



EINKAUF- & GENUSSFÜHRER 2025

plus:

Kulinarische Aktionen

Genussmärkte

Genussreisen

WWW.EBBES-VON-HEI.DE

Der digitale Regionalmarkt des Landkreises Saarlouis

Die Region erleben und schmecken

**Die nachhaltige Vielfalt
unserer Region!**

rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt

*Rendezvous
Saarlouis*

Seite 4

Vorwort

Seite 6

Exklusive Events und Angebote

Seite 8

Übersichtskarte

Seiten 10 - 25

Bäcker / Cafés / Mühlen / Getreideanbau / Hülsenfrüchte

Seiten 26 - 41

Brennereien / Kellereien / Säfte / Mineralwasser

Seiten 42 - 61

Hofläden / Hofgastronomie / Landwirte / Gemüseanbau

Seiten 62 - 77

Manufakturen / Genusspartner / Brauereien

Seiten 78 - 85

Imker

Seiten 86 - 103

Metzger / Wild / Fleischproduzenten / Fischzucht

Seiten 104 - 123

Winzer

Seiten 124 - 131

Handwerk / Kunsthandwerk

Seiten 132 - 151

Kulinarische Aktionen / Teilnehmende Betriebe

Seiten 152 - 163

Handel / Verkaufsstellen „Ebbes von Hei!“-Produkte

Vorwort

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



Die Verbundenheit mit unserer Region und der Wunsch nach mehr Regionalität und Nachhaltigkeit waren der Auslöser für die Gründung der Regionalinitiative Ebbes von Hei! im Jahr 2011. Die überaus erfolgreiche Entwicklung in den vergangenen Jahren, mit den inzwischen mehr als 330 Mitgliedern, motiviert uns, das Projekt erfolgreich weiterzuentwickeln.

In unserer sechsten Ausgabe des Einkaufs- und Genussführers finden Sie auf 164 Seiten regionale Erzeuger, Genusspartner, die fair gehandelten Kaffee, Kakao oder Datteln regional veredeln, Gastronomie, Handwerk, Kunsthandwerk und Verkaufsstellen.

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen wieder zahlreiche Veranstaltungen und Aktionen ans Herz legen:

- Die Genussreisen mit dem Bus zu Erzeugern und Gastronomie
- Kulinarische Wanderveranstaltungen an den RegionalGenuss-Traumerschleifen wie dem Lecker Pfädchen in Thalfang
- 15 Genussmärkte mit Beteiligung von zahlreichen Partnern der Regionalinitiative
- Große Events wie die Genussmesse im Lokschnuppen in Dillingen, der WeinWeiher in Weiskirchen oder die Dinner-Show in Merzig
- Die Kulinarischen Aktionen „Omas Küche“, „Fischfestival“, „Kartoffeltage und „Wildwochen“
- Der Veranstaltungsreigen zum Thema „Produkte aus der Streuobstwiese“

Alle Infos zu den Veranstaltungen finden Sie tagesaktuell auf unserer neuen Homepage www.ebbes-von-hei.de sowie in den regelmäßigen Beiträgen auf den Ebbes von Hei – Seiten bei Instagram und Facebook.

Viel Spaß beim Schmökern!

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

Vorwort

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



1

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

2

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

3

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

4

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

5

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



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



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

Kontakt

Exklusive Events 2025 und Angebote

„Rendezvous des Gourmets“ – die große Ebbes von Hei – Genussmesse

mit rund 70 Ausstellern und umfangreichem Rahmenprogramm am 5. und 6. April im und um den Lokschruppen in Dillingen.

Infos: www.ebbes-von-hei.de/genussmesse

Weiskircher Wein Weiher –

die größte Weinprobe im Hochwald findet in der 3. Auflage am Wochenende des 3. und 4. Mai am Weiskircher Kurpark statt. 20 Winzer aus der Region präsentieren ihre Spitzenweine. Dazu gibt es kulinarische Spezialitäten.

Infos: www.weinweiher.de

Die RegionalGenuss – Wege

sind Traumschleifen mit besonderen kulinarischen Angeboten wie den Ebbes von Hei - Genuss-Stationen oder den kulinarischen Events. Das Lecker Pfädchen in Thalfang war im Jahr 2022 der erste dieser Wege. Dessen großer Erfolg war der Auslöser für weitere Wege wie die „Stausee-Tafeltour“ in Losheim am See, die „Saarschleife-Tafeltour“ in Mettlach und das „Genusswäldchen“ in Nunkirchen und Wahlen.

Infos: www.saar-hunsrueck-steig.de

„Genuss von der Streuobstwiese“

bietet vom 12. September bis zum 19. Oktober einen Reigen mit rund 20 Veranstaltungen zu den regionalen Streuobstwiesen und ihren vielfältigen Produkten.

Infos: www.ebbes-von-hei.de



Alle Infos finden Sie unter:

www.ebbes-von-hei.de, www.saar-hunsrueck-steig.de
www.villa-fuchs.de, www.weinweiher.de, www.helmut-grein.de

Die große Dinner-Show

am 8. November in der Stadthalle Merzig mit einem 6 gängigen Menü und Weinbegleitung von Winzern der Regionalinitiative und großem Kulturprogramm ist bereits ausverkauft!

Infos: www.villa-fuchs.de

Auch im Jahr 2025 bietet Helmut Grein rund 10 Genussreisen

im komfortablen Reisebus zu ausgewählten Produzenten, Manufakturen und Gastronomen der Regionalinitiative Ebbes von Hei.

Infos und Buchungen: www.helmut-grein.de und www.ebbes-von-hei.de Genussreisen- Übernachten mit Ebbes von Hei

Im Jahr 2025 gibt es 15 Genussmärkte

mit Beteiligung von Ebbes von Hei – Partnern.

Infos: www.ebbes-von-hei.de/genussmärkte

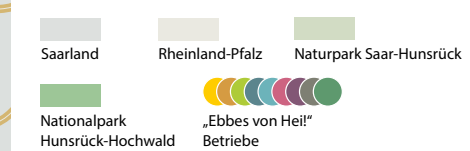
Übernachten mit Ebbes von Hei:

Die Saarschleifenlodge (www.saarschleifenlodge.de), die Erholungsoase (www.erholungsoasealt.com), die Bäcker-Biber-Bildung (www.backstuff.de), das Genuss-Ferienhaus Haus8 (www.ferienhaus-saarschleife) bieten außer-gewöhnliche Übernachtungsmöglichkeiten.

Alle Anbieter: www.ebbes-von-hei.de/ubernachten

Wir sind dabei!

UNSERE BETRIEBE:
ERZEUGER, HANDEL, GASTRONOMIE



1



Bäckerei Adelman

» Als Bäcker muss man Entdecker sein «

Armin Adelman

Doris und Armin Adelman stehen mit ihrer Bäckerei in Piesbach und Hüttersdorf für kreatives Backen mit allen Sinnen. Sie wollen das beste Brot backen. Dazu gehören handwerkliches Können und hochwertige regionale Zutaten. Daraus erschließen sich unendliche Möglichkeiten aus Korn, Wasser und Salz etwas Gutes zu backen. Regionale Bezugsquellen sind ihnen sehr wichtig. Mehl, Eier und Öl kommen von Erzeugern und Mühlen aus der Region. Als Bäcker hat man, so Familie Adelman, den Auftrag die

Kunden bei einer möglichst guten Ernährung zu unterstützen. Das tun sie mit ihrer tollen Mannschaft mit großer Leidenschaft. Sohn Marco gehört zu den vier besten Nachwuchsbäckern Deutschlands und ist zur Zeit auf der Wanderschaft durch die besten Bäckereien in und außerhalb Deutschlands. Von seiner Wanderschaft bringt er immer wieder tolle Rezepte mit. Übrigens: Im Jahr 2021 wurde die Bäckerei vom Magazin Falstaff als beliebteste Bäckerei im Saarland ausgezeichnet.

BÄCKEREI ADELMANN

🏠 Hauptstr. 133, 66809 Nalbach-Piesbach

☎ +49 (0) 6838 81130

✉ info@baeckerei-adelman.de

🌐 www.facebook.com/baekerei.adelman

📷 www.instagram.com/baekerei_adelman

Filiale Hüttersdorf

Primweiler Str. 39a

66839 Schmelz-Hüttersdorf

Tel. +49 (0) 6887 888123

2



Bäckerei Josef Welling GmbH

BACKTRADITION SEIT 1962

» Wir backen noch echt! «

Birgit von 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, Kaffestückchen und aufwendig von Konditorhand gefertigte Kuchen und Torten.

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



BÄCKEREI JOSEF WELLING GMBH

🏠 Philipp-Reis-Straße 8, 66793 Saarwellingen

☎ +49 (0) 6838 90320

🌐 www.baeckerei-welling.de

✉ info@baeckerei-welling.de

🌐 www.facebook.com/baekerei.welling

📷 www.instagram.com/baekerei_konditorei_welling



3



Opa Nikels Backstüb

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

Frank Silwanus

Und du hast echt nur Samstag und Sonntag geöffnet?

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

Und warum?

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

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

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

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

VERKAUFSSTELLEN:

Kreuzbergstraße 118, 66740 Saarlouis / Kirchenstraße 5, 66571 Eppelborn-Wiesbach



OPA NIKELS BACKSTÜB / FRANK SILWANUS

🏠 Kreuzbergstraße 118, 66740 Saarlouis

☎ +49 (0) 170 6350512

🌐 www.opanikels.de

✉ info@opanikels.de



4



Brot und Sinne

HANDWERKSBACKEREI

» Brot & Sinne, reines Brot. « Thilo Nast

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

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

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

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

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

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



BROT & SINNE HANDWERKSBACKEREI

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



5



Maison Créative

» Für unsere Gäste nur das Beste ... «

Monika Fontaine

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

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



ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Sonntags Frühstück
 nur auf Reservierung ab 10 Uhr

MAISON CRÉATIVE - MONIKA FONTAINE

🏠 Saarlouiser Str. 28, 66802 Altförweiler
 ☎ +49 (0) 6836 4440
 🌐 www.maison-creative.de
 ✉ info@maison-creative.de

Maison Créative
 « das Café & der Laden »
 in Altförweiler

FREIZEIT IM SAARLAND?



Sauna Differten | Parkbad Wadgassen
 Deutsches Zeitungsmuseum | Wildpark Differten
www.wadgassen.de/touristen

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

🏠 Marktstraße 5, 66822 Lebach
☎ +49 (0) 6881 51121
🌐 www.anne-treib.de
✉ info@anne-treib.de
📘 www.facebook.com/Anne-Treib-Buch-Papier-108218934324396

annetreib
buch & papier

7



Der Sauerteigbäcker

» Vom Einfachen das Beste! « *Michael Bollbach*

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

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

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

wird, sind meine Rezepte und somit meine Idee von „Geilen Backwaren“!

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

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

Wir freuen uns, um Ressourcen zu sparen, über Vorbestellungen unter
www.bolle-der-sauerteigbaecker.de

ÖFFNUNGSZEITEN: DI - SA 6:00 - 11:00 Uhr. Vorbestellung unter +49 (0) 178 4586389

BÄCKEREI BOLLBACH

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



8



Renata Pâtisserie

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

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

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

RENATA PÂTISSERIE

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



9



SeeGartenBistro

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

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

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

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

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

SEEGARTENBISTRO

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



10



Bäckerei & Café Tinnés

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ÖFFNUNGSZEITEN:

Bäckerei:

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

Café:

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

Sonntag Ruhetag

BÄCKEREI & CAFÉ TINNÉS

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



11



Bäckerei-Konditorei Quinten GmbH

» Hier wird jeder Laib von Hand geformt! «

Bernd Quinten

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

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

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

Den Anschluss an die Initiative „Ebbes von Heil“ haben wir gerne vollzogen, da wir über Generationen unsere Rohstoffe aus der

näheren Umgebung beziehen. (Milch aus Hausbach, Eier aus Beckingen, Honig vom örtlichen Imker, Mehl aus Tholey, Wurst aus dem Nachbarort, etc.).

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

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

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



BÄCKEREI - KONDITOREI QUINTEN GMBH

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





Café Louis

BÄCKEREI - CAFÉ - BISTRO

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

Alexander Louis

Unser ofenfrisches Brot

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

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

Nicht irgendein Wasser, nicht irgendein Salz: Wir verwenden ausschließlich mineralstoffreiches Quellsalz, das aus einer 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!



Sie finden uns auch in:

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



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

🏠 Auf der Heide 56, 66709 Weiskirchen
☎ +49 (0) 6876 91090
🌐 www.cafe-louis.de
✉ alexander.louis@cafe-louis.de
📘 www.facebook.com/Cafe.louis.weiskirchen



„Die Backmol“

» Brot backen ist hier Handarbeit! «

Thomas Peitz, Inhaber



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

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

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

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

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

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

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

Unsere Produkte:

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



DIE BACKMOL

🏠 Niederlosheimerstraße 50, 66679 Niederlosheim
☎ +49 (0) 6872 9696272
🌐 www.die-backmol.de
✉ info@die-backmol.de
📘 www.facebook.com/Die-Backmol-926258710872546



14



Gastronomie an den Nationalparktoren Hunsrück-Hochwald

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

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

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



NATIONALPARK-TOR ERBESKOPF

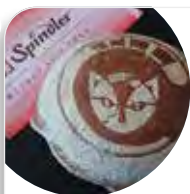
🏠 Erbeskopf 1
54426 Hilscheid

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

NATIONALPARK-TOR KELTENPARK

🏠 Ringwallstraße 80
66620 Nonnweiler/Otzenhausen

15



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 9 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 fast 100 Menschen faire Arbeitsplätze.

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



BÄCKEREI UND KONDITIONEIREI SPINDLER

🏠 Hauptstr. 95, 66625 Nohfelden-Sötern

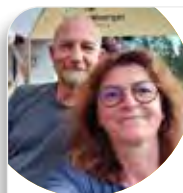
☎ +49 (0) 6852 90060

🌐 www.spindler-brot.de

✉ info@spindler-brot.de



Bäcker seit 1885



Hasborner Mühle

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

Hildegard Holz & Jörg Schumacher

genial ... regional!

Als Bindeglied zwischen Landwirt und Bäcker übernehmen wir seit Generationen die schöne Aufgabe, unseren heimischen Weizen und Roggen zu Mehl zu vermahlen. Unsere Mehle, Schrote und Kleien sind rein mechanisch hergestellte Naturprodukte. 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

☎ +49 (0) 6853 6627

🌐 www.hasborner-muehle.de

✉ info@hasborner-muehle.de



Kino Café Heimat

CAFÉ, KINO, EDGAR REITZ AUSSTELLUNG

» Das Gefühl zu Hause zu sein! «

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

🏠 Biergasse 5, 54497 Morbach

☎ +49 (0) 6533 9588203

🌐 www.cafe-heimat-morbach.de

✉ heimat@mondodelcaffe.de



16

LANDKREIS ST. WENDEL

17

LANDKREIS BERNKASTEL-WITTLICH

Touristinformation der Gemeinde Perl

Gästeinformationen
Regionale Produkte
Offener Bücherschrank
Ticket Regional VVK

Touristinformation der Gemeinde Perl
Trierer Straße 8, D-66706 Perl
Telefon: +49 6867 66101
E-Mail: tourist@perl-mosel.de
www.perl-mosel.saarland

PERL
SAARLAND

18



ACKERBAU STEFAN MARX

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

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

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

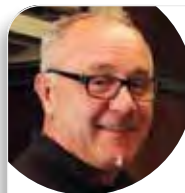


ACKERBAU STEFAN MARX

Im Wiesengrund 8, 54429 Mandern
+49 (0) 170 8602771
hus.marx@web.de



19



Wagner Mühle

» Handwerkliche Mühlentradition
seit 5 Generationen « Wolfgang Wagner

In handwerklicher Mühlentradition vermahlen wir regional angebautes Getreide und bieten Ihnen eine breite Auswahl an Mehl, Saaten sowie eigens entwickelte Müslis und Backmischungen an. Unsere eigene Röstanlage ermöglicht es uns, Keime und Saaten zu rösten und daraus spezielle Röstmehle zu kreieren. In unserer Mischanlage mit einer Mischgenauigkeit von 1:100000 mischen wir für Sie Getreide- und Mehlmischungen.

Über uns:

Seit fünf Generationen ist die Mühle im Besitz unserer Familie. Unser Ziel ist es, unsere Kunden mit gesunden und hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen – ein Anliegen, das uns seit jeher am Herzen liegt. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Bauern verarbeiten wir deren Getreide seit vielen Jahren zu hochwertigen Schrotten und Mehlen.

Um unsere Mühle zukunftsfähig zu halten, investieren wir kontinuierlich in Modernisierung. Eine Durchlaufturbine erzeugt Strom aus Wasserkraft, der die vier vollautomatischen Doppelwalzenstühle antreibt. Photovoltaikanlagen auf dem Mühlendach versorgen eine moderne Filteranlage mit Energie, und eine neue Wehranlage trägt zum Umweltschutz bei, indem sie das Leben rund um die Ruwer schont. Viele Privatkunden aus der Umgebung und darüber hinaus kommen regelmäßig in unseren Mühlenladen, der jeden Tag von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet hat. Nebenbei bieten wir Backkurse für Jung und Alt an und bieten Kunden von Weither die Möglichkeit in unserem Onlineshop einzukaufen.



Was wir verarbeiten und produzieren, ist vielfältig:

Die Saaten Weizen, Roggen, Hafer, Buchweizen sowie Dinkel und Emmer durchlaufen unsere Walzen und werden in unterschiedlichste Produkte verarbeitet. Auch Mais und Hülsenfrüchte werden bei uns zu Mehlen gemahlen.

Das Gros unseres Mahlguts wird in größeren Mengen abgepackt und verlässt die Mühle in Sackware an Bäckereien. Für Privathaushalte, Hofläden und alle, die Interesse an regionalen Produkten haben, bieten wir in unserem Mühlendach kleine Gebinde an.

Wenn man also im Kreis Trier-Saarburg in ein frisches Brötchen beißt oder ein „Roggen-Misch“ kauft, ist es gut möglich, dass die Grundlage dieses Backwerks in unserer Mühle mit handwerklicher Sorgfalt und der Kraft des Ruwer-Wassers gemahlen wurde.

Eine kleine Auswahl unserer Produkte:

- > Typenmehle aller Saaten und Spezialmehle
- > Schrote und Körner von Emmer, Roggen, Weizen, Dinkel und Ackerbohne
- > Saaten, Nüsse, Flocken und Backzutaten
- > Kaltgepresstes Lein- und Sesamöl aus der eigenen Ölmühle
- > Müslis (ohne Zuckerzusatz) und Brotbackmischungen - von uns gemischt
- > Gärkörbchen in verschiedenen Größen



WAGNER MÜHLE GMBH

Dorfstr. 15, 54317 Sommerau
+49 (0) 6588 1217
www.wagnermuehle.shop
info@wagnermuehle.de
www.facebook.com/wagnermuehle



2



„Backstuff“

TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

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

Brot ist ein Grundnahrungsmittel!

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

Es reicht nicht aus, nur von langen Teigruhen zu sprechen.

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

Fertigbackmischungen kommen bei uns nicht ins Brot!

Alle Rezepte sind eigene Entwicklungen. Kreativität liegt uns im Blut und Traditionsbewusstsein ist uns wichtig.

