



*Rendezvous
Saarlouis*

Apfelkuchen med vill Liebe

SO LECKER SCHMECKT DER LANDKREIS SAARLOUIS



Die 3 Gewinner





Die Jury



Streuobstwiesen

Vielfalt des Lebens

Stadt und Land, Industrie und Natur, dieses Nebeneinander ist charakteristisch für den Landkreis Saarlouis.

Nur wenige Kilometer von der Festungsstadt Saarlouis entfernt, erstreckt sich die hügelige Landschaft des Saargaus mit seinen landwirtschaftlich genutzten Flächen und kleinen Dörfern. Hier hat sich in Form lothringischer Bauernhäuser wie dem Museum und Veranstaltungsort Haus Saargau noch regionale Baukultur erhalten. Entlang von Feldern, Wegesrändern und Tälern finden sich auf dem nährhaften Muschelkalkboden Streuobstwiesen, deren wie verstreut in der Landschaft angeordnete Obstbäume namensgebend sind. Sie sind typisch für die Kulturlandschaft Mitteleuropas, wo einst die Römer in den Gärten ihrer Villenbauten den Obst-anbau kultivierten.



In ihrer heutigen Erscheinungsform sind die Streuobstwiesen als traditioneller Obstanbau aber eine wesentlich jüngere Errungenschaft aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Weiträumige Baumbestände bieten Mensch und Tier Schatten, laden zur Rast unter schützendem Blätterdach ein – wie etwa die sogenannten „Vesperbäume“.



So vielfältig wie die Sortenvielfalt der Streuobstwiesen mit bis zu 3000 verschiedenen Obstsorten, so abwechslungsreich sind auch die daraus gewonnenen regionalen Produkte wie Liköre und Schnaps, Marmeladen und Konfitüren, Gelees, Säfte, Apfelwein (Viez) und Tafelobst. Vor allem für die deutsche Apfelernte sind die heimischen Streuobstwiesen mit die stärkste Produktionsgrundlage.

Heute ist man sich der Bedeutung und Gefährdung der Streuobstwiesen bewusst, die infolge jahrzehntelanger Massenproduktion, Intensivbewirtschaftung, Rationalisierung, Plantagenbau und auch der Neubautätigkeit flächendeckend gerodet wurden. Und noch immer schwindet der Anteil an Streuobstwiesen in Deutschland und den benachbarten Ländern.



FOTO: Naturpark Saar-Hunsrück



FOTO: Naturpark Saar-Hunsrück

Dabei sind sie ein fester Bestandteil unseres Landschaftsbildes. Im Gebiet des Naturpark Saar-Hunsrück prägen sie das Bild des Saargaus und des Saartals. Viele Naturschützer, Privatleute und öffentliche Träger setzen sich für den Erhalt der artenreichen Streuobstwiesen ein. Im Unterwuchs und Totholz tummeln sich Insekten, Kräuter und Wildpflanzen gedeihen und locken Bienen an. Der extensive Anbau, der zum Erhalt alter, regionaler und widerstandsfähiger Obstsorten beiträgt, ist schonender als der Intensivanbau mit wenigen Sorten.

Streuobstwiesen sind ein wahres Paradies für die heimische Fauna und Flora, für über 5000 Arten, von denen zahlreiche auf der Roten Liste als gefährdet eingestuft sind. Als Weiden für Bienen und Schmetterlinge bieten Sie auch seltenen Tierarten Lebensraum, etwa dem Siebenschläfer, der Hasel- und Feldmaus, dem Grünspecht, dem Wiedehopf, Wendehals, Gartenrotschwanz, der Zwergfledermaus und dem Steinkauz.

Der Erhalt dieser Biodiversität, der Vielfalt des Lebens, in Form von Arten, Lebensräumen und auch Genen etwa alter Obstsorten ist das Ziel zahlreicher Initiativen zum Schutz der regionalen Streuobstwiesen, unserer Heimat.

Nähere Informationen zum Thema Streuobstwiesen und deren Schutz finden Sie hier: www.naturpark.org // <https://www.ble-medienservice.de> (Broschüre der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) „Streuobstwiesenschützen“, als Download kostenfrei).



Rezept Siegerin

Angelika Schreiner, Nalbach



Königlicher Apfelkuchen

Angelika I.



