

Guide 0.

Einkaufen mit Genuss

VERLAG PERLENSCHNUR

Guide O.
Einkaufen mit Genuss

Herausgeber:
Holger Gettmann, Hans-Georg Herrmann, Marion Maack-Gettmann



Geh mit mir

in den besten Schuhen Deines Lebens

www.facebook.com/shoes.FIFTY.6

Liebe Leser,

vor dem guten Essen steht der gute Einkauf! In den fünf Ausgaben unseres Restaurant- und Einkaufsführers haben wir jedes Mal auch gute Einkaufsadressen weitergegeben. Für diese Spezial-Ausgabe sind daraus die besten Tipps ausgewählt und noch einige neue gesammelt worden. Dabei haben unsere Scouts und Autoren sogar Läden entdeckt, die uns vollkommen unbekannt waren. Es gibt sie tatsächlich in unserer Region, zu der wir das benachbarte Frankreich, Luxemburg und das angrenzende Rheinland-Pfalz zählen: handwerklich arbeitende Metzger, Bäcker, Konditoreien, selbstvermarktende Höfe, Forellenzüchter, persönlich geführte Lebensmittelgeschäfte, Bio- und Feinkostläden. Sie bieten alltägliche Lebensmittel in sehr guter Qualität wie auch Delikatessen, die in unserer Region hergestellt, gezüchtet, aufgezogen oder geerntet werden. Für alle Lebensmittel, die nicht bei uns wachsen oder hergestellt werden können, brauchen wir verantwortungsvolle und kompetente Händler. Hinzugefügt haben wir für Sie noch Hinweise, wo Sie Messer, Schwenkutensilien oder Rauchwaren finden. Zudem haben wir verschiedene Märkte besucht und beschrieben. Frank Röder stellt die Weine Luxemburgs vor und wir widmen dem Thema Trüffel einen großen Beitrag. Nehmen Sie außerdem teil an unserem Versuch, Kuchen von namhaften Konditoren in Saarbrücken zu vergleichen. Einkauf ist Vertrauenssache. Wir haben nach Händlern und Produzenten gesucht, mit denen man – anders als im Internet – selber reden kann. Wir Verbraucher wollen fragen können, woher unsere Lebensmittel kommen, ob die Produkte sauber hergestellt werden, wie die Tiere behandelt werden und ob mit Mitarbeitern fair umgegangen wird. Wir wollen nicht auf den nächsten Lebensmittelskandal warten, um solche Fragen zu stellen. Sie bewegen uns schon heute.

Ich möchte mich bei meinen beiden Mitherausgebern, meiner Frau Marion Maack-Gettmann und meinem Freund Hans-Georg Herrmann, herzlich bedanken. Ich bin sehr froh, dass ich so qualifiziert und mit so viel Herzblut unterstützt wurde. Sie haben nicht nur als Autoren mitgewirkt, sondern haben auch jeden Beitrag gelesen und kommentiert. Wir haben viele Entscheidungen diskutiert und ihre Anregungen waren sehr wichtig.

Viel Vergnügen beim Lesen und Kaufen

April 2014

Holger Gettmann

Das sollten Sie wissen!

So haben wir die Geschäfte ausgesucht:

In den letzten Jahren haben wir immer wieder nach Tipps gesucht und dazu unsere Leser, Freunde, Restaurants, Händler und Journalisten befragt. So ist eine große Liste entstanden und wir haben alle Geschäfte besucht, um zu entscheiden, über wen wir berichten wollen. Ganz sicher gibt es empfehlenswerte Geschäfte, Höfe und Genusshandwerker, die wir einfach übersehen haben, weil uns niemand auf sie aufmerksam gemacht hat. Das tut uns leid. Bei den Texten haben unsere Autoren versucht, ihren persönlichen Eindruck zu schildern. Dabei gibt es keine Objektivität und jeder legt andere Schwerpunkte. Jeder von uns hat einen anderen Erfahrungshorizont und einen anderen Geschmack, was die Berichterstattung natürlich beeinflusst. Wir haben vieles diskutiert, um für möglichst viele nachvollziehbar zu schreiben.

Danke an die Autoren und Autorinnen

Sibylle Dilg (SD), Karin Eichholz (KE), Johannes Embacher (JE), Michael Ganster (MG), Kristin Genkel (KG), Holger Gettmann (HG), Rudi Gorius (RG), Gabi Hartmann (GH), Holger Hassdenteufel (HH), Wolf Heer (WH), Hans-Georg Herrmann (HGH), Jörg Huppert (JH), Guido Jost (GJ), Norbert Heinz (NH), Monika Jungfleisch (MJ), Carmen Kallenborn (CK), Karl-Heinz Kerndler (KHK), Björn Koch (BK), Andreas Kött (AK), Gabi Kümmel (GK), Anna Leis (AL), Julie Ludmann (JL), Marion Maack-Gettmann (MMG), Fatima Medina (FM), Daniel Mollard (DM), Thierry Origer (TO), Ute Pierron (UP), Robert Posth (RP), Thomas Reinhardt (TR), Frank Röder (FR), Gudrun Rohe (GR), Heidi Sattler (HES), Heike Schwarz (HS) und Mike Siebler (MS)

Hinweis

Bis zur Drucklegung haben wir alle Informationen aktualisiert und vieles in die Infoblöcke aufgenommen. Es ändert sich aber immer wieder etwas, beispielsweise bei Öffnungszeiten. Wir raten Ihnen, das ggf. noch einmal telefonisch nachzufragen, damit Sie nicht umsonst hinfahren. Wenn Sie Änderungen feststellen oder neue Anregungen haben, erreichen Sie uns unter:

info@verlag-perlenschnur.de

Ein großes Dankeschön an die Inserenten!