Unsere 6 besonderen Produkte:

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

Regionales Mehl

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

Bei uns gibt es noch echte Handarbeit.

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

Was Sie sonst noch bei uns erleben können:

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

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



BACKSTUFF TOBIAS EHSE – TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

🏠 Trierer Str. 38, 54421 Reinsfeld

☎ +49 (0) 6503 7116

🌐 www.backstuff.de

🌐 www.shop.backstuff.de

✉ info@backstuff.de

📘 www.facebook.com/Bäckerei-Düren-Süss-260071994019401



21



Der EIDEN dorf.treff. in Grimburg

» Dein Treffpunkt, lecker und regional. «

Kerstin und Michael Eiden

Der EIDEN dorf.treff. in Grimburg bietet mit großem Erfolg in angenehmem Ambiente klassische Imbissküche aus hochwertigen regionalen Produkten an. Dazu gibt es ein passendes regionales Getränkeangebot, unter anderem mit Kirner Bier, Viez aus der Viezgarage in Reinsfeld oder Wein aus dem Weingut Gindorf in Schweich.

Familie Eiden bietet absolut wanderfreundliche Öffnungszeiten. Nach der Wanderung auf einer der zahlreichen Traumschleifen und Traumschleichen in der Umgebung oder einem Besuch der Burg Grimburg könnt ihr das Wandererlebnis mit kulinarischen Köstlichkeiten abrunden. Familie Eiden freut sich auf euren Besuch.



Die Öffnungszeiten:

MO, DI und DO	11 - 21 Uhr
FR - SA	11 - 22 Uhr
SO	10 - 21 Uhr

EIDEN dorf.treff.

🏠 Hauptstraße 30, 54413 Grimburg

🌐 www.eiden-dorftreff.de

✉ info@eiden-dorftreff.de



22



Getreide- und Hofladen Deuselbach

» Natürlich Bioland Qualität! «

Ulrich Manz

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

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

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



BAUERNHOF MANZ / ULRICH MANZ

🏠 Erbeskopfstraße 1A, 54411 Deuselbach

☎ +49 (0) 160 6283024

🌐 www.getreideladen.de

🌐 www.hochwaldhanf.de

✉ info@getreideladen.de

✉ info@hochwaldhanf.de



Brennerei Schütz

» Handgemacht, regional, nachhaltig! «

Familie Schütz

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

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

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

Unsere Produkte:

- > sortenreine Brände (Wildpflaumenbrand, 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, Mirabellenektar)
- > Fruchtaufstriche (Holunderblüten, Quitten und weitere)

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

Wir beraten Sie gerne!



BRENNEREI SCHÜTZ

Neunkircher Straße 45, 66780 Niedaltdorf

+49 (0) 6833 1654

www.edelobstbrennerei-schuetz.de

brennerei.schuetz@t-online.de

www.facebook.com/Brennerei-Schütz-276372796082021

BRENNEREI
SCHÜTZ



Erlebnisbrennerei Monter

» Qualität hat einen Namen: Monter! «

Wolfgang Maffert

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

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

Folgende Themen werden angeboten:

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



NEU: vom 24. April - 16. Oktober ist jeden Donnerstag für Jeden geöffnet - Flammkuchen, Live-Schnapsbrennen, Wein, Spirituosen und mehr.

Ab 17 Uhr geöffnet, an Feiertagen ab 12 Uhr.



EDELOBSTBRENNEREI – LIKÖRMANUFAKTUR JOHANN MONTER
INH. WOLFGANG MAFFERT

Lothringer Str. 112, 66780 Hemmersdorf

+49 (0) 6833 203

www.monterbrennerei.com

info@monter.de





Brennerei Penth



» Handwerk und Tradition in bester Qualität «

Franz Penth

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

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

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

Zur Herstellung einer hohen Qualität gehören gute Technik und viel Erfahrung, Freude und Herzblut bei der Herstellung. Erfahrung spielt eine große Rolle beim Regulieren der Brenngeschwindigkeit. Franz Penth hat den Meistertitel im Ausbildungsberuf „Destillateur“ und ist außerdem 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
 ☎ +49 (0) 6881 3485
 🌐 www.brennerei-penth.de
 ✉ info@brennerei-penth.de
 📘 www.facebook.com/brennereipenth
 📷 www.instagram.com/brennereipenth



Väth Fruchtsäfte

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

Stefan 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 die Mitarbeiter auch gerne mal über die Schulter schauen und erläutern den Kunden die Abläufe in der Produktion. So sind in der Herbstsaison hier und da einzelne Schritte der technologieintensiven Direktsaferherstellung zu beobachten.

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



SÜSSMOSTEREI UND BRENNEREI VÄTH

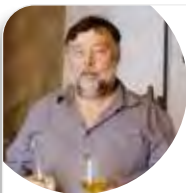
🏠 Weinstraße 1-2, 66679 Losheim am See
 ☎ +49 (0) 6872 2366, Fax +49 (0) 6872 994936
 🌐 www.vaeth-fruchtsaeft.de
 ✉ info@vaeth-fruchtsaeft.de



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

27



Bio-Obsthof Jacoby

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

Josef Jacoby

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

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

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



OBSTHOF JACOBY

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



In folgenden Flaschengrößen gibt es unsere Getränke zu kaufen:

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

EMPFEHLUNG FÜR DEN EINKAUF AUF UNSEREM OBSTHOF:

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



SAARLÄNDISCHES BRENNEREIMUSEUM

& EDELBRANNTWEINBRENNEREI



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

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

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

Im angegliederten Museum mit 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
 ☎ +49 (0) 6866 556
 🌐 www.saarländisches-brennereimuseum.de
 ✉ info@saarländisches-brennereimuseum.de

WANDERN UM DEN LUFTKURORT



Thalfang am Erbeskopf

Hundefreundliche Gastgeber
 Hunde-Freizeitpark Caniplace

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



28



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 Gruppenerebnis, 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!



OBERWIESENHOF BRENNEREI STREIT

🏠 Oberwiesenhof 1, 66663 Welling
☎ +49 (0) 6869 401
🌐 www.oberwiesenhof-brennerei.de
✉ info@oberwiesenhof-brennerei.de
📘 www.facebook.com/brennereistreit

Oberwiesenhof
Brennerei *Streit*

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



KELTEREI JÄGER

» Qualität – die man schmeckt «

Hermann Jäger

Wir sind ein Familienbetrieb
in der 3. Generation.

Unser Apfelsaft

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

Unsere Kartoffeln

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

Unsere Schnäpse

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

JÄGER GBR

🏠 Hauptstr. 23, 66706 Perl-Sinz ☎ +49 (0) 176 53849176
🌐 www.jaegerregional.de ✉ jaeger.gbr.1@gmail.com



Bio-Obstbau & Kelterei Schmitt

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

Wolfgang Schmitt

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

Eine Auswahl unsere Produkte:

- > Apfelsaft, Apfel-Quittensaft
- > Fruchtaufstriche
- > Apfelsecco
- > Apfelmarmelade
- > Viezspezialitäten
- > Liköre, Edelbrände, Magenbitter

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

BIO-OBSTBAU & KELTEREI SCHMITT

🏠 Saarmühlenstr. 57, 66663 Merzig-Meningen
☎ +49 (0) 6861 9393674
🌐 www.obstbau-schmitt.de
✉ info@obstbau-schmitt.de

OBSTBAU
SCHMITT
KELTEREI

Ebbes von Hei!



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

Wir
leben
Vielfalt.
www.losheim.de

Losheim
am See



Brennerei Kirsch

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

Unsere Produkte:

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

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

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

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

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



BRENNEREI KIRSCH

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



Brennereien / Keltereien / Säfte / Mineralwasser

33



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 „Sarrose“.

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 Hofladen. Vom 15. April - 15. September nur nach telefonischer Absprache geöffnet. Oder jederzeit in unserem 24-Stunden-Automaten vor Ort!



BRENNEREI, Kelterei & WILDGEHEGE LUDWIG MÜLLER

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



„Ebbes von Heil“- zertifiziert sind:

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

Neu im Angebot:

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

34



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.

EDELLOBSTBRENNEREI LUTZ / ROLAND LUTZ

Am Brunnen 14, 54439 Fisch
+49 (0) 6581 2836
www.viezvonlutz.de
info@viezvonlutz.de



35



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 erwartet werden!

VIEZHOF HUNSICKER

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





Wildling

Besonderes aus Apfel, Birne & Co

» Genuss von der Streuobstwiese – Natur pur! «

Andrea Bauer und Klaus Marx

- Wir sind Streuobstwiese -

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

Und genau diese Äpfel, Birnen, Zwetschen, Mirabellen und Quitten bringen wir in köstliche Form.

Wir keltern oder trocknen das Obst und machen daraus zum Beispiel Apfel- und Birnenkracher.

Und natürlich Saft, ob pur, vergoren (Viez), fermentiert (Apfelessig) oder destilliert als Edelbrände. Und Kellvados, im schottischen Whiskyfass oder im kubanischen Rumfass gereift. Mit Wildling bringen sie das Beste in ihr Zuhause, ihr Geschäft oder ihr Restaurant. Wenn Sie unsere Produkte genießen, leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen und so zur biologischen Vielfalt in der Saar-Hunsrück Region.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag 14 - 18 Uhr · Samstag 10 - 16 Uhr

KLAUS MARX STREUOBSTWIESEN – WILDLING –

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



Die Viezgarage

» Leidenschaft, Tradition und verdammt viel Spaß! «

Jochen Hütter & Stephan Wollscheid



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

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

Die Grundlage für das einzigartige Geschmackserlebnis sind die für den Hochwald typischen Apfelsorten. Die kräftigen Äpfel wachsen auf naturbelassenen Streuobstwiesen im charakteristischen Klima des Hochwaldes. Die Passion der Viezgarage Reinsfeld ist es, ausgelesene Hochwaldäpfel in Apfelsaft und Apfelwein zu veredeln.



DIE VIEZGARAGE / JOCHEN HÜTHER + STEPHAN WOLLSCHIED

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



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 Schollen 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 Schollen
+49 (0) 6787 1010
www.hochwald-sprudel.de
info@hochwald-sprudel.de
www.facebook.com/hochwaldsprudel
www.instagram.com/hochwaldsprudel



39



St. Nikolaus Quelle

DIE MINERALWASSERMANUFAKTUR

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

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

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

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

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

Tim Frühauf

Die St. Nikolaus Quelle in 6 Sorten genießen:

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



SCHWOLLENER SPRUDEL GMBH & CO. KG

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



Traben Trabacher Felsenwasser

40

Als einzige Thermalquelle der Mosel entspringt sie 32 °C warm und versteckt gelegen in einem Hunsrücker Seitental der eintausend Meter tiefen Quelle Bad Wildstein. Durch ihre heilende Wirkung bekannt geworden, zog sie vor bereits 200 Jahren Pilger aus ganz Europa in den Kurort bei Traben-Trarbach.

Seit Beginn der 1950er-Jahre findet sie auch ihren Weg in unser Glas und ergänzt mit wichtigen Mineralien und Spurenelementen unseren täglichen Bedarf.

Durch sein sehr geringes Vorkommen an Sulfat und Carbonat eignet es sich begleitend zu Speisen, und schmeckt auf besonders elegante Art korrespondierend bei Wein, ohne dort Einfluss zu nehmen.

Außerdem ist Felsenwasser mit seinem unverwechselbaren, vom Jugendstil geprägten Etikett der Bellé Epoche ein echter Hingucker und gehört seit Jahrzehnten zum festen Bestandteil unserer Doppelstadt Traben-Trarbach im Herzen der Mittelmose.

Unser Wasser ist in den Varianten Naturell oder Medium erhältlich.

Für alle weiteren Informationen sprechen sie uns gerne an, oder kontaktieren sie uns per E-Mail unter ws@felsenwasser.com



WEISSKOPF & SÖHNE GMBH

🏠 Wildbadstraße 149, 56841 Traben-Trarbach
 ☎ +49 (0) 6541 8164224
 ✉ ws@felsenwasser.com



41



Der Keßler-Hof

IN HEUSWEILER-EIWEILER

» Wichtig ist uns die Vermarktung
des ganzen Tiers «

Kirsten Keßler

Familie Kessler hält im Heusweiler Ortsteil Eiweiler ihre 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 und das Geflügel werden vor Ort geschlachtet und verarbeitet.

Bestellungen sind im Sinne der Vermarktung des ganzen Tiers als gemischte Pakete von 6,5 kg per WhatsApp oder Mail möglich. Sie werden vakuumiert und etikettiert.

Im Angebot sind neben den Fleischpaketen im täglich 24 Stunden geöffneten Verkaufsaufautomaten Freilandputen und Hähnchen, Freiland Eier, Kartoffeln, Nudeln sowie haltbare Fleisch- und Wurstprodukte.



DER KESSLER-HOF

Reisbachstr. 39, 66265 Heusweiler-Eiweiler

+49 (0) 1512 2217217

kesslerhof39@gmail.com



42



Landwirtschaft Altmeyer

DIREKTVERMARKTUNG

» An 7 Tagen 24 Stunden Frische einkaufen! «

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

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



ÖFFNUNGSZEITEN HOF LADEN KURHOFER MILCHBAR:

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

LANDWIRTSCHAFT ALTMAYER / KURHOFER MILCHBAR & HOF LADEN

Saarlouiser Str. 179, 66265 Heusweiler-Kurhof

+49 (0) 171 2707334 u. +49 (0) 6806 6416

Kurhofermilchbar@t-online.de



42



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

+49 (0) 6833 1010

www.pehlingerhof.de

pehlingerhof@aol.com





Hofladen Tintinger

FRISCHE EIER AUS FREILANDHALTUNG –
HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

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

Familie Tintinger

Ge gründet wurde unser Hof, der in der Gemeinde Wallerfangen, im schönen Inner 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 Freiland Eier anzubieten.

In den darauf folgenden Jahren wurde in weitere Ställe investiert. Zurzeit leben 4.500 Freilandhennen auf unserem Hof, die täg-

lich frisches Gras und eine Menge Komfort zur Verfügung haben. Was sehr klein angefangen hat, wächst nun von Jahr zu Jahr.

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

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

Unser Hofladen ist freitags von 10-17 Uhr und samstags von 8-12 Uhr geöffnet.

Eine Auswahl an frischen, hofeigenen, regionalen Produkten:

- > Rindfleisch
- > Freiland Eier
- > Wildprodukte
- > Suppenhühner
- > Nudeln aus Freiland Eiern
- > Eierlikör



FAMILIE TINTINGER – HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

Wiesenhof 1, 66798 Wallerfangen-Ihn

+49 (0) 6837 74573

www.familie-tintinger.de

info@familie-tintinger.de

www.facebook.com/Familie-Tintinger-Wiesenhof-662247160575314/



Hof Brück

» Glück kann man essen – jedenfalls bei uns! «

Caroline und Steve Brück



Im „Eidenborner Milchhäuschen“ bieten wir Ihnen an allen Tagen der Woche und rund um die Uhr Freiland Eier 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 genüssames Wesen und ihr besonders leckeres, fettmarkiertes Fleisch aus.

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

Seit diesem Jahr erhalten Sie bei uns zudem bestes Rindfleisch von unseren Angus Weiderrindern. Auch Saisongeflügel wie Hähnchen haben wir für Sie.

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

Wir bieten:

- > Verkaufsautomat: Einkauf rund um die Uhr an sieben Tagen der Woche
- > Stände auf verschiedenen Märkten und Events
- > Erhaltung einer gefährdeten Haustierrasse
- > Eigene Schweinezucht und -haltung auf Stroh im Offenstall mit Ausblick und Angus-Rinder in Weidehaltung
- > Schweine- und Rindfleisch direkt ab Hof (Vorbestellung über den untenstehenden QR-Code möglich)
- > Freiland Eier
- > Hausgemachte, eigene Produkte ohne Zusätze
- > Gesamtes Sortiment im Onlinehofladen unter www.hofbrueck.de
- > Regelmäßige Hofverkaufstage, Infos auf unserer Homepage



SCHWEINE- UND RINDFLEISCHBESTELLUNG:

Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen und die Bestellung in unserem Onlinehofladen aufgeben.



HOFF BRÜCK

Auf der Host 1, 66822 Lebach Eidenborn

+49 (0) 151 10674583 oder +49 (0) 173 1853274

www.hofbrueck.de

info@hofbrueck.de

www.facebook.com/vonderhost

www.instagram.com/hofbrueck

Fotos: © Johannes Müller



46



Kinne Hof

HOFLADEN & HOFMETZGEREI

» Beste Qualität, Regionalität und kurze Wege, das bekommt man nur direkt beim Landwirt. «

Barbara und German Nicolay

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

In unserem Hofladen bieten wir hochwertige Wurst- und Fleischprodukte aus eigener Herstellung an. Die Tiere für unsere Hofmetzgerei stammen alle von unserem Hof und wachsen in artgerechten Freiluftställen und in saisonaler Weidehaltung auf. Bei der Produktion unserer Wurstprodukte verzichten wir komplett auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern.

Unser Ziel ist es, den Menschen wieder ein Bewusstsein dafür zu geben, dass wir alles, was wir für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung benötigen, direkt in unserer Region finden. Kurze Wege, Regionalität und Saisonalität sind uns ganz besonders wichtig. Denn nur der Konsum von regionalen und vor allem saisonalen Lebensmitteln ist wirklich nachhaltig. Deshalb beziehen wir unsere Zukäufe wie Obst, Gemüse, Käse, Eier, Brot usw. von regionalen Erzeugern aus dem Saarland und dem angrenzenden Rheinland-Pfalz.

Auch das Futter, das unsere Tiere fressen, stammt direkt von unseren Feldern rund um Dörsdorf. Wir verzichten auf den Import diverser Futtermittel aus dem Ausland und konzentrieren uns ganz auf die Produktion hofeigener Futtermittel.

Bei der Teilnahme der Landfrauen Kochsendung „Lecker auf's Land“ im Jahr 2024 konnten wir mit unseren Produkten punkten und haben gleich in zwei Kategorien gewonnen.

Wir bieten:

- > Rind- und Schweinefleisch aus eigener Aufzucht
- > Geflügelfleisch aus eigener Haltung (saisonal in den Sommermonaten)
- > Brühwurst- und Räucherwurstprodukte aus der Hofmetzgerei
- > Wildfleisch und Wildwurst aus unserem Revier in Dörsdorf
- > Joghurt, Käse und weitere Milchprodukte in Bioqualität
- > Vollkornbackwaren in Bioqualität
- > frisches Bioobst und Biogemüse aus der Region
- > Freilandeiern
- > frische Vollmilch von unseren Milchkühen
- > Nudeln, Kaffee, Grillsoßen, Senf, Chips, uvm.
- > Geschenkkörbe & Wertgutscheine

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN:

Samstags: 8:00 - 12:00 Uhr
Mittwochs: 16:30 - 18:30 Uhr



KINNE-HOFLADEN GMBH

Lehmkaul 9b, 66822 Lebach

+49 (0) 6888 8533

www.kinne-hof.de

kontakt@kinne-hof.de

www.facebook.com/kinnehof

instagram.com/kinne_hofladen_doersdorf



Bioland Hof Marcus Comtesse

» Regenerative
Biolandwirtschaft mit
Humusaufbau «

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

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



BIOLAND HOF MARCUS COMTESSE

Im Borrgarten 3, 66787 Wadgassen/Schaffhausen

+49 (0) 6834 43880 und +49 (0) 160 7038100

www.biolandhof-comtesse.de

Wald.Comtesse@t-online.de

VERKAUF AB HOF:

Dienstag 9 - 13 Uhr
Freitag 14 - 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

47

Bauer Schaller

» Mit der Natur von der Natur lernen «

Hermann-Josef Schaller

Unser Familienbetrieb betreibt bereits in der 4. Generation Ackerbau und Viehzucht. Durch harmonische Bestandsführung der Kartoffeln und ausgetüftelte Anbaumethoden sowie die jahrelang gesammelten Erfahrungen sind wir in der Lage, Premiumkartoffeln der Spitzenklasse zu erzeugen. Deren Geschmack und Qualität sind einmalig.