- >> 300g Mehl
- >> 125g Zucker
- >> 1 Ei
- >> 2 El Milch
- >> 125g Butter
- >> 1 P Vanillezucker
- >> 1/2 P Backpulver
- >> 1 Prise Salz



Füllung:

- >> Ca. 1,5 kg Äpfel, geschält und sehr klein geschnitten oder geraspelt
- >> 2 P Vanillepudding
- >> 1 Flasche Weißwein 0,75 Ort. (Riesling, Grauburgunder) oder alkoholfrei mit Apfelsaft
- >> 100g Zucker
- >> 2 Becher Sahne
- >> Eierlikör oder für die alkoholfreie Variante Kakao zur Deko



Zubereitung:

Die Teigzutaten mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann den Teig in eine Springform (26-28cm) geben, dabei den Rand hochziehen.

Weißwein zum kochen bringen, das angerührte Pudding Pulver einrühren und kurz aufkochen lassen, den Zucker zugeben und die kleingeschnittenen Äpfel unterheben. Die Pudding-Äpfelmasse darauf geben. Glatt streichen. 70 Minuten bei 170 Grad backen.

In der Form über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen, damit die Masse fest wird. Am nächsten Tag die Sahne mit Zucker steifschlagen. Evtl. Sahnesteif verwenden. Steif geschlagene Sahne auf den Kuchen geben und mit Eierlikör oder Kakao dekorieren.





Rezept von
Ela Otto aus Bous

Jüdischer Apfelkuchen

- >> 4 Eier
- >> 250gr. Zucker
- >> 250ml. Sonnenblumenöl
- >> 250gr. Mehl
- >> 1 P. Backpulver
- >> 1 TL Vanillemark
- >> Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit (inkl. Äpfelruhezeit): 70min.

Backzeit: bei 160 Grad Umluft ca. 1,5 Std. (vorgeheizt)

Füllung:

- >> 1 kg Kochäpfel
- >> 4 EL. Zucker
- >> 1 TL Zimt
- >> Saft einer Zitrone und Zitronenschale

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Dann Öl unter Rühren einfließen lassen. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Vanillemark zufügen. Alles für 5 min. auf mittlerer Stufe verrühren.

Äpfel schälen und vierteln. Dann aus den Viertelstücken dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine große Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen. Zucker und Äpfel miteinander vermischen. Noch Zimt und Zitronensaft und -schale zufügen und vermischen. Dann eine Stunde stehen lassen. Rechteckige Kuchenform (23,5 mal 32,5 oder runde 22er Form) ausfetten.

Backofen vorheizen. Dann die Hälfte des Teiges einfüllen. Die Hälfte der Apfelmischung mit den Händen darauf verteilen. Achtung! Äpfel vor Teigkontakt abtropfen lassen! Dann restlichen Teig darüber streichen und restliche Äpfel. Zum Schluss ca. 2 El. Zucker darüber streuen. Der Kuchen ist gut gebacken, wenn die Äpfel weich sind, der Kuchen eine goldbraune Farbe hat und in der Mitte bei Fingerberührung wieder zurückspringt.

Guten Appetit und Shalom





Rezept von
Margret Kallenborn aus Dillingen

Apfeltorte mit Bienenstichguss

- >> 250 g Mehl
- >> ½ TL Backpulver
- >> 125 g Zucker
- >> 1 EL Vanillezucker
- >> 1 Ei
- >> 1 EL Milch
- >> 125 g Butter

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in der Springform verteilen, Rand hoch drücken und bei 200 Grad 15 min. vorbacken.

Füllung & Zubereitung:

- >> 1 kg Äpfel
- >> 50 g Butter
- >> 60 g Zucker
- >> 100 g Rosinen



Die Äpfel schälen, vierteln und in grobe Spalten schneiden. 10 Minuten in Butter, Zucker und Rosinen dünsten. Die Masse abgekühlt auf dem Boden verteilen.

- >> 100 g Butter
- >> 100 g Zucker
- >> 50 g Mandelblättchen
- >> 1 EL Honig
- >> 1 EL Milch

Die Butter bräunen und mit den anderen Zutaten in der Pfanne erhitzen. Gut verrühren und auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen bei 200 °C 30 – 45 Minuten backen.



