

Rendezvous
Saarlouis

HAUS SAARGAU 2025





Jazzabend mit dem Herry Schmitt Trio im Garten des Haus Saargau,
Foto: Jeanette Dillinger

HAUS SAARGAU

KULTURORT AN DER DEUTSCH-
FRANZÖSISCHEN GRENZE



Wenige Kilometer von der Festungsstadt Saarlouis entfernt, befindet sich im Wallerfanger Ortsteil Gisingen, auf dem landschaftlich reizvollen Saargau, das gleichnamige Haus Saargau. Muschelkalk, Streuobstwiesen und landschaftlich genutzte Flächen prägen hier die Landschaft, in der verträumte Dörfer liegen. Im Haus Saargau, einem großen Einhaus aus der Mitte des 18. Jahrhunderts, lebten einst Mensch und Tier unter einem Dach. Im Laufe der Zeit hat sich das liebevoll restaurierte Lothringische Bauernhaus zu einem dynamischen Kulturort an der deutsch-französischen Grenze im Landkreis Saarlouis entwickelt, ist Ausgangspunkt für Entdeckungen in die Region geworden, mit kleiner Tourist-Info, Informationsstelle des Naturpark Saar Hunsrück sowie einem herrlichen Duft- und Würzgarten, der zum internationalen Projekt „Gärten ohne Grenzen“ gehört. Das Museum vermittelt unter anderem einen Einblick in frühere Zeiten, in das Leben der damaligen Bauernkultur, das von Brauchtum und Aberglaube geprägt war. Berichtet wird von Auswanderern und der Frage nachgegangen, was Amerikas Staatsfeind Nr. 1, John Dillinger, mit dem beschaulichen Dorf Gisingen zu tun hat. Stall und Scheune bilden einen atmo-

sphärischen Rahmen für Kunstausstellungen. Der rückseitig gelegene Duft- und Würzgarten lehnt sich an die Tradition alter Bauerngärten an. Über das Jahr verteilt laden Veranstaltungen unterschiedlichster Art zum Verweilen in Haus und Garten, herrliche Premiumwanderwege, die Traumschleifen Der Gisinger und die Hirn-Gallenberg-Tour, zum Genießen der Natur ein. Lothringische Bauernhäuser finden sich nur dort, wo die Gebietsteile einst zum Herzogtum Lothringen gehörten, so im Landkreis Saarlouis und im angrenzenden Landkreis Merzig-Wadern. Haus Saargau ist eines der ältesten noch erhaltenen Häuser dieser Art im Landkreis Saarlouis. Der älteste Teil des Hauses, der im Erd- und Obergeschoss die Museumsräume aufnimmt, datiert vermutlich zwischen 1735 und 1750. Aufwendig restauriertes historisches Mobiliar der Sammlung Pinck (18. Jh.) aus den Magazinen des Saarland-Museums schmückt diese Räume. Viele typische Merkmale eines lothringischen Bauernhauses haben sich erhalten. Die für diese Bauernhäuser typische Dreiraumtiefe im Inneren etwa, bestehend aus Stube, fensterloser Küche („Schwarzkich“) in der Mitte und Kammer, hat sich zwar erhalten, sich durch Um-

bauten im Laufe der Zeit jedoch auch verändert. Lange Zeit nahm das Gebäude auch einen Kolonialwarenladen auf, einen kleinen Laden mit einer Vielzahl an Dingen für den täglichen Gebrauch (umgangssprachlich „Buddick“ / „Gebuddicks“ von französisch „Boutique“). Vor dem Haus mit seinem weit zur Straße hin gepflasterten Hof (Powei) steht bis heute neben dem Brunnen ein Hausbaum, wie es typisch war für das frühere Dorfbild. 1993 erwirbt der Landkreis Saarlouis das leer stehende, in schlechtem Zustand befindliche Bauernhaus und setzt es stilecht instand. 1998 als Lothringisches Bauernhaus eröffnet, entwickelt sich Haus Saargau mit der Zeit zu einem Kulturort mit vielseitigem Jahresprogramm. In den Straßenzug eingebunden führt es die ursprüngliche Bauweise der Region vor Augen. Als gelungenes Beispiel für den Erhalt regionaler Baukultur trägt es zum Charme des Ortes bei. Drei Themenschwerpunkträume und 33 Informationstafeln vermitteln Wissenswertes zur Regional-, Kultur- und Industriegeschichte. Ein Raum widmet sich der Geschichte der deutsch-französischen Grenze, die den Landkreis Saarlouis bis heute prägt. Erzählt werden Geschichten vom Leben an und mit der Grenze.



HAUS SAARGAU

KULTURORT AN DER DEUTSCH-
FRANZÖSISCHEN GRENZE



Foto: Alois Schuhn

Ein weiterer Ausstellungsschwerpunkt widmet sich den spannenden Themen Brauchtum und Aberglaube, die die damalige Bauernkultur prägten. So sollten Amulette das Haus sichern und Bauopfer und Zauberformeln vor bösen Geistern schützen. Einzigartige Exponate des Volkskundlers Gunter Altenkirch, Museum für dörfliche Alltagskultur in Rubenheim, geben Einblick in die verborgene Welt der Geister. Vertieft wird dieses fast verlorene Wissen um unsere Kultur durch ausgelegte Zeitzeugenprotokolle, die die Geschichte hinter den ausgestellten Exponaten erfahrbar werden lassen. Warum heiratete man in Schwarz? Was ist eine Morgengabe? Was schenkte die Braut dem Bräutigam? Es gibt viel zu Entdecken.



Foto: Alois Schuhn



DIE SAMMLUNG KREMER

KAMIN-, OFEN- UND TAKENPLATTEN

Foto: Alois Schön



In Scheune und Stallung, die im 19. Jahrhundert entstanden sind, werden in einer Dauerausstellung Kamin-, Ofen- und Takenplatten mit sowohl heraldischen als auch mythologischen Darstellungen gezeigt. Sie sind wichtige Zeugnisse der Lebensweise und Kultur unserer Vorfahren und zugleich Zeugen einer hochentwickelten Kunst des Eisengusses, wie sie in zahlreichen kleinen und größeren Eisengießereien im Saarland, in Lothringen, in der Eifel und in der Pfalz gepflegt wurde. Bereits im 16. Jahrhundert lieferten diese Gießereien ihre Produkte sowohl in einfache Bauernhäuser als auch in vornehme Bürgerhäuser und Schlösser. Die im Haus Saargau ausgestellten Kamin-, Ofen- und Takenplatten datieren ab dem 17. Jahrhundert und sind eine Dauerleihgabe von Wolfgang Kremer. Im Stall finden nicht nur Lesungen und Vorträge statt: In uriger Atmosphäre können sich hier Paare standesamtlich trauen lassen.



Fotos: Alois Schuhn



Foto: Alois Schuhn

DER FRUCHTSPEICHER

REGIONALE KUNST IM BAUERNHAUS –
DAS KUNST FORUM SAARLOUIS ZU GAST



Im Obergeschoss des Bauernhauses präsentieren die Mitglieder des Kunst Forum Saarlouis auf dem ehemaligen Fruchtspeicher Ihre Werke. Schon seit 1980 zusammenarbeitend, hat sich das Kunst Forum Saarlouis in seiner heutigen Form 1990 als eigetragener Verein etabliert. Haus Saargau soll den Künstlerinnen und Künstlern Ort des gedanklichen Austauschs, Ideenschmiede und Künstlertreffpunkt sein. Jährlich geben die Künstlerinnen und Künstler des Forums auch einen Kunstkalender heraus, dessen Verkaufserlös caritativen Institutionen im Kreis Saarlouis zugutekommt. In der Vergangenheit sind so etwa 235.000 € zusammen gekommen, mit denen unverschuldet in Not geratenen Menschen schnell geholfen werden konnte.