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

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

- > unsere Kartoffeln
- > Freilandeiern
- > Honig
- > Wurstwaren von der Metzgerei Jochem aus Schwalbach

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

BAUER SCHALLER

Alleestraße 101, 66802 Überherrn

+49 (0) 6836 963952



48

49



Bauer Klein

» Wir säen in Hoffnung und ernten mit Dank. «

Konventionell und nachhaltig: Dafür steht unsere Landwirtschaft! Die Produkte unseres Hofladens stammen aus eigenem Anbau und aus unserer Region.

Als „Lernort Bauernhof“ bringen wir Jung und Alt zusammen und freuen uns auch über Anfragen für Hofführungen.

Öffnungszeiten: Do. 10 - 18 Uhr
Sa. 9 - 13 Uhr

Unsere Produkte im Hofladen:

- > Eier, Kartoffeln, Eiernudeln, Sonnenblumen- & Rapsöl
- > Saisonal: Tomaten, Gurken & Obst aus eigenem Anbau
- > Haltbar gemachtes: Tomatenprodukte & Siebschmier
- > Bestandsabhängig: Wild, Masthähnchen, Suppenhühner
- > Aus unserer Region: saarländischer Honig, Wurst & Grillgut, (Samstags) Brot, verschiedene saisonale Gemüse

LANDWIRTSCHAFT & HOFLADEN BAUER KLEIN

🏠 Bachtalstraße 393, 66773 Schwalbach

☎ +49 (0) 6834 51056

🌐 www.bauer-klein.de

✉ info@bauer-klein.de

📘 www.facebook.com/BauerKlein

📷 www.instagram.com/landwirtschaft_bauerklein



50



Hof Ziegler Lebach

» Qualität statt Quantität. «

Martin Ziegler

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

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

Die leichten Böden der Region eignen sich hervorragend für Kartoffeln. Deshalb liegt seit 4 Generationen unser Schwerpunkt auf

dem Anbau von geschmacklich erstklassigen Kartoffelsorten.

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



HOF ZIEGLER LEBACH / MARTIN ZIEGLER

🏠 Zum Alten Strichen 24, 66822 Lebach

Hofadresse: Hahn 5, 66822 Lebach

☎ +49 (0) 6881 538068

✉ martin-ziegler@gmx.net



51



LONSIS HOFLADEN

VON GEMÜSEBAU LONSDORFER

» Frisch und regional – direkt von der Saar! «



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

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



Foto o.L.: © Oliver Dietze

LONSIS HOFLADEN von GEMÜSEBAU LONSDORFER

🏠 Oberbruchstraße 40, 66740 Saarlouis-Lisdorf

☎ +49 (0) 151 74261907 oder +49 (0) 6831 2820

🌐 www.lonsis-hofladen.de

✉ hallo@lonsis-hofladen.de

📷 [instagram.com/gemuesebau_lonsdorfer](https://www.instagram.com/gemuesebau_lonsdorfer)



Schlossgut Pillingen

PERL

» Mit der Natur wirtschaften um gesunde Lebensmittel zu produzieren! «

Der zertifizierte Bioland-Hof der Familie Krupp liegt idyllisch zwischen Wald und Grünland im Dreiländereck Frankreich-Luxemburg-Deutschland und blickt auf eine 400-jährige Geschichte zurück. Die Schwerpunkte liegen auf Ackerbau mit Fruchtwechsel und artgerechter Viehzucht, Charolais-Rinder, Schweine, Damwild, Gänse, Hühner. Unser Ziel ist es, später auch einen Teil des Fleisches im Hofladen anbieten zu können. Bis dahin finden Sie unser Fleisch bei den EDEKA-Märkten Quint Tarforst, Quint Heiligkreuz und Quint Feyen. Unser Brotgetreide vermarkten wir bereits direkt ab Hof und über die Dörrwiesmühle in St.Wendel-Urweiler.

Für Gäste stehen drei Ferienwohnungen im ehemaligen Verwaltergebäude zur Verfügung.

Bioland-Hofladen und Hofcafé:

Jeden Samstag, 8-12 Uhr

Im Angebot: verschiedene Brotsorten und Kuchen aus eigener Herstellung, Hofeigenes Getreide, Mehl, Kartoffeln, Eier, saisonal Kürbisse, Bioland Wein und Honig aus Welligen

Dazu kann man eine Tasse Bio-Kaffee genießen.

SCHLOSSGUT PILLINGEN

🏠 Pillingershof 1, 66706 Perl

☎ +49 (0) 6867 5610518

🌐 www.schlossgut-pillingen.de

✉ schlossgut-pillingen@t-online.de



53



WALDHOF ROCK

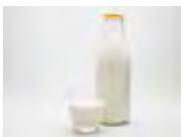
» Regional statt international – selbst hergestellte Produkte nur mit natürlichen Zutaten! «

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 Freiland Eier, Nudeln, Naturjoghurt, verschiedene Puddingsorten, Käse, Wurstwaren im Glas, sowie Rohesser, Mettwurst und Kochmettwurst.

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

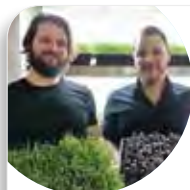


WALDHOF GERTRUD UND WINFRIED ROCK

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



54



Feingrün

» Erntefrisch im ganzen Jahr «

Pascal und Julian Lion

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

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

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

Kürzere Lieferwege, weniger Handgriffe, weniger Müll!

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

FEINGRÜN GBR / PASCAL UND JULIAN LION

🏠 Franz-Altmeier-Straße 29,
66693 Tünsdorf
☎ +49 (0) 176 22727271
🌐 www.feingruen.eu
✉ info@feingruen.eu



Regiothek im Cloef Atrium

» Verschenken Sie ein Stück Heimat! «



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

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

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

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

Haben wir Sie neugierig gemacht?

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



Produkte im Sortiment:

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



ÖFFNUNGSZEITEN:

April - Oktober
täglich 10:00-17:00 Uhr
November - März
täglich 11:00-16:00 Uhr

REGIOTHEK IM CLOEF ATRIUM

🏠 Cloef Atrium 1, 66693 Mettlach-Orscholz
☎ +49 (0) 6865 91150
🌐 www.mettlach-saarschleifenland.de
✉ tourist@mettlach.de



55



Hofladen Michael Kruchten

» Aus Überzeugung regional und kurze Wege für unsere Produkte «

Michael Kruchten

Unser landwirtschaftlicher Betrieb liegt in Borg, einem Ortsteil der Gemeinde Perl. Wir betreiben neben dem Ackerbau einen Selbstbedienungshofladen, dort bieten wir unser regionales, selbst angebautes Gemüse an.

Nachdem wir begonnen haben für den Eigenbedarf Kartoffeln anzubauen, entwickelte sich daraus eine regelrechte Leidenschaft, bei der sich unsere Produktpalette stetig erweitert. Mittlerweile zählen neben unseren Kartoffeln, auch Zwiebeln, Rote Beete, Kürbisse, Möhren und weitere saisonale Produkte zu unserem Sortiment.

Unser Selbstbedienungshofladen ist ganzjährig geöffnet.



WERNER WEHR & MICHAEL KRUCHTEN GBR.

🏠 Gartenfeldstraße 2, 66706 Perl-Borg

☎ +49 (0) 152 51502347

✉ michael94@web.de



56



Forsthof Nunkirchen

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

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

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

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

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



FORSTHOF NUNKIRCHEN

🏠 Am Felswäldchen 28, 66687 Wadern-Nunkirchen

☎ +49 (0) 6874 183626

🌐 www.forsthof-nunkirchen.de

✉ info@forsthof-nunkirchen.de

📘 www.facebook.com/forsthofnunkirchen



57



Bauernhof Jacobs

HOFLADEN UND MILCHBAR

» Bauernhof erleben und einkaufen direkt beim Erzeuger. «

Familie Jacobs

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

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

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

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

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

Wir bieten:

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

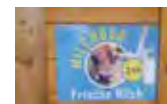


BAUERNHOF JACOBS: HOFLADEN & MILCHBAR

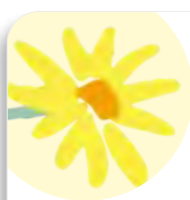
🏠 In der Mühlenwies 1, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 8738

✉ bauernhof.jacobs@t-online.de



58



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.

GARTENBAU & FLORISTIK LAUER

Trierer Str. 67, 66679 Losheim
 +49 (0) 6872 4470
www.gartenbau-floristik-lauer.de
info@gartenbau-floristik-lauer.de

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
 GmbH & Co.KG
 Meisterbetrieb



59



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

ten alter Nutztiere. Wir begleiten unsere Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung. Von unseren Angusrindern, den Buntentheilern Schweinen, den braunen Bergschafen, den Sundheimerhühnern sowie dem Wild aus eigener Jagd oder unserem großzügigen Gatter, können Sie in unserem Hofladen und der Gastronomie Produkte mit außergewöhnlichem Geschmack genießen.

Wir bieten Ihnen:

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

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



HOFGUT DÖSTERHOF

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



60



Margaretenhof Morscholz

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

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

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

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

rem Hof. Zum anderen gibt es unsere Kartoffeln auch bei Ebbes-von-Heil – Partnerbetrieben. Im Restaurant „Zur Post“ in Kell stehen sie auf der Speisekarte.

Unsere wohlschmeckenden Kartoffelsorten:

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

MARGARETENHOF MORSCHOLZ / FRANK ROßPORT

🏠 Margaretenhof 1, 66687 Wadern-Morscholz
☎ +49 (0) 6871 1713
✉ frank.rossport@gmx.de



61



Landwirtschaft Hoffmann

» Nachhaltige, naturnahe Landwirtschaft ist uns wichtig. «

Til und Max Hoffmann

Zwei Brüder aus Oberlöstern haben sich entschlossen, den landwirtschaftlichen Betrieb des Großvaters in der siebten Generation fortzuführen. Sie wollen eine nachhaltige, naturnahe Landwirtschaft. Deshalb befindet sich der Betrieb seit Juli 2020 in der Umstellungsphase zum biologischen Landbau. Die Schwerpunkte sind der Anbau von Kartoffeln, Getreide, Grünland und Gemüse sowie die Haltung von Rindern.

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

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



LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB TIL UND MAX HOFFMANN

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



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 Landrasen, die gleichermaßen für die Gewinnung von Eiern und Fleisch geeignet sind. Das bringt mehr Futterkosten und weniger Eier, aber besseres Fleisch. Ganzjährige Freilandhaltung der „Sundheimer“ und der „Bielefelder Kennhühner“, die Aufzucht der Bruderhähne und Biofutter runden das Gesamtpaket ab.

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

KONTAKT

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



62

63



Gemüsehof Bunt Grün

» NEU ab 2025: Eröffnung unseres Hofladens und Hofcafés! «

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 Gemesekulturen 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 Bioprodukte sind erhältlich in unserem Hofladen mit Café in Nunkirchen, sowie über ein Jahres-Abo (Mai bis Dezember) für eine Gemesekiste.



GEMÜSEHOF BUNTES GRÜN

🏠 Losheimer Str. 19, 66687 Nunkirchen
☎ +49 (0) 152 33730123
www.gemuese-hof-buntesgruen.de
✉ info@gemuese-hof-buntesgruen.de



64



Landwirtschaftlicher Betrieb Boris Schmitt

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

Boris Schmitt

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

Neben der Mutterkuhhaltung und einer kleinen Pferdepension bewirtschaften wir einen Mischbetrieb aus Ackerbau und Wiesenland.

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

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



LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB BORIS SCHMITT

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



65



Saargauhof

» Ein Bauernhof zum Anfassen! «

Familie Hirt

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

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

Aus der Milch der Simmentaler Fleckvieh-Kühe werden verschiedene Sorten hoch-

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

Hofbesichtigungen sind nach Vereinbarung jederzeit möglich.

SAARGAUHOF / FAMILIE HIRT

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



Hofgut Serrig

» Hofgut Serrig – aus Verantwortung für Mensch, Natur und Tier! «

Das Hofgut Serrig, eine Betriebsstätte der Lebenshilfe-Werke Trier GmbH, ist ein besonderer Ort, an dem Menschen mit überwiegend geistiger Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit finden. Hier fördern wir sie u.a. durch Tätigkeiten in der Landwirtschaft und begleiten sie auf ihrem Weg zu mehr Selbstständigkeit – mit dem Ziel, ihnen Perspektiven für den allgemeinen Arbeitsmarkt zu eröffnen. Gleichzeitig entstehen bei uns hochwertige Lebensmittel, kunstvolle Korb- und Holzwaren sowie kreative Handarbeiten, die Sie direkt erwerben können.

Das Hofgut lädt Besucher*innen herzlich ein, die besondere Atmosphäre zu genießen. Erleben Sie bei einem Spaziergang über das Gelände unsere Tiere auf den Weiden und in den Stallungen, entdecken Sie die Vielfalt unserer Tafelobstplantagen, Gemüsegärten und die Erzeugnisse der hofeigenen Brennerei. Lassen Sie sich von der Handwerkskunst unserer Korbflechterei begeistern, die mit viel Liebe und Geschick individuelle Körbe für jeden Bedarf fertigt. Oberhalb des Hofguts erwartet Sie das Beweidungsprojekt des NABU Deutschland: Hier sorgen Taurus-Rinder und Konik-Pferde für die Offenhaltung der Weidefläche und somit für eine einzigartige, von der Natur geprägte Landschaft.

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen zudem unseren innovativen, personallosen Selbstläufer-Laden „Hofgut Kiste 24/7“ am Eingang zu Serrig. Dieser moderne, barrierefreie Container bietet Ihnen rund um die Uhr Zugang zu unseren hofeigenen Produkten und ausgewählten regionalen Spezialitäten – von frischem Obst und Gemüse über hochwertige Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu Käse und Eis von unseren Partnerhöfen. Der Laden ist nicht nur ein Meilenstein für modernes Einkaufen, sondern auch ein Ort, an dem unsere Arbeit für und mit Menschen mit Beeinträchtigungen sichtbar wird. Er schafft zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten und stärkt den Gedanken der Teilhabe.

Selbstverständlich bleibt unser traditioneller Hofladen weiterhin geöffnet, wo Sie das volle Sortiment und persönliche Beratung in der einladenden Atmosphäre des Hofguts genießen können. Auch auf den Wochenmärkten in Trier, Wincheringen und Konz sind wir regelmäßig vertreten.

Von Mai bis Oktober sorgt die historische Feldbahn an ausgewählten Sonn- und Feiertagen für unvergessliche Ausflüge – ein Highlight für die ganze Familie. Die aktuellen Fahrpläne finden Sie auf unserer Website.

Hofgut Serrig – aus Verantwortung für Mensch, Natur und Tier!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Hofgutladen: Mi.	12-17 Uhr
Do.	10-17 Uhr
Fr.	10-18 Uhr
Sa.	10-13 Uhr

Ganzjährig stehen die Tore zum Besuch offen.

BESTELLUNGEN einfach per

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

HOFGUT SERRIG

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

Hofgut Serrig

67



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 Hühnern, darum sind sie mobil unterwegs um täglich die frische Auswahl unserer heimischen Wiesen genießen zu können.

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

SCHREINER'S FREILANDEI / KEVIN SCHREINER

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



68



Klein's Hoflädchen.

HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMAT

» Regionale Produkte – Rund um die Uhr «

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb am Fuße des Erbeskopfes. Neben der Milchproduktion haben wir uns auf Bullenmast und die Vermarktung unserer eigenen Produkte spezialisiert. So erhalten Sie in unserem Hoflädchen in Deuselbach und auch im Verkaufsautomaten in Thalfang frische Freilandei, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Rapsöl und Apfelsaft.

Ebenso gibt es eine Auswahl an weiteren regionalen Lebensmitteln, sowie hofeigenes Rindfleisch auf Vorbestellung.



KLEIN'S HOFLÄDCHEN.

🏠 Hochwaldstraße 14, 54411 Deuselbach
 ✉ info@kleinshoflaedchen.de
 📸 www.instagram.com/kleinshoflaedchen



69



Obst- und Gemüse-Manufaktur Sven Brenner

» Permakultur – mein Konzept aus Überzeugung. « Sven Brenner

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

Produktangebote (saisonale Verfügbarkeit):

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



OBST- UND GEMÜSE-MANUFAKTUR SVEN BRENNER

🏠 Einsiedlerhof 9, 54422 Börfink
 ☎ +49 (0) 174 2860650
 ✉ Sven.Brenner1@gmx.de

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

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

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

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



TOURIST-INFORMATION
des Birkenfelder Landes

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

facebook.com/birkenfelder.land

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

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

Tourist-Information des
Birkenfelder Landes

70



Café Plaisir



» Kaffeemanufaktur mit Herzblut «

Carsten & Nadine

Du liebst Kaffee?

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

Das kannst Du entdecken:

- > liebevoll veredelte Kaffee- und Esspressokompositionen
- > Bio-Kaffees und Espresso
- > Raritäten und Besonderheiten
- > koffeinfreie Kaffees und Espresso
- > Accessoires für Kaffeeliebhaber
- > Kaffeemaschinen und -mühlen
- > Präsentkörbe
- > passende Snacks und Sandwiches

CAFÉ PLAISIR & RÖSTEREI ELM

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



die Saaristas

Ebbes von Hei:

Die Saaristas!

DEINE KAFFEEMANUFAKTUR MIT HERZBLUT

Kaffeemanufaktur Plaisir

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

71



Schwed Natürlich Kochkunst GmbH

PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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

Stephanie Veith

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

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

Seit 2006 sind wir biozertifiziert.

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

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



NEU bei uns:

„REGIONALES STREETFOOD AUS DEM FOODTRUCK“

SCHWED NATÜRLICH KOCHKUNST GMBH / PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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



72



D'ANGELO PASTA

BIO-PASTASPEZIALITÄTEN AUS DEM SAARLAND

» Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks! «
Auguste Escoffier



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

- > Verantwortung für Mensch und Natur, daher verwenden wir nur beste BIO-Zutaten
- > Zuverlässiger Partner des Handels und der Gastronomie
- > Unsere Teigwaren werden mit Dinkelgriss 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, 66793 Saarwellingen

+49 (0) 6838 9861-0

www.dangelo.de

www.facebook.com/DAngeloPastaGmbH



73



Schwarzenholzer Biermanufaktur

» Bestes Bier von Hand gebraut «

Stefan Bechtel und Günter Geber

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

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

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

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

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

BIERMANUFAKTUR BECHTEL & GEBER GBR

66793 Saarwellingen

Betriebsstätte: Zum Zierschberg 13

Postanschrift: Im Hofgarten 12

+49 (0) 151 4030 1698

www.schwarzenholzer.de

info@schwarzenholzer.de



Choconuva



74

» ... der pure Geschmack des Kakaos! «

Simone Hoffmann und Juan Alberto Correa



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

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

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

CHOCONUVA SCHOKOLADEN UND SÜSSWARENMANUFAKTUR / SIMONE HOFFMANN UND JUAN ALBERTO CORREA

Bahnhofstr. 30, 66793 Saarwellingen

+49 (0) 1577 2432672

www.choconuva.de info@choconuva.de



75



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 und auch selbstgemahlene Vollkornmehle aus eigener Herstellung sind auf dem Hof erhältlich.