Audi Zentrum Saarbrücken, Autohaus Scherer GmbH & Co. KG
Energis
Fifty Six
Gerd Thom GmbH
GMQ Gesundbrunnen Bad Rilchingen
Karlsberg-Brauerei
Landhotel Saarschleife
Miori GmbH
OD, Ottweiler Druckerei
Pains et Tradition
Schäfer Kaffeemaschinen
Tourismus Zentrale Saarland
Vetter Bedachungen
VIF Der Weinhandel
Wein Spies

Weitere Informationen zu regionalem Einkauf:

Bei den regionalen Produzenten gibt es viele Zusammenschlüsse und Initiativen, auf die wir ausdrücklich aufmerksam machen. Hier finden Sie weitere Hinweise und können neue Entwicklungen verfolgen:

Naturpark Saar Hunsrück: www.ebbes-von-hei.de
Bliesgau: www.biosphaere-bliesgau.eu
St. Wendeler Land: www.lokalwarenmarkt.de
Elsass: www.ideealsace.com
Lothringen: www.mangeonsmosellan.fr

Guide O. und Slow Food

Mit Slow Food verbindet uns seit Jahren eine Partnerschaft. Wir verfolgen die gleichen Ziele, nämlich die Suche nach Lebensmitteln, die gut, sauber und fair sind. Aus der Bewegung, die 1986 als Reaktion auf die Eröffnung des ersten „McDonalds“ in Rom entstand, ist ein Verein geworden, der seit 30 Jahren sehr erfolgreich in Italien ist. Auf regionaler Ebene ist er als „Convivium“ (Tafelrunde) organisiert, seit 15 Jahren in Luxemburg und seit zwölf Jahren im Saarland. Den Mitgliedern und Förderern ist es ein Anliegen, die Philosophie von Slow Food bekannt zu machen und mit Leben zu erfüllen, durch Veranstaltungen und Info-Stände, um uns qualitativ gute und regionale Produkte und den Umgang damit näher zu bringen, alte Haustierrassen und Nutzpflanzen zu erhalten (wie das Glanrind in unserer Region), sich überhaupt mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen, ohne etwas zu verteufeln. Im Buch sind alle Adressen gekennzeichnet, die auch Slow Food empfiehlt.



Slow Food Saarland

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/saarland



Slow Food Luxembourg

www.slowfood.lu

Guide O. und Genuss Region Saarland

Wir kooperieren mit einer weiteren Initiative: Genuss Region Saarland. Hier haben sich Produzenten und Restaurants zusammengeschlossen, die regionale Produkte herstellen, weiterverarbeiten oder verwenden. Mit gemeinsamen Aktionen, Messeauftritten und Veranstaltungen soll das bekannt gemacht werden. Die Mitglieder dieser Initiative sind mit diesem Logo gekennzeichnet:



www.tourismus.saarland.de/de/genuss-region-saarland

Guide O.

EINKAUFEN UND ESSEN MIT GENUSS



Ich bin der Neue!

**Saarland
Elsass und Lothringen
Luxemburg, Trier**

www.guide-o.de

2013/14



Ihr Automobilpartner im Saarland.

Neunkirchen

Autohaus Scherer
Am Gneisenaufloz 9
66538 Neunkirchen
Tel.: 0 68 21 / 29 07-0

Homburg

Autohaus Scherer
Saarbrücker Str. 120
66424 Homburg
Tel.: 0 68 41 / 66 01-0

Saarbrücken

**VW Zentrum
Saarbrücken**
Wiesenstraße 1
66115 Saarbrücken
Tel.: 06 81 / 4004-0

**VW Zentrum
Saarbrücken Ost**
Mainzer Str. 138-144
66121 Saarbrücken
Tel.: 06 81 / 6 85 79-0

**Audi Zentrum
Saarbrücken**
Wiesenstraße 5
66115 Saarbrücken
Tel.: 06 81 / 94 53-0

**Porsche Zentrum
Saarland**
Im Rotfeld 19
66115 Saarbrücken
Tel.: 06 81 / 9 88 16-0

Inhaltsverzeichnis

■ Landkreis Merzig

Stroh Metzgerei	Büschfeld	1
Biolandhof Meiers Biolandhof	Losheim am See	2
Steuer-Wagner Metzgerei	Losheim am See	3
Obstgut Klosterberg Obstgut	Merzig	4
Borger Fisch	Wadrill	5
Pauli Michels Kaffee	Weiskirchen-Thailen	6

■ Landkreis Neunkirchen

Konditorei Resch Konditorei	Eppelborn	7
Hirztaler Käse	Hirzweiler	8
Il Gourmet Italiano Feinkost	Illingen-Hosterhof	9
Riefer Bäckerei	Merchweiler-Wemmetweiler	10
Jacopini Feinkost	Neunkirchen	11
Weyand Fisch	Schiffweiler	12