Die Ausstellung mit wechselnden Kunstwerken des Kunst Forum Saarlouis wird jährlich vom Frühjahr bis zum Herbst zu sehen sein.

Das künstlerische Repertoire der Ausstellung ist breit gefächert und erstreckt sich von Skulpturen und Grafik über gegenständliche und abstrahierende bis zur gegenstandslosen Malerei.

Die ausstellenden Personen sind:

Mario Andruet, Ingrid Brühl, Rita Burgwinkel, Ilka Franke, Sabine Hauck, Heidi Junges, Birgit Körner, Gerhard Meyer, Maria Montnacher-Becker, Hanne Müller-Scherzinger, Heidi Rammo, Marlies Rath, Mechthild Reuter-Thielen, Ulrike Rupp-Altmeier und Margarete Weiland-Asbach.



Foto: Sabine Hauck



„GÄRTEN OHNE GRENZEN“

DERDUFT- UND WÜRZGARTEN & OBSTWIESE
AM HAUS SAARGAU



Hausgärten waren ein fester Bestandteil von Bauernhäusern. Meist umfriedet mit einem Zaun aus Holzlatten, fand sich im Umfeld der Häuser ein Garten "Acker". In diesen einfachen bäuerlichen Nutzgärten wurde vorwiegend Gemüse, Kräuter und Beerenobst für die Ernährung der Familie und zum Einwecken als Wintervorrat angebaut. Immer gab es auch Blumen und Ziersträucher fürs Auge, für die Insektenwelt und für die Blumenvase.

Das Bild wandelte sich. Mönche, Pfarrer, Lehrer und Apotheker nahmen sich der einfachen Bevölkerung an und vermittelten ihr Wissen rund um Anbau und Pflege der Pflanzen sowie neue Sorten und Kulturtechniken. Ziel war eine reiche Ernte sowie eine bessere und gesündere Ernährung. Einzug hielten dabei auch gestalterische Aspekte der Klostersgärten.

Vom „Bauerngarten“, der letztlich eher ein idealisiertes Bild der früher notwendigen Nutzgärten und kein wirklich gärtnerischer Gestaltungsstil ist, spricht man erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts.

In den bäuerlichen Gärten wurde früher ein strenger Fruchtwechsel eingehalten, die sogenannte Vier-Felder-Wirtschaft, die ein Grund für die Wahl der Kreuzform mit vier gleich großen Beeten darstellte. Die Gestaltung war aber weniger aufwändig. Gearbeitet wurde mit einfachen Trampelpfaden. Auf Einfassungshecken wurde damals meist verzichtet, da sie Nährstoffkonkurrent sind und unnötigen Arbeitsaufwand bringen.

Im Garten von Haus Saargau wurden bei der Neuanlage 1998/ 1999 Gestaltungselemente der Klostersgärten aufgegriffen. So sind die Beete klar gegliedert und die

Wege sind symmetrisch in Kreuzform angelegt. Als charakteristisches Material der Region finden Kalkbruchstein und Kalksplitt Verwendung.

2014/2015 wurde der 400 m² große Garten erneut überarbeitet. Heute präsentiert er sich als Garten-Paradies, indem es fast das ganze Jahr über blüht und duftet. Kein Wunder, denn der Bepflanzung wurde die Idee eines Duft- und Würzgartens zugrunde gelegt. Die einzelnen Gartenbeete sprechen alle Sinne an. Duftende Rosen und farbenfrohe Stauden erfreuen die Besucher. Interessant sind die neuen Staudenmischpflanzungen. Diese, von Profis konzipierten und gut aufeinander abgestimmten Pflanzenkombinationen, entfalten eine besondere Wirkung, sind einfach in der Umsetzung und können



GÄRTEN OHNE GRENZEN

DER DUFT- UND WÜRZGARTEN & OBSTWIESE
AM HAUS SAARGAU



Staudenmischung „Farbenspiel“, Foto: LaDe

leicht in jedem Privatgarten als Blickfang gepflanzt werden. Die bunten Blüten bieten zahlreichen Tieren und Insekten ein reiches Nahrungsangebot.

In besonders großer Zahl sind fleißige Bienen zu finden, die in einem Bienenschaukasten sogar aus der Nähe betrachtet werden können.

Zu Bauernhäusern gehörte nicht nur ein Garten, sondern auch eine Obstwiese.

Typischerweise waren die Dörfer in einen Gürtel aus Obstwiesen eingebettet. Ein schönes Bild, das am Haus Saargau noch zu finden ist. Neben Äpfeln, Zwetschen und Kirschen gibt es auch einen für den Saargau typischen Mispelbaum. Er spendet der Sitzgruppe Schatten und liefert leckere Früchte, aus denen der beliebte Mispelbrand, regional als Hundsärsch bezeichnet, erzeugt wird. Zwischen den Obstbäumen sind einige Bienenstöcke

aufgestellt, die zu einer guten Befruchtung der Bäume und einem reichen Ertrag beitragen. Die Imker laden einmal im Jahr zum Honigschleudern und -naschen ein.

Der Duft- und Würzgarten, die traditionelle Obstwiese und natürlich das Haus Saargau selbst, sind immer einen Besuch wert. Lassen Sie sich von farbenprächtigen Blüten und wohlriechenden Düften umschmeicheln und genießen Sie die Ruhe des Saargaus. Oder erleben Sie den Garten als stimmungsvolle Kulisse bei Vorträgen, Lesungen oder Konzerten.

Der Garten am Haus Saargau gehört zum grenzüberschreitenden touristischen Netzwerk „Gärten ohne Grenzen“.

Mehr Infos finden Sie hier:
www.gaerten-ohne-grenzen.de

Naturpark Saar-Hunsrück (NPSH)

Einzigartige Natur erleben

Viele weitere spannende Infos zum Naturpark Saar-Hunsrück und dessen Veranstaltungskalender finden Sie online unter www.naturpark.org/aktuelles/veranstaltungen

INFOS

Naturpark Saar-Hunsrück e. V.
 Trierer Straße 51
 54411 Hermeskeil
 Tel.: + 49 (0) 65 03 – 92 14 0
info@naturpark.org

Foto: Naturpark Saar-Hunsrück
 Franz-Josef Recktenwald



VERANSTALTUNGEN

HAUS SAARGAU 2025

März

- 14.03.** Saarländisch Kochen mit Wildkräutern, Margit Both-Weber
- 30.03.** Mundartlesung „Dicht zusammen – jede anders“
- 30.03. - 12.10.** Kunst Forum Saarlouis Dauer- ausstellung auf dem Fruchtspeicher
- 30.03. - 27.04.** Inspirierende Begegnung Ausstellung Nathalie Egloff & Gerhard Fischer

April

- 13.04.** Kulinarische Frühlings-Wildkräuterwanderung auf dem Saar-Niedgau bei Gisingen (NPSH)

Mai

- 01.05.** Maifest Haus Saargau
- 11.05. - 08.06.** „StoffWechsel“ - Gruppen- ausstellung des Kunst Forum Saarlouis