Rezept von
Annemarie Scherhag aus Ensdorf

Apfelkuchen Springform

- >> 200 g Margarine
- >> 200 g Zucker
- >> 1 P. Vanillezucker
- >> 4 Eier
- >> 240 g Mehl
- >> 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und den Teig auf 2 gleichgroße Springformen (28 cm) verteilen. 150g gemahlene Mandeln mit 50g Zucker und etwas Zimt vermischen und auf den Teig von Springform 1 verteilen und mitbacken. Backtemperatur 175° C Ober-Unterhitze, ca. 20 Minuten backen.



Für den Belag:

1 kg Äpfel schälen und in Stücke schneiden
mit 1 EL Rum, etwas Zucker, Zimt und Zitronensaft dünsten
mit 1 Päckchen Vanille-Pudding andicken

Die gesamte Masse auf den gebackenen Teig in der Springform 2 (ohne Mandeln) verteilen. 2 Becher Sahne steif schlagen und auf die Äpfel streichen, den Boden mit Mandeln darauf setzen.



Rezept von
Sandra Naudorf aus Lebach

Sandra's Apfel-Streusel Kuchen

Mürbeteig:

- >> 100 g Butter
- >> 80 g Zucker
- >> 1 Prise Salz
- >> 1 Ei
- >> 200 g Mehl

Zubereitung:

Ca. 3 große Äpfel in Stücke schneiden (Würfel) und auf den ausgerollten Mürbeteig geben.

>> 200 g Schmand

>> 100 g Zucker

>> 3 Eier

>> 1 Pack Soßenpulver Vanille

zum kochen, dazu etwas Vanillearoma

Die Zutaten verrühren und über die Äpfel geben.



Streusel:

>> 75 g Butter

>> 75 g Zucker

>> 150 g Mehl

>> 2 EL Mandeln

Bei 180 ° C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.



Rezept von
Ingeborg Jung aus Rehlingen-Siersburg

Apfeltorte

Mürbeteig:

- >> 250 g Mehl
- >> 130 g Butter
- >> 1 Ei
- >> 1 P. Vanillezucker
- >> 100 g Zucker
- >> 1 TL Backpulver

Zubereitung:

- >> 1,5 kg Äpfel in Würfel schneiden und auf den Teig legen
- >> $\frac{3}{4}$ Liter Apfelsaft mit 2 Pack Vanillepudding kochen und auf die Äpfel geben
- >> Bei 190 ° C ca. 30 Minuten backen

ANSCHLIESSEND:

- >> 3 Eigelb mit 80 g Zucker schaumig rühren
- >> 2 Becher Schmand darunter geben
- >> 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Den Kuchen nach 30 Minuten rausnehmen und die Masse auf den heißen Kuchen geben. Dann weiter backen ca. 25 – 30 Minuten goldgelb backen. In der Form abkühlen lassen.



Viel Spaß beim Backen!



Rezept von
Oliver Mansion aus Saarlouis

Bratapfelkuchen

Zutaten:

- >> 300g Mehl
- >> 100g Zucker
- >> ½ Päckchen Backpulver
- >> 1 Ei
- >> 150g Butter
- >> 800ml Sahne
- >> 2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
- >> 100g Zucker
- >> 6 Äpfel (Boskopp oder Cox Orange)
- >> Mandelblättchen (nach Belieben)
- >> Cranberries getrocknet (nach Belieben)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Ei, Butter und 100g Zucker und eine Prise Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform geben und den Rand hochziehen.



Mit Sahne, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen.

Äpfel schälen, aushöhlen und halbieren. Die Äpfel mit der Öffnung nach oben in die mit Mürbeteig ausgekleidete Springform legen. Nach Belieben mit Zimt und Cranberries füllen. Den Rest der Cranberries in der Form verteilen. Dann alles mit dem noch heißen Pudding übergießen.

Mandelblättchen darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.