ÖLMÜHLE RAUEN / TIM RAUEN

Kapellenstr. 5A, 66706 Perl-Borg

+49 (0) 151 55828542

oelmuehle.rauen@gmail.com

www.facebook.com/profile.php?id=100084742570218



Erlebnisbrauerei Mettlacher Abtei-Bräu

» Genießen Sie unser handwerklich hergestelltes
BIO-Bier in gemütlichen Ambiente «

Wir sind eine Privatbrauerei mit Brau-
gasthof und dem Ziel ein bekömmliches,
hochwertiges, biologisches Bier zu brauen.
Probieren Sie jetzt unser #blank, ein voll-
mundiges, gefiltertes, helles Märzenbier
mit BIO-Zertifizierung. Neben unseren
Stammieren, dem Abtei-Bräu #ungefiltert
& #duuschter brauen wir Saison- und Jubi-
läumsbiere und stellen Single Malt Whisky,
Bierbrand und Bierlikör her. In unseren
Gasträumen und dem Biergarten verwe-
hen 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, Aus-
flügler, Gruppenreisende und geschlossene
Gesellschaften werden bei uns stets freund-
lich empfangen. Besuchen Sie auch unse-
ren Regionalshop, den „Abtei-Schuppen“,
direkt neben der Erlebnisbrauerei. Hier
verkaufen wir unsere Eigenzeugnisse und
weitere regionale Produkte.

Neu seit Sommer 2023: unsere Rooftop-
Bar über dem Biergarten - Bier, Cocktails
& mehr.

Unsere Produkte:

- > **Abtei-Bräu: Naturtrübes BIO-Märzen-
bier in hell & dunkel**
- > **Wechselnde Saisonbiere wie
Josefbräu oder Hubertusbock;
selbstverständlich auch in
BIO-Qualität**
- > **„Jakob von Montclair“ saarländischer
Single Malt Whisky in limit. Auflage**
- > **Bierbrand und Bierlikör**

ÖFFNUNGSZEITEN:

ganzjährig geöffnet von

Dienstag – Sonntag: 12 – 22 Uhr

durchgehend warme Küche bis 21 Uhr,
anschließend „Late Night Karte“



METTLACHER ABTEI-BRÄU GMBH

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



» METTLACHER
ABTEI-BRÄU
BRAUEREI – GASTRONOMIE – REGIONALSHOP



Naturbursche

GENUSSMANUFAKTUR

» Wir sind die mit den besonderen Gourmet Boxen «

Luisa & Christoph

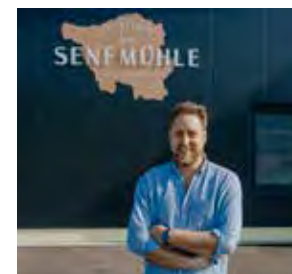
Unser junges Unternehmen ist echt saar-
ländisch – gegründet vor zehn Jahren von
zwei waschechten Saarländern, die es sich
zur Aufgabe gemacht haben, das Saarland
geschmacklich zu verführen.

Saarländisch – das steht für Heimat, Ein-
fachheit und Authentizität, verkörpert am
besten von unserem Lieblingsseuf oder
unserem Streuobstwiesen-Apfelsaft.

Hier liegt die Finesse nicht in der Wahl au-
ßergewöhnlicher Zutaten, sondern in de-
ren hoher Qualität und regionaler Herkunft.

Nichtsdestotrotz versuchen wir die besten
Zutaten aus aller Welt – wie etwa die Tonka-
bohne – 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 Naturbur-
sche Gin international Gold aberäumt –
was uns zu stolzen Saarländern macht.

Eine weitere Leidenschaft von uns ist das
Verschenken: Mit unseren individuell zu-
sammengestellten GOURMET BOXEN zaub-
ern Sie Freunde & Familie oder Kunden &
Mitarbeitern ein Lächeln ins Gesicht...



Die Senfmanufaktur:

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

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

Wir bieten:

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



UNSER NATURBURSCHE SIEGEL STEHT FÜR:

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

NATURBURSCHE KULTURGÜTER GMBH

📍 **Saarbrücker Str. 27, 66679 Losheim am See**
☎ **+49 (0) 6872 4089366**
🌐 **www.naturbursche.de**
✉ **info@naturbursche.de**
📘 **www.facebook.com/Naturbursche.Losheim**



78



Catering und Mini-Markt

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

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

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

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



CATERING UND MINI-MARKT / MYOSOTIS-SERVICE GMBH

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

79

Natürlich selbstgemacht

» Ein Stück Heimat im Glas ... «

Tanja Schmitt



2016 fing alles an...

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

NATÜRLICH SELBSTGEMACHT / TANJA SCHMITT

🏠 Im Algäu 3 A, 66679 Losheim am See / Rimplingen
☎ +49 (0) 172 6589805
🌐 www.natuerlich-selbstgemacht.com
✉ Tanja@schmitt-hermann.de



Kaffeerösterei Pauli Michels

» Fairer Handel hat viele Gesichter. «

Pauli Michels

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

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

Wir bieten/Produktpalette:

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

KAFFEE RÖSTEREI PAULI MICHELS

🏠 Im Gewerbegebiet 16a, 66709 Weiskirchen
☎ +49 (0) 6876 791944
🌐 www.pmkaffee.de ✉ info@pmkaffee.de
📱 www.facebook.com/pmkaffee



79

81



Gewürz-Genuss Christian Birtel

» Ihr Partner für ausgefallene Gewürzmischungen und Feinkostartikel «

Christian Birtel

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

Geschmacksverstärker zu verwenden, um den natürlichen Geschmack der Produkte zu gewährleisten.

Meine Produktpalette:

- > Gewürz- und Salzmischungen
- > Gewürze, Kräuter
- > Chutneys, Pestos, Saucen und Sirup
- > Öle und Essige
- > Gin, Likör, Edelbrand
- > Gutscheine und Geschenkboxen

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

GEWÜRZ-GENUSS CHRISTIAN BIRTEL

🏠 Marktplatz 19, 66687 Wadern
☎ +49 (0) 152 58765250 u. +49 (0) 6871 8762
🌐 www.gewuerz-genuss.de
✉ info@gewuerz-genuss.de
📱 www.facebook.com/Gewuerzgenuss @ www.instagram.com/gewuerz_genuss



GEWÜRZ-GENUSS

82



Mus & Mehr

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

Holger Hübner & Jutta Heintz

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

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

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
☎ +49 (0) 6832 800015
🌐 www.mus-und-mehr.de
✉ info@mus-und-mehr.de

Mus & Mehr
FEINE KÖSTLICHKEITEN
hausgemacht

83



Ziegenhof Leser

» Köstlicher Ziegenkäse
aus artgerechter Haltung « Andreas Leser

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

Im Ziegenhof befindet sich eine 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.

MONIKA UND ANDREAS LESER

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

Unsere Angebote:

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



84



espresso-kessler

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. Bei uns erhalten Sie ausschließlich Spezialitätenkaffee, denn unsere Arabica-Bohnen haben alle einen SCA-Score ab 82. Für Sie bedeutet dies beste Qualität und bester Geschmack in der Tasse.

In unseren offenen Räumlichkeiten haben Sie die Möglichkeit in Ruhe durch die Maschinen-Ausstellung zu schlendern, die Rösterei zu erkunden, ganz viele Leckereien zu entdecken oder einfach nur gemütlich eine Tasse Kaffee zu trinken - schauen Sie bei uns vorbei und lassen sich inspirieren!

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

ESPRESSO-KESSLER GMBH

🏠 Tholeyer Straße 1A, 66625 Selbach
☎ +49 (0) 6875 7090023
🌐 www.espresso-kessler.de
✉ info@espresso-kessler.de
📷 www.instagram.com/espressokessler

Unser Angebot:

- > Große Auswahl an BIO-zertifizierten Kaffees
- > Nachhaltige Kaffeetüten aus Papier - ohne Aluminium
- > Kaffeeschule nach SCA-Standard
- > Röstvorführungen, Kaffeeseminare, Events
- > Espressomaschinen und Zubehör für Haushalt/Gewerbe
- > Service für Kaffeevollautomaten und Siebträgermaschinen
- > Accessoires, Präsentie, Gutscheine für Kaffeeliebhaber
- > Feinste Kuchen und Kaffeespezialitäten in unserem Café

e **kessler**
kaffeekompetenz seit 1982



85



Trassemer Brauerei

» Frisch und süffig für die Menschen der Region «
die Trassemer Brauerei

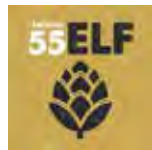
Mit seiner familiengeführten Brauerei in Trassem bietet Dirk Sieren unfiltrierte und naturtrübe Biere wie Sierens55Elf Helles, Weizen und WinterElf an. „Wir legen Wert auf natürliche Rohstoffe von bester Qualität. So produzieren wir ausschließlich mit bestem unbehandeltem Trassemer Wasser und geben dem Bier damit die besondere Note.“

Brauereiführungen und Biertastings gehören ebenso zum Angebot wie verschiedene Geschenksets und den netten Plausch mit Bierliebhabern. Hier wird auch verraten, was es mit dem Namen auf sich hat.

TRASSEMER BRAUEREI

🏠 Kehrbackstraße 1a, 54441 Trassem
☎ +49 (0) 172 6595401
🌐 www.55elf.de
📷 www.instagram.com/sierens_55elf

Geöffnet ist samstags von 9:00 bis 12:00 Uhr und nach telefonischer Absprache.



86



Ana's Pilzfarm

» Jedes Mal, wenn du Geld aus gibst, stimmst du für die Art von Welt, die du willst. «
Anna Lappé

Feinste, frische Edelpilze, Pilzzuchtboxen und natürliche Nahrungsergänzungsmittel - das sind die Produkte, die wir mit Liebe und Sorgfalt herstellen.

Wir züchten unsere Pilze auf natürlichen Substraten aus Buchenholz, Getreide und Stroh. 100% chemiefrei.

Unsere heilpilzbasierten Nahrungsergänzungsmittel enthalten ausschließlich biologisch erzeugte Zutaten.

Für Pilzfans bieten wir Pilzzuchtboxen für Zuhause und Einsteiger-Kurse für Hobby-Pilzzüchter an.



ANA'S PILZFARM

🏠 Bollenbacher Weg 32, 55626 Bundenbach
☎ +49 (0) 162 9406010
🌐 www.anas-pilzfarm.de
✉ hallo@anas-pilzfarm.de
📷 www.instagram.com/anaspilzfarm



87



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

FR:
7 - 13 Uhr Viehmarkt Trier
15 - 19 Uhr Saargaustraße
Saarburg-Kahren
SA:
7 - 12 Uhr Rathausplatz Konz

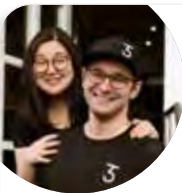


KÄSEREI ALTFUCHSHOF

🏠 Saargastr. 19 a, 54439 Saarburg-Kahren
☎ +49 (0) 6581 9974980
🌐 www.altfuchshof.com
✉ genuss@altfuchshof.de
📷 www.facebook.com/groups/764977146882030



88



drei & fünf

RÖSTEREI & CAFÉ



» Liebe und Leidenschaft
für unsere Produkte «

Linh und Maximilian

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

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

DREI & FÜNF – RÖSTEREI & CAFÉ

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



89



Raps-Öl

VOM HUNSÜCK-HEIDEHOF

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

Frank Flesch

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

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

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

FLESCH FARMING GBR

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



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



Govindas Manufaktur

LECKERE UND VEGANE NASCHEREIEN

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

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

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

FABRIKVERKAUF: Jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr

GOVINDAS MANUFAKTUR GMBH & CO. KG

Feckweilerhaide 2, 55765 Birkenfeld
+49 (0) 6782 9588
www.govinda-natur-fabrikverkauf.de
manufaktur@govindanatur.de



90



Hunsrücker-Gewürz-Welt



» Gut ist nicht genug! «

Peter Sauer

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

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



HUNSÜCKER-GEWÜRZ-WELT

Burgstraße 14, 56843 Irmenach
+49 (0) 160 96016069
www.wuerzenundkochen.de
info@wuerzenundkochen.de
facebook.com/Hunsrücker-Gewürz-Welt



91



Kirner Privatbrauerei

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

Kirner Privatbrauerei

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

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

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

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

Die spiegelt sich in dem seit Jahren stets gewählten 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 erfolgs- und traditionsreiche Arbeitsweise wird von zahlreichen bereits gewonnenen Kunden hochgeschätzt. Bestätigen wird dies unter anderem auch der hauseigene Bier-Club, mit über 12 000 Mitgliedern!

Klassische Biere

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

Spezialbiere

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

Bier-Mischgetränke

- > Radler Alkoholfrei
- > Weizenradler Alkoholfrei
- > Naturradler



KIRNER PRIVATBRAUEREI PH. UND C. ANDRES

🏠 Kallenfeller Straße 2-4, 55606 Kirn
 ☎ +49 (0) 6752 1 34-0
 🌐 www.kirner-bier.de ✉ brauerei@kirner.de
 📱 www.facebook.com/kirner.brauerei
 📷 www.instagram.com/kirner_privatbrauerei



Markt in Wadern

Frischmarkt

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

Auch Fisch, Feinkost und französische Spezialitäten werden angeboten.



Marktflair in Wadern

Jeden Freitag von 8 bis 13 Uhr



Stadt Wadern

Mittwoch und Freitag für 1 Euro mit dem Marktbus nach Wadern

93



Imkerei Familie Spahn



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

Tom Spahn

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

IMKEREI FAMILIE SPAHN

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

Unsere Produkte:

(nach Verfügbarkeit)

- > Rapschthonig
- > Frühtrachthonig
- > Akazienhonig
- > Sommertrachthonig
- > Edelkastanienhonig

Verkaufsstellen:

REWE Domma,
Saarlouis-Roden
Schützen-Apotheke
Lebach

94



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
☎ +49 (0) 6838 80148
✉ imkerei-schumacher@t-online.de

Unsere Produkte:

(nach Verfügbarkeit)

- > Frühtrachthonig
- > Wald- und Blütenhonig
- > Akazienhonig
- > Rapschthonig

95



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
☎ +49 (0) 6837 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

96



Imkerei Peter Behr

» Das Beste aus und für die Natur «

Peter Behr

IMKEREI PETER BEHR

🏠 Max Planck Strasse 16,
66793 Saarwellingen
☎ +49 (0) 152 23171223
✉ metti665@gmail.com

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

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

Feincremige Obstblüte im Frühjahr und feincremige Sommerblüte werden hier eingetragen.

97



Waldimkerei Jürgen Manz

» Regionaler naturbelassener Honig aus Schwalbach «

Die Bienenvölker meiner kleinen Waldimkerei stehen am Rande des Kasholzer Waldes in Schwalbach und Griesborn. Dort stelle ich mit meinen emsigen Mitarbeiterinnen seit einigen Jahren Frühjahrs- und Sommerblüten- sowie Raps- und Akazienhonig her, echten Deutschen Bienenhonig aus dem Saarland, naturbelassen, regional, sorgfältig und schonend verarbeitet.

Die Standorte bieten beste Voraussetzungen für die Herstellung schmackhafter und gesunder Bienenprodukte.

WALDIMKEREI JÜRGEN MANZ

🏠 Hinter Kasholz 4, 66773 Schwalbach
☎ +49 (0) 151 40314480

🌐 www.imkerei-manz.de
✉ info@imkerei-manz.de

98



Imkerei Densing

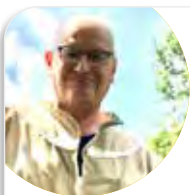
» Für Bienen, für uns, für die Zukunft. «

IMKEREI DENSING / YVONNE DENSING

🏠 Lilienstraße 23,
66663 Merzig-Welligen
☎ +49 (0) 152 531 562 99
✉ honig.wellingen@gmx.de
📷 www.instagram.com/BienenundBrot/

Von Frühling bis Herbst sammeln unsere Bienen fleißig Nektar und Pollen. Wir legen großen Wert darauf, unsere Bienen im Einklang mit der Natur zu halten. Jede Jahreszeit bringt ihren eigenen Geschmack in den Honig: mal blumig, mal kräftig, immer authentisch. Schmeckt selbst was unsere Wiesen und Felder hergeben - das ist wirklich ebbes von heil!

99



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 Frühjahr ist für alle Geschmäcker das Richtige vertreten.

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

**IMKEREI SAARSCHLEIFENHONIG
DOROTHEA UND MICHAEL PLEIN**

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

100



Hobbyimkerei Frank Simon

» Aus Mitleid mit den Bienen wurde ein leidenschaftliches Hobby «

Frank Simon

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

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

HOBBYIMKEREI FRANK SIMON

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

101



Imkerei Thomas Lauer

» Aus Hobby wurde Leidenschaft! «

Thomas Lauer

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

Ich biete folgende Honigsorten an: Frühjahrsblütenhonig, Raps, 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.

IMKEREI THOMAS LAUER

🏠 **Weierberg 13
66679 Losheim am See**
 ☎ +49 (0) 152 33885373
 ✉ imkerei-lauer@web.de

102



Imkerei Robert Hilgert

» Imkerei für eine gesunde Natur «

Robert Hilgert

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

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



IMKEREI ROBERT HILGERT

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

103



Imkerei Georg Lauer

» Unsere Bienen leisten ganze Arbeit in bester Qualität! «

Georg Lauer

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

IMKEREI GEORG LAUER

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



104



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

105



Familien-Imkerei Ottrembka

» Die fleißigen Biennen
aus dem Panzbruch! «



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

FAMILIEN-IMKEREI OTTREMBKA

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

Unsere Produkte: (nach Verfügbarkeit)

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

106



Imkerei Werner Scherf

» Honig aus Hinzenburg und Umgebung «

Werner Scherf

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

IMKEREI WERNER SCHERF

🏠 Keller Straße 3, 54316 Hinzenburg
☎ +49 (0) 6588 1492
✉ Werner.Scherf@t-online.de

Wir bieten:

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

107



Imkerei Familie Scherf

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

Familie Scherf

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

IMKEREI FAMILIE SCHERF

🏠 Hauptstraße 26, 54429 Heddert
☎ +49 (0) 6589 7862
🌐 www.imkerei-familie-scherf.de
✉ winfried.scherf@t-online.de

Wir bieten:

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

108



Osburger Bienenstube

» Honig aus dem vorderen Hochwald «

Michaela und Christian Petrich

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

OSBURGER BIENENSTUBE

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

109



Hobbyimkerei Graul

» Honig aus der Nationalpark-
region Hunsrück-Hochwald «

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

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

HOBBYIMKEREI BURKHARD GRAUL

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

Unsere Produkte:

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

110



Imkerei Peter Alt

» Aus dem Hobby wurde Leidenschaft! «

Peter Alt

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

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

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

IMKEREI PETER ALT

🏠 Am Großen Herrgott 12,
54497 Morbach
☎ +49 (0) 6533 3266
🌐 www.bienenpeter.de
✉ bienenpeter@peter-alt.de

111



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.