Juni/Juli

- 22.06. - 20.07.** Begegnungen zwischen Form und Farbe, Ausstellung Heidrun Kley-Baltes
- 27.06.** Leckeres von den Bäumen er- kunden, Die Linde – Heilpflanze 2025 (NPSH)



1. Gemeinschaftsarbeit Kunstforum Saarlouis (2024), 2. Skulptur Saarpolygon Marianne Feld, 3. & 6. Fotografie Objektiv VSE (2024)

August

- 03.08. -** Landschaften, Körper und Freie Formen
07.09. Ausstellung des Kurses „Freie Acrylmalerei“ der Freien Kunstschule Saarlouis
- 15.08.** „PIANISSIMO!“, Konzertabend Herry Schmitt Trio

September

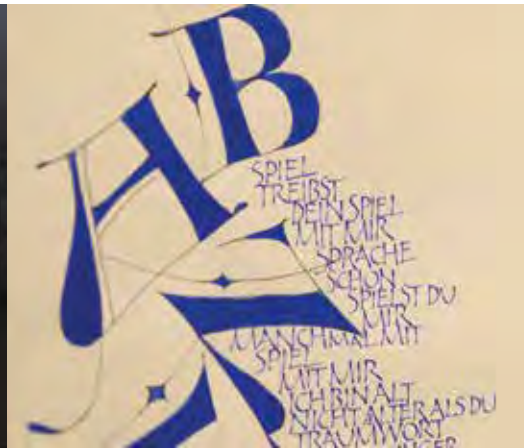
- 05.09.** Seifenkraut – was kann ich damit machen?
 Workshop Naturkosmetik mit Margit Both-Weber

Oktober

- 28.09-12.10.** Kunst Forum Saarlouis Kalenderbilderausstellung
- 24.10. - 26.10.** Rendezvous Kunsthandwerk
 Ausstellung der Mitglieder des Berufsverbandes Handwerk Kunst Design Saar e. V. anlässlich des 70-jährigen Bestehens

November

- 30.11.** Adventsmarkt im und um Haus Saargau (1.Advent)



4. & 5. Ausstellungsarbeiten der Mitglieder des Berufsverbandes Handwerk Kunst Design e.V.



VERANSTALTUNGEN FÜR GARTENFREUNDE

Angebote von K.U.R.T., dem Amt für Klimaschutz, Umwelt, Regionalentwicklung und Tourismus des Landkreises Saarlouis in Zusammenarbeit mit der Kreisvolkshochschule Saarlouis sowie dem Naturpark Saar-Hunsrück

März

15.03.* Winterschnitt an Obstgehölzen mit Gärtnermeister Harry Lavall, Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

Juni

13.06.* Sommerschnitt an Obstgehölzen mit Gärtnermeister Harry Lavall, Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

September

12.09.* Viez das besondere Getränk Kulinarik im Haus Saargau mit Wolfgang Schmitt, Viezmanufaktur Merzig-Meningen

Oktober

02.10.* Obstbrände bewerten & genießen Kulinarik im Haus Saargau mit Paul Thill, Diplomchemiker, Edelbrandsommelier



Fotos: Monika Lambert-Debong



Hinweis:

mit * gekennzeichnete Veranstaltungen gebührenpflichtig

Integriert in die „Streuobstwiesen-Genusswoche“ der Regionalinitiative „Ebbes von Hei“!

Streuobsttage im Haus Saargau mit interessantem Programm, täglich 10 – 18 Uhr

September

20.09. / 21.09. Große Obstausstellung im Rahmen der Streuobsttage Haus Saargau erfüllt mit dem Duft von Äpfeln und Birnen

20.09. Obstsortenbestimmung mit dem bekannten Pomologen (Obstsortenkundler) Richard Dahlem

21.09.* Lebensraum Streuobstwiese und ihre schmackhaften Produkte

Geführte Wanderung mit Verkostungsstationen mit Michael Keller, Dipl. Biologe, Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

21.09. Kurzvorträge im Rahmen der Streuobsttage

- Obstwiesen | Pflanzung und Pflege, Blick auf den Obstgehölzschnitt mit Rudi Warken, Biologielehrer i.R., passionierter Obstbauer

- Die Honigbienen | Wichtige Partner in der Obstwiese mit Dr. Susanne Meuser, Promovierte Diplombiologin, Imkerin, Bienensachverständige

- Lebensraum Streuobstwiese Obstanbau und Ökologie mit Michael Keller, Diplombiologe, Fachberater für Obst und Garten i.R.





Foto: Both-Weber

Saarländisch kochen mit Wildkräutern Margit Both-Weber

Fr. 14.03.2025, 17:00-20:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 18,- EUR

Das besondere Kocherlebnis im Haus Saargau findet zum 3. Mal statt und hat schon viele Fans gefunden. In geselliger Runde wird vollwertige, saarländische Hausmannskost zubereitet und verkostet. Auf dem Menüplan stehen ein frischer Salat mit Rohkost und Wildkräutern sowie Kräutern aus dem Duft- und Würzgarten Haus Saargau, dazu Vollkornbrötchen aus frisch gemahlenem Dinkel aus der Region mit Aufstrichen als Vor-

speise. Zum Hauptgericht gibt es einen guten deftigen Eintopf wie Schnippelchessupp und Rappsupp, dazu uuser traditionelle Gromper Keichelcher, die nicht fehlen dürfen. Zwetschgenschmer oder Apfelkompott mit Pannekuchen runden das Menü ab.

ANMELDUNG:
Haus Saargau,
Tel.: +49 (0) 6837 – 91 27 62



Die beiden Mundartspezialistinnen Ursula Kerber und Karin Peter im ehemaligen Stall des Haus Saargau. Foto: Beatrix Leinen



16 Jahre Mundartlesung
„Dicht zusammen – Jede anders“
Ursula Kerber, Karin Peter & Gäste

So. 30.03.2025, 15:00 – 16:30 Uhr
Eintritt frei

16 Jahre Geschichten und Anekdoten der bekannten regionalen Mundartautorinnen Ursula Kerber und Karin Peter. Die diesjährigen Überraschungsgäste werden noch nicht verraten! Nur so viel: es wird wieder gemütlich und gesellig im ehemaligen Stall des Haus Saargau.

16 JAHRE
MUNDARTLESUNG

DICHT ZUSAMMEN – JEDE ANDERS



INSPIRIERENDE BEGEGNUNG

ANNE NATHALIE EGLOFF & GERHARD FISCHER



Fotos: Bernard und Anne Nathalie Egloff

Inspirierende Begegnung Anne Nathalie Egloff & Gerhard Fischer

So. 30.03. – So. 27.04.2025

Vernissage So. 30.03.2025, 11:00 Uhr

Musikalische Umrahmung Johannes Berrar (Gitarre) und Karin König (Querflöte).

Anne Nathalie Egloff, geboren 1966 in Dijon, ist autodidaktische Malerin und in verschiedenen Bereichen tätig. Über die Gestaltung von Logos und Jugendillustrationen wagt sich die Künstlerin in die Welt der Farben und macht sie zu ihrem Spielplatz.

Während in ihren Anfängen die verwendeten Farben lebhaft und rein und die

Techniken vielfältig waren, besteht ihre Arbeit heute hauptsächlich aus Öl auf Leinwand und drückt Emotionen und Eindrücke in einem sanften Spiel von Überblendungen und Kurven aus.

Eine Einladung für jeden, seinen Gefühlen und seiner Fantasie freien Lauf zu lassen.