Rezept von
Doris Eisenbart aus Saarwellingen

Apfelkuchen mit Sahnehaube

Mürbeteig:

- >> 250g Mehl
- >> 1 ½ TL Backpulver
- >> 125g Zucker
- >> 1 P Bourbon-Vanillezucker
- >> 1 Ei
- >> 1 EL Wasser
- >> 125g Butter

Belag:

- >> 2 EL Semmelbrösel
- >> 1kg Äpfel (vorzugsweise Boskoop)
- >> 2 P Vanillepuddingpulver
- >> Zucker s. Pudding
- >> 500ml Schlagsahne
- >> 2 P Sahnesteif
- >> 750ml Wein (vorzugsweise Riesling)
- >> 1 Bourbon-Vanillezucker
- >> 2 EL Zucker
- >> 1 EL Zimt



Zubereitung:

Aus dem Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Wasser und Butter einen Mürbeteig herstellen und diesen ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ausrollen und in eine Springform drücken, einen ca. 4cm hohen Rand lassen. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen. Aus Puddingpulver mit Wein, Zucker und Vanillezucker einen Pudding kochen. Äpfel schälen, kleinschneiden und unter den Pudding heben. Masse auf dem Boden verteilen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen. Nach dieser Zeit Backofen ausschalten und Kuchen noch 1 Stunde stehen lassen, dann über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Zucker und Zimt vermischen und auf die Sahne streuen.



Rezept von
Doris Meyer aus Schmelz

Apfelköniginnen Kuchen ohne backen

Für den Boden:

- >> 300g Mandelspekulatius
- >> 150g Butter

Den Spekulatius mit einem Fleischklopfer oder Welgholz fein zerbröseln. Butter in einem Topf flüssig werden lassen bis sie leicht braun wird, damit sie nussig schmeckt. Den zerbröselten Spekulatius dazu geben und verrühren. Einen Tortenrand auf eine Kuchenplatte stellen und die Mischung darin verteilen und andrücken. Auskühlen lassen.

Für die Füllung:

- >> 3 süß saure Äpfel
- >> 400ml Apfelsaft
- >> 100ml Berenzen Apfel fruchtig
- >> 1 P Sahne,- oder Vanillepudding
je nach Geschmack
- >> 50g Zucker (oder mehr nach Geschmack)

Das Puddingpulver mit Apfelsaft und Zucker nach Packungsvorschrift zubereiten. Wenn der Pudding kocht Berenzen dazu geben.

Die Äpfel waschen und grob raspeln, zum Pudding geben und nochmal aufkochen lassen. Das ganze zur Seite stellen und abkühlen lassen, danach auf den Keksboden verteilen und in den Kühlschrank stellen, damit er komplett kalt wird.



Für die Sahne:

- >> 200g Schlagsahne // 250g Mascarpone
- >> 200g saure Sahne
- >> 3 P Vanillezucker
- >> 2 P Sahnesteif

Die Schlagsahne in eine Schüssel füllen und mit 1 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In eine andere Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. Mascarpone und saure Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif und 2 Päckchen Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Sahnemasse auf die ausgekühlte Apfelmasse geben und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Dekoration:

- >> 1B. Schlagsahne // 1P. Mandelplättchen
- >> 1 P. Sahnesteif // 1P. Vanillezucker // 1 Apfel
- >> Zitronensaft oder Zitronensäure
- >> Zitronenmelisse,- oder Pfefferminzblättchen

Aus einem ganzen Apfel mit einem kleinen Herzförmchen 12 Herzen ausstechen. Mit einem Messer lösen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Die kleinsten Herzblätter der Melisse abzupfen. In die Apfelherzen oben ein Löchlein mit einer Rouladen Nadel oder ähnliches picken und die Melissen Blättchen als Apfelblätter hinein stecken. Die Mandelplättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Die Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 100g in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den ausgekühlten Kuchen aus dem Tortenrand nehmen und mit der geschlagenen Sahne den Rand bestreichen. Oben auf den Kuchen 12 Sahnetuffs für die Stückangabe mit der Sahne im Spritzbeutel spritzen. Den Rand mit den gerösteten Mandelplättchen verzieren. Die ausgestochenen Herzen auf die Sahnetuffs legen. Die Oberfläche leicht mit Zimt bestreuen.