IMKEREI ROTH

Leisberg 5,
54497 Morbach-Rapperath
+49 (0) 6533 958225
www.imkereiroth.de
info@imkereiroth.de



Unsere Produktpalette:

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

112



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
+49 (0) 6504 4230542
www.hobbyimkerei-wagner.de
baeckisch@gmx.de

113



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
+49 (0) 6533 5360
www.honigundseife.de
info@honigundseife.de

114



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 unbedandelten Früchte veredeln wir zu Saft, Wein, Secco, Likör, Brand und Gelee.

BIO-IMKEREI LETTL

Weierstr. 11
56841 Traben-Trarbach
+49 (0) 176 70850409
email@gerhard-lettl.de

115



Imkerei Zerf

» Aus der Region, für die Region «

Mike Lohrke und Julia Disandt

Wir sind Imker aus Überzeugung! Wir teilen die gleiche Leidenschaft wie unsere Bienen, die Verbundenheit und das Naturprodukt Honig aus unserer Region, eben Ebbes von Hei! Unsere Bienen erleben eine Fülle an Trachtquellen, mitten in der Natur am Rur-Hochwald-Radweg in Zerf gelegen. Eine Verbindung von Natur und Handarbeit, die man im Honig schmeckt. Unser Zerfer Gold.

IMKEREI ZERF

Bergstraße 5, 54313 Zerf
+49 (0) 160 3510735
honingzerf@web.de

Folgende Sorten bieten wir an:
Frühtracht, Sommertracht, Wabenhonig
Den Honig bieten wir in den Größen 500, 250 und 125 Gramm an.

Impressum

Herausgeber:
Regionalinitiative Ebbes von Hei e.V.
Ralf Becker, Bahnhofstr. 19, 54497 Morbach
www.ebbes-von-hei.de

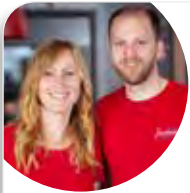
Konzept und Grafik:
alea design, Sabine Theis-Schneider, 55767 Leisel, www.alea-design.de

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

Bildquellen:
Titel: Klaus-Peter Kappest
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. 6: stock.adobe.com/Svetalik

116



Metzgerei Jochem

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ihr Marco Jochem



METZGEREI JOCHEM GMBH

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

Metzgerei
Jochem
Partyservice

Fleischerei Stroh

117



» Wissen, wo es her kommt! «

Jan Stroh

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

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



FLEISCHEREI STROH

🏠 Eisenbahnstr. 1, 66687 Wadern
 ☎ +49 (0) 6874 901
 🌐 www.fleischerei-stroh.de
 ✉ info@fleischerei-stroh.de
 📘 www.facebook.com/fleischereistroh

Wir bieten über 100 nachhaltig und sorgfältig produzierte Fleisch- und Wurstspezialitäten von hoher handwerklicher Qualität. Aus diesen Gründen ist unser komplettes Angebot „Ebbes von Heil“-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
 AUS LIEBE ZUM FLEISCH SEIT 1930

118



Fleischerei Follmann und Simonshof

» Die Metzgerei mit dem eigenen Bauernhof «

Wir garantieren seit über 110 Jahren als Familienbetrieb in der 4. Generation Regionalität und Spitzenqualität aus handwerklicher und nachhaltiger Produktion. Seit Oktober arbeitet unsere Tochter Johanna mit und unterstützt in allen Bereichen. Der Metzgerei angeschlossen ist das Bistro Schlemmerei und ein Partyservice. Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus dem familieneigenen Bauernhof, der von Ehemann Franz-Josef Wagner und Sohn Simon bewirtschaftet wird. Unsere Tiere erleben eine artgerechte Haltung und das Futter wird auf den betrieblichen Flächen des Hofes angebaut. Zudem gibt es freilaufende Hühner und eine kleine Hähnchenmast. Durch kurze Wege und schonende Schlachtung wird für eine hohe Fleischqualität garantiert. Unsere Kunden wissen also, „wo's herkommt“. Daher sind alle unsere Produkte „Ebbes von Heil“-zertifiziert.

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

Wir bieten:

- > Eine große Auswahl an Fleischwaren zum Braten, Grillen und Kochen
- > Ein breites Sortiment an Schinken-Wurstspezialitäten und Konserven
- > Leckere, regionale Speisen im Bistro
- > Partyservice mit regionalen und internationalen Buffets
- > Weitere Spezialitäten anderer Erzeuger aus der „Ebbes von Heil“-Region
- > Verkaufsautomaten in Orscholz, Gronig und Alsweiler
- > Eier, Kartoffeln, Linsen aus eigenem Anbau
- > Rapsöl und Sonnenblumenöl aus eigenem Anbau
- > Kleine Auswahl an Vegetarischem

Wunschprodukte aus unserem Sortiment können bequem über unsere Metzgerei Follmann App bestellt und bei uns im Geschäft abgeholt werden.



METZGEREI-PARTYSERVICE-BISTRO FOLLMANN

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

SIMONSHOF

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

119



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 Klee gras werden in Dreifelderwirtschaft ohne Mineraldünger und Pestizide unter Bioland-Auflagen erzeugt. Neben dem Rind- und Schweinefleisch werden unsere Bio-Kartoffeln zum Verkauf an Privatkunden auf dem Hof angeboten. Und ab jetzt neu im Sortiment: verschiedene Wurstspezialitäten.



BIOLAND BERGWIESENHOF / OLAF UND MICHAEL ZIMMER

🏠 Am Hungerberg 1, 66679 Rimlingen
☎ +49 (0) 159 052 75388
✉ michaelzimmer96@aol.de



Wir sind Partner

120



Straußenhof zum Weierdamm

» Strauße und Gänse aus Weierweiler « *Astrid Bidon*

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

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

Uhr erwerben kann. Seit 2024 hat sich die Nebenerwerbslandwirtschaft um Kame-
rumschafe erweitert.



© Fotos: Michael Rauch

STRAUSSENHOF ZUM WEIERDAMM / ASTRID BIDON

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

121



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 vakuiert. Natürlich stehen wir hier bei 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

🏠 Aussenstrasse, 66701 Beckingen-Düppenweiler

☎ +49 (0) 6832 7232

🌐 www.valentinushof.de

✉ info@valentinushof.de

📘 www.facebook.com/valentinushof

Valentinushof
Aus der Region für die Region

Wildkammer Merzig

IHR WILDFLEISCHSPEZIALIST IM SAAR-LOR-LUX

122



» 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

☎ +49 (0) 162 3057606

✉ wildkammermerzig@web.de

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

Wildkammer Merzig
Hirsch / Wildschwein / Ferkel / Wildkanari / alle Arten

123



Wildspezialitäten Böhme

METZGERMEISTER | WILDSOMMELIER
HAUSEIGENE PRODUKTION

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

Henning Böhm

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

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

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

Alles wird mit Liebe zum Detail und Leidenschaft aus Meisterhand hergestellt.

In der Metzgerei gibt es zusätzlich ein großes Angebot von regionalen Partnerbetrieben.

Gerne beliefern wir Gastronomie, Einzelhandel und Hofläden mit einem ausgewählten Sortiment an hochwertigen Wildprodukten. Auch stehen wir beratend zur Seite.

Unsere „Ebbes von Heil“-zertifizierten Spitzenprodukte:

- > Rehsalami mit Trüffel
- > Hirschsalam mit Herbes de Provence
- > Wildrohesser vom Reh und Wildschwein
- > Hubertuspaté mit Pfefferlingen
- > Försterpaté mit Maronen
- > Wildlyoner
- > Wilder Käse-Chili-Lyoner
- > Rehwien
- > Gourmetgriller vom Wild mit Spinat
- > Rohschinken von Wildschwein, Reh und Hirsch
- > Kochschinken vom Wildschwein

...und vieles mehr!

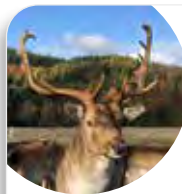


WILDSPEZIALITÄTEN BÖHM

Im Köllenbruch 13, 66709 Weiskirchen
+49 (0) 176 38545406

wildspezialitaetenboehm@e-mail.de

www.facebook.com/wildspezialitaetenboehm/



Nunkircher Wildgehege

» 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 Traumschleichen, das am Gehege vorbeiführt, können Sie die Tiere in ihrem natürlichen Lebensraum erleben. Im Gehege genießen die Tiere viel Platz und Bewegung und wachsen artgerecht auf. In der eigenen Manufaktur werden Fleisch- und Wurstwaren nach handwerklicher Tradition hergestellt, die ausschließlich im Direktvertrieb vermarktet werden.

Auch im Gasthaus Nunkircher Wildgehege dreht sich alles um den Hirsch. Unsere Terrasse und der Gastraum laden zum Verweilen mit direktem Blick auf das Gehege und die Hirsche ein. Bei uns kommen neben den

Spezialitäten aus der Manufaktur des Nunkircher Wildgeheges vor allem regionale Produkte unserer „Ebbes-von-Heil“-Partnerbetriebe auf den Teller und ins Glas.

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

Unsere Produkte:

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



NUNKIRCHER WILDGEHEGE

Am Felswäldchen 13, 66687 Wadern-Nunkirchen
+49 (0) 6874 172156

www.nunkircherwildgehege.de

info@nunkircherwildgehege.de

www.facebook.com/Nunkircher_Wildgehege

www.instagram.com/nunkircher_wildgehege



125



Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“ & Wildprodukte

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

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

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

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

» Im Zeichen des Hirschs auf
kulinarischer Pirsch. «

Wir bieten:

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

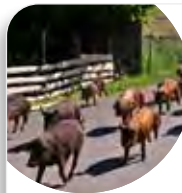


HOTEL-RESTAURANT „ZUM SCHLOSSBERG“ & WILDPRODUKTE

📍 Nunkircher Str. 2, 66687 Wadern-Büschfeld
☎ +49 (0) 6874 18180
🌐 www.hotelschlossberg-kuhn.de
✉ hotelschlossberg@aol.com



126



Elsenbacher Weideschweine

» Tierwohl und Qualität
stehen bei uns an erster Stelle «

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

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

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

Elsenbacher Weideschweine

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



127



Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

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

Ihr Christof Maßem –
traditional,
regional, original!

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



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



GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

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



128



Forellengut Rosengarten



» Frischer Fisch aus Ihrer Region! «

Marc Rosengarten

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

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

Wir bieten Ihnen ...

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

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

Unsere Fische haben viel Platz zum Schwimmen: im Gegensatz zu einer Vielzahl von Mitbewerbern halten wir unsere

Fische sehr extensiv in naturnahen Teichen und nicht wie sonst vielfach üblich mit 150-500 kg/m³.

Bei uns gilt:

Natur pur statt Massentierhaltung!

Im März 2011 haben wir uns vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit zertifizieren lassen und verfügen nun über das Prüfsiegel „Gesicherte Nachhaltigkeit“. Damit stellen wir uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und der Zukunft unserer Kinder.

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

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

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



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

ODER BESTELLEN SIE ONLINE:
www.fischmanufaktur.Shop



FORELLENGUT ROSENGARTEN

Untere Neumühle 48-57, 54441 Trarass

+49 (0) 6581 91990, Fax +49 (0) 6581 919915

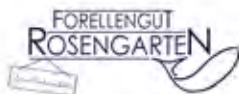
+49 (0) 151 65146021

www.fisch-rosengarten.de

info@fisch-rosengarten.de

[www.facebook.com/Forellengut Rosengarten](https://www.facebook.com/Forellengut-Rosengarten)

www.instagram.com/forellengut_rosengarten



Biohof Highland Cattle Hochwald

» Dem Tier zuliebe, Weideschuss! «

Natürlich, Einfach, Besser. «

Familie Grammes

Konsequentes Tierwohl für Rind und Wild

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

schuss schlachten, was den Tieren in jeder Situation ein vertrautes Umfeld vermittelt.

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

BIOHOF HIGHLAND CATTLE HOCHWALD

⌂ Dhrontalstraße, 54413 Bescheid

☎ +49 (0) 174 9121206

🌐 www.Highlandcattlehochwald.de

✉ genusspur@highlandcattlehochwald.de

📘 www.facebook.com/highlandcattlehochwald

📷 www.instagram.com/jagd_burtscheid_dhronecken

📷 www.instagram.com/highlandcattlehochwald



129



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 Hermskeil und samstags in Konz.



FLEISCHEREI SCHMITT

⌂ Niederkell 14, 54429 Mandern

☎ +49 (0) 6589 336, Fax +49 (0) 6589 95395

✉ fleischerei-schmitt@web.de



130

Metzger / Wild / Fleischproduzenten / Fischzucht

131



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-Pörlert. 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-Pörlert ✉ Mighty63@t-online.de
☎ +49 (0) 6586 992368 u. +49 (0) 171 9915112

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

Slow Food
Saarland

Glanrindwochen vom 10. - 25. Mai 2025

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 Höfläden zu den beliebten Glanrindwochen ein.

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

Kulturzentrum
BELGINUM
Archäologiepark

Archäologiepark | Museum | Veranstaltungsort
Kulturzentrum Archäologiepark BELGINUM

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

Kulturzentrum Archäologiepark BELGINUM

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

📘 facebook.com/KulturzentrumBelginum

Öffnungszeiten Museum

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

©Wandeltour Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappert

Herz. Heimat. Hunsrück.
Herzlich willkommen in der Urlaubsregion Morbach

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

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

Wir beraten Sie gerne.

Tourist-Information Morbach

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

📘 facebook.com/HerzHeimatHunsrueck



132



Hof Wiesengrund

» Wir verbinden Genuss mit Umweltschutz! «

Alexander, Johannes und Florian

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

Unsere Biohof am Rande des Hunsrücks, mit idyllischem Blick auf das Moseltal, bewirtschaften wir extensiv. So erhalten wir den Artenreichtum unseres Grünlands mit Kräutern, Blumen und Orchideen.

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

Unsere Produkte:

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

HOF WIESENGRUND

🏠 Brunnenstraße 18, 54426 Heidenburg

☎ +49 (0) 176 43441643 oder

+49 (0) 1756 015610

🌐 www.hof-wiesengrund.net

✉ kontakt.hofwiesengrund@gmail.com



133



BIO Hof Conrad

» Als Biobetrieb ist uns neben einer artgerechten Haltung auch der Schutz der Umwelt wichtig! «

Familie Conrad

Als Familie bewirtschaften wir einen kleinen Biobetrieb im schönen Hunsrück. Uns liegt neben Regionalität und Qualität vor allem das Wohlbefinden unserer Tiere am Herzen. Deshalb gibt es bei uns nur bestes Bio-Rindfleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung. Im Herdenverband wachsen unsere Kälber gemeinsam mit ihren Müttern auf und genießen Muttermilch. Danach füttern wir ausschließlich frisches Gras und Heu von unseren eigenen Wiesen. Unsere Tiere verbringen fast das gesamte Jahr im Freien und haben viel Auslauf.

Auch die Schlachtung erfolgt besonders schonend. Dank unseres hofeigenen Schlachthauses ersparen wir den Tieren stressige Transporte. Das Biofleisch wird anschließend in küchenfertige Portionen zerlegt. Gerne geben wir auch Ratschläge zur Verwendung.

Unsere Produktpalette:

- > Bio-Rindfleisch in küchenfertigen Portionen
- > Wurstspezialitäten
- > Weihnachtsbäume und Schmuckkreisig aus eigenen Wäldern

BIO HOF CONRAD

🏠 Zum alten Bahnhof 3, 54426 Dhronicken

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

🌐 www.biohof-conrad.de

✉ hconrad@t-online.de

📘 www.facebook.com/BiohofConrad



134



Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

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

Loia Gildenberg,
Geschäftsführerin
Integrationsbetrieb
Gräfendhron

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

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

• Inmitten der National-Park-Region Hunsrück-Hochwald

• direkt am Ausonius- und Jakobs-wanderweg

• mit fünf Traumschleifen in der Nähe

Wir bieten:

- > Warme Küche, Kaffee, Kuchen und Eis:
 - DO - SA ab 16 Uhr Kaffee, Kuchen und Eis, ab 18-20 Uhr Warme Küche
 - SO 12-20 Uhr Warme Küche (mit Produktionspause 15-17 Uhr)
- > Herrliche Atmosphäre im Innenhof und Restaurant
- > Galloway-Highlights aus eigener Bioland-Zucht DE-ÖKO-006
- > Burger, Steaks, Schnitzel & Vegetarisches
- > Eigene Wurst-Delikatessen wie Knacker, Salami
- > Frischwarenautomat 24/7 mit Landhaus-Produkten
- > die erste Galloway-Praline der Welt! Auch im Online-Shop
- > Frühstück von 8-11 Uhr (mit Voranmeldung)
- > Ruhe, Natur pur und ein besonders tolles Team



LANDHAUS GRÄFENDHRON

🏠 Kapellenstraße 15-17, 54426 Gräfendhron

☎ +49 (0) 6504 954990

🌐 www.landhaus-graefendhron.de

✉ info@landhaus-graefendhron.de

📘 www.facebook.com/LandhausGraefendhron

📷 www.instagram.com/landhausgraefendhron



135



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, Zer-
legung und Verarbeitung von Tieren, die
ausschließlich aus der Region, nicht weiter
als 8 km von Morbach entfernt, von Land-
wirten unseres Vertrauens stammen.

Verantwortung für gute Ernährung

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

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

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
☎ +49 (0) 6533 3222
🌐 www.metzgerei-kneppel.de
✉ info@metzgerei-kneppel.de
📘 www.facebook.com/MetzgereiKneppel



Forellenhof Trauntal

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

Andrea und Dietmar Windsberger

Wir bieten:

- > Besichtigung einer naturnahen
Forellenzucht (vom Forellenei bis
zur Laichforelle) im Herzen des
Hunsrücker Hochwaldes.
- > Aufzucht und Verkauf von Saibling-
gen, Bach- und Regenbogenforellen
mit besonderer Qualität und Frische,
auch als Schlachforelle, veredelt in
unserer Räucherei oder lebend an-
geliefert.
- > Speisen und Übernachten in un-
serem Hotel „Forellenhof Trauntal“ mit
Außenterrasse, Doppelzimmern und
Ferienwohnungen. Frische saisonale
Menüs aus hauseigenen Produkten
und erlesene Weine aus der Region.
- > Angeln mit Tagesschein oder
Gruppenangeln.

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

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

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

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

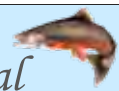
Das Hotel bietet 6 Doppelzimmer und 3
Ferienwohnungen. An 5 Angelteichen
stehen den Gästen attraktive Angelmö-
glichkeiten zur Verfügung.



