

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

EINKAUF- & GENUSSFÜHRER 2021

Neu:

- Kulinarische Aktionen
- Genussmärkte
- Genusstouren

WWW.EBBES-VON-HEI.DE





Fotos: Saarpolygon, Altstadt Saarouis – Alois Schuhn

Foto: Traumschleife Littermont-Gipfeltour – Klaus-Peter Kappest

Die Region entdecken!

www.rendezvous-saarlou.is.de

*Rendezvous
Saarlouis*

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



Seite 4

Vorwort

Seite 5

Geschenkkartons

Seite 6

Übersichtskarte

Seiten 8-17

Bäcker / Cafés / Mühlen / Getreideanbau

Seiten 18-27

Brennereien / Kellereien / Obst / Mineralwasser

Seiten 28-39

Hofläden / Hofgastronomie / Landwirte

Seiten 40-51

Manufakturen / Genusspartner

Seiten 52-57

Imker

Seiten 58-67

Metzger / Wild / Fleischproduzenten

Seiten 68-69

Fischproduzenten

Seiten 70-79

Winzer

Seiten 80-89

Verkaufsstellen / sonstige Manufakturen

Seiten 90-91

„Ebbes von Heil!“ Genussreisen 2021

Seiten 92-96

Kulinarische Aktionen mit Gastronomie

Seite 97

Impressum

Seite 98

„Ebbes von Heil!“ Genussmärkte 2021

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

Die Verbundenheit mit der Region und der immer größer werdende Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit war der Auslöser für die Gründung der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“ im Jahr 2011 und motiviert uns mehr denn je, mit unseren inzwischen mehr als 230 Mitgliedern dieses Projekt noch stärker zu machen. Unser zweiter Einkaufs- und Genussführer ist von 60 auf 100 Seiten angewachsen und die Auflage wurde wegen der großen Nachfrage auf 20.000 verdoppelt. Diesen Weg wollen wir weiter gehen.

Neu sind unsere 8 **Genusstouren mit dem Bus**, 12 „Ebbes von Hei!“-**Genussmärkte** und 4 **kulinarische Aktionen** mit unseren Gastronomiebetrieben.

Wir stehen für:

Produktion hochwertiger regionaler Lebensmittel und anderer Produkte durch engagierte Familienbetriebe mit Sorgfalt, handwerklicher Qualität und zu fairen Preisen.

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

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

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

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

„KADDONGS“ – VOLL MIT REGIONALER VIELFALT

Sie suchen ein Geschenk, und wissen nicht, womit Sie dem zu Beschenkenden eine Freude machen können?

Sie wollen etwas Regionales und nachhaltig Produziertes verschenken?

„Ebbes von Hei!“-Geschenkkartons, genannt „Kaddongs“, gibt es in verschiedenen Größen und in mehreren Preislagen.

Sie werden befüllt mit den inzwischen mehr als 300 „Ebbes von Hei!“-Produkten unserer regionalen Produzenten. Es gibt die Möglichkeit, sie nach individuellen Wünschen zusammenzustellen oder schon fertig verpackte Themenkartons zu erwerben.

Folgende Themenkartons sind im Angebot:

Weinkaddong
Streuobstwiesen-Kaddong
Bio-Kaddong
Wild-Kaddong



Kontakt:



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



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

Die Kartons können bestellt werden:

beim Naturburschen in Losheim, Tel. 06872-4089366
oder per Mail unter ebbes-von-hei@naturbursche.de

Die Kartons sind vor Ort erhältlich:

bei den „Ebbes von Hei!“-Verkaufsstellen. Die Liste aller Verkaufsstellen finden Sie auf www.ebbes-von-hei.de

Wir sind dabei!

UNSERE MITGLIEDER:
ERZEUGER, HANDEL, GASTRONOMIE



	Saarland		Rheinland-Pfalz		Naturpark Saar-Hunsrück
	Nationalpark Hunsrück-Hochwald		„Ebbes von Heil“ Mitglieder		



„Die Backmol“

» Brot backen ist hier Handarbeit! «

Thomas Peitz, Inhaber

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

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

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

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

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

Aus allen diesen Gründen sind alle unsere Produkte „Ebbes-von-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

☎ 06872 9696272

🌐 www.die-backmol.de

✉ info@die-backmol.de

📘 www.facebook.com/Die-Backmol-926258710872546



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 erleben wir mit Elisa Quellwasser-System. Dieses macht das Wasser weicher und unsere Backwaren ganz natürlich länger frisch.

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

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

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

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

... weil wir mit dem Herzen bei der Sache sind!



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

🏠 Auf der Heide 56, 66709 Weiskirchen

☎ 06876 91090

🌐 www.cafe-louis.de

✉ alexander.louis@cafe-louis.de

📘 www.facebook.com/Cafe.louis.weiskirchen





Bäckerei-Konditorei Bernd Quinten

» 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

🏠 Hausbacher Straße 14,
66679 Losheim amSee
☎ 06872 2223
✉ baekerei.quinten@t-online.de



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.