Rezept von
Jana Bastuck aus Schwalbach

Apfeltorte

gedeckt

Für den Teig:

- >> 300 g Weizenmehl
- >> 6 g Backpulver (2 gestr. TL)
- >> 100 g Zucker
- >> 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- >> Etwas Salz
- >> ½ Eigelb
- >> 1 Eiweiß
- >> 1 EL Milch
- >> 150 g Butter oder Margarine

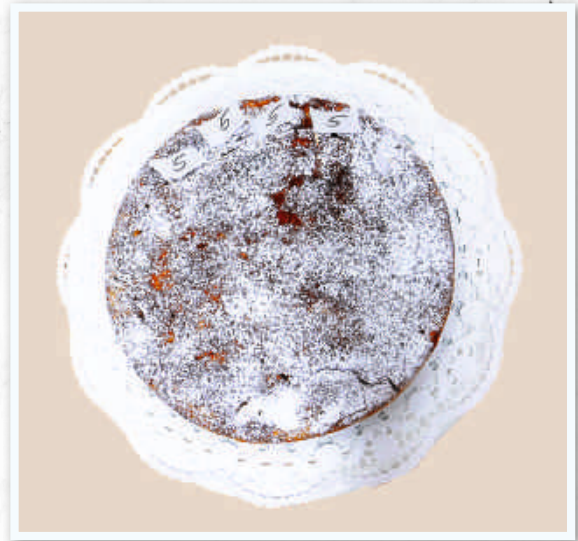
Für die Apfelfüllung:

- >> Etwa 2 kg Äpfel
- >> 1 EL Wasser
- >> 75-100 g Zucker (3-4 gut gehäufte EL)
- >> ½ TL gemahlener Zimt
- >> 50 g Rosinen (gewaschen, gut abgetropft)
- >> Einige Tropfen Rum-Aroma oder Backöl Zitrone

Zubereitung:

FÜR DEN TEIG:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett(Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, ½ Eigelb, Eiweiß und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Etwa die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. 200 - 220 ° C 15 - 20 Minuten backen.



FÜR DIE APFELFÜLLUNG:

Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden und mit Wasser, 50 g Zucker, Zimt und Rosinen bei schwacher Hitze unter Rühren leicht dünsten. Die Füllung erkalten lassen und mit Zucker und Aroma oder Backöl abschmecken.

Aus dem übrigen Teig eine Platte in der Größe der Springform rollen, außerdem den Teigrest zu einer fingerdicken Rolle formen. Sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass der Rand etwa 3 cm hoch wird. Die erhaltete Fruchtfüllung auf den Boden streichen. Die Teigplatte darauf legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200 - 220 ° C 20 - 30 Minuten backen.



Rezept von
Anna Schwarz aus Überherrn

Apfelkuchen

Zutaten:

- >> 2 kg Äpfel
- >> 3 Tassen Mehl
- >> 4 Eier
- >> 1 Tasse Zucker
- >> 1 Esslöffel Zimt
- >> 1 Teelöffel Backpulver
- >> 250 g Butter

Zubereitung:

Äpfel auf der groben Seite der Gemüseribe reiben, Saft ausdrücken und die geriebenen Äpfel in der Pfanne braten, 1 Esslöffel Zimt und eine halbe Tasse Zucker zugeben.



Mehl zusammen mit Backpulver, 4 Eigelb, 250g Butter und $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker zu einem Teig kneten.

Teig in der Backform verteilen, mit einer Gabel Löcher in den Teig machen und mit Eiweiß einstreichen. Den Rest des Teiges ins Tiefkühlfach legen, bis er hart ist.

Die abgekühlten Äpfel in der Kuchenform verteilen, den restlichen Teig aus dem Kühlfach nehmen und mit der Gemüseribe über die Äpfel raspeln. 15 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze backen, danach 45 Minuten bei 170 Grad Ober/Unterhitze backen.

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, nach Belieben mit Puderzucker überstreuen.

Guten Appetit!



Rezept von
Calogero Bello aus Wadgassen

Wargassa Appelkuchen

Für den Boden:

- >> 125g Butter
- >> 100g Zucker
- >> 1 Prise Salz
- >> 3 ganze Eier
- >> 250g Mehl
- >> ½ P Backpulver
- >> 50g Sahne

Für die Füllung:

- >> 750g Äpfel
- >> 100g Zucker
- >> 250g Quark 40%
- >> 3 Eier
- >> 20g Vanille Pudding

Für die Streusel:

- >> 100g Butter
- >> 170g Mehl
- >> 100g Zucker
- >> 20g Zimt



Zubereitung:

Für den ‚Wargassa Appelkuuchen‘ brauchen wir eine herkömmliche Springform, die wir vorher gut mit Butter einfetten.