■ Saarpfalzkreis

Anstadt Bäckerei	Aßweiler	14
Göller Metzgerei	Aßweiler	15
Weller Metzgerei	Aßweiler	16
Wildgehege Schäfer Metzgerei	Blieskastel	17
Michael Stumpf Fisch	Blieskastel-Ballweiler	18
Neukahlenberger Hof Käse	Blieskastel-Böckweiler	19
Ackermann's Bäckerei	Bliesmengen-Bolchen	20
Schwitzgebel Metzgerei	Einöd	21
Café Chili Kaffee	Homburg	22
Issimo Feinkost	Homburg	23
Roth Metzgerei	Homburg	24
Biolandhof Wack Biolandhof	Ommersheim	25
Petermann Metzgerei	St. Ingbert-Oberwürzbach	26
Geistkircher Hof Hofladen	St. Ingbert	27
Edgar Sander Rinderzucht	St. Ingbert-Sengscheid	28
Bannsteinhof Biolandhof	Zweibrücken-Mörsbach	29

■ Regionalverband Saarbrücken

Diehl Bäckerei	Heusweiler	30
Geflügelhof Zenner Geflügel	Heusweiler-Obersalbach	31
AlbertsHof Hofladen	Heusweiler-Wahlschied	32
Ambiance Feinkost	Heusweiler-Wahlschied	33
Welde Metzgerei	Holz	34
Eisen Marx Grillen	Klarenthal	35
Strobel Bäckerei	Kleinblittersdorf	36

Wintringer Hof Biolandhof	Kleinblittersdorf	37
Bliesgau Ölmühle Regionales	Kleinblittersdorf-Bliesransbach	38
Birkenhof Käse	Naßweiler	39
Früchte Kockler Feinkost	Püttlingen	40
Ziegenhof Nimmesgern Käse	Riegelsberg	41
Märkte Saarbrücken		42
Apero Feinkost	Saarbrücken	43
Asia Shop Feinkost	Saarbrücken	44
Bobenrieth Metzgerei	Saarbrücken	45
Café Lolo Bäckerei	Saarbrücken	46
Kuchenverkostung		47
Café Schubert Konditorei	Saarbrücken	48
Casa Mada Feinkost	Saarbrücken	49
Chocolat Schokolade	Saarbrücken	50
City Basar Lebensmittel	Saarbrücken	51
Dalay Zigarren	Saarbrücken	52
Gewürze		53
Der Bioladen St. Arnual Bioladen	Saarbrücken	54
Fisch & Meer Fisch	Saarbrücken	55
Fischmarkt Burbach Fisch	Saarbrücken	56
Früchte Kreis Obst / Gemüse	Saarbrücken	57
Heil Bäckerei	Saarbrücken	58
Kaffeebohne Kaffee	Saarbrücken	59
La Fromagerie P. Olivier Käse	Saarbrücken	60
Martinshof Bioladen	Saarbrücken	61
Messer Bereck Messer	Saarbrücken	62
Miori Feinkost	Saarbrücken	63
Mutter Erde Bioladen	Saarbrücken	64
Ringelblume Bioladen	Saarbrücken	65
Sander / Stein Bäckerei	Saarbrücken	66
Tee Stricker Tee	Saarbrücken	67
Tesorito Kaffee	Saarbrücken	68
Thome Metzgerei	Saarbrücken	69
Quanah Schott Patisserie	Saarbrücken	70
Hachenthal Metzgerei	Völklingen	71
Schales Bäckerei	Völklingen	72
VIF-Rungis Feinkost	Völklingen	73
Landkreis Saarlouis		
Der Kaufmannsladen Feinkost	Dillingen	74
Edeka Schmidt Lebensmittel	Ensdorf	75
Marienhof Zenner Biolandhof	Gerlfangen	76
Adam's Hofladen Hofladen	Gerlfangen	77
Monter Schnaps	Rehlingen-Hemmersdorf	78
Café Plaisir Kaffee	Saarlouis	79
Mangibello Feinkost	Saarlouis	80

Pieper Feinkost	Saarlouis	81
Lifestyle Ambiente Zigarren	Saarlouis-Fraulautern	82
Jochem Metzgerei	Schwalbach	83
Spargelhof von Papen Spargel	Wallerfangen	84
Heiko Mathis Metzgerei	Wallerfangen	85
Biolandhof Comtesse Biolandhof	Wadgassen	86
■ Landkreis St. Wendel		
Forellenhof Trauntal Fisch	Börfink*	87
Conrad Rindfleisch	Dhronecken*	88
Recktenwald Bäckerei	Marpingen	89
Keimbacher Hof Hofladen	St. Wendel	90
Wendelinushof Biolandhof	St. Wendel	91
Biomarkt Primstal Hofladen	Nonweiler-Primstal	92
■ Landkreis Trier-Saarburg		
Mannebacher Käse Käse	Mannebach	93
Eichhof Hofladen	Reinsfeld	94
Könen Metzgerei	Saarburg	95
Forellengut Rosengarten Fisch	Trassem	96
Olbertz Bäckerei	Trier	97
Werwie's Wild- u. Feinkost Feinkost	Trier	98
■ Lothringen		
Macarons de Boulay Konditorei	St. Avold	100
Ferme Bel Air Öle	Eincheville	101
Russo-Schwander Bäckerei	Großblittersdorf	102
Kreucher Metzgerei	Großblittersdorf	103
La Corbeille Lorraine Feinkost	Montdidier	104
Auberge de la Klauss Feinkost	Montenach	105
Maison de la Mirabelle Spirituosen	Rozélieures	106
■ Gourmetmärkte		
Confiserie Kestener Schokolade	Saargemünd	108
Gourm'Aline Feinkost	Saargemünd	109
Woirgard Boulangerie Bäckerei	Saargemünd	110
Fleur de prunelle Feinkost	Saargemünd	111
Zielinger Metzgerei	Stiring-Wendel	112
■ Trüffel in Lothringen		
■ Elsass		
Gangloff Metzgerei	Mackwiller	114
Jacques Bockel Schokolade	Saverne	115
Doriath Foie gras	Soultz-les-Bains	116
Rothgerber Feinkost	Traenheim	117
Nonnenmacher J-J Feinkost	Woellenheim	118