VERKAUFSTELLEN:

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



OPA NIKELS BACKSTÜB / FRANK SILWANUS

🏠 Kreuzbergstr. 118, 66740 Saarlouis
☎ 0170 6350512
🌐 www.opanikels.de
✉ info@opanikels.de





„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.

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, die wir nicht selber mahlen können.

Bei uns gibt es noch echte Handarbeit.

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

... und was wir sonst noch tun:

Unser Sauerteig reift demnächst in einem Eichenfass.

In unserer Nudelmaschine produzieren wir eigene Nudeln mit 100% regionalen Zutaten.

Wir versuchen, auf Verpackung zu verzichten. So kann man bei uns Nudeln oder Backzutaten wie Mehl verpackungslos einkaufen.

6 zertifizierte Produkte:

- > Urkornnudeln
 - > Eichhofnudeln
 - > Eichhofbrot
 - > Heubrot
 - > Hanfbrötchen
 - > und bald: Das Römerbrot
- Zutaten und Herstellung nach römischem Vorbild



BACKSTUFF TOBIAS EHSE – TRADITIONS-BÄCKEREI SÜSS

Trierer Str. 38, 54421 Reinsfeld

06503 7116

www.backstuff.de info@backstuff.de

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



Bäckerei Blau

BÄCKEREI – CAFÉ – LEBENSMITTEL

» Die wichtigste Zutat für unsere Backwaren: Zeit! «

Dieter und Marco Blau

Wir lieben unser Handwerk!

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

Wir kooperieren mit der Wagner Mühle aus Sommerau und verarbeiten beste regionale Mehle und Rohstoffe.

5 x GOLD

Wir unterziehen uns regelmäßig unabhängigen Qualitätskontrollen durch das Deutsche Brotinstitut. Bei der letzten Prüfung wurden 5 unserer Brote mit der Goldmedaille für wiederholt hervorragende Qualität ausgezeichnet.

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

Unsere Produkte:

- > natürlich frische Backwaren, täglich frisch aus unserer Genussbäckerei

In unseren Dorfläden finden Sie u.a. auch:

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



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

Bergstraße 5 & 7, 54317 Osburg

06500 578

www.baeckerei-blau.de

info@baeckerei-blau.de

www.facebook.com/BaeckereiBlau





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. Alleinig der Rohstoff ist dabei das Getreide unserer Landwirte.

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

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

Unsere Kunden sind:

> **Handwerksbäcker**, welche unseren Service und unsere Qualität schätzen. Sie zeichnen sich zudem aus durch ein hohes Bewusstsein für globale Zusammenhänge und die herausragende Bedeutung regionaler Produktionsketten für die Umwelt.

> **Hofläden**, die auch regionales Mehl anbieten wollen, häufig aus ihrem eigenen Getreide gemahlen.

> **Jeder**, der Lust hat mit regionalem, qualitativ hochwertigem Mehl Brot oder Kuchen zu backen.

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



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

🏠 Saarstraße 6, 66636 Tholey-Hasborn
 ☎ 06853 6627
 🌐 www.hasborner-muehle.de
 ✉ info@hasborner-muehle.de



Weitersbacher Mühle

55624 Weitersbach, www.muehle-lorenz.mengerschied.de

Bäckerei und Konditorei Spindler, Café „Kelttekatz“

66625 Nohfelden, Bahnhofstr. 3, Tel. 06852 809955

Wagnermühle

54317 Sommerau, Tel. 06588 1217, www.wagnermuehle.de

weitere Partner



Bauernhof Manz

» Natürlich Bioland Qualität! «
Ulrich Manz

Wir sind ein kleiner ökologisch wirtschaftender Betrieb aus dem schönen Hunsrück, spezialisiert auf den Anbau von zertifizierten Bioland Produkten (z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel).

Das Getreide wird jeweils gereinigt und entspelzt zum Selbermahlen angeboten. Sie können bei uns Getreide in 1kg, 5kg, 10kg, und 25kg Beuteln kaufen. Andere Mengen sind auf Anfrage möglich. Verpackt wird das Getreide in Papiertüten. Gerne können die Produkte ab Hof abgeholt werden, jedoch ist ein Versand auf Wunsch ebenfalls möglich.

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



BAUERNHOF MANZ / ULRICH MANZ

🏠 Erbeskopfstraße 1A, 54411 Deuselbach
 ☎ 0160 6283024
 🌐 www.getreideladen.de ✉ info@getreideladen.de
 🌐 www.hochwaldhanf.de ✉ info@hochwaldhanf.de

Slow Food

Gut, sauber, fair und regional

Als Reaktion auf die Eröffnung des ersten „McDonalds“ in Rom entstand dort 1986 die Slow Food – Bewegung. Die Landwirte aus Norditalien formulierten: Es kann nicht Ziel sein, dass alles auf der Welt gleich schmecken soll. Es gibt so viele unterschiedliche Lebensmittel, die erhalten und geschätzt werden sollen.