Fotos: Anke Klein-Brauer und Gerhard Fischer



Gerhard Fischer, Jahrgang 1953, kam vor über 30 Jahren mit der Bildhauerei in Berührung. Was er als Kursteilnehmer

über viele Jahre bei der Freien Schule für künstlerisches Gestalten in Badenweiler erlernt hat, führte er als Autodidakt fort. Seine organischen Formen bestehen aus Speckstein, Alabaster, Serpentin - Werke, die er bei seinem jährlich stattfindenden „ARTgarten“ mit der Beteiligung anderer Künstler präsentiert. „ARTgarten“ ist längst zu einem Event von überregionaler Bekanntheit geworden.

2021 hat Fischer für seine künstlerischen Leistungen den Saarlouiser Kulturpreis erhalten.

Gemeinsam mit Vera Loos stellten Anne Nathalie Egloff und Gerhard Fischer unter anderem in Nancy im Chateau, Centre culturel de Saint Max, aus.

INSPIRIERENDE BEGEGNUNG

ANNE NATHALIE EGLOFF & GERHARD FISCHER



Fotos: Hanne Müller-Scherzinger, Ilka Franke, Marlies Rath, Maria Montnacher-Becker, Ulrike Rupp-Altmeier

Kunst auf dem Fruchtspeicher Dauerausstellung Kunst Forum Saarlouis

So. 30.03. – So. 12.10.2025
Eröffnung mit der Ausstellung
„Inspirierende Begegnung“ am 30.03.

Hervorgegangen aus einer Gemeinschaft von künstlerisch Interessierten und Aktiven, die schon seit 1980 zusammenarbeiten, hat sich das Kunst Forum Saarlouis in seiner heutigen Form im Jahr 1990 als eingetragener Verein etabliert.

Die Ausbildung der Künstlerinnen und Künstler erfolgte in Privatstudien und wird fortlaufend durch Arbeiten mit regionalen sowie auch internationalen Künstlern vertieft.

Seit 2016 finden die wöchentlichen Treffen des Kunst Forum Saarlouis, die dem künstlerischen Austausch und der Inspiration dienen, in der freien Kunstschule

Picard und im Haus Saargau statt. Hier hat das Kunst Forum auf dem ehemaligen Fruchtspeicher mit seiner Dauerausstellung einen festen Platz gefunden. Im gedanklichen Austausch entstehen bei den wöchentlichen Künstlergesprächen neue Ideen, so auch für ein alljährliches Gemeinschaftsprojekt, das in der Jahresausstellung im Haus Saargau vorgestellt wird.

Die Bandbreite der künstlerischen Arbeiten reicht von Skulpturen und Grafik über gegenständliche und abstrahierende bis zur gegenstandslosen Malerei.

Die ausstellenden Künstler*innen sind:
Mario Andruet, Ingrid Brühl, Rita Burgwinkel, Ilka Franke, Sabine Hauck, Heidi Junges, Birgit Körner, Gerhard Meyer, Maria Montnacher-Becker, Hanne Müller-Scherzinger, Heidi Rammo, Marlies Rath, Ulrike Rupp-Altmeier, Mechthild Reuter-Thielen, Margarete Weiland-Asbach.



Foto: VDN-Fotoportal/Renate Joost

Kulinarische Frühlings-Wildkräuterwanderung auf dem Saar-Niedgau bei Gisingen

So. 13.04.2025, 10:00 – 13:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR

Zusammen mit der Naturpark-Referentin Klaudia Landahl werden heimische und essbare Frühlings- und Wildkräuter wie Löwenzahn, Gänseblümchen, Vogelmiere etc. bestimmt und gesammelt. Wildkräuter wachsen vor der Haustüre, kosten nichts und sind gesund, da sie zahlreiche Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe aufweisen. Auch in der Küche können sie vielfältig Verwendung finden. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsfeste Kleidung, Korb und eine Schere zum Sammeln empfohlen.



ANMELDUNG:

**Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0**

Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben.

NPSH in Kooperation mit der Naturpark-Gemeinde Wallerfangen und der Naturpark-Infostelle Haus Saargau



KULINARISCHE FRÜHLINGS- WILDKRÄUTERWANDERUNG

RUND UM GISINGEN (NPSH)



MAIFEST

MUSIKVEREIN ST. BARBARA / GISINGEN



Foto: Beatrix Leinen

Echte dörfliche Lebensart – das Maifest am Haus Saargau in Gisingen

Do. 01.05. 2025, 11:00 – 18:00 Uhr

Das Musikfest des Musikvereins Gisingen / St. Barbara ist ein beliebtes Fest für Familien, Wanderer und Musikfreunde. Der Festplatz rund um das Lothringer Bauernhaus ist über ein angrenzendes Wander- und Radwegenetz angebunden. Ab 11:00 Uhr wird zum Frühschoppen, Kaffee und Kuchen sowie zu Grillspezialitäten eingeladen. Für die Kleinsten steht eine Hüpfburg zum Toben bereit. Regionale Musikvereine gestalten ab 12:30 Uhr das Programm und bieten einen abwechslungsreichen Rahmen.





Foto: „Im Rahmen“ – Impression der Gruppenausstellung 2024,
Kunst Forum Saarlouis

**„Stoff.Wechsel“
Gruppenausstellung
Kunst Forum Saarlouis**

So. 11.05. – So. 08.06.2025

Vernissage: So. 11.05.2025, 11:00 Uhr

Seit 2016 findet im Haus Saargau neben der Dauerausstellung im Fruchtspeicher und der Vorstellung des Kunstkalenders auch eine Gemeinschaftsausstellung der aktiven Mitglieder statt. Im Rahmen dieser Ausstellung präsentiert das Kunst Forum traditionell eine Gruppenarbeit, die der Ausstellung den jeweiligen Titel gibt. In diesem Jahr besteht das Konzept darin vielfältige Stoffbahnen zu verarbeiten und neue Formen daraus zu entwickeln. Unter dem Titel „Stoff.Wechsel“ bearbeiten die Künstler/innen abwechselnd unterschiedliche Stoffbahnen und Materialien in diversen Darstellungsformen und -techniken

Die ausstellenden Künstler*innen sind:

**Mario Andruet
Ingrid Brühl
Rita Burgwinkel
Ilka Franke
Sabine Hauck
Heidi Junges
Birgit Körner
Gerhard Meyer
Maria Montnacher-Becker
Hanne Müller-Scherzinger
Heidi Rammo
Marlies Rath
Mechthild Reuter-Thielen
Ulrike Rupp-Altmeier
Margarete Weiland-Asbach**



„STOFF.WECHSEL“

GRUPPENAUSSTELLUNG
KUNST FORUM SAARLOUIS



BEGEGNUNGEN ZWISCHEN FORM UND FARBE

AUSSTELLUNG HEIDRUN KLEY-BALTES



Foto: Heidrun Kley-Baltes

Begegnungen zwischen Form und Farbe Ausstellung Heidrun Kley-Baltes

So. 22.06. – So. 20.07.2025

Vernissage: So. 22.06.2025, 11:00 Uhr

Die vielfältige Künstlerin Heidrun Kley-Baltes fand nach dem Studium der Musik über den Tanz zur Keramik. Alle drei künstlerischen Ausdrucksmittel sind für sie die „Sprache der Welt“ und haben ihre Arbeit entscheidend beeinflusst.