■ **Luxemburg**

Pains & Tradition Bäckerei	Hautcharage	119
Schanck-Haff Biohof	Hupperdange	120
BEO-Hof Eilenbecker Biohof	Kalborn	121
Kaempff-Kohler Feinkost	Luxemburg	122

■ **Wein Luxemburg**

100 % Luxemburg Lebensmittel	Grevenmacher	124
Central' Poissonnerie Fisch	Luxemburg	125
La cave à fromage Käse	Luxemburg	126
Oberweis Feinkost	Luxemburg	127
Thym Citron Feinkost	Luxemburg	128
Bio-Haff Baltes Käse	Stegen	129

■ **Serviceteil**

Stichwortregister	130
Alphabetisches Register	131



Saarland Genuss Region

Hinter der kulinarischen Vielfalt und Qualität im Saarland stehen viele Akteure mit ihrem Können und Engagement. Sie alle stehen für hochwertige Produkte, die regionaltypische saarländische Küche und kulinarische Erlebnisse. Schauen Sie den Genuss-Machern doch einmal über die Schulter!

Bestellen Sie unsere
kostenfreie Broschüre
Kulinarik 2014





„Von edlen Bränden und edlen Speisen“



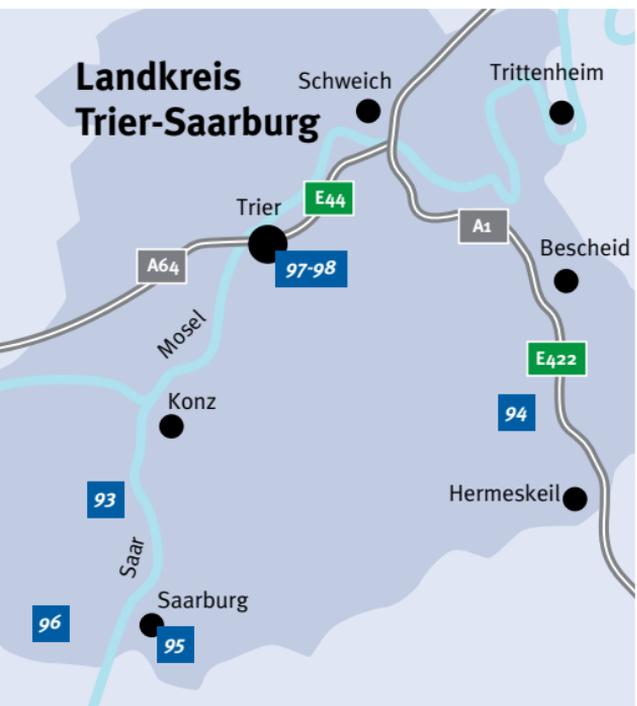
- 1 Übernachtung inkl. Frühstück im Land & Genuss Hotel Niedmühle****
- 1 Führung durch die Schaubrennerei Johann Monter inkl. Verkostung
- 1 kleines Genuss-Präsent