FORELLENHOF TRAUNTAL GbR, ANDREA UND DIETMAR WINDSBERGER

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

Forellenhof
Trauntal



136

137



Weinatelier Pierre Marie

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

Familie Hoffmann

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

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



WEINATELIER PIERRE MARIE / FAMILIE HOFFMANN

🏠 Dorfstraße 1, 66780 Biringen

☎ +49 (0) 6869 705

🌐 www.pierre-marie.de

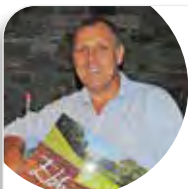
✉ wein@pierre-marie.de

📱 www.instagram.com/weinatelier_pierre_marie

WEINATELIER | PIERRE MARIE



138



Weingut Schmitt-Weber

» Die Pflege der Tradition ist unser Ansporn für die Zukunft. «

Thomas Schmitt

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

Die Weine: Unsere „Klassiker“ sind die leichten und bekömmlichen Sommerweine

mit spritziger Frische, die Lust und Laune machen.

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

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

WEINGUT SCHMITT-WEBER

🏠 Bergstr. 66, 66706 Perl

☎ +49 (0) 6867 366

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

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

📱 www.instagram.com/weingutschmittweber

SCHMITT
WEBER



Weingut Ökonomierat Herber

139



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

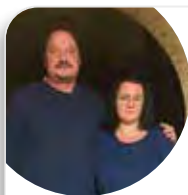
☎ +49 (0) 6867 854

🌐 www.weingut-herber.de

✉ info@weingut-herber.de

📘 www.facebook.com/WeingutHerber





Weingut Hartmann

» Guter Wein ist sowohl Wissenschaft als auch Kunst. «

Markus und Pasqualina Hartmann

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

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

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

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

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

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

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

Die Weißweine werden schonend im Edelstahl tanks ausgebaut.

Unser Rotwein reift traditionell im Eichenfass (Barrique).

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

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

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

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

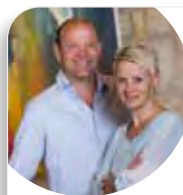
Wer sich von der Qualität der Weine überzeugen und diese erleben möchte, kann in der Weinprobierstube seinen Lieblingswein ausfindig machen. Es können dort auch Weinproben mit kleinen Gaumenfreuden für Gruppen ab zehn bis 60 Personen nach Voranmeldung gebucht werden.



WEINGUT HARTMANN

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

WEINGUT
HARTMANN



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 neunten Generation betreiben Sabine und Peter Petgen das schicke Weingut. „300 Jahre alte Dokumente zeugen von der traditionsreichen Vergangenheit des seit 1720 in Nennig bestehenden Weingutes, das damit das älteste an der saarländischen Mosel ist“, informiert uns Peter Petgen.

„Unser Ziel ist es, der nachfolgenden Generationen unsere wertvolle Kulturlandschaft zu erhalten. Um diese Selbstverpflichtung zu erfüllen, haben wir uns entschlossen, unser Weingut auf einen nachhaltigen, naturnahen und umweltschonenden Weinbau umzustellen“, schildert Petgen die stringente Vorgehensweise im Betrieb. Im April 2015 wurde nach Überprüfung des Betriebs durch eine unabhängige Zertifizierungsgesellschaft für nachhaltigen Weinbau, das

Weingut in den Verband FAIR'N GREEN, erfolgreich aufgenommen. Neben über 120 weiteren namhaften Weingütern müssen die Mitglieder von FAIR'N GREEN in den Bereichen Betriebsführung, Umweltschutz sowie gesellschaftlichem Engagement hohe Mindestanforderungen erfüllen.

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



WEINGUT KARL PETGEN

Martinusstrasse 12, 66706 Nennig/Saarland
+49 (0) 6866 239
www.karl-petgen.de
info@karl-petgen.de
www.facebook.com/Weingut.Karl.Petgen

Karl Petgen
Weingut
seit 1720



138



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

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



143



Weinbau & Imkerei Albert Dostert

BLOËN ELBLING

» Handarbeit aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Qualität statt Quantität «

Nadine Zeimet

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

Wir freuen uns auf Sie.



WEINBAU & IMKEREI ALBERT DOSTERT

🏠 Weinstraße 56, 54453 Nittel ☎ +49 (0) 6584 29 89 623
🌐 www.bloen-elbling.com ✉ mail@bloen-elbling.com
📘 www.facebook.com/bloenelbling
📷 www.instagram.com/bloen_elbling



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



144

Weingut Gries

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



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

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

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



WEINGUT GRIES

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



140

138



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

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



143



Weinbau & Imkerei Albert Dostert

BLOËN ELBLING

» Handarbeit aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Qualität statt Quantität «

Nadine Zeimet

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

Wir freuen uns auf Sie.



WEINBAU & IMKEREI ALBERT DOSTERT

🏠 Weinstraße 56, 54453 Nittel ☎ +49 (0) 6584 29 89 623
🌐 www.bloen-elbling.com ✉ mail@bloen-elbling.com
📘 www.facebook.com/bloenelbling
📷 www.instagram.com/bloen_elbling



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



144

Weingut Gries

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



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

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

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



WEINGUT GRIES

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



140

146



Weingut Gebrüder Steffes

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

Rainer Steffes

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

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



FAMILIENWEINGUT GEBR. STEFFES

🏠 Obere Kirchstraße 7, 54320 Waldrach/Ruwertal
 ☎ +49 (0) 6500 99093
 🌐 www.weingut-gebrueder-steffes.de
 ✉ weingut-gebrueder-steffes@web.de



147



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.

CHARLYS WEINKELLER – ÖKO-WEINBAU MANFRED WELTER

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



Inga Schmitt Weine

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

Inga & David



Regionale Weinvielfalt auf nur 2,7 Hektar Rebfläche.

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

Naturnahes Arbeiten – vegan und händisch.

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

Wir können nicht nur Riesling!

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

Wir produzieren:

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

Lust auf eine (Online-)Weinprobe?

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

Besuchen Sie unsere Weintaverne!

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



INGA SCHMITT WEINE

🏠 Brotstraße 4, 54329 Konz
 ☎ +49 (0) 6501 99790
 🌐 www.ingaschmitt-weine.de
 ✉ info@ingaschmitt-weine.de
 📘 www.facebook.com/IngaSchmittWeine



148

149



Weingut Reverchon

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

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

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

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

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

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



WEINGUT REVERCHON

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



Weingut 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
 ☎ +49 (0) 6502 5189
 🌐 www.schmitt-kranz.de
 ✉ mail@schmitt-kranz.de



151



Weingut G. Gindorf

» Lagenliebe schmecken & erleben! «

Laura und Günter Gindorf

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

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



WEINGUT GÜNTER GINDORF

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



152



Bio-Weinmanufaktur Steven Schmidt

HOCHWERTIG | WILD | TRADITIONELL

Die Bio-Weinmanufaktur Steven Schmidt ist ein biologisch bewirtschafteter Kleinbetrieb im Herzen der Mittelmosel. Unser persönliches Ziel ist es in ausschließlich Steillagen, mit möglichst wenig Eingriff in Umgebung & Natur authentische & terroirbetonte Weine zu erzeugen.



STEVEN SCHMIDT BIO-WEINMANUFATUR

🏠 **Wedenhofstr. 17, 56841 Traben-Trarbach / Wolf**
 ☎ +49(0)175 5971 240
 🌐 www.theschmidtwein.de
 ✉ info@theschmidtwein.de

WEINMANUFATUR STEVEN SCHMIDT
 HOCHWERTIG | WILD | TRADITIONELL



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 Kehnagel 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.



WEINMANUFATUR KASEL EG

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



WEINMANUFATUR
 KASEL

153



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.

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**
- > **Weiße Weine – trocken/feinherb/lieblich**
- > **Rebsorten:**
 - Riesling**
 - Blauer Spätburgunder**
 - Grauburgunder**
 - Weißburgunder**
 - Regent**
 - Müller-Thurgau**
 - Cabernet Blanc**



BIO-WEINGUT REIS-OBERBILLIG

📍 **Bahnhofstrasse 26, 54340 Rioll/Mosel**
 ☎ **+49 (0) 6502 608 13 63**
 🌐 **www.weingut-reis-oberbillig.de**
 ✉ **info@weingut-reis-oberbillig.de**
 📘 **www.facebook.com/WeingutReisOberbillig**
 📷 **www.instagram.com/reisoberbillig**



WEINGUT REIS-OBERBILLIG
RIOLL/MOSEL

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

» Der Inbegriff von Mosel, Saar und Ruwer. «



Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt ist mit 675 Jahren nicht nur eines der ältesten Weingüter des Landes, sondern auch eines der geschichtsträchtigsten seiner Heimat. Noch spannender jedoch ist die jüngere Vergangenheit, die von Mut, Weitsicht und Pioniergeist geprägt ist. Mit der Durchsetzung des Begriffs „feinherb“ und der Aufnahme in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) in den frühen 2000er Jahren wurde der Grundstein für die heutige Vielfalt an hochwertigen Rieslingen aus klassifizierten Lagen von allen drei Flüssen Mosel, Saar und Ruwer gelegt, was an sich schon eine Seltenheit ist! Im Weingut selbst verschmelzen Vergangenheit und Zukunft auf ganz besondere

Weise miteinander: Während im hundert-jährigen Schloss Marienlay die Geschicke des Weinguts gelenkt und Gäste zur Weinprobe empfangen werden, ist die moderne Architektur des angeschlossenen, neu erbauten Kellers genau darauf aufgelegt, die Weine auf höchstem Niveau besonders schonend und naturnah zu modernen Klassikern auszubauen. Entdecken Sie eine Monopollage, 15 VDP.GROSSE LAGEN und ein Handwerk, das sich über 80 Flusskilometer auf 50 ha Rebfläche erstreckt. Außerhalb der Öffnungszeiten lädt unsere Weinstube Kesselstatt in der Trierer Altstadt mit Blick auf die Liebfrauenkirche zum Verweilen, Genießen und Einkaufen ein.



ÖFFNUNGSZEITEN: MO-DO: 08:00 - 16:45 Uhr / FR: 08:00 - 13:00 Uhr
 Weinproben nach Terminabsprache.



WEINGUT REICHSGRAF VON KESSELSTATT

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



153



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.

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, Wertschöpfung zu erzielen, als auch beim Thema Umweltschutz direkt messbare Verbesserungen zu erreichen.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Weine. Wir laden Sie herzlich ein zu einer exklusiven Weinprobe in gemütlicher Runde. Buchbar über unsere Homepage oder nach individueller Vereinbarung.

Unsere Produkte und Dienstleistungen

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



WEINGUT SPIELES-FUCHS – DIE RIESLINGWINZER GBR

Stephanusstraße 10, 54340 Leiwener
+49 (0) 6507 3067
www.rieslingwinzer.de
info@rieslingwinzer.de
www.facebook.com/WeingutSpielesFuchs



157



Wein- und Sektgut Heinz Schneider

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

Heinz Schneider

Unser Wein- und Sektgut wurde im 17. Jahrhundert als Nonnenkloster erbaut. Das Herzstück bilden die gemütliche Vinothek inmitten der alten Schiefermauern und der bis heute erhaltene Gewölbekeller.

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

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

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

Wir unterstützen Slow Food Deutschland.

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

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

ÖFFNUNGSZEITEN VINOHEK:
Siehe aktuelle Hinweise auf unserer Homepage.



WEIN- UND SEKTGUT HEINZ SCHNEIDER

Klostergartenstr. 36, 54340 Leiwener/Mosel ☎ +49 (0) 6507 99138
weingut-schneider.de / weinshop-schneider.de
info@weingut-schneider.de
facebook.com/weingutheinzschneider
instagram.com/schneider.weine



Weinwanderungen mit Heidi Spang

KULTUR- U. WEINBOTSCHAFTERIN
NATURERLEBNISBEGLEITERIN
WEINDOZENTIN

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

- > Wein-Workshops
- > Familienwanderungen

WEINAGENTUR AMPHORE

+49 (0) 151 22900029
www.weinagentur-amphore.de
heidi@weinagentur-amphore.de
www.facebook.com/weinagentur
www.instagram.com/heidispanng



158



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 schmeigt Riesling seine Wurzeln tief in den Schiefer. Die Familie Köwerich gibt es seit 1548 in Leiwen, das zwischen Trier und Bernkastel an einer besonders schönen Moselschleife liegt.

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

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



WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH

🏠 Maximinstr. 11, 54340 Leiwen
☎ +49 (0) 6507 4282
🌐 www.weingutkoewerich.de
✉ info@weingutkoewerich.de
📘 www.facebook.com/weingutkoewerich
📷 www.instagram.com/weingut.nikolaus.koewerich



157



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 nachhaltigen verträglichen Weinbau und hervorragende, bekömmliche Weine. Eine Vielzahl nationaler und internationaler Auszeichnungen ist eine Bestätigung dessen.



WEINGUT GORGES-MÜLLER GBR

🏠 Am Frohnbach 11, 54472 Burgen
☎ +49 (0) 6534 8299
🌐 www.weingut-gorges-mueller.de
✉ Info@weingut-gorges-mueller.de
📘 www.facebook.com/gorgesmuller
📷 www.instagram.com/gorgesmuller





Weingut Thielen-Feilen

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

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

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

Produkte und Dienstleistungen:

- > Riesling von der Minheimer Sonneninsel sowie
- > Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Johanner, 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
- > Weinverkaufsautomat vor dem Winzerhaus
- > Genussstation „Weinfass“ auf dem Lecker Pfädchen bei Bäsch
- > Weinstand im Weinberg bei Minheim im Frühjahr an den Feiertagswochenenden von 13-18 Uhr



WEINGUT THIELEN-FEILEN / STEPHAN THIELEN

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



WeinGut Benedict Loosen Erben

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

Begeisterte Weine, spontan vergoren und vegan ausgebaut – das ist zu erleben bei Claudia, Bernd und Max vom WeinGut Benedict Loosen Erben in Ürzig an der Mosel.

Die überwiegend wurzelechten, teils uralten Riesling-Reben werden größtenteils in sehr zeitaufwändiger Handarbeit in traditioneller Einzelpfahl-Erziehung nah an der Natur in den steilen Weinbergen um Ürzig mit einer Hangneigung von gut 68° kultiviert. Guter Wein braucht Zeit.

Es entstehen dank langer Zeit auf der Feinhefe und schonender Verarbeitung aromatische und mineralische Rieslinge.

Unser Angebot:

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

WEINGUT BENEDICT LOOSEN ERBEN

🏠 Würzgartenstraße 1, 54539 Ürzig/Mosel
☎ +49 (0) 160 84 28 967 und +49 (0) 6532 945 90 92
🌐 www.Benedict-Loosen-Erben.de
✉ Riesling@Benedict-Loosen-Erben.de
📘 Facebook / WeinGut Benedict Loosen Erben



Weingut Franz Dahm

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

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

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

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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WEINGUT FRANZ DAHM

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



163



Mokume-Saar

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

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



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

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



164



Laurent Art & Craft Stockmanufaktur

STÖCKE - SCHMUCK - KUNST

» Wandergenuss mit einmaligen und handgefertigten Wanderstöcken «

Dirk Laurent

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

Von der Sammlung der Hölzer, über das Trocknen, das Dämpfen, das Schleifen bis hin zu Griffgestaltungen aus Leder mit handge-

nähter Sattlernäht oder Horn werden alle Arbeiten von Dirk Laurent in seiner kleinen Manufaktur selbst ausgeführt.

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



LAURENT ART & CRAFT STOCKMACHEREI

🏠 Im Hanfgarten 21, 66822 Lebach
☎ +49 (0) 170 8228264
🌐 www.laurent-artandcraft.de
✉ laurentartandcraft@gmail.com
📘 www.facebook.com/Laurent-Art-Craft
📷 www.instagram.com/laurentartandcraft



RST Schreibgeräte Manufaktur

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

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

Aus meinem Sortiment:

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

Termine nach Vereinbarung.



RST SCHREIBGERÄTE MANUFAKTUR / RUDOLF THEODOR

🏠 Wiesenstraße 19, 66798 Wallerfangen
☎ +49 (0) 6831 69191
✉ rudolf.theodor@t-online.de

165

166



Le Bon Savon

SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

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

Unsere Philosophie

Nachhaltig - palmölfrei - 100% natürliche Zusätze - plastikfreie Verpackung

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

Unsere Produktpalette:

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

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

Wir freuen uns auf Sie!

LE BON SAVON - SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

🏠 Schwarzer Weg 23, 66798 Wallerfangen
☎ +49 (0) 163 8020484
🌐 www.le-bon-savon.de
✉ seife@le-bon-savon.de



167



Kittelcouture – Atelier Dagmar Latz

» Leinenprodukte aus Wertschätzung für unsere Natur! «
Dagmar Latz

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

Sortiment:

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

Verkaufsstandorte:

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



KITTELCOUTURE / DAGMAR LATZ

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



168



Seifenscheune Niedtal

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

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

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

Öffnungszeiten mittwochs 15 - 18 Uhr und nach Vereinbarung



SEIFENSCHAU NEIDTAL

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



169



Monika Finsterer – Die Töpferin

» Gut gemacht! Das Haus der schönen Dinge. «

Monika Finsterer

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



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

MONIKA FINSTERER

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



170



Essentiel Seifenmanufaktur

» Handgefertigte Seifen – Mit Herz gesiedet, natürliche Pflege mit Charakter «

Stefanie Ahlbrecht

Zugegeben, es gibt auch andere Dinge, die wirklich glücklich machen. ABER die Vorfreude auf ein frisches Stück duftender zarter Seife wiegt doppelt. Ob die luxuriöse Variante mit Seide und Mandelöl, klärendem Meersalz oder dem Duft dunkler Schokolade mit cremiger Kokosmilch – jede Seife erzählt bei uns ihre eigene Geschichte.

In liebevoller Handarbeit und im Kaltrührverfahren gesiedet sind unsere Naturseifen frei von Palmöl, Paraben, Silikon oder chemischen Tensiden. Mit einer großen Portion Olivenöl und pflegenden

Zutaten wie Shea Butter und Reiskeimöl sowie einer Rückfettung von 8 % sind sie besonders geeignet für trockene Haut.

Wir freuen uns, Sie mitnehmen zu können auf unserer Reise und Freude an diesem kleinen Stück Genuß!



STEFANIE AHLBRECHT

🏠 Wendelinusstraße 69, 66663 Merzig
☎ +49 (0) 157 38447858
✉ Stefanie61ahl@hotmail.com



171



Zimmerei Jürgen Hoffmann

MASSIVE HANDGEFERTIGTE GARTENMÖBEL

» Ich erfülle alle Kundenwünsche mit Leidenschaft «

Jürgen Hoffmann

Massivholz Möbel 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.

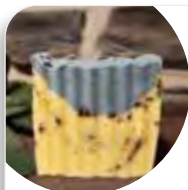
Zusätzlich bietet er die Dienstleistung des Lohnschnitts an. Er schneidet Rundholz der Kunden in gewünschten Dimensionen und Längen bei den Kunden vor Ort zu. Er freut sich über Anfragen und wird den Kunden die individuellen Wünsche erfüllen.