Der Mensch als Ganzes, seine Körperhaltung und Bewegung sind für sie der „Spiegel der Seele“. In Ihrer Ausstellung von Keramik und Bildern, experimentiert sie mit Metall-Rost und Grünspaneffekten.

Keramikausbildung an verschiedenen Akademien, Mitglied des Creativ Kreis International, Keramiksymposium in Sik-

lo's. Ungarn, Stipendium der Sächsischen Keramikindustrie zur Teilnahme am internationalen Bildhauer Symposium in Crinitz, Teilnahme an mehreren internationalen Keramikwettbewerben, Mitglied im Berufsverband Kunst Design Handwerk des Saarlandes sind nur einige Stationen ihres Werdeganges.

Darüber hinaus rege Ausstellungstätigkeiten im In – und Ausland, in Galerien, Museen und auf Messen.

Seit vielen Jahren ist sie als Dozentin für Kurse, Workshops und Projekte beliebt und bekannt.



Fotos: Pixabay

Workshop

Leckerer von den Bäumen erkunden – die Linde, Heilpflanze 2025

Fr. 27.06.2025, 17:00 – 19:30 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR

Bei diesem Workshop mit Naturpark-Referentin Nina Brücker werden die Linde, Heilpflanze 2025, und andere Wildkräuter wie Giersch, Brennnesseln, Labkraut, Klatschmohn, Gänseblümchen etc. bei einer Wanderung gesammelt und weiterverarbeitet. Vor allem die weichen Blätter der Linde, mit ihrer süßen Geschmacksnote, sind essbar und lecker, besitzen wertvolle Inhaltsstoffe und werden bei Husten und grippalen Effekten als Tee etc. verwendet. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsfeste Kleidung, Korb und eine Schere zum Sammeln empfohlen.

ANMELDUNG:

**Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0**

Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben.

NPSH in Kooperation mit der Naturpark-Gemeinde Wallerfangen und der Naturpark-Infostelle Haus Saargau



DIE LINDE – HEILPFLANZE 2025

WORKSHOP



LANDSCHAFTEN, KÖRPER UND FREIE FORMEN

AUSSTELLUNG



Foto: Melanie Steinmetz

„Landschaften, Körper und Freie Formen“

Ausstellung des Kurses „Freie Acrylmalerei“ der Freien Kunstschule Saarlouis

Leitung: Sonja Hager

So. 03.08. – So. 07.09. 2025

Vernissage So. 03.08. 2025, 11:00 Uhr

Mit viel Lust an Farben, Formen und am Miteinander in unserer Gruppe trifft sich unser Kurs seit vielen Jahren in der Freien Kunstschule Saarlouis. Unter Leitung von Sonja Hager werden uns neben den Grundlagen der Acrylmalerei auch spezielle Techniken des Farbauftrags z.B. mit Malmesser, Silikonpinsel oder Walze vermittelt.

Wir experimentieren mit Spachtelmasse, Strukturpasten, Gel und Zusätzen wie Marmormehl, Asche oder Sand. Ölpastell-Kreiden, Kohle, Papiere oder Naturfundstücke erweitern die Acrylmalerei zu

Mixed-Media. Interessante Aspekte der Bildkomposition und der Farblehre fließen bei der Besprechung unserer Bilder mit ein und helfen bei der individuellen Bildgestaltung.

Aus dem breiten Spektrum der Möglichkeiten wählen wir passende Techniken und geeignetes Material zur Umsetzung der eigenen Ideen aus und kombinieren diese.

So entstanden viele Bilder unterschiedlichster Stile, Farben und Stimmungen : Vom gegenstandslosen Spiel mit Farben, Formen und Strukturen über mehr oder weniger abstrahierte Landschaften, Stillleben bis hin zu Körpern, Gesichtern und Collagen – eine vielfältige Palette unserer Arbeit.

Unsere Kursteilnehmerinnen:

Nathalie Anders, Johanna Bach, Gisela Boyon, Luzia Burgard, Sabina Fank, Eva Klinz, Ilse Nikola, Melanie Steinmetz



Foto: Rolf Ruppenthal

„PIANISSIMO !“

Konzertabend Herry Schmitt Trio

Fr. 15.08.2025

18:00 – 21:00 Uhr, Einlass ab 17:00 Uhr

Ticket: 15,- EUR

Das Herry Schmitt Trio bietet mit Sängerin Serena Padar, Jörg Jenner am Kontrabass und Herry Schmitt (Klavier, Gesang) ein wunderschönes Kulturprogramm unplugged an. Nicht umsonst ist natürlich das „Piano“ Pate und Titelgeber. Auch das Verzicht auf elektronisch laute Spielereien und das Genießen von leisen Tönen in einer manchmal zu laut gewordenen Welt ist für Titel, Klang und Musik im „Pianissimo!“ bezeichnend.

Mit stimmungsvollen, teilweise eigenen Klavierstücken, filigranem Bassspiel und einer wunderbaren Vokalistin lädt das Trio zu einer Musikreise auf hohem Niveau ein.

Musik des Jazz, südamerikanische Bossa Nova Klänge, italienische Pop Arien,

international große Namen, eigene Kompositionen, aber auch die Besonderheit kultivierter saarländischer Mundartsongs finden an dem unterhaltsamen und charmanten Konzert statt.

Alle Musikstücke werden kurz anmoderiert und somit die besonderen „Noten“ erklärt.

Herry Schmitt selbst ist seit ca. 50 Jahren als Pianist fester Bestandteil der Saarland-Profi-Szene und hat mit diesem neuen engagierten Programm, resultierend aus 20-jähriger beruflicher Zusammenarbeit mit Bassist Jörg Jenner und ganz neu der Altstimme von Sängerin Serena Padar ein stilvolles und mitreißendes Konzert entwickelt.

Alle Titel sind eigens und individuell arrangiert und daher so typisch für „Pianissimo!“

Viel Vergnügen wünscht das Herry Schmitt Trio!

Der Förderverein „Bewahren & Erneuern Gisingen“ bietet Leckeres aus der Region an.

Ein musikalisches Erlebnis im gemütlichen Ambiente des alten Lothringischen Bauernhauses Haus Saargau mit seinem Duft- und Würzgarten.

Weitere Informationen, auch zum Ticketverkauf, erfolgen zeitnah in der Presse und auf www.rendezvous-saarlouis.de



„PIANISSIMO!“

KONZERTABEND HERRY SCHMITT TRIO



NATURKOSMETIK

WORKSHOP



Foto: Both-Weber

Workshop Naturkosmetik mit Margit Both-Weber

Seifenkraut – was kann ich damit machen?

Hautpflege aus selbst gemachten Naturprodukten mit Praxis

Fr. 05.09.2025, 17:00 – 20:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 25,- EUR

Wie der Name schon sagt, hat das Seifenkraut, eine sehr schön duftende Pflanze, besondere Eigenschaften. Es reinigt schonend und natürlich. Wir werden selbst eine Waschlotion oder ein Shampoo daraus herstellen. Außerdem werden wir selbst eine Hautcreme fertigen, ebenfalls ohne Chemie, aus besten Ölen. In einem kleinen Workshop machen wir uns eine

entspannende Gesichtspflege mit Gesichtsmassage usw. Zu der Pflege von „außen“ werden wir uns zum Abschluss mit einem Salatteller von „innen“ verwöhnen. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt.