Durch Veranstaltungen, Verkostungen und Info-Stände wollen wir qualitativ gute und regionale Produkte fördern. Dazu gehört es, alte Haustierrassen und Nutzpflanzen wie in unserer Region das Glanrind zu erhalten.

Übers Jahr verteilt gibt es Besuche bei Produzenten wie Bäckereien, Konditoreien, Käseereien, Apfelbauern sowie Gastronomen, um denen über die Schulter zu schauen und mehr von ihnen zu erfahren.



Also: Tretet ein, engagiert Euch, lernt dazu, unterstützt die Vereinsziele!





Maison Créative

» Für unsere Gäste nur das Beste ... «
Monika Fontaine

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

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



ÖFFNUNGSZEITEN:
 DI - SA 9:30 - 18:30 Uhr
 SO 12 - 18:30 Uhr
 Sonntags Frühstück
 nur auf Reservierung ab 10 Uhr

MAISON CRÉATIVE – MONIKA FONTAINE

🏠 Saarlouiser Str. 28, 66802 Altforweiler
 ☎ 06836 4440
 🌐 www.maison-creative.de
 ✉ info@maison-creative.de



anne treib

BUCH & PAPIER / BISTRO & MEHR

» Das Fachgeschäft für Zeitvertreib. Wer eine kleine Auszeit vom Alltag sucht, ist hier genau richtig. «
Anne Treib

Bistro

Im Bistro setzen wir auf Bio-Qualität und ökologisch erzeugte Produkte aus der Region.

Buchhandlung

In der Buchhandlung unterstützen und kooperieren wir mit Autoren unserer Region, bspw. Johannes Kühn, Deana Zinßmeister und saarländischen Verlagen. Zudem präsentieren und bewerben wir örtliche Veröffentlichungen, wie die des Historischen Vereins oder der Städtischen Feuerwehr.

Wir bieten:

- > Buchhandlung
- > Schreibwaren
- > Bürobedarf
- > Schulbedarf
- > Geschenkartikel
- > Bistro/Gastronomie
- > Naturwaren

ANNE TREIB / BUCH & PAPIER / BISTRO & MEHR

🏠 Am Markt 20, 66822 Lebach
 ☎ 06881 51121
 🌐 www.anne-treib.de
 ✉ info@anne-treib.de
 📘 www.facebook.com/Anne-Treib-Buch-Papier-108218934324396



Ebbes von Hei!

Foto: pixabay.com



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

Wir leben Vielfalt.
www.losheim.de



Saar-Hunsrück!



Brennerei Schütz

» Handgemacht, regional, nachhaltig! «

Familie Schütz

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

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 jahrelanger 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, geflammer 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
- ☎ 06833 1654
- 🌐 www.edelobstbrennerei-schuetz.de
- ✉ brennerei.schuetz@t-online.de
- 📘 www.facebook.com/Brennerei-Schütz-276372796082021



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.

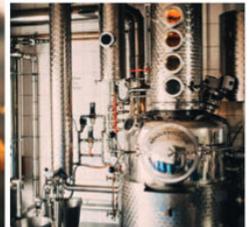
Zu seinen Spezialitäten gehören der Gin „Agnes-Green“, benannt nach seiner Mutter und der Pastis „Bernard“ benannt nach seinem verstorbenen Bruder, der sich lange auf die Suche nach dem perfekten Rezept gemacht hat.

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 Süßmostler.

Unsere Produkte:

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



BRENNEREI PENTH – HOFLADEN

- 🏠 Lachstr. 19, Lebach-Landsweiler
- ☎ 06881 3485
- 🌐 www.brennerei-penth.de
- ✉ info@brennerei-penth.de
- 📘 www.facebook.com/brennereipenth
- 📷 www.instagram.com/brennereipenth





Väth Fruchtsäfte

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

Stefan Vath

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 Vath ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Seit 1949 steht die vitaminschonende und umweltfreundliche Obstveredelung im Mittelpunkt des sympathischen Familienbetriebs in Losheim am See. Dabei lassen sich Seniorchef Wolfgang und sein Nachfolger Stefan auch gerne mal über die Schulter blicken. So sind in der Herbstsaison hier und da einzelne Schritte der technologieintensiven Direktsaftherstellung 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 Vath auch höchsten Wert auf stilvolle Verpackung. Zahlreiche Variationen von mundgeblasenen Flaschen, exklusiven Geschenkideen und Präsentkörben werden hier gerne individuell zusammengestellt.