ab 75 € pro Person

Luxemburg

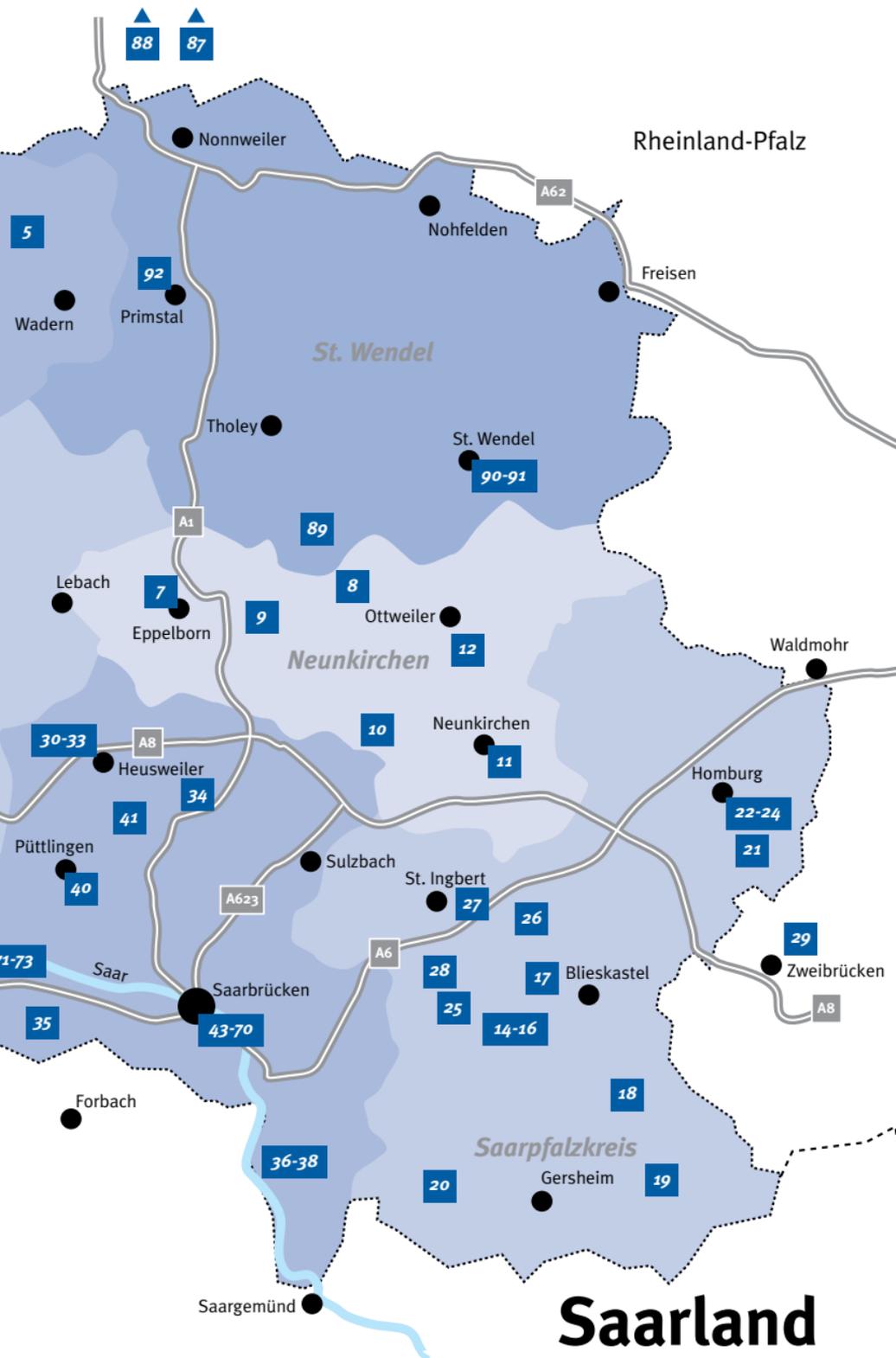


Landkreis Trier-Saarburg



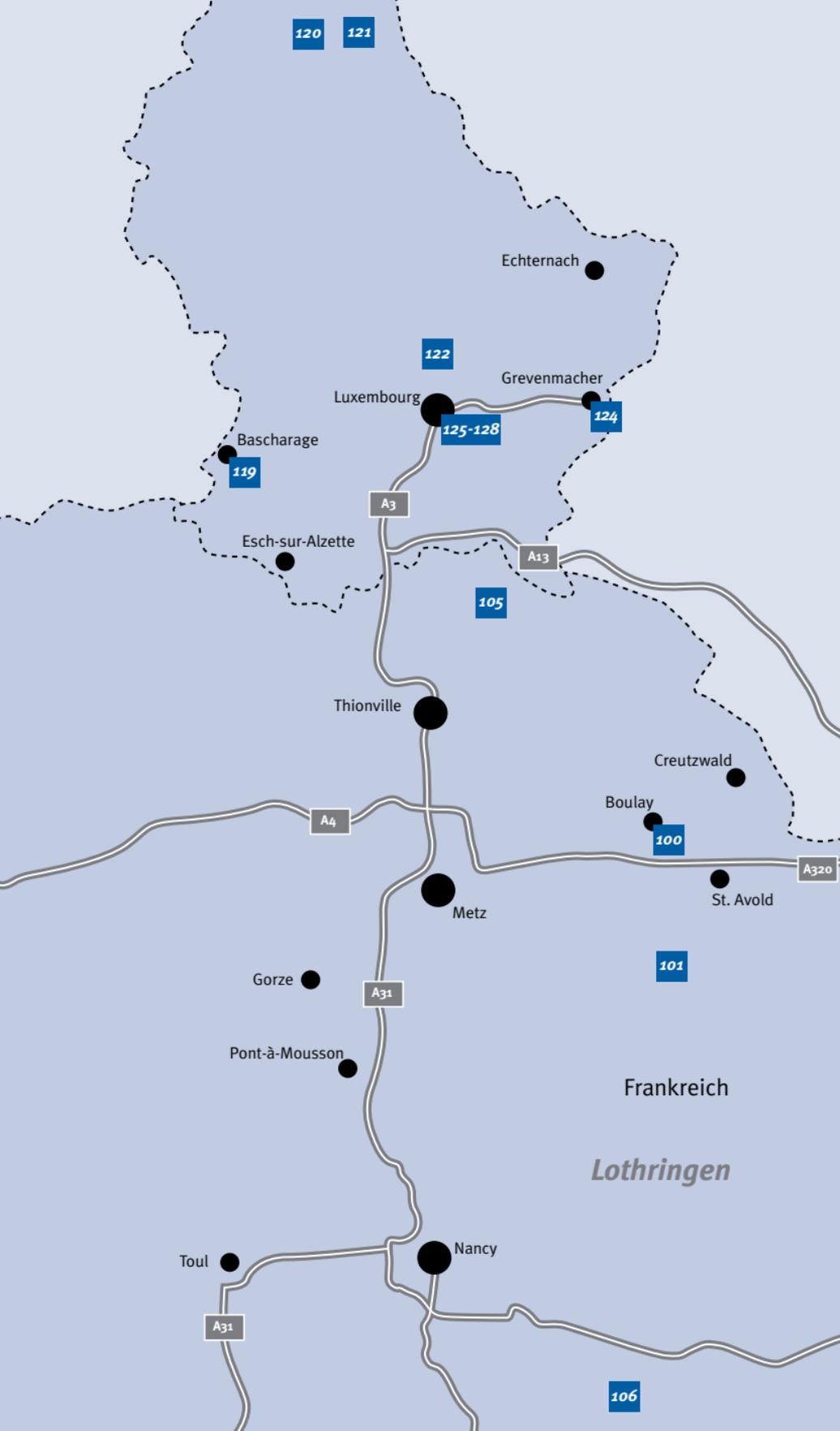
Regionalverband Saarbrücken

Frankreich



Saarland

 Einkaufen



Frankreich/Luxemburg

 Einkaufen



Ausflug contra Supermarkt!

Wer da wohl gewinnt?

Wir haben für Sie vier Einkaufs-Touren in unterschiedlichen Landschaften des Saarlandes gesucht, zusammengestellt und in die Karten eingezeichnet.

Einen dieser „Ausflüge“ wollen wir Ihnen exemplarisch vorstellen, damit Sie nachempfinden können, was wir meinen: zwei Stunden Zeit, Start in Saarbrücken, Autobahn Richtung Mannheim, Abfahrt St. Ingbert West. Erstes Ziel ist die Metzgerei Petermann in Oberwürzbach (26). Auch eine Fahrrad-Tour durch das Grumbachtal über Sengscheid kann uns dorthin führen. Dabei käme man direkt an der Herde schottischer Hochland-Rinder von Edgar Sander vorbei und könnte an seinem Verkaufsstand frisches Fleisch oder Wurst kaufen (28). Ob Fahrrad oder Auto, hier ist der Bliesgau schon richtig schön!



Weiter Richtung Ommersheim auf der Oberwürzbacher Straße, treffen wir bald auf den Eichelberger Hof der Familie Wack (25). Ca. fünf Autominuten später sind wir in Aßweiler, wo uns nur wenige hundert Meter voneinander entfernt die Bäckerei Anstadt (14), die Bio-Metzgerei Weller (16) und die Wildmetzgerei Göller (15) erwarten. Wer Zeit hat, der kann in alle Richtungen die herrliche Landschaft der Bliesgau-Biosphäre genießen, blühende, saftige Wiesen, teils mit Schafherde, mit Obstbäumen, liebliche Hügel...



In der Saison steht auch manch kleiner Stand am Straßenrand mit gerade reifen Produkten. Die sogenannte „Bliesgau-Kiste“ und eine kleine Auswahl sonstiger regionaler Produkte bieten viele Geschäfte auch an.