ANMELDUNG:

Haus Saargau,

Tel.: + 49 (0) 6837 – 91 27 62





**Kunst Forum Saarlouis
Kalenderbilderausstellung und Vorstellung
des neuen Kunstkalenders 2026**

**So. 28.09. – So. 12.10.2025
Vernissage So. 28.09.2025, 11:00 Uhr**

Kunst für den guten Zweck

Auch 2025 präsentiert das Kunst Forum Saarlouis seine jährliche Kalenderbilderausstellung im Haus Saargau im Wallerfanger Ortsteil Gisingen. Der Erlös des vor Ort wieder angebotenen Kunstkalenders kommt zu einhundert Prozent caritativen Einrichtungen in der Region zugute. Gleichzeitig können die im Kalender abgedruckten Werke im Original betrachtet werden. Das Kunst Forum existiert seit nunmehr über 35 Jahren in Saarlouis. Teilweise arbeiten die Mitglie-

der der Künstlergruppe schon seit 1990 zusammen. Gemeinsam werden Kunstprojekte wie die Herausgabe des jährlichen Kalenders erarbeitet. Hierbei wird das Attribut „Gemeinnütziger Verein“ nicht nur als juristische Formel, sondern vielmehr auch als Verpflichtung angesehen.

Zum 34. Mal liegt dieses Jahr ein Kunstkalender vor, dessen Reinerlös von bisher rund 235.000 Euro rein caritativen Zwecken zufließt. So wurden in den letzten Jahren der „Hilfsfonds für Bürger in Not“, „Die Tafel“, die „Therapeutische Schülerhilfe“ und der Hospizverein „St. Nikolaus Rehlingen-Siersburg“ unterstützt. Gleichzeitig will der Kalender aber auch einen Einblick in das künstlerische Schaffen bzw. die künstlerische Entwicklung der Gruppe geben.

KALENDERBILDER- AUSSTELLUNG

KUNST FORUM SAARLOUIS

RENDEZVOUS KUNST- HANDWERK

AUSSTELLUNG DER MITGLIEDER DES BERUFSVERBANDES



Rendezvous Kunsthandwerk
Ausstellung der Mitglieder des Berufs-
verbandes
Handwerk Kunst Design Saar e. V.

Sa. 25.10.2025 von 11:00 – 18:00 Uhr
So. 26.10.2025 von 11:00 – 18:00 Uhr
Vernissage: Freitag 24.10.2025, 18:00 Uhr
Musikalische Umrahmung mit DUO-
SOL, Dietmar Kunzler

Der Berufsverband Handwerk Kunst Design Saar e.V. ist ein Zusammenschluss professionell arbeitender KunsthandwerkerInnen. Sie finden nicht nur SaarländerInnen in diesem Verband. MitgliederInnen aus anderen Bundesländern sowie aus Luxemburg bereichern den Verband. Der Berufsverband feiert in diesem Jahr sein 70jähriges Bestehen.

Die MitgliederInnen sind untereinander gut vernetzt und präsentieren ihre Arbeiten gemeinsam in kleineren oder auch größeren Gruppen. Die Werke werden nicht nur im Saarland gezeigt. Das breit gefächerte kunsthandwerkliche Repertoire wird in zahlreichen Ausstellungen auf nationaler und internationaler Ebene gezeigt.

Die MitgliederInnen sind in den Bereichen Schmuckdesign, Glaskunst, Drechslerarbeiten, Holz, Papier, Pappmaché, Keramik, Textilgestaltung, Graphiken auf Stein und Porzellan, Malerei und Kalligrafie tätig.

Die Idee zur Ausstellung „Rendezvous Kunsthandwerk“ entstand aus der Verbindung zur Tourismusabteilung des Landkreises Saarlouis.



Unsere KunsthandwerkerInnen freuen sich darauf, in den Räumen des liebevoll restaurierten Haus Saargau auszustellen. Die BesucherInnen erwartet eine facettenreiche Präsentation einzigartiger kunsthandwerklicher Exponate.

Teilnehmer:

Ruth Bellon, Ute Belser, Sophie Eckardt-Lischer, Helmut Frank, Philippe Fouché, Michael Gerstenmayer, Brigitte Jenner, Marie-Luise Kraus, Silke Kruse, Dagmar Latz, Anke Schimana-Linse, Michael Ott, Veronika Schmitz, Stefanie Weber, Pia Welsch, Simone Hübner-Schwinn (Gast)



Fotos: Philippe Fouché



RENDEZVOUS KUNST- HANDWERK

AUSSTELLUNG DER MITGLIEDER DES BERUFSVERBANDES



Foto: Kolja Koglin

ADVENTSMARKT GISINGEN

IM & UM HAUS SAARGAU

**Adventsmarkt im & um Haus Saargau
Förderverein Bewahren & Erneuern
Gisingen**

**So. 30.11. 2025 (1. Advent),
10:00 – 19:00 Uhr
Eintritt frei**



Märchenhafte Weihnachtszeit. Alles erstrahlt im Lichterglanz. Der Duft von Glühwein liegt in der Luft und allerhand Leckereien versüßen uns die kalten Tage. Liebevoll geschmückte Stände mit Handarbeiten und Erzeugnissen aus der Region reihen sich in Scheune, Stall und Heuboden des Haus Saargau ein. Stimmungsvoller Adventsmarkt für Groß & Klein vor der historischen Kulisse Lothringer Bauernhäuser.



Adventsmarkt

Haus Saargau



ADVENTSMARKT
GISINGEN

IM & UM HAUS SAARGAU



1. Adventssonntag

Plakat: Motiv Haus Saargau, Lothar Morand



DIE VIEZSTRASSE –

EINE FERIENSTRASSE DER BESONDEREN ART



Fotos: Monika Lambert-Debong

Die Vierzstraße – eine Ferienstraße der besonderen Art von Merzig über den Saarlouiser Gau und das Saarburger Land bis nach Trier

Streuobstwiesenkultur und Viez, die regionale Bezeichnung für Apfelwein, haben eine einmalige Ferienstraße hervorgebracht: die „Viezstraße“.

Die Vierzstraße schlängelt sich durch reizvolle Landschaften und idyllische Dörfer, über die aussichtsreichen Muschelkalkhöhen des Saargaus entlang von Feldern und Obstwiesen im Naturpark Saar-Hunsrück. Sie führt von Merzig an der Saar über den Saarlouiser Gau, das Saarburger Land bis in die Moselstadt Trier. Die 175 Kilometer lange Vierzstraße eignet sich hervorragend für eine abwechslungsreiche Autofahrt oder eine kurvige Motorradtour. Gesäumt wird sie von einem dichten Netz an Rad- und Wanderwegen.

Entlang der Strecke laden Gasthäuser zum Verweilen ein. Regionale Erzeuger bieten ihre Produkte an, sei es Viez, Saft, Honig, Marmelade oder edle Destillate. Obstbauern, Edelobstbrenner, Landwirte, Hoteliers und Gastronomen halten neben ihren Produkten auch viele Informationen, regionale Rezepte und Erlebnisse rund um das Thema „Viez“ vor. Renommierete Baumschulbetriebe und Gärtnereien bieten ein umfangreiches Sortiment an Obstgehölzen und Zierpflanzen. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten lassen die Strecke zu einer echten Entdeckungstour werden.