Ein Auszug aus unserer Vielfalt:

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

SÜSSMOSTEREI UND BRENNEREI VÄTH

🏠 Weinstraße 1-2, 66679 Losheim am See
 ☎ 06872 2366, Fax 06872 994936
 🌐 www.vaeth-fruchtsaeft.de
 ✉ info@vaeth-fruchtsaeft.de



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 Viez hergesellt. Bei uns wird der Saargauer Viez traditionell aus Viezäpfeln gekeltert. Diesen verfeinern wir zu unserem Vice Vinum – einem Apfel-Quitten-Viez mit tollem Aroma sowie zu unserem Red Viez, einem Apfel-Birnen-Holunder-Viez.

In der Hof eigenen Destille werden edle Destillate und Liköre hergestellt. Die Reife unserer Edelbrände erfolgt im Glasballon oder im Holzfass. Insbesondere schlägt unser Herz für die prickelnden Getränke. So produzieren wir in der klassischen 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 Apfelsessigs und Balsamico Apfelsessigs.

In folgenden Flaschengrößen gibt es unsere Getränke zu kaufen:

- > Apfelsaft 1 L
- > Apfelsessig 0,75 L
- > Balsamico Apfelsessig 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!



OBSTHOF JACOBY

🏠 Franz-Altmeier-Straße 27, 66693 Mettlach Tünsdorf
 ☎ 0177 5806857
 🌐 www.obst-jacoby.de
 ✉ eko-vita.jacoby@t-online.de





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!

Unsere Produkte:

> Edelbrände:

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

weitere Sorten finden sie auf unserer Internetseite

> Liköre:

- Williams
- Kirsch
- Mirabell
- Schlehen
- Pfirsich
- Bratapfel
- Cassis
- Maracuja
- Pfefferminz



OBERWIESENHOF BRENNEREI STREIT

🏠 Oberwiesenhof 1, 66663 Weillingen
 ☎ 06869 401
 🌐 www.oberwiesenhof-brennerei.de
 ✉ info@oberwiesenhof-brennerei.de
 📘 www.facebook.com/brennereistreit

Oberwiesenhof
Brennerei *Streit*



Kelterei & Brennerei 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.

Am Verkaufsautomat vor der Brennerei können unsere Kunden jederzeit die Produkte vor Ort zu kaufen.

„Ebbes von Hei!“-
zertifiziert sind:

- > Edelbrände
- > der außergewöhnliche „Cidre Sarrose“
- > Viez
- > Apfelsaft, Birnensaft, Quittensaft
- > Apfelessig
- > Balsamicoessig
- > Liköre
- > zusätzlich ab Frühjahr 2020: Wildprodukte und Marmeladen
- > ab 2020 Eier von Freilandhühnern, Buntlegern und Rassehühnern



BRENNEREI & KELTEREI LUDWIG MÜLLER

🏠 Wahlemerstr. 100, 66679 Losheim am See
 ☎ 0171 2131626
 ✉ ludwig.wahlen@googlemail.com





Wildling

Besonderes aus Apfel, Birne & Co

» Genuss von der Streuobstwiese – Natur pur! «

Andrea Bauer-Fisseni und Klaus Marx

Produkte unserer Marke WILDLING:

- > **Apfelessig**
aus durchgegorenem Viez, im Holzfass gereift
- > **Apfelkracher-Mischung**
aus alten Apfelsorten, geschnitten und getrocknet
- > **Kellvados**
Viez gebrannt und im schottischen Whiskyfass gereift
- > **Birnensecco**
aus heimischen Birnen, zu Saft gepresst, vergoren und in Sektflaschen zur zweiten Gärung abgefüllt
- > **Birkenkracher-Mischung**
aus alten Birnensorten, geschnitten und getrocknet
- > **Birnenbrand**
aus Luxemburger Mostbirnen, im Keller gereift
- > **Apfelkiste**
stabiles Holz zur Aufbewahrung und zum Transport



KLAUS MARX STREUOBSTWIESEN – WILDLING –

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



St. Nikolaus Quelle

DIE MINERALWASSERMANUFAKTUR

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

Hans-Walter Frähauf

Die St. Nikolaus Quelle liegt am Fuße des Erbeskopf in der Nationalparkregion Hunsrück-Hochwald. Der Quelltort 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

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



ST. NIKOLAUS QUELLE MALBORN GMBH & CO.KG

Tiefentalerhof 1, 54426 Malborn
06504 955556
www.st-nikolaus-quelle.de
info@st-nikolaus-quelle.de
www.facebook.com/st.nikolausquelle





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 es 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, ausgewasene Hochwaldäpfel in Apfelsaft und Apfelwein zu veredeln.



DIE VIEZGARAGE / JOCHEN HÜTHER + STEPHAN WOLLSCHIED

🏠 Heidering 29, 54421 Reinsfeld
☎ 0151 40124863 + 0159 05248466
🌐 www.dieviezgarage.de
✉ viez@dieviezgarage.de
📷 Folgt uns auf Instagram #Viezgarage



weitere Partner

Kellerei-Obstbau Schmitt

66663 Merzig, Tel. 06861 9393674, www.obstbau-schmitt.de

Brennerei Kirsch

66679 Losheim am See, Tel. 06872-4562, www.brennerei-kirsch.de

Obstbau, Brennerei Bruchwaldhof

66709 Weiskirchen, Tel. 06876 7320, bruchwaldhof@gmail.com

Obstbau Rudolf Müller

54316 Pluwig, Tel. 06588 91042, rudim.pluwig@gmx.de

Landschaftspflegeverband- Streuobstinitiative Birkenfeld

55758 Veitsrodt, Andreas Schäfer, www.birkenfelder-originale.de

Saar-Hunsrück!