FÜLLMASSE: Wir schälen 750 g Äpfel, die gestückelt werden und mit 250 g Quark (40%), 100 g Zucker, drei Eiern und 20g Vanille Pudding zu einer fluffigen Masse verrührt werden.

BODEN/RAND: 125g Butter auslassen, 100 Gramm Zucker zugeben, 1 Prise Salz und 3 ganze Eier mit 250g Mehl und einem halben Backpulver verrühren. Ist die Teigmasse schön geschmeidig, 50g Sahne einrühren. Die Masse wird am Boden und an den Seiten der Form gleichmässig verteilt.

STREUSEL: Aus 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 170g Mehl und 20 g Zimt schön kneten. Auf den in der Form verteilten Boden die Füllmasse geben und mit den Streuseln abdecken. Das ganze ca. eine dreiviertel Stunde bei 180° backen.

MMMh, DATT SCHMACKT!

Buon appetito!



Rezept von
Waltrude Bauer aus Wallerfangen

Apfelkuchen mit Walnüssen

Mürbeteig:

- >> 300 g Mehl
- >> 100 g Zucker
- >> 200 g Rama
- >> 1 Ei
- >> 1 P. Vanille Zucker

Den Mürbeteig in eine Springform geben.

Zubereitung:



Ca. 1 kg Äpfel schälen, klein schneiden und auf den Teig geben. Dazu 1 - 2 kleine Becher Sahne und 1 P. Vanille Pudding mit Zimt verrühren, über die Äpfel geben und ca. 10 Minuten bei ca. 175 ° C backen.

100 g Butter mit 1 P. Vanille Zucker verrühren. Anschließend 100 g Zucker und ca. 200 g gehackte Walnüsse etwas erwärmen und dazu rühren. Das Ganze auf den Kuchen streichen und ca. 20 Minuten weiter backen.

Vunn de Äppel

Im Friejhòda kamma
iwwaall gesinn
wie Äppelbäam
ganz weiß unn roosa
uff de Wiesen blieh'n!

Se treiwen Blädda
waarten uff gudd Wedda
unn wenn am enn

datt richtich geeht,
kriehn ma meeh Äppel
als alles watt lòò
in uus Bitt rinn geeht.

Dann givd gleich Appelsaft
Unn Viez gemach,
Kombott unn Kiechelchja
Sinn aach uus Sach!
Wenn vill ma hann
Brauch ma se nit se suuchen
Dann givdet aach noch
frischen Appelkuuchen!



Ganz frisch gebackt
duun gäaa ma uus draan latzen,
de Äppel ginn uus nit nua Kraft

Ma merken gleich,

Se hollen weg all Läd!

Ma frein uus dann
vunn frieh bis schpät,
wie Äppel uus als Kuuchen

Kannen schenken
soo vill Fräd!



Apfelgedicht von
Patrik H. Feltes



Die Geschichte des Viezes



Der Viez (Apfelwein) wurde erstmals ca. 400 v. Chr. von Herodot in Side (heute ein Urlaubsort in der Türkei) erwähnt. Damals wurde er aber nicht unter dem Namen Viez bzw. Apfelwein bekannt, sondern als Sidra bezeichnet.

Daraus leiten sich die Namen wie z.B. Cidre, Cider, Sidra, Siider u.ä. ab. Im 1. Jahrhundert n.Chr. bezeugte ein römischer Militärarzt dem Viez eine heilende Wirkung, welche zu jener Zeit bei den Soldaten guten Anklang fand. Karl der Große brachte im 6. Jahrhundert diesen Apfelwein (Sidra) mit nach Westeuropa in die Regionen Baskenland, Biskaya und West Frankreich. Von dort verbreitet er sich durch die Jahrhunderte hinweg über nahezu den gesamten Kontinent. Heutzutage hat der Apfelwein sich über den Globus gut verteilt. Erzeugt wird er nicht nur in den meisten Regionen Europas, sondern auch unter anderem in den USA, Mexiko, Kanada, Südafrika oder Japan und das unter ganz verschiedenen Namen.