Mehr Infos zur Vierzstraße, etwa zu den Betrieben, zum Routenverlauf und vielem mehr gibt es hier:
www.rendezvous-saarlouis.de und
www.viezstrasse.de



Eintrag im
Bundesweiten Verzeichnis

Viez – Herstellung, Konsum und
Bräuche rund um regionaltypische
Weine aus Äpfeln, Birnen und Quitten



„Ebbes von Hei!“ – Die Saar-Hunsrück-Marke Bewusst Genießen

2011 gegründet, hat es sich die Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“ zur Aufgabe gesetzt, regionale Produkte in der Saar-Hunsrück-Region zu stärken und das Bewusstsein für diese zu fördern. Regionaler, nachhaltiger Genuss spielt eine immer wichtigere Rolle. Inzwischen gehören der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“ rund 340 Betriebe an, die sich nachhaltig für ihre Region stark machen: Gastronome, Landwirte, Direktvermarkter, Handwerker, Dienstleister, Kulturschaffende und zahlreiche Institutionen. Ein Netzwerk, das neue Absatzmöglichkeiten, insbesondere auch für kleine Betriebe ermöglicht und die Vernetzung voranbringt, etwa zwischen Produzenten, Gastronomie und Handel. Seit 2020 ist auch der Landkreis

In Hof- und Dorfläden sowie Manufakturen sind leckere Produkte aus der Region erhältlich.
Fotos Büffel & Präsentkorb: Pehlinger Hof
- Adam`s Hofladen & Bauernstube

Saarlouis Mitglied der Regionalinitiative, ebenso wie rund 40 Betriebe im Landkreis, die sich für Regionalität, für nachhaltigen Genuss stark machen. Regionalität bedeutet, einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten, für mehr Tierwohl einzustehen, faire Preise und eine höhere Wertschätzung für unsere Landwirtschaft. Regional bedeutet auch, alte Kulturlandschaften wie Streuobstwiesen zu erhalten. Und regional bedeutet vor allem auch Heimat und regionale Produkte zeigen uns eindrucksvoll, wie lecker die Region schmeckt. Wir alle laden Sie herzlich dazu ein.

Nähere Informationen zu „Ebbes von Hei!“, zum Einkaufs- und Genussführer, zu Geschenk-Kaddongs, zu kulinarischen Aktionen, Genussmärkten und Genussreisetouren unter:
www.ebbes-von-hei.de



Fotos: Beatrix Leinen,
Jeanette Dillinger

„EBBES VON HEI!“

DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE
BEWUSST GENIESSEN – LECKERES AUS DER HEIMAT



FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND

Umwelt | Natur | Garten Seminare, Workshops und Veranstaltungen rund um Haus Saargau

Winterschnitt an Obstgehölzen *

Sa. 15.03.2025, 9:00 – ca. 13:00 Uhr

Referent: Harry Lavall, Gärtnermeister,
Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

Teilnehmergebühr: 15 €

Für eine gute Obsternte ist der richtige Schnitt der Obstbäume eine Grundvoraussetzung. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten Antworten auf die Fragen „Warum schneide ich meine Obstbäume und wie schneide ich die Bäume richtig?“.

Theoretische Grundlagen zum Winterschnitt werden vermittelt und gleich durch praktische Vorführungen an Obstbäumen unterschiedlichen Alters untermauert. Betrachtet werden hoch- und halbstämmige Obstbäume. Weiter wird ein Blick auf den Gesundheitszustand der Bäume geworfen. Thema wird auch der zunehmende Befall der Obstbäume mit Misteln, einem Halbschmarotzer, sein.



Harry Lavall beim Schnittkurs, Foto: LaDe

Sommerschnitt an Obstgehölzen *

Fr. 13.06.2025, 16:30 – ca. 19:30 Uhr

Referent: Harry Lavall, Gärtnermeister,
Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

Teilnehmergebühr: 15 €

Dieses kombinierte Praxis-Seminar zeigt, warum und wie man Obstbäume im Sommer schneiden sollte. Es wird gezeigt, wie Obstbäume nach einem Winterschnitt behandelt werden und durch einen Sommerschnitt oder Sommerriss regulierend eingegriffen werden kann.

Betrachtet wird auch ein größerer Kirschbaum. Kirschen, Mirabellen und Zwetschen sollen in den Sommermonaten während oder nach der Ernte geschnitten werden.



Wolfgang Schmitt (links), Paul Thill (rechts), Foto: LaDe

Viez das besondere Getränk *
Kulinarik im Haus Saargau
Fr. 12.09.2025, 17:30 Uhr
Referent: Wolfgang Schmitt,
Viezmanufaktur Merzig-Meningen
Teilnehmergebühr: 38 € inkl. Viez-
Verkostung mit Vesper

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwartet ein interessanter Abend rund um Viez-Kulinarik.

Im Mittelpunkt des Seminars steht der Genuss von hochwertigem, schmackhaftem Viez. Interessante Produkte werden vorgestellt und verkostet. Dabei wird der Geschmackssinn geschult. In einem kleinen Exkurs wird nebenbei verraten, wie das erfrischende Getränk hergestellt wird. Zur Viez-Probe, mit einigen interessanten Produkten aus dem Hause Schmitt sowie Apfelwein und Apfelweinspezialitäten aus der Region, werden passende regionale Leckereien gereicht.

Info

„Viez“ ist die lokale Bezeichnung für Apfelwein in der Saar-Mosel-Region.

Obstbrände bewerten & genießen *
Kulinarik im Haus Saargau
Do. 02.10.2025, 17:30 Uhr
Referent: Paul Thill, Diplomchemiker,
Edelbrandsommelier
Teilnehmergebühr: 58 € inkl. Obst-
brand-Verkostung mit Vesper

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwartet ein interessanter Abend rund um Obstbrand-Kulinarik. Dabei lernen sie hochwertige Obstbrände kennen, lernen aber auch fehlerhafte Produkte zu analysieren und zu bewerten.

Geschmacks- und Geruchssinns werden geschult. Dazu wird es interessante sensorische Vergleich-Tests geben. Nebenbei erfahren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie ein hochwertiger Obstbrand entsteht und an welcher Stelle des Herstellungsprozesses Fehlerquellen lauern. Der Genuss edler Brände steht aber im Mittelpunkt. Hochwertige Obstbrände werden mit passenden regionalen Leckereien zum Abschluss offeriert und besprochen.



FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND



Streuobsttage im Haus Saargau
Informationen und Angebote rund um
Obstwiesen und deren Erzeugnisse
Sa./So. 20./21.09.2025, 10:00 – 18:00 Uhr

Obstausstellung im Haus Saargau
Sa./So. 20./21.09.2025, 10:00 – 18:00 Uhr

Die Obstausstellung steht im Mittelpunkt der „Streuobsttage“, die der Landkreis Saarlouis in Zusammenarbeit mit dem Kreisverband der Gartenbauvereine Saarlouis 1919 e.V., dem Verein Viezstraße e.V. und der Regionalinitiative Ebbes von Heil organisiert.

Die Veranstaltung macht deutlich, dass Streuobst mehr ist als ein paar Bäume auf einer Wiese. Streuobstwiesen sind aktiver Naturschutz, sind ein Hotspot von Artenvielfalt und Biodiversität und gleichzeitig Wirtschafts- und Kulturgut, das es zu erhalten gilt. Zudem bergen sie einen wahren Schatz, einen einmaligen Genpool an Obstsorten.

Rote, gelbe und grüne Äpfel mit wohlklingenden Namen wie 'Kaiser Wilhelm' oder 'Prinz Albrecht von Preußen' bis hin zu den Lokalsorten 'Roter Trierer Weinap-



Foto: LaDe

fel', 'Moseleisenapfel' oder 'Erbachhofer Mostapfel' stellen sich vor. Auch einige lokale Mostbirnensorten werden zu sehen sein.