WILLKOMMEN IM HOCHWALD!

TOURIST-INFORMATION HOCHWALD-FERIENLAND E.V.

IHR Ansprechpartner für „Ebbes von Hei!“
und eine qualifizierte Urlaubsberatung

Verbringen Sie Ihre schönsten Tage des Jahres bei uns im Hochwald und genießen Sie einen Rundum-Komfort in Sachen Wandern, Radfahren und Kauf regionaler Produkte.

Sie erhalten bei uns:

- umfangreiche Informationen zu unseren schönsten Rad- und Wanderzielen
- kostenfreie Möglichkeit, Ihr E-Bike aufzuladen
- Informationen zu unseren Gastgebern
- Informationen zu den schönsten Ausflugszielen in der Region
- UND: „Geschenk-Kaddongs“ – bestückt mit den regionalen Spezialitäten unserer „Ebbes von Hei!“-Partnerbetriebe



Tourist-Information
Hochwald-Ferienland e.V.

Rathausstraße 2, 54427 Kell am See
Tel. +49 6589 1044

info@hochwald-ferienland.de
www.hochwald-ferienland.de



GEHAICHNIS HUNSRÜCK – EBBES VON HEI! AUF DER SPUR

Mach mit dem PICKNICKBIKE aus deinem Tag einen Hunsrücktag!



Infos & Buchung:
www.postkueche.de/radstation/
unser-picknickbike

Buchbar vom 1. April bis Ende Oktober, tägl. außer Dienstags

Hotel zur Post
Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See
Tel. +49 6589 9171-0
info@postkueche.de
www.postkueche.de





Hofgut Dösterhof

» Aus der Leidenschaft für unsere Tiere entsteht höchster Genuss. «

Heiner und Jennifer Blasius

Im Ambiente des historischen Vierseithofes finden Sie unser zauberhaftes Hofcafé mit dem sonnigen Biergarten im Grünen. In unserem Hofladen können Sie hofeigene Erzeugnisse sowie weitere regionale Produkte von besonderer Qualität erwerben und zuhause genießen.

Auf dem Dösterhof züchten, halten und nutzen wir alte, bedrohte Haustierrassen und erhalten so die genetische Vielfalt und die guten Eigenschaften alter Nutztiere. Unseren Tieren geht es so gut, weil ihr Wohlbefinden und die natürliche, artgemäße Befriedigung ihrer Bedürfnisse unser oberstes Ziel sind. Wir begleiten unsere Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung! Lernen Sie unsere tierechte, transparente Landwirtschaft kennen!

Mit viel Liebe und höchster Qualität stellt unser Team die hofeigenen, regionalen Erzeugnisse für den Hofladen und unsere saisonalen Schmankerl im Hofcafé her. Aus unserer Landwirtschaft bieten wir Ihnen Hochwälder LandEier, gelegt im Hühnermobilstall auf unseren hofnahen Weiden sowie zu den Fleischterminen frisches Naturfleisch unserer Tiere. Auch finden Sie im Hofladen Wild aus eigener Jagd im Hochwald sowie Produkte ausgewählter, regionaler Erzeuger.

Lassen Sie sich von unserer Vision für einen lebendigen, nachhaltigen Bauernhof als Quelle für Lebensfreude und Genuss anstecken!

Wir bieten unter anderem:

- > Fleisch von unseren Tieren aus tieregerechter Landwirtschaft
- > Wild aus nachhaltiger Jagd in eigenen Revieren
- > Hofeigene Würstspezialitäten (aus dem Fleisch unserer Tiere)
- > Frische Eier aus dem Hühner-Mobilstall – das Hochwälder LandEi
- > Feine Eiernudeln und leckeren Eierlikör aus unseren Freilandeieren
- > Hofgemachte Marmeladen aus vollreifen Früchten
- > Leckere Kuchen, hofgemachte Torten und Gebäck von unserer Myriam
- > Edle Obstbrände von unseren Streuobstwiesen und Wildfruchtthecken
- > Immer Samstags: Frisches Sauerteigbrot mit Mehl von der Hasbörner Mühle
- > Honig aus Altland und Weiskirchen
- > Apfelsaft und Obst von unseren Streuobstwiesen

Besuchen Sie uns auf dem Dösterhof!