Wer noch nicht alles hat, was er braucht, könnte auf dem Rückweg beim Wintringer Hof (37) selbst oder in seiner Außenstelle bei der Gärtnerei Storb in Fechingen fündig werden (Gemüse, Obst, Getreide, Käse, Milch, Brot, Fleisch, Wurst...) und noch ein paar Blumen kaufen! Bei Miori in Brebach (63) könnte man noch überregionale Delikatessen, herrliches Brot oder ein Geschenk erstehen.

Fazit: Ausflug gewinnt!

Weil: Ähnlich viel Zeit wie für einen Wocheneinkauf im Supermarkt, bringt aber mehr Spaß und bessere Produkte! *MMG*

Tour 2 Untere Saar: Merzig – Losheim am See – Saarburg – Mannebach – Trassem (für Ungeduldige direkt von Merzig nach Saarburg)

Tour 3 Saargau: Saarlouis – Dillingen – Gerlfangen – Wallerfangen (Ergänzung nach Montenach ca. 30 Minuten)

Tour 4 Neunkirchen: Neunkirchen – St. Wendel – Hirzweiler oder Neunkirchen – Geistkircher Hof evtl. weiter mit Tour 1 Bliesgau

Das gute Gefühl der richtigen Entscheidung



Optimal strukturiert für Ihren Erfolg!

www.od-online.de

PRINT

Full-Service im Druck.

IDEA

Kreativ auf Papier.

MAIL

Zielgenau im Dialog.

SMILE

Einfach und Preiswert.

O/D
DIE DRUCKEREI.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Ottweiler Druckerei und Verlag GmbH
Johannes-Gutenberg-Straße 14
66564 Ottweiler
Telefon: 06824-9001-0



Stroh	Büschfeld 1	Obstgut Klosterberg	Merzig	4
Biolandhof Meiers	Losheim 2	Borger	Wadrill	5
Steuer-Wagner	Losheim 3	Pauli Michels	Weisk.	6

Tour 2 – Untere Saar:

Merzig (4) – Losheim am See (2-3) – Saarburg (95) – Mannebach (93) – Trassem (96) (für Ungeduldige direkt von Merzig nach Saarburg)



