info@villa-borg.de
www.villa-borg.de

Tourist-Info Orscholz Regiothek Cloef-Atrium
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. 06865 9115-0
tourist@mettlach.de
www.mettlach-saarschleifenland.de

Tourist-Info der Kreisstadt Merzig
Brauerstr. 5
66663 Merzig
Tel. 06861 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. 06872 609-260
touristik@losheim.de
www.losheim-saarschleifenland.de

Gemeinde Weiskirchen Haus des Gastes
Trierer Str. 21
66709 Weiskirchen
Tel. 06876 709-637
hochwald-touristik@weiskirchen.de
www.weiskirchen-saarschleifenland.de

Tourist-Info Stadt Wadern
Marktplatz 13
66687 Wadern
Tel. 06871 507-0
touristinfo@wadern.de
www.wadern-saarschleifenland.de

„EBBES VON HEI!"-VERKAUFSSTELLEN IN DEN TOURIST-INFORMATIONEN DER LANDKREISE SAARLOUIS, MERZIG-WADERN UND TRIER-SAARBURG



Tourist-Info Hochwald-Ferienland
Rathausstr. 2
54427 Kell am See
Tel. 06589 1044
info@hochwald-ferienland.de
www.hochwald-ferienland.de

Tourist-Info Hermeskeil
Langer Markt 30
54411 Hermeskeil
Tel. 06503 809-500
info@hermeskeil.de
www.hermeskeil.de

Tourist-Info Thalfang
Saarstr. 3
54424 Thalfang
Tel. 06504 954097
ti@erbeskopf.de
www.erbeskopf.de

Tourist-Info Birkenfelder Land
Friedrich-August-Str. 17
55765 Birkenfeld
Tel. 06782 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 Fohlengarten 1, 54411 Hermeskeil,
www.waderner-hermeskeiler-druckerei.de

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

Skizze Zweig S. 5: stock.adobe.com/Svetalik
Event-Button Kulinarische Aktionen: © stock.adobe.com/guukaa
Pfeil S. 132: © stock.adobe.com/Zehra
Hintergrundskizze S. 125: Clker-Free-Vector-Images auf Pixabay

© 2023

www.gaerten-ohne-grenzen.de



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"garten werden frische Kräuter und Gemüse angebaut zum Kochen in der Taverne nach römischen Rezepten.*

Gärten Jardins® ohne Grenzen sans Limites

Unseren kostenlosen Gartenreiseführer erhalten Sie in allen Tourist-Informationen im Saarschleifenland oder online unter www.gaerten-ohne-grenzen.de



D | F | GB | NL

Saarschleifenland Tourismus GmbH

Torstraße 45
66663 Merzig
Tel. 06861–80440
tourismus@saarschleifenland.de