ÖFFNUNGSZEITEN:

FR, SA, SO* u. Feiertags 11 - 18 Uhr
 **Biergartensaison ab 1. März:
 bis 21 Uhr, warme Küche bis 20:30 Uhr



HOFGUT DÖSTERHOF

🏠 Dösterhof 1, 66687 Wadern-Altland
 ☎ 06871 63639020
 🌐 www.doesterhof.de
 ✉ kontakt@doesterhof.de



Forstthof Nunkirchen

» Beste Lebensmittel und glückliche Tiere – das ist es, was wir wollen! «

Lisa & Ralf

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

Bei uns finden Sie frische Eier, beste Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Metzgerei, sowie viele leckere Brotsorten, die wir nach alten Rezepturen ohne Zusatzstoffe für Sie backen.

Und das schmeckt man!

Die Eier gibt's täglich frisch in unserem 24-Std.-Automatenhaus.

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

Verweilen Sie bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen in unserem einzigartigen Hofcafé!

Nähere Informationen zu unseren Genussabenden finden Sie unter www.forstthof-nunkirchen.de.

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

Produkte aus eigener Herstellung:

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



FORSTHOF NUNKIRCHEN

🏠 Am Felswäldchen 28, 66687 Wadern-Nunkirchen
 ☎ 06874 183626
 🌐 www.forstthof-nunkirchen.de
 ✉ info@forstthof-nunkirchen.de
 📘 www.facebook.com/forstthofnunkirchen





Hofgut Serrig

» Hofgut Serrig – aus Verantwortung für Mensch und Natur «

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

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

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

Ganz neu ist das Beweidungsprojekt des Nabu Deutschlands auf dem ehemaligen französischen Militärgelände direkt angrenzend. Hier pflegen wir die einzigartige Pflanzen- und Artenwelt, die sich seit dem Abzug des Militärs entwickelt hat und wo Taurus Rinder (Nachfahre des Ur-Auerochsen) und Konik Pferde (Wildpferde) für eine ausgewogene Flora und Fauna sorgen.

Der hofeigene Direktverkauf bietet Ihnen den Vorteil, regional produzierte und verarbeitete Ware zu erhalten.

Zwischen Mai bis Oktober fährt die historische Feldbahn mit Erläuterungen rund um das Hofgut – ein Ausflug für die ganze Familie (genaue Termine entnehmen Sie der Homepage).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ÖFFNUNGSZEITEN:

ganzjährig
Dienstag - Freitag
10 - 12:30 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag
10 - 13 Uhr



HOFGUT SERRIG

🏠 Domänesiedlung, 54455 Serrig
☎ 06581 914510
🌐 www.hofgut-serrig.de
✉ hofgut@lebenshilfe-werke.de
📘 www.facebook.com/hofgut.serrig.0/



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
☎ 06872 8738
✉ bauernhof.jacobs@t-online.de





Pehlinger Hof



» Familienfreundliches Ausflugsziel mit Restaurant und Hofläden «

Der Pehlinger Hof von Petra und Norbert Adam ist ein kleines Paradies auf dem Saargau. In kontrolliert biologischem Anbau verfügt er über 170 ha 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 Büffelsteak und Büffelsalami freuen.

Alle hofeigenen Produkte wie Bio-Eier, Nudeln, Fleisch vom hofeigenen Bio-Rind,

Wurstwaren, Edelbrände, Liköre, Marmeladen und Pesto können im Hofläden 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.

Unsere Angebote:

- > Hofläden
- > Adams Bauernstube
- > Adams Festscheune
- > Schnapsbrennerei



PEHLINGER HOF

🏠 66780 Gerlfangen
 ☎ 06833 1010
 🌐 www.pehlingerhof.de
 ✉ pehlingerhof@aol.com



Landwirtschaft Brück

» Aus der Region, für die Region – mit Produkten vom Bauern vor Ort! «

Caroline und Steve Brück

Im „Eidenborner Milchhäuschen“ bieten wir Ihnen an allen Tagen der Woche und rund um die Uhr Freiland Eier, Fleisch und Wurstwaren sowie Honig und Öle.

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

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

Ihr Leben verbringen sie in einem großen Laufstall auf Stroh mit Aussicht über die Eidenborner Brunnenwiesen. Im Stroh können die Tiere wunderbar wühlen und sind so den ganzen Tag beschäftigt. Durch diese Haltung muss keinem Schwein der Ringelschwanz kupiert werden.

Wir sind die einzigen eingetragenen Züchter dieser Schweinerasse im Saarland; deutschlandweit gibt es nicht mehr viele dieser Tiere.

So abwegig es klingt: Für solche alten Nutztierassen gilt das Motto „Erhalten durch Aufessen“. Es wäre einfach zu schade, wenn diese Schweinerasse mit ihrem so hochwertigen Fleisch verschwinden würde.