Stroh

Treffpunkt für Gourmets

Die Metzgerei Stroh nahm in den Dreißigerjahren des vergangenen Jahrhunderts ihren Betrieb auf. Neben dem Stammhaus in Büschfeld wurden Filialen eröffnet. Heute arbeiten dort 40 Mitarbeiter in Produktion und Verkauf. Der Betrieb hat mehrere Auszeichnungen erhalten. Die Gründe für den Erfolg sieht der heutige Chef, Bernd Stroh, darin, dass alle Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung stammen. Die Tiere werden von vertrauten und bekannten Höfen der Region bezogen. Das garantiert Frische und Qualität. Die langjährigen MitarbeiterInnen sind ein weiterer Punkt des Erfolgskonzeptes. Aus den diversen Fleischskandalen der letzten Jahre hat man hier die richtigen Konsequenzen gezogen, ist hinsichtlich der hygienischen Maßnahmen stets auf dem neuesten Stand. Maschinen und

geschultes Personal garantieren beste Qualität. Darüber hinaus ist die Metzgerei Stroh hinsichtlich der Produktpalette stark an den Wünschen der Kunden orientiert. So ist beispielsweise eine große Auswahl an küchenfertigen Produkten erhältlich – und das nicht nur zur Grillzeit. Aber was geht schon über eine kesselfrische, noch warme Lyoner? HG

**Mo – Fr 7.30 – 12.30 und
14 – 18 Uhr**

Sa 6 – 12.30 Uhr

*Weitere Filialen in Lebach und
Wadern; Online-Bestellung mit
Abholung; Produkte aus eigener
Herstellung und Schlachtung*

Eisenbahnstraße 1
66687 Büschfeld
Tel.: 06874 9012
www.fleischerei-stroh.de



Slow Food Saarland



Biolandhof Meiers

Ökologischer Anbau in Losheim

1985 trat Konrad Meiers als einer der ersten Landwirte im Saarland dem Bioland-Verband bei und stellte seinen Ackerbau auf ökologische Bewirtschaftung um. Anfangs erfolgte die Vermarktung des Getreides über eine Mühle, aber nach Absatzschwierigkeiten beschloss er im Jahre 1988, das Korn selbst zu vermarkten: an Bio-Bäckereien und an Endverbraucher. Gleichzeitig startete man mit dem Anbau von Kartoffeln und der Tierhaltung, die anfangs nur aus zwei Charolais-Mutterkühen und ein paar Mastschweinen bestand. 1990 wurde mit der Herstellung von Wurstwaren und deren Vermarktung begonnen. Die Erzeugnisse wurden an Bioläden im ganzen Saarland vertrieben und aus der Garage heraus direkt vermarktet. Heute bewirtschaftet Konrad Meiers 200 ha, davon etwa 50 ha

Grünland und 150 ha Ackerland. Es werden neben 100 Stück Rindvieh sowie 60 Schweinen nun auch Legehennen und Masthähnchen gehalten und ein großer Teil der hofeigenen Produkte wird im 2008 eröffneten Hofladen vertrieben. Den führt inzwischen Steffi Meiers, die Tochter der Familie. Das engagierte Slow Food-Mitglied führt in ihrer freundlichen, verlässlichen Art die Geschäfte.
NH

Do, Sa 10 – 12.30 Uhr

Fr 15 – 19 Uhr

*Hausgemachte Räucherwaren
von Schwein und Rind;
frisches Geflügel; Glanrind;
Schweinefleisch*

Im Dell 28

66679 Losheim am See

Tel.: 06872 4846

www.biolandhof-meiers.de



Steuer-Wagner

*Vor, während und nach
der Grillsaison*

Metzgermeister und Geschäftsführer Marco Wagner bezieht sein Vieh von meist kleineren Bauernhöfen aus der Region. Ebenso wie im Bliesgau und im St. Wendeler Land gibt es die auch im Kreis Merzig-Wadern. Geschlachtet wird im eigenen Haus. Von den ca. 250 Fleisch- und Wurstprodukten im Verkauf stammen 90 % aus eigener Herstellung. Besonders empfehlenswert sind Schinken und Salami!

1995 übernahm Marco Wagner den elterlichen Betrieb. Die Metzgerei wird seit Jahren regelmäßig von der Fachpresse ausgezeichnet, einzelne Produkte werden besonders hervorgehoben und gewürdigt. So manche Medaille wurde auf Wettbewerben errungen. So etwa für Lyoner und die Weißwurst nach Münchner Art. Die mittlerweile vielerorts eingeführte kleine scharfe Chili-Lyoner

ist Marco Wagners Kreation. Und das Original gibt es nur in Losheim – auf Wunsch auch mit Käse. Die Kunden der Metzgerei Steuer-Wagner legen durch die Bank mehr Wert auf Qualität als auf Masse. Da ess' ich doch mit Appetit und freue mich schon auf die Grillsaison! *HG*

**Mo – Do 7 – 12.45 und 14 – 18 Uhr
Fr 7 – 18 Uhr**

Sa 6.30 – 13 Uhr

*Vermietung von Zubehör wie
z.B. Bräter, Grills, Verkaufswagen
für Ihre Veranstaltungen*