Das Wort Viez stammt wahrscheinlich vom lateinischen Wort „VICE“ mit der Bedeutung „an Stelle von oder für“ ab. Der Viez war vermutlich der Ersatzwein für die nicht so gut betuchten Leute wie einfache Soldaten, Handwerksleute, Bauern und ähnliche. Dieser wurde früher aus Birnen und Äpfeln hergestellt, heutzutage gibt es neben dem Viez aus verschiedenen vornehmlich alten Apfelsorten auch gute sortenreine Vieze. Man kann sagen, dass der Begriff Viez fast ausschließlich in einem Radius von schätzungsweise 50-70km rund um Trier seine Verwendung findet. In anderen deutschsprachigen Regionen wird der Viez als Most unter anderem als z.B.: Eppler, Äbbelwoi oder Cider bezeichnet.

(Quelle: Armin Hunsicker)

Die Geschichte des Viezes



Die Viezstrasse ...



ist eine touristische Route zum Thema Apfelwein. Sie verläuft zwischen Merzig und Trier auf einer Länge von rund 180 Kilometern, ist durchgehend beschildert und eignet sich hervorragend für eine abwechslungsreiche Autofahrt oder eine kurvige Motorradtour. Entlang der Route über den Saargau werden sie von Streuobstwiesen, weiten Feldern und kleinen Dörfern begrüßt. Es ist eine alte, bereits zur Keltzeit besiedelte Kulturlandschaft an der Grenze zu Frankreich und nimmt den Höhenrücken zwischen Saar und Mosel ein, von Merzig im Süden nach Trier im Norden, wo sich Saar und Mosel vereinen.

Planen sie entlang der Strecke einen oder mehrere Zwischenstopps ein. Es erwarten Sie u.a. die Burg Siersberg hoch über der Saar, unser lothringisches Bauernhausmuseum Haus Saargau in Gisingen, das Bildhauer symposium „Steine an der Grenze“ oder die berühmte römische Villa in Perl-Borg. Werfen Sie einen Blick auf die Saarschleife und machen Sie am Ende der Route den römischen Kaiserthermen in Trier Ihre Aufwartung.



Aber auch *kulinarisch* hat die VIEZSTRASSE einiges zu bieten.

Viele Direkterzeuger – wie z. B. der Pehlinger Hof in Gerlfangen oder die Brennerei Monter in Hemmersdorf – bieten in ihren Hofläden oder Probierstuben eine schöne Auswahl an regionalen Produkten zum Verkauf oder direkten Verzehr an. Sie erhalten direkt bei den Erzeugern Obstsäfte, Viezprodukte, hochwertige Edelobstdestillate und Liköre in sehr schön anzuschauenden Flaschen, die sich auch als Mitbringsel eignen und den Wert des Inhalts unterstreichen. Teilweise steht auch Tafelobst über das ganze Jahr im Angebot.

Im alljährlich erscheinenden Veranstaltungskalender „Apfelzeit“ finden sie eine Vielzahl von Veranstaltungen, die im Jahresverlauf zwischen Obstbaumblüte und Ernte das Geschehen entlang oder in Nähe der VIEZSTRASSE prägen. So locken z. B. ab Ende August das Mirabellenfest in Fremersdorf und einige Viezfesten in Trier und Merzig-Büdingen.

Rezept für Viezgelee

Leckeres aus der Region:

Petra Adam, Adam´s Bauernstube & Hofladen, Pehlinger Hof Gerlfangen

BASIS: 0,75 L guter Viez, 1kg Gelierzucker nach Geschmack mit etwas Zimt und 1 Nelke (vor dem Abfüllen absieben) oder mit buntem Pfeffer aufkochen und heiß in Gläser abfüllen. Alle Varianten schmecken sehr gut zu kaltem Braten und Käse.

GUTES GELINGEN!

Nähere Informationen zur VIEZSTRASSE erhalten sie online unter www-viezstrasse-online.de





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

*Rendezvous
Saarlouis*



Naturpark
Saar-Hunsrück



Tourist Info Saarlouis · Großer Markt 8 · 66740 Saarlouis · Tel.: 0 68 31 444 449
E-Mail: tourist-info@kreis-saarlouis.de · Web: www.rendezvous-saarlouis.de

Design & Illustration: [impulsaar Werbeagentur](http://impulsaar.de) · www.impulsaar.de