ZIMMEREI JÜRGEN HOFFMANN

🏠 An der Linde 20, 66687 Wadern-Noswendel
☎ +49 (0) 6871 5450 oder +49 (0) 178 4309548
🌐 www.holzgarnitur.de
✉ info@holzgarnitur.de



172



Seifenmanufaktur Rita Anton

» Honig trifft Seife –
natürlich handgemacht! « Rita Anton

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

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

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

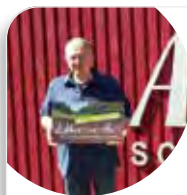


SEIFENMANUFAKTUR RITA ANTON

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



173



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. Zirbenholz überzeugt 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 Abauganlage für Holzspäne und Heizung auf der Grundlage erneuerbarer Energien. Zur Oberflächenbehandlung von Holz verwenden wir ausschließlich umweltfreundliche Produkte. **Neben Zirbenholz verarbeiten wir natürlich auch einheimische Hölzer zu hochwertigen Möbelstücken.**

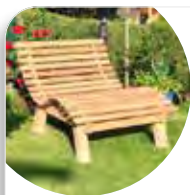
Besuchen Sie uns in unseren Ausstellungsräumen in Schillingen (nach vorheriger Anmeldung), die übrigens ganz in der Nähe des Startpunkts der Traumschleife „Schillinger Panoramaweg“ zu finden sind.



ADAMS SCHREINEREI

🏠 Büdelter Hof 1, 54429 Schillingen
☎ +49 (0) 6589 329
🌐 www.adams-schreinerei.com
✉ info@adams-schreinerei.com
f www.facebook.com/AdamsSchreinerei





Rackini Holzmanufaktur

» Alles andere als Standard! «

Benedikt Rack

Wir sind eine Holzmanufaktur aus dem Hochwald und verstehen uns als Dienstleister rund um das Thema Holz und Massivholzmöbel. Dabei erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche. In unserer Schreinerei erhalten Sie ausschließlich Möbel aus einheimischen Hölzern und nachhaltiger Forstwirtschaft. Dabei setzen wir auch auf kurze Transportwege, um die Umwelt zu schonen.

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

Wir liefern:

- > individuelle Massivholzmöbel
- > Rackinibänke und Gartenmöbel
- > Liebesschaukeln
- > Holzspielgeräte
- > Mobiles Sägewerk u.v.m
- > Vereinbaren Sie gerne einen Termin.
- > Vermietung von Hochzeits Herzen in verschiedenen Größen und Farben.

Besuchen sie unsere Ausstellung in der Gaststätte Alte Mühle in Noswendel.

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



RACKINI HOLZMANUFAKTUR UG / BENEDIKT RACK

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



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

- ✓ Mehr als 100 zertifizierte Rundwanderwege
- ✓ Atemberaubende Wandererlebnisse zwischen 6 und 20 km
- ✓ in unmittelbarer Nähe zum Saar-Hunsrück-Steig



Wanderregion Saar-Hunsrück e. V.
saar-hunsrueck-steig.de/traumschleifen



NEUES SPA AB FRÜHJAHR 2025:
GUTSCHEINE ENTDECKEN
UND JETZT SCHON VORFREUEN!

www.lamaison-hotel.de A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

MICHELIN 2024

RÜSSELS LANDHAUS
RESTAURANTS & HOTEL

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANTS

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

Sternegastronomie

Genieße grenzenlosen Geschmack

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

www.genuss.saarland

SAARLAND
DAS LAND
DES GRENZENLOSEN
SCHLEMMENS

Kulinarische 2025/26 Aktionen

Nachhaltig, saisonal, regional -

In den über das Jahr verteilten kulinarischen Aktionen bündeln sich die kulinarischen Stärken der Region Saar-Hunsrück. Die beteiligten Gastronomen verwenden für ihre Rezepte die Produkte der regionalen Landwirte, Metzger, Bäcker, Jäger und Manufakturen.



„Fischfestival“ 29. März bis 13. April

Mit dem Fischfestival möchten wir die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fisches bekannter machen. Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Trauntal in Börfink gibt es in unserer Region zwei Produzenten, welche eine naturnahe Fischzucht mit hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben. Die teilnehmenden Gastronomen möchten ihre Gäste mit außergewöhnlichen Fischkreationen begeistern.



„Kartoffeltage“ 4. bis 19. Oktober

Die bei der Aktion verwendeten Kartoffeln kommen ausschließlich von den inzwischen 16 Landwirten, die eine große Vielfalt an Kartoffelsorten anbauen. Die Gastronomen kreieren daraus traditionelle und moderne Kartoffelgerichte. Deren Kartoffeln gibt es auch in den Hofläden und im regional orientierten Einzelhandel. Dazu bieten Bäcker Backwaren aus regionalen Kartoffeln an.



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 2025/26 Aktionen



„Wildwochen“ 8. bis 23. November

Gesundes Fleisch aus heimischen Wäldern

Das bei den Wildwochen verwendete Fleisch kommt ausschließlich von den Jägern der Region. Es gehört zur Philosophie der Aktion, dass nicht nur Edelteile angeboten werden, sondern das ganze Tier zu originellen und wohlschmeckenden Gerichten verarbeitet wird. Die Wildmetzgereien bieten zudem Wildfleisch, Wildschinken, Salami oder Wildleberwurst von allerhöchster Qualität. Höhepunkt im Rahmenprogramm ist der traditionelle Wildmarkt in Wadern.



„Omas Küche“ 7. bis 22. Februar 2026

regionale, saisonale und traditionelle Gerichte

Die Aktion möchte zeigen, wie genussvoll, gesund und nachhaltig regionale und saisonale Küche in der kalten Jahreszeit sein kann. Die Kernidee besteht darin, das ganze Tier zu verarbeiten und saisonales Gemüse zu verwenden. Traditionelle Gerichte wie Rindfleischsuppe, Innereien, Kohlrouladen, Hackbraten, Gulasch oder Rinderrouladen werden ergänzt durch moderne Kreationen.

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

177



Hamms Restaurant

Wir sind dabei!



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

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

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



HAMMS RESTAURANT

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

Kartoffeltage / Wildwochen / Omas Küche

178



Hotel Scheidberg

» Wieder da mit neuem Schwung «

Das Hotel Scheidberg, welches auf eine lange Tradition zurückblickt, erwacht unter neuer Leitung zu neuem Leben.

Genießen Sie die ruhige Atmosphäre unseres Hauses, leckeres Essen und die traumhafte Aussicht auf den Saargau.

Jeden Sonntag bieten wir auch Brunch an.

Bei uns finden Sie ideale Voraussetzungen für Tagungen und Feiern bis zu 120 Personen.

Unser neues Team freut sich auf Sie!



HOTEL SCHEIDBERG

🏠 St. Vallier Straße 1, 66798 Wallerfangen/Kerlingen
 ☎ +49 (0) 6837 750
 🌐 hotel-scheidberg.de
 ✉ info@hotel-scheidberg.de
 📱 www.facebook.com/hotelscheidberg
 📺 www.instagram.com/hotel_scheidberg



Wildwochen



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 Sommerlied Frederik Theis zu kulinarischen Events, wie Weinwanderungen, Planwagenfahrten und Weinproben im Marksturm.



WEIN ERLEBNIS HOTEL MAIMÜHLE

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

Fischfestival / Wildwochen / Omas Küche

179



Landhaus & Hotel Sonnenhof

Wir sind dabei!

Das seit über 30 Jahren familienbetriebene Hotel-Restaurant Sonnenhof bietet in der eleganten und wohlthuenden 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 ☎ +49 (0) 6868 773
 🌐 www.sonnenhof-perl.de ✉ info@sonnenhof-perl.de

Fischfestival / Omas Küche

180

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

181



Taverne Villa Borg

Wir sind dabei!

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



TAVERNE VILLA BORG / CHRISTIAN HEINSDORF

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

Wildwochen / Omas Küche

182



Restaurant Ellershof

Wir sind dabei!

Der traditionsreiche Familienbetrieb verfügt über eine Gaststube, das Restaurant mit Kaminecke und den Biergarten unter alten Bäumen. Die reichhaltige Speise- und Weinkarte bietet für jeden Geschmack etwas. In der eigenen Manufaktur wird nicht nur Lamm vom Ellershof und Wild vom Kreuzberg veredelt. Auf Umweltschonung, Regionalität und Nachhaltigkeit legt der Küchenchef und Eigentümer Andreas Kranz, wo immer es möglich ist, großen Wert.



© Fotos: Michael Rauch

RESTAURANT ELLERHOF

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

Wildwochen



Fischerberghaus

Wir sind dabei!

183

Das Fischerberghaus über Saarfels, auch als Balkon des Saarlandes mit herrlichem Ausblick ins Saartal bekannt, feierte am 1. März 2024 seine Neueröffnung.

Die neuen Pächter, Familie Schmitz, heißen ihre Gäste mit neuem Konzept willkommen. Neben Getränken und leckeren Speisen für den Wanderer liegt der Schwerpunkt auf Wildgerichten (je nach saisonaler Verfügbarkeit), die frisch in der Küche zubereitet werden. Wochentags wählen Sie aus einer kleinen Karte. Das Fischerberghaus ist Ebbes von Hei - Partner und legt Wert

auf regionale Produkte. Das Wild stammt z.B. aus dem benachbarten Jagdrevier. Das Haus bietet einen Aufenthaltsraum für ca. 50 Personen, Biergarten, Grillhütte, Übernachtungsmöglichkeiten für kleine Gruppen und eine überdachte Veranda mit einem traumhaften Blick.

Das Fischerberghaus ist der ideale Start- und Zielpunkt für Wanderungen im Naturschutzgebiet Wolferskopf und auf den umliegenden zertifizierten Traumschleifen wie Bietzerberger oder Beckinger Saarblicke.

Kommen Sie vorbei!

FISCHERBERGHAUS

🏠 Wendelinusstraße 1, 66701 Beckingen ☎ +49 (0) 6835 6018067
 🌐 saarfels-online.de/fischerberghaus ✉ info@fischerberghaus.de

Wildwochen

184



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 Fischkeküche mit heimischen Spezialitäten. Es wird darauf geachtet, möglichst viele regionale Erzeuger als Lieferanten zu gewinnen.



HOTEL-RESTAURANT LAUX

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

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

185



Hotel-Restaurant Roemer

Wir sind dabei!

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



HOTEL-RESTAURANT ROEMER

🏠 Schankstr. 2, 66663 Merzig

☎ +49 (0) 6861 93390

🌐 www.roemer-merzig.de

✉ info@roemer-merzig.de

📘 www.facebook.com/roemer.merzig

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

186



Restaurant „Maison au Lac“

Wir sind dabei!

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

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



RESTAURANT MAISON AU LAC

🏠 Zum Stausee 200, 66679 Losheim am See ☎ +49 (0) 6872 993434

🌐 www.maison-au-lac.de

✉ restaurant@maison-au-lac.de

Kartoffeltage / Wildwochen

Hofgut Dösterhof

🏠 66687 Wadern-Altland
🌐 www.doesterhof.de

Wir sind dabei!

mehr Infos:
Seite 55

alle Aktionen

187



Restaurant Landgenuss am See

Wir sind dabei!

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

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



RESTAURANT LANDGENUSS AM SEE IM SEEHOTEL LOSHEIM AM SEE

🏠 Zum Stausee 202, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 600810 ✉ info@seehotel-losheim.de

🌐 www.seehotel-losheim.de

Kartoffeltage / Wildwochen

188



Hochwälder Wohlfühlhotel

» Genuss ist die wichtigste Zutat für ein glückliches Leben «

Tauchen Sie für eine kleine Auszeit in unsere Hochwälder Verwöhnwelt ein.

Denn bei uns sind Sie zu Hause. Saftige Wiesen, verwunschene Wälder, kleine Dörfer und reine, klare Luft. Landschaft, so weit das Auge reicht. Hier kann man weit weg vom Alltag die schöne Natur genießen. Nutzen Sie das Dreiländereck und profitieren Sie von der Nähe zu Luxemburg und Frankreich.

Genießen Sie unser mit viel Liebe geplantes und geführtes Hochwälder Wohlfühlhotel,

entspannen Sie sich in unserer kleinen Wohlfühlwelt und lassen Sie sich mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnen.

- > 56 Doppelzimmer, vier Juniorsuiten, zwei Premiumsuiten
- > Frühstücksbuffet im SeeLaVie, auch für externe Gäste
- > Räumlichkeiten zum Feiern und Tagen
- > Gemütliche Hochwälder BistroBar mit Seeblick
- > Große Sonnenterrasse mit Seeblick

HOCHWÄLDER WOHLFÜHLHOTEL GMBH

🏠 Zum Stausee 192, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 9692-0

🌐 www.hochwaelder-wohlfuehlhotel.de

✉ info@hochwaelder-wohlfuehlhotel.de

📘 www.facebook.com/HochwaelderWohlfuehlhotelLosheim

📷 www.instagram.com/hochwaelder_wohlfuehlhotel



Kartoffeltage / Wildwochen / Omas Küche

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

189



Hochwälder Brauhaus

Wir sind dabei!

Wir begeistern Sie nicht nur mit traumhaftem Seeblick, sondern auch mit geselligen Stunden in herzlicher Brauhausatmosphäre, bei denen wir regionale Braukunst und Köstlichkeiten vereinen. In jedem unserer Biere stecken ausgesuchte, hochwertige Rohstoffe, aus denen mit Liebe und Sorgfalt unsere Bier-Spezialitäten entstehen. Strikt nach dem deutschen Reinheitsge-

bot zur passenden Jahreszeit gebraut und gewissenhaft gelagert, sind unsere Hochwälder ein Hochgenuss. Erleben Sie neben einer Reise in diese Bierwelt unsere gutbürgerliche, regionale Küche, die vom Dreiländereck Frankreich-Luxemburg-Saarland inspiriert ist.

Hochwälder Brauhaus – ein Genuss!

Unsere Biere:

- > Hochwälder Hell
- > Hochwälder Dunkel
- > Hochwälder Weizen
- > Saisonbiere

HOCHWÄLDER BRAUHAUS GMBH

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



Omas Küche / Wildwochen

190



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** ☎ +49 (0) 6876 919536
 🌐 www.parkhotel-weiskirchen.de ✉ info@parkhotel-weiskirchen.de

Kartoffelftage / Wildwochen

Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“

Wir sind dabei!

🏠 **66687 Wadern-Büschfeld**
 🌐 www.hotelschloßberg-kuhn.de

Fischfestival / Wildwochen

mehr Infos:
Seite 94

Waderner Herbst-
und Wildmarkt
Samstag bis Sonntag,
25.-26. Oktober 2025
auf dem Marktplatz Wadern



Verkaufsstellen in Kell am See

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

Hotel-Restaurant Zur Post
 Hochwaldstraße 2
 Tel.: +49 (0) 6589 9171-0
 info@postkueche.de
 www.postkueche.de

Wald- und Wiesenkorb
 Trierer Straße 7
 Tel.: +49 (0) 6589 9191265

Tourist-Info Hochwald-Ferienland
 Rathausstraße 2
 Tel.: +49 (0) 6589 1044
 info@hochwald-ferienland.de
 www.hochwald-ferienland.de

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

191



Restaurant Zum Dompropst

Wir sind dabei!

„Geschmackliche Vielfalt und Genuss stehen bei uns an erster Stelle!“

Regionale und saisonale Genusserlebnisse: dafür steht die Küche und der Service unseres liebevoll im Bistro-Stil eingerichteten Restaurants. Einfach abschalten und genießen!

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

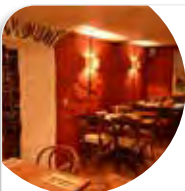


RESTAURANT ZUM DOMPROPOST / CHRISTIAN UND SASKIA BIRTEL

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

Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

192



Restaurant Gellbersch Haus

Wir sind dabei!

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

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

RESTAURANT GELLBERSCH HAUS / HANS-PETER SCHIRRA

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

Omas Küche

193



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 ☎ +49 (0) 6587 991284 u.
 54314 Greimerath/Hochwald +49 (0) 151 21668899
 🌐 www.panzhaus.de 📘 www.facebook.com/panzhaus
 ✉ info@panzhaus.de 📷 www.instagram.com/panzhaus

alle Aktionen

194



RESTAURANT MEYERSHOF

Wir sind dabei!

Das von Familie Junkes betriebene Restaurant Meyershof mit gemütlichem Biergarten bietet eine regional und saisonal orientierte Speise- und Getränkekarte. Alle Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt täglich frisch zubereitet.

Über die Hausmarke „Hofknecht“ bietet der Meyershof zusätzlich selbst produzierte Spezialitäten wie z. B. Salatdressings, Soßen, Schinken u. v. m. zum Mitnehmen an.



RESTAURANT MEYERSHOF FABIAN JUNKES

🏠 Bahnhofstr. 2, 66620 Nonnweiler-Otzenhausen ☎ +49 (0) 6873 669813
 🌐 www.restaurant-meyershof.de ✉ restaurant.meyershof@t-online.de
 📘 www.facebook.com/restaurantmeyershof

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen



Regionale Kultur in Saarlouis-Wallerfangen



HAUS Saargau

Museum · Events · Duft- und Würzgarten

Museum Haus Saargau
Zum Scheitberg 11
66798 Wallerfangen

rendezvous-saarlouis.de/haussaargau

195



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

Fischfestival / Wildwochen



Landidyll Weinhotel Klostermühle

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Weinhotel mitten im Saartal gelegen ist der ideale Ausgangspunkt für eine Tour entlang der Flüsse.

Genießen Sie den Blick auf den Ockfener Bach und lassen sich vom leisen Plätschern in den Schlaf wiegen. Unsere Komfort-Zimmer versprechen einen erholsamen Urlaub. In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit regionalen Leckereien.



LANDIDYLL WEINHOTEL KLOSTERMÜHLE

🏠 Hauptstr. 1, 54441 Ockfen/Saar ☎ +49 (0) 6581 9293-0

🌐 www.klostermuehle-saar.de

✉ weinhotel@klostermuehle-saar.de

Fischfestival / Wildwochen

196

LANDKREIS TRIER-SAARBURG



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 ☎ +49 (0) 6589 9171-0

🌐 www.postkueche.de

✉ info@postkueche.de

📱 [facebook.com/Postkueche](https://www.facebook.com/Postkueche)

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

197

LANDKREIS TRIER-SAARBURG

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

198



Gasthaus Maßem

ESSEN, WAS GLÜCKLICH MACHT!

Wir sind dabei!



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

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

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

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

Ihr Christof Maßem – traditional, regional, original

GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

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



Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

199



Gasthaus Schornstein

Wir sind dabei!

Direkt am Wald und Wiesenrand des
Osburger Hochwalds gelegen, mit Weit-
blick in die Natur, liegt das Gasthaus
Schornstein mit wunderschöner Sonnen-
terrasse.

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

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

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



GASTHAUS SCHORNSTEIN

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

Omas Küche

200



Landgasthof Rauland

Wir sind dabei!

In Thalfangs ältestem Gasthaus hat
die Verarbeitung regionaler Produkte
im Restaurant eine lange Tradition.
Das Haus bietet regionale gut bür-
gerliche Frischküche. Im Mittelpunkt
steht Wild aus der eigenen Jagd. Es
gibt immer tagesaktuelle Wildgerichte
aus dem „was der Jäger grad ge-
schossen hat“. Daneben sind die re-
gionalen Forellen des Landgasthofs
bei den Gästen sehr beliebt.



LANDGASTHOF RAULAND

🏠 Hauptstr. 17, 54424 Thalfang ☎ +49 (0) 6504 318
🌐 www.landgasthof-rauland.com ✉ info@landgasthof-rauland.com

Omas Küche / Fischfestival / Kartoffeltage / Wildwochen

201



Bistro am Schwimmbad

Wir sind dabei!

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

Das Bistro liegt direkt am Start der Traum-
schleife Lecker Pfädchen. An den Wochen-
enden bietet das Bistro für die Wanderer ein
leckeres regionales Frühstück.