Trierer Straße 11
66679 Losheim am See
Tel.: 06872 2248
www.steuer-wagner.de



Obstgut Klosterberg

Kontrollierter Anbau

Imposante 50 ha Baumobstfläche sind das große Thema von Thomas Ripplinger auf seinem Obstgut Klosterberg am Panoramaweg zwischen Merzig und Bietzen. Die Anbaupalette reicht vom „Selber-Pflück-Apfel“ und Birnen aus kontrolliertem Anbau über Mirabellen und Quetschen bis zu speziellen Apfelsorten für die Merziger Süßmosterei. Aber auch Obstschnaps, Spargel und Erdbeeren auf 4 ha Anbaufläche ergänzen das Sortiment. Spezielle Hochbeete mit ausgewählten Erdbeerarten sorgen in der zweiten Jahreshälfte für Nachschub, zur Freude der vielen Erdbeerfreunde. Das Highlight des Jahres auf dem Klosterberg ist das Apfelernte-Picknick, jeweils am zweiten September-Wochenende. Ein großzügiger Bauernmarkt, ein Feldgottesdienst, regionales Essen und Trinken begleitet von

Blasmusik sowie ein umfangreiches Kinderprogramm ziehen die Freunde des Obstgutes aus nah und fern an. Gewinnen kann Mann / Frau beim Apfelkuchen-Wettbewerb: Hier wird der beste Apfelkuchen von einer fachkundigen Jury aus Wirtschaft, Politik und Publikum zum Sieger gewählt. Einkaufen kann man die Produkte nicht nur auf dem Obstgut, sondern auch auf den Wochen- und Saisonmärkten der Region. *NH*

**Mo – Sa ab 10 Uhr
saisonale Öffnungszeiten
Sa: Saarbrücker Bauernmarkt
und Ludwigskirche, Saarlouiser
Markt und Luxemburg Stadt;
Do: Merziger Bauernmarkt;
Mi: Dudelange und Luxemburg
Stadt; Apfelernte-Picknick**

Panoramaweg
66663 Merzig
Tel.: 06861 792 846
www.obstgut-klosterberg.de



Fischzucht Borger

Forellen aus dem besten Wasser

Josefine Borger räuchert gerne Forellen, und das schmeckt man auch. Seit Jahren werden ihre Fische auf den Bauernmärkten in Saarbrücken auf dem St. Johanner Markt (samstags) und Merzig (donnerstags), dem Viehmarkt in Trier (freitags) und gelegentlich bei Bauernmärkten übers Land verkauft. Eine treue Kundschaft liebt ihre geräucherten Lachs-, Bach- oder Regenbogenforellen oder Besonderheiten wie geräucherter Rogen, Forellenkaviar und Forellenmus. Die Kundschaft weiß auch, dass Forellenzucht keine industrielle Produktion ist. Eine Forelle braucht etwa ein Jahr, um entsprechende Größe zu haben, und wenn die weggefischt sind, muss eben gewartet werden. Die Fischzucht Borger liegt in Wadrill in der ehemaligen staatlichen Forellenzucht des Landes. Eingeweihte sagen, das

Wasser dort sei eines der besten im ganzen Land. Als das Gelände 1998 übernommen wurde, war das Wasserrecht schon teilweise verwirkt. So kam es, dass ein Teil der Teichanlage zum Biotop wurde. An anderen Teilen dürfen Angler Forellen angeln. Frau Borger bewirtschaftet den Rest zu unserer Freude. *HG*

Saarbrücker Bauernmarkt
St. Johanner Markt: Sa
Merziger Bauernmarkt: Do
Trierer Viehmarkt: Fr

Grimburger Str. 30
66687 Wadrill
Tel.: 06871 2389



LANDHOTEL
SAARSCHLEIFE

★★★★



land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Landhotel Saarschleife

Familie Buchna

Cloefstraße 44

D-66693 Mettlach-Orscholz

Tel.: +49 (0) 68 65 / 1 79 - 0

Fax.: +49 (0) 68 65 / 1 79 - 30

info@hotel-saarschleife.de

www.hotel-saarschleife.de



Pauli Michels

Kaffee und Sozialprojekte

Im Weiskircher Wald liegt das Café Collage. Da bekommt man Kaffee und Kuchen, wie es sich gehört. Dort begann vor 25 Jahren Pauli Michels Karriere als Kaffeespezialist. Als ich ihn vor acht Jahren kennenlernte, war ich von seiner Leidenschaft, mit der er über Kaffee, das Rösten und die Sozialprojekte berichtete, ange-tan: Von Anfang an suchte er den direkten Kontakt zu den Bauern, wurde Partner von Projekten, z. B. in Honduras oder Peru. Aktuell bezieht er neue Sorten aus Indonesien. Partner dort ist Global Netwings, gegründet von Dave Soepriyadi, der geraume Zeit im Saarland verbrachte und nun ohne Zwischenhändler nach Deutschland liefert. Global Netwings bekommt die Rohware direkt vom Kleinbauern, schult sie, sorgt für Biodünger (so wird der Kaffee immer besser),

kümmert sich um Kredite und auch um die Vermarktung minderer Qualitäten. Es wird ein fairer Preis gezahlt. Michels hat diesen Weg immer den großen „Fair“-Labeln vorgezogen. Wichtig ist: Der Kaffee schmeckt sehr gut. Im Café wird ein Dutzend Sorten (nicht Zubereitungsarten) von fachkundigem Personal serviert. Wem der Weg zu weit ist: Ca. 50 Händler bieten ihn an. *HG*

Café Collage:

Mo – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 14 – 19 Uhr

Ruhetage: Sonn- und Feiertage

Kaffee-, Barista-Seminare,

Verkauf u.a. in SB:

Bioladen St. Arnual, Caffè et al;

in SLS: Café Plaisir

Hauptstr. 1

66709 Weiskirchen-Thailen

Tel.: 06874 182 880

www.pmkaffee.com