Wir bieten:

- > Verkaufsautomat: Einkauf rund um die Uhr an sieben Tagen der Woche
- > Erhaltung einer gefährdeten Haustierrasse
- > Eigene Schweinezucht und -haltung auf Stroh im Offenstall mit Ausblick
- > Schweinefleisch direkt ab Hof (Vorbestellung über unseren E-Mailverteiler)
- > Freiland Eier
- > Zusammenarbeit mit anderen regionalen Erzeugern

MÖCHTEN SIE UNSER SCHWEINEFLEISCH PROBIEREN?

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



LANDWIRTSCHAFT BRÜCK

🏠 Auf der Host 1, 66822 Lebach Eidenborn
 ☎ 0151 10674583 oder 0173 1853274
 🌐 www.vonderhost.de ✉ info@vonderhost.de
 📺 www.facebook.com/vonderhost



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 Borggarten 3, 66787 Wadgassen/Schaffhausen
 ☎ 06834 43880 und 0160 7038100
 🌐 www.biolandhof-comtesse.de
 ✉ Wald.Comtesse@t-online.de

VERKAUF AB HOF:

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

weitere Partner

Marienhof Gerlfangen HOFLADEN

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

Pauls Frischekiste GEMÜSEANBAU UND NATURKOSTHANDEL

66809 Piesbach, www.pauls-frischekiste.de

Kinne-Hof

66822 Lebach-Dörsdorf, www.kinne-hof.de

Hunolsteiner Hof

54497 Morbach, Tel. 06533 3380, www.hunolsteiner-hof.de

Eichhof DIREKTVERMARKTUNG

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

Tannenhof DIREKTVERMARKTUNG

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

Rosenhof DIREKTVERMARKTUNG

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

Saar-Hunsrück!



Margaretenhof Morscholz

» Regional produzierte Kartoffelsorten mit bestem Geschmack. « Frank Robport

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 ROBPORT

🏠 Margaretenhof 1, 66687 Wadern-Morscholz
 ☎ 06871 1713
 ✉ frank.rossport@gmx.de



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 und Getreide, Grünland sowie die Haltung von Legehennen.

Ab Hof können die Kunden verschiedene Sorten Kartoffeln, sowie Eier erwerben.

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

LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB TIL UND MAX HOFFMANN

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



Hof Ziegler Lebach

» Qualität statt Quantität. «

Martin Ziegler

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

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

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

dem Anbau von geschmacklich erstklassigen Kartoffelsorten.

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



HOF ZIEGLER LEBACH / MARTIN ZIEGLER

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



Bauer Schaller

» „Mit der Natur von der Natur lernen“ «

Hermann-Josef Schaller

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

Durch harmonische Bestandsführung der Kartoffeln und ausgetüfelte Anbaumethoden sowie den jahrelang gesammelten Erfahrungen sind wir in der Lage, Premiumkartoffeln der Spitzenklasse zu erzeugen, deren Geschmack und Qualität einmalig sind: Ackerbau und Viehwirtschaft sehen wir als zusammenhängendes Ganzes, was sich gegenseitig ergänzt und im Gleichgewicht hält.

BAUER SCHALLER

🏠 Alleestraße 101, 66802 Überherrn
 ☎ 06836 963951
 ✉ hermannschaller@arcor.de

Wir erzeugen gentechnikfreie Milch, welche ohne Soja und mit selbst erzeugtem Grundfutter hergestellt wird. Die Milch schmeckt noch so gut wie früher, einfach lecker und 100% Natur!

Schaller's Naturprodukte:

Unsere Automaten und Verkaufsstellen in Überherrn finden Sie:

- > **Direkt am Hof, Alleestraße 101:** Frischmilch zum Selberzapfen am Warenautomat; Milchflaschen aus Glas zum Wiederverwenden sind ebenso erhältlich; außerdem Eier von Freilandhühnern, Honig, Kartoffeln
- > **Kartoffelautomat:** Ortseingang Überherrn, Langwiesenstraße neben Aldi und gegenüber Lidl und Netto



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.



LANDWIRTSCHAFT ALTMAYER / KURHOFER MILCHBAR & HOFLADEN

🏠 Saarlouiser Str. 179, 66265 Heusweiler-Kurhof
 ☎ 06806 4616
 ✉ Kurhofermilchbar@t-online.de



33km | 3 Länder | keine Grenzen



www.m3-trail.eu



Hofläden Tintinger

FRISCHE EIER AUS FREILANDHALTUNG –
HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

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

Familie Tintinger

Gegründet wurde unser Hof, der in der Gemeinde Wallerfangen, im schönen 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 Freilandeier anzubieten.

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

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

Unsere Freilandeier und andere frische Produkte erhalten Sie rund um die Uhr unter anderem in unseren Verkaufsaufomaten in 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 dienstags und freitags von 10.00-18.00 Uhr geöffnet.