BISTRO AM SCHWIMMBAD

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

alle Aktionen

Kulinarische Aktionen: die Teilnehmer

202



Hunolsteiner Bauernhofcafé

Wir sind dabei!

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



HUNOLSTEINER BAUERNHOFCAFÉ / FAMILIE BINZ

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



Omas Küche / Kartoffeltage

203



Hotel-Restaurant 2tHeimat

Wir sind dabei!

Unser familiengeführtes Hotel-Restaurant liegt am Ortsrand von Morbach. In unserer „Heimatküche“ erwarten Sie unter dem Motto „regional-kreativ-individuell“ täglich frisch zubereitete Speisen aus dem Besten, was die Region zu bieten hat. Wir kochen, so Küchenchef Simon Armbruster, worauf wir Lust haben und was die Saison uns gibt. Das wichtigste jedoch: Es muss schmecken!



HOTEL-RESTAURANT 2THEIMAT

🏠 Am Kirschbaum 55-57, 54497 Morbach ☎ +49 (0) 6533 93950
 🌐 www.2theimat.de ✉ info@2theimat.de 📘 www.facebook.com/deine2theimat

Fischfestival / Wildwochen

Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

🏠 54426 Gräfendhron
 🌐 www.landhaus-graefendhron.de

Wir sind dabei!

Kartoffeltage / Wildwochen

mehr Infos:
Seite 101



Restaurant Kirschweiler Brücke

Wir sind dabei!

Wir bieten:

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

Wir grillen nicht – wir braten!

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

RESTAURANT KIRSCHWEILER BRÜCKE MIT GENIEßERLADEN

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

Fischfestival

204



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 Kartoffelworscht“ zum Verkauf.



HOTEL-RESTAURANT „ZUM STERN“

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

Omas Küche / Kartoffeltage / Wildwochen

Forellenhof Trauntal GbR

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

Wir sind dabei!

Fischfestival

mehr Infos:
Seite 103

206



Das Päther Lädchen

» Produkte mit viel Liebe und Hingabe
aus eigener Herstellung « *Stefanie Glaser*

Im Dillinger Stadtteil Pachten betreibt Stefanie Glaser das Päther Lädchen. „Für mich bedeutet mein kleines Lädchen vor allem, dass ich mit viel Liebe und Hingabe köstliche Produkte aus eigener Herstellung anbiete. Von Leckereien aus der Küche bis zu handgemachten Dekorationen ist alles dabei. In meinem Sortiment finden sich nur frische Produkte wie Fruchtaufstriche, Herzhaftes Pesto oder Sirup zum Aufgießen, die ich mit viel Liebe herstelle. Zusätzlich biete ich Produkte anderer Hersteller wie Nudeln oder Honig an“. Das Lädchen ist täglich geöffnet.



PÄTHER LÄDCHEN / STEFANIE GLASER

🏠 Fischerstraße 61, 66763 Dillingen-Pachten
✉ glaser82@aol.de

207



Altrowwer Genussek

» Gemütlich frühstücken
und regional einkaufen. « *Bianca und Angelo Gorini*

Das Altrowwer Genussek in Niedaltdorf vereint Einkaufen und Genießen in entspannter Atmosphäre. Entdecken Sie eine Vielfalt regionaler Spezialitäten – vom herzhaften Frühstück bis zum hausgemachten Kuchen mit Kaffee.

Unser liebevoll geführter Dorfladen ist ein Ort der Begegnung für Genießer jeden Alters. Neben hochwertigen Produkten aus der Region bieten wir Catering mit frischen, kalten Speisen und individuell gestaltete Präsentkörbe – ideal für Feiern oder als Geschenk. Besuchen Sie uns und erleben Sie die Herzlichkeit und Vielfalt des Altrowwer Genussecks – ein Stück Heimat zum Genießen!



ALTROWWER GENUSSECK

🏠 Neunkircher Str. 39,
66780 Rehlingen-Siersburg

☎ +49 (0) 173 99 49 174

🌐 www.altrowwer-genussek.de

✉ bianca.gorini@altrowwer-genussek.de

📘 www.facebook.com/AltrowwerGenussek

📷 www.instagram.com/AltrowwerGenussek

📞 <https://whatsapp.com/channel/0029VaXID4qHgZWUuKZAxZOW>

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO:	06:30 - 13:00 Uhr
DI, DO, FR:	06:30 - 12:30 Uhr
	16:30 - 18:00 Uhr
MI:	Geschlossen
SA:	07:00 - 13:00 Uhr
SO:	08:00 - 11:00 Uhr

209



Saargau Café & Lädchen

Mit viel Liebe und Leidenschaft zum Detail entstand im Mai 2024 unser neues Café & Lädchen auf dem Saargau in Gisingen. Seither heißen wir unsere Gäste in urgemütlicher Atmosphäre, in der Sie einfach ankommen und sich wohlfühlen können, willkommen.

Bei uns bevorzugen wir regionale Produkte aus unserer Heimat und bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl von lokalen Erzeugern.

Genießen Sie leckere Frühstücksvarianten,

einen gutbürgerlichen Mittagstisch oder hausgemachten Kuchen, Lebensmittel sowie frisches Obst und Gemüse. Für besondere Momente sorgen unsere abwechslungsreichen Themenabende mit Wein und Musik.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo + Di	6 - 13 Uhr
Mi/Do/Fr.	6 - 17 Uhr
Sa + So + Feiertag	7 - 17 Uhr

SAARGAU CAFÉ & LÄDCHEN

🏠 Gaustraße 28, 66798 Wallerfangen/Gisingen

☎ +49 (0) 6837 9012594

📘 www.facebook.com/SaargauCafeundLadchen

📷 www.instagram.com/SaargauCafeundLadchen



209



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. „Genussvoll“ ist wegen der Vielfalt der hochwertigen Angebote ein besonderes Erlebnis.

„Genussvoll“ bietet unter anderem Tee, Kaffee, Honig, Pralinen, Schokolade, Spirituosen, Säfte und Weine, sowie Feinkost mit Pasta, Ölen, Essigen, Senf, Pesto oder Gewürzen. Es gibt eine große Auswahl an Präsenten. Regionale Erzeuger sind im

Sortiment immer stärker vertreten. Sehr beliebt sind die „Ebbes von Hei“-Einkaufstaschen aus hochwertigem Filz.

Lassen Sie sich überraschen vom „genussvollen“ Angebot!



GENUSSVOLL – YVONNE PUPPE

🏠 Brauerstraße 2, 66663 Merzig

☎ +49 (0) 6861 9123933

🌐 www.genussvoll-merzig.de

✉ info@genussvoll-merzig.de



210



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 zum regionalen Honig 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 & Weinberatung.

Vorbessuchen lohnt sich!

Wir freuen uns auf Euren Besuch.



SILVIOS ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

🏠 Saarbrückerstraße 18, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 888830

🌐 www.silviositalienischespezialitaeten.com

✉ silvio@silvios-online.de

📘 www.facebook.com/Silvios-Italienische-Spezialitäten-205084082954206

211



DER LANDLADEN UNVERPACKT

» Plastik kommt erst gar nicht in die Tüte! «
Sven Schuh

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

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



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

LANDLADEN UNVERPACKT

🏠 Auf der Heide 56-58, 66709 Weiskirchen

☎ +49 (0) 6876 7919910

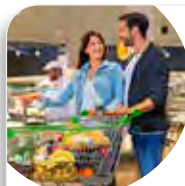
✉ unverpackt.weiskirchen@gmail.com

📘 www.facebook.com/UnverpacktWeiskirchen



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 Artikeln
aus vielen, verschiedenen Warenbereichen
- > Über 50 verschiedene lokale Produzenten
mit insgesamt rund 800 Artikeln direkt aus Ihrer Region
- > Stetig wachsendes Sortiment und große Auswahl an „Ebbes von Hei!“-Produkten
produzierender Händler
Wir produzieren in unserer Fachmetzgerei und Meisterbäckerei täglich, mehrmals frisch

ÖFFNUNGSZEITEN: MO BIS SA 8 - 20 UHR



GLOBUS MARKTHALLE LOSHEIM

🏠 Haagstraße 60, 66679 Losheim am See

☎ +49 (0) 6872 601-0

🌐 www.globus.de/losheim

📘 www.facebook.com/GlobusLosheimAmSee



213



La Enoteca

» Feinschmecker, Hobby-Köche
und Weinkenner willkommen! «

Davide Mazzotta

Sie lieben die italienische Küche?

Dann lernen Sie „La Enoteca“ kennen!

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

Buon appetito!



LA ENOTECA / DAVIDE MAZZOTTA

Trierer Str. 21, 66709 Weiskirchen

+49 (0) 6876 8744965

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

www.facebook.com/laenoteca.net

214



Bierverlag Kessler

» Hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“ «

Besuchen Sie unsere Getränkefachmärkte im Saarland

mit großem Sortiment an Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und Bieren, erstklassige Wein- und Spirituosenauswahl, individuelle Geschenkidee

- > **Losheim am See** Saarbrücker Str. 201, Tel. +49 (0) 6872 921450
- > **Merzig** Rieffstr. 7 F, Tel. +49 (0) 6861 7117
- > **Merzig** Trierer Str. 199, Tel. +49 (0) 6861 3800
- > **Orscholz** Zur Keltensiedlung 4, Tel. +49 (0) 6865 180 000
- > **St. Wendel** Linxweiler Straße 25, Tel. +49 (0) 6851 93999720
- > **Perl-Besch** Nenniger Str. 5, Tel. +49 (0) 6867 9126220
- > **Ottweiler** Im alten Weiher 10, Tel. +49 (0) 6824 7090549
- > **Ensdorf** Unten am Mühlenweg 5, Tel. +49 (0) 6831 5081203

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



HACO

ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM

» Mehr als ein Lebensmittelmarkt –
wir leben für die Frische! «



Unser FrischeMarkt bietet alles, was das Genießerherz begehrt. Entdecken Sie frische Antipasti, fangfrischen Fisch sowie Käse- und Fleischspezialitäten an unseren hochmodernen Frischetheken.

Wir bieten Ihnen:

- > **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

Als innovatives Erlebnis-Einkaufszentrum für Food, Mode, Lifestyle-Produkte und Sport sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen und Herausforderungen. So stellen wir uns immer wieder eine Frage als Grundlage, um das Einkaufen besser zu machen: Was macht einen guten Lebensmitteleinkauf aus? Zum einen ein Warenangebot, welches alle Facetten einer gesunden Ernährung abdeckt und zum anderen die Leidenschaft unserer Produkte wiederzugeben. So macht Einkaufen Spaß und bekommt den verdienten Stellenwert.



HACO ERLEBNISEINKAUFSZENTRUM / HAAS & BIRTEL GMBH & CO. KG

Franz-Haas-Str. 1, 66687 Wadern

+49 (0) 6871 9040

www.haco.de

www.facebook.com/hacowadern

www.instagram.com/hacowadern

www.pinterest.com/hacowadern

216



Vinothek der Saar

» Entdecken Sie bei uns die beste Auswahl
an Saarweinen der Großregion
- und das zu Winzerpreisen! «

Marius Klein

Seit 2009 ist unsere Vinothek der Saar die Anlaufstelle für Saarwein-Liebhaber aus aller Welt. Die Saar ist für uns dabei mehr als nur ein Anbaugebiet für guten Wein. Sie ist unser Zuhause, unsere DNA. Mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung aus Weinbau und Weinverkauf bieten wir Ihnen eine branchenweit einzigartige Beratung in Sachen Saarwein. Kommen Sie nach Saarburg und probieren Sie mit uns die weltberühmten Weine von Van Volxem, Egon Müller, den SAARKINDern und vielen mehr!

Entdecken Sie bei uns:

- > Saarweine zu Winzerpreisen
- > Weinproben ohne Voranmeldung (größere Gruppen bitte anmelden)
- > VDP | Ebbes von Hei | SAARKIND
- > Ferdinand's Gin & Vermouth
- > Regionale Edelobstbrände & Liköre
- > Präsenste & Geschenkkörbe
- > Alkoholfreie Alternativen

VINOTHEK DER SAAR

🏠 Kunohof 20, 54439 Saarburg
☎ +49 (0)6581 988613
🌐 www.vinothek-der-saar.de
✉ info@vinothek-der-saar.de
📘 www.facebook.com/vinothek.der.saar
📷 www.instagram.com/vinothek.der.saar



VINOTHEK DER SAAR

218



Die Naturscheune

BIO LADEN & CAFÉ

» Natürlich frisch – natürlich Bio –
natürlich lecker «

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

Wir bieten eine schöne Auswahl an leckeren Frühstücksangeboten und kleinen Mittagsgeschichten sowie selbst gebackene Kuchen.

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

DIE NATURSCHAU

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



217



Dorfladen Mandern

» Weil gute Auswahl auch
im Kleinen möglich ist. «

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

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



DORFLADEN MANDERN eG

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



215



REWE Markt Timo Pick

» Unsere Kunden sind unsere Gäste. « Timo Pick

Wir sind Ihr Nachbarschaftsmarkt! Wir führen über 300 regionale Artikel in unserem kleinen, aber feinen Markt. Unser 35-köpfiges Team steht unseren Gästen jederzeit herzlich mit Rat und Tat zur Seite! **Hier finden Sie alles, was man für den täglichen Bedarf benötigt ... und vieles mehr!**

Wir bieten Ihnen:

- > Große Auswahl an lokalen Artikeln
- > Präsentkorb-Service
- > Platten-Service
Wurst-, Käse- und Fischplatten uvm.
- > Große Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung
- > Saftpresse
- > selbst hergestellte
Obst-Convenience-Produkte



REWE TIMO PICK OHG

🏠 Kapellenstraße 44
54427 Kell am See
☎ +49 (0) 6589 917915
✉ Timo.Pick@rewe-kaufleute.com



220



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
☎ +49 (0) 6504 954970
✉ diehl-edeka@web.de



221



Wald- und Wiesen- korb in Kell am See

Entdeckt den Wald- und Wiesenkorb in Kell am See, einen Wohlfühlort für Pflanzenliebhaber und Dekorationsfreunde! Seit dem Januar 2025 wird das Geschäft in zweiter Generation geführt und bietet eine vielfältige Auswahl an Pflanzen, Kräutern, Dekorationsartikeln und regionalen Produkten, liebevoll hergestellt von der Seniorchefin.

Freut euch auf regionale Spezialitäten wie Aro-nia-Likör, Holunderblütensirup, Wildkräutersalz und vieles mehr, liebevoll verpackt als Geschenk erhältlich. Besucht uns und entdeckt die Qualität und Vielfalt unserer Produkte.

FRANZISKA FRANZEN

🏠 Trierer Str. 7, 54427 Kell am See
☎ +49 (0) 6589 9191265
✉ wald-wiesenkorb@gmx.de

- Unser Angebot umfasst:**
- > Pflanzen und Dekorationsartikel
 - > Individuelle Blumenarrangements
 - > Fachkundige Pflanzberatung
 - > Professionelle Grabpflege
 - > Verleih von Dekorationsartikeln



212



REWE Kevin Zöllner oHG

» Regional, erste Wahl! « Kevin Zöllner

Auf 1.000 m² finden Sie nicht nur ein riesiges Lebensmittelsortiment, sondern auch frische, abwechslungsreiche und regionale Produkte. Und unser umfangreiches Bio-Angebot sorgt dafür, dass gesunde Ernährung ganz einfach in den Einkaufswagen hüpf!

Durst?

Dann rein in unseren **Getränkemarkt!**

Mit Whisky, Spirituosen, regionalen Weinen und natürlich Post & Lotto machen wir den Einkauf zum Rundum-Erlebnis.

Aber das Beste an uns? Ganz klar: unsere Mitarbeiter! Mit Herz, Humor und richtig viel Ein-

satz machen sie jeden Einkauf zu etwas Besonderem – denn Kunden glücklich zu machen, ist unser Ding.

Also, kommen Sie vorbei – wir freuen uns auf Sie!

Wir bieten Ihnen:

- > großes Lebensmittelsortiment mit vielen frischen Produkten
- > Bio-Abteilung mit liebevoll ausgesuchtem Sortiment
- > Motiviertes Team freundliche Atmosphäre

REWE KEVIN ZÖLLNER OHG

🏠 Bremerwiese 2, 54497 Morbach
☎ +49 (0) 6533 947121
✉ Kevin.Zöllner@rewe-kaufleute.com



223



EDEKA Markt Decker's Team

» Wir leben Nachhaltigkeit und lieben unsere Heimat! « Manuel Decker

In der 4. Generation betreiben wir mit Herzblut unsere zwei Vollsortiments-Supermärkte. Unser Schwerpunkt liegt auf Qualität, Frische, Regionalität und biologischen Lebensmitteln.

Mit den „Rolling Cooks“ wird unser Angebot rund um die Gastronomie perfekt. Wir sind übrigens offizieller Unterstützer von „slow food Deutschland“ ...

Besuchen Sie uns!

EDEKA MARKT DECKER'S TEAM

🏠 Brückener Straße 4, 55765 Birkenfeld
☎ +49 (0) 6782 9880090
🏠 Saarstr. 129, 55768 Hoppstädten-Weiersbach
☎ +49 (0) 6782 887890
🌐 www.EDEKA-deckers-team.de
🌐 www.rollingcooks.de

📘 www.facebook.com/
EDEKA.deckers.team

📷 www.instagram.com/
edeka_decker_team



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

Tourist-Info Saarlouis

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

**Tourist-Info der
Gemeinde Perl**

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

**Archäologiepark
Römische Villa Borg**

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

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

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

**Tourist-Info der
Kreisstadt Merzig**

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

**Tourist-Info
am Stausee Losheim**

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

**Gemeinde Weiskirchen
Haus des Gastes**

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

Tourist-Info Stadt Wadern

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

**Tourist-Info
Hochwald-Ferienland**

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

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

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

Tourist-Info Thalfang

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

**Tourist-Info
Birkenfelder Land**

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

**Viele regionale
Produkte
in der Tourist-Info
erhältlich!**



www.merzig.de



Herzlich willkommen in Merzig!

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, Brauerstraße 5, 66663 Merzig,
Tel. 0 68 61/85 330, tourist@merzig.de**



Lust auf Erholung im Grünen und Ideen für den eigenen Garten

„Gärten ohne Grenzen“ ist ein einzigartiges Netzwerk von kleinen und großen Gärten in Deutschland und Frankreich. Es hat sich zum Ziel gesetzt, die Gartentradition in Lothringen, dem Saarland und Rheinland-Pfalz neu zu beleben. Hervorgegangen ist es aus der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit zwischen dem Saarland und dem Département Moselle. Eine Projektförderung durch die Europäische Union machte es möglich, bestehende Gartenanlagen zu überarbeiten und neue Gärten anzulegen.

Heute erwarten 22 Gärten aus verschiedenen Epochen und zu verschiedenen Themen die Besucher.

Unseren kostenlosen Gartenreise-
führer erhalten Sie in allen Tourist-
Informationen im Saarschleifenland
oder online unter
www.gaerten-ohne-grenzen.de



**Saarschleifenland
Tourismus GmbH**

Torstraße 45
66663 Merzig
Tel. 06861-80440
[tourismus@
saarschleifenland.de](mailto:tourismus@saarschleifenland.de)



Gärten Jardins®
ohne Grenzen sans Limites