Diese nuancenreiche Sortenvielfalt ist Grundlage für die beliebten Säfte, Liköre, Obstbrände, Fruchtaufstriche oder für den regionalen Viez.

Am Rande der Obstausstellung werden viele Informationen rund um den Obst-anbau vorgehalten und Fragen der Besucherinnen und Besucher zu Sortenwahl, Pflanzung und Pflege sowie zur Verwertung beantwortet. Und es wird natürlich gezeigt, was Schmackhaftes aus den Früchten von den Streuobstwiesen hergestellt wird. Die Gäste dürfen sich auf Infoständer verschiedener Partner und auf ein interessantes Angebot regionaler Produkte, natürlich mit Kaffee und Kuchen, freuen.

Samstags wird der bekannte Pomologe (Obstsortenkundler) Richard Dahlem zur



Kreisverband der
Gartenbauvereine
Saarlouis 1919 e.V.

vhs  Kreisvolkshochschule
Saarlouis



Foto: LaDe

Sortenbestimmung vor Ort sein. Sonntags findet eine geführte Streuobstwiesen-Wanderung * statt und dann wird auch die Pflanzendoktorin des Pflanzenschutzdienstes der Landwirtschaftskammer für das Saarland vor Ort sein und über Pflanzengesundheit und Pflanzen-

schutz auf der Obstwiese und im Hausgarten beraten. Geplant sind sonntags besprochene Tastings von hochwertigem Viez, edlen Obstbränden, von gesundem Honig und von verschiedenen Apfelsorten.

Kurzvorträge

So. 21.09.2025

11:00 & 13:00 Uhr

Obstwiesen | Pflanzung und Pflege, Blick auf den Obstgehölzschnitt

• Rudi Warken, Biologielehrer i.R., passionierter Obstbauer, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Hüttersdorf

Der Eintritt sowie der Besuch der Vorträge sind kostenfrei.

12:00 & 15:00 Uhr

Die Honigbienen | Wichtige Partner in der Obstwiese

• Dr. Susanne Meuser, Promovierte Diplombiologin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Uni SB, FB Zoologie, Imkerin, Bienen-sachverständige

14:00 & 16:00 Uhr

Lebensraum Streuobstwiese | Obstbau und Ökologie

• Michael Keller, Diplombiologe, Fachberater für Obst und Garten i.R.

*INFO + ANMELDUNG KVHS Saarlouis, Tel. : + 49 (0) 68 31 – 44 44 13, info@kvhs-saarlouis.de



FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND



FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND

42



Pomologe Richard Dahlem, Fotos: LaDe

Obstsortenbestimmung

Sa. 20.09.2025, 11:00 – 17:00 Uhr

Referent: Richard Dahlem, Pomologe
(Obstsortenkundler)

Die Sortenbestimmung ist kostenfrei.

Anmeldung ist nicht erforderlich.

Wer schon immer wissen wollte, welche Sorten auf den Obstbäumen in seinem Garten oder auf der Obstwiese wachsen, für den ist dieser Termin ein Muss. Es ist gelungen, den bekannten Pomologen (Obstsortenkundler) Richard Dahlem für eine Obstsortenbestimmung im Rahmen der Obstausstellung zu gewinnen.

Richard Dahlem verfügt über umfassende Sortenkenntnisse. Anhand von Merkmalen wie Größe, Fruchtform, Ausfärbung, Beschaffenheit der Schale, Eigenschaften der Kelchgrube, Stiellänge und -dicke, Größe und Form der Kerne sowie des Geschmacks und natürlich der Reifezeit und des Alters der Bäume, kann er die vorgelegten Sorten (meist) bestimmen.

Interessierte bringen für die Sortenbestimmung mindestens 3, besser 5 typische Früchte von ihren Obstbäumen mit. Die Früchte sollen gesund sein und möglichst keine Schadsymptome zeigen. Gut ist es, wenn die Früchte von der Sonnenseite des Baumes sind und eine repräsentative Größe aufweisen. Schattenfrüchte zeigen oft nicht die sortentypische Ausfärbung. Für die Bestimmung ist es hilfreich, wenn der Fruchstiel vorhanden ist.



Michael Keller, Fotos: LaDe

Lebensraum Streuobstwiese *

Geführte Wanderung

So. 21.09.2025, 10:00 – ca. 13:00 Uhr

**Referent: Michael Keller, Diplombiologe,
Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.**

Teilnehmergebühr: 18 €, geführte Wanderung mit Verkostung unterwegs

Obstwiesen sind ein prägendes Element der Landschaft des Saarlouiser Gaus. Auch wenn die Bestände lückenhafter geworden sind, was durch den heute verwendeten Begriff „Streuobstwiesen“ deutlich wird, sind immer noch viele Obstwiesen zu finden.

Michael Keller bringt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bei einer Wanderung den Lebensraum Streuobstwiesen näher. Als Biologe wirft er einen Blick auf die Ökologie und gibt sein Wissen über Flora und Fauna weiter. Als Obstbauexperte gibt er Tipps zur Pflege einer Obstwiese. Dabei streift er alle Bereiche der Kultivierung einer Obstwiese übers Jahr:

Pflanzung, Sortenwahl, Schnitt der Bäume und Mahd der Wiese.

Mit Unterstützung des Teams K.U.R.T., beim Landkreis Saarlouis für Klimaschutz, Umwelt, Regionalentwicklung und Tourismus zuständig, werden unterwegs Kostproben der nuancenreichen und schmackhaften Produkte von den Obstwiesen gereicht. Mal wird es ein besonderer Viez sein, mal ein edles Tröpfchen aus der Brennerei oder einfach ein gesunder Apfel in die Hand.

Die geführte Wanderung wird fachlich wie kulinarisch ein besonderes Erlebnis sein. Teilnahme unbedingt zu empfehlen!

Die „Streuobsttage“ sind Bestandteil der „Streuobstwiesen-Genusswochen“ der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“.



FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND



Foto: Beatrix Leinen

Haus Saargau

Zum Scheidberg 11
66798 Wallerfangen-Gisingen
Tel.: 0 68 37 – 91 27 62
Fax: 0 68 37 – 90 96 92
haussaargau@kreis-saarlouis.de

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi., Sonntag und Feiertags:
14:00 – 17:00 Uhr
Do. + Fr.: 10:00 – 12:00 Uhr
Samstag Ruhetag
Eintritt frei

Parkplatz:

Wanderparkplatz Gisingen,
Für Navigation: Gaustraße 46,
66798 Wallerfangen-Gisingen,
ca. 5 Min. Gehzeit bis zum Haus Saargau

Das Haus Saargau wird betreut von der
Tourismusabteilung des Landkreises
Saarlouis
www.rendezvous-saarlouis.de

Wir haben Ihr Interesse geweckt?
Sie möchten bei uns ausstellen, eine
Lesung halten oder ein Konzert spielen?
Dann schicken Sie uns eine Mail an:
jeanette-dillinger@kreis-saarlouis.de

Broschüre mit Veranstaltungskalender
kostenfrei bestellbar unter:
E-Mail: tourist-info@kreis-saarlouis.de
Tel.: 06831- 444 449
(Tourist-Info Saarlouis,
Großer Markt 8,
66740 Saarlouis)

Logo Blauer Engel

Logo Klimaneutral

HAUSSAARGAU
KONTAKTDATEN