Eine Auswahl an frischen,
hofeigenen,
regionalen Produkten:

- > Rindfleisch
- > Freilandeier
- > Wildprodukte
- > Suppenhühner
- > Nudeln aus Freilandeiern
- > Eierlikör
- > Kartoffeln



FAMILIE TINTINGER – HOFLADEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

Wiesenhof 1, 66798 Wallerfangen-Ihn

06837 74573

www.familie-tintinger.de

info@familie-tintinger.de

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



WANDERN IN DER URLAUBSREGION MORBACH Wanderparadies im Hunsrück

Die waldreiche Mittelgebirgslandschaft rund um Morbach bietet neben dem deutschlandweit höchstbewerteten Premium-Fernwanderweg Saar-Hunsrück-Steig® auch 111 zertifizierte Rundwanderwege mit dem vielversprechenden Namen Traumschleife®. Genießen Sie einen unvergesslichen Urlaub zwischen Erholung und Aktivität. Wir beraten Sie gerne!

Besuchen Sie uns auch unter www.morbach.de

Tourist-Information Morbach
Bahnhofstraße 19
54497 Morbach
Tel. +49 (0) 6533 71-117

touristinfo@morbach.de
www.morbach.de



Saar-Hunsrück!



Käserei Altfuchshof

EIN ECHTES STÜCK SAARGAU

» Käse ist Leidenschaft, die man schmecken kann. «

Silke Fuchs

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

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

Unsere Produkte:

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

FÜR SIE UNTERWEGS MIT DEM KÄSEMOBIL

- DO: 10 - 12 Uhr Wincheringen Ortsmitte
16 - 19 Uhr Grenzübergang Nennig/Remich
- 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
☎ 06581 9974980
🌐 www.altfuchshof.com
✉ genuss@altfuchshof.de
📘 www.facebook.com/groups/764977146882030



Naturbursche

GENUSSMANUFAKTUR

» Wir sind eure saarländische Feinkostmarke! «

Christoph Bierz

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

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

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

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

Die Senfmanufaktur:

Wir sind stolz darauf, das neue Gesicht hinter 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 eigenen Senf zu kreieren – ob als Gastronom, Marke oder einfach als Senfliebhaber.

Wir bieten:

- > regionale Feinkost
 - > Bio-Produkte
 - > Saar Dry Gin Gold-Medaillen-Träger der WWSA London!
 - > Senfmanufaktur
- u.v.m

Unser Naturbursche-Siegel steht für:

- > Pfandflaschen für unsere Säfte, und recyclebare Gläser für Secco, Honig und Senf
- > Unser Kaffee und unsere Tees werden in umweltfreundliches Karton-Papier verpackt
- > Wir sind Mitglied bei Bellandvision, die auf nachhaltige Verpackungslicenzierung und hochwertiges Recycling spezialisiert sind
- > Wir verwenden geprüfte, hochwertigen Zutaten in bester Qualität
- > ständige Sorgfaltskontrollen
- > keine unnötigen Konservierungs- und Zusatzstoffe
- > kurze Transportwege
- > Unterstützung der Region

... und darauf sind wir stolz!



NATURBURSCHE KULTURGÜTER GMBH

🏠 Saarbrücker Str. 27, 66679 Losheim am See
☎ 06872 4089366
🌐 www.naturbursche.de
✉ info@naturbursche.de
📘 www.facebook.com/Naturbursche.Losheim





Ölmanufaktur Saarlouis



» Qualität und Genuss – wir lieben, was wir tun! «

Sandro Italia

Ihre regionale Ölmanufaktur in Saarlouis stellt Speiseöle, Nuss-Muse und viele weitere Produkte ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierung her. Unsere Rohstoffe werden nicht gebleicht und nicht geröstet. Somit bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten, eben-so der sortentypische Geschmack.

Ölprodukte aus dem Geschenk der Natur

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem einzigartigen Geschmack naturreiner Öle!

Unterstützen Sie Ihren Stoffwechsel mit gesunden, hochwertigen Fetten.

BESUCHEN SIE UNSERE INFORMATIVEN ÖLSEMINARE!

Auch für Firmen, Gruppen & Vereine

Anfragen telefonisch unter 06831 1664025

Wir bieten:

- > Naturbelassene Speiseöle
- > Nuss-Muse
- > glutenfreie Mehle
- > Trockenfrüchte, Nüsse, Samen und Saaten
- > Biozertifizierte Rohkostqualität, d.h. Herstellung unter 37°C
- > ergänzt gesundheitsbewusste Ernährung, Low-Carb, Histaminarm

Regionale Produkte:

- > Walnussöl
- > Walnuss-Mus
- > Walnussmehl
- > Mohnöl (neu)
- > Mohnmehl

Geschenk-Idee gesucht?

Wir stellen Ihnen Präsentkörbe nach Ihren Wünschen zusammen.



ÖFFNUNGSZEITEN: MO - FR: 9 – 17 Uhr, SA: 10 – 13 Uhr WIR BERATEN SIE GERNE!

ÖLMANUFAKTUR SAARLOUIS / SANDRO ITALIA

🏠 Thirionstraße 7, 66740 Saarlouis
 ☎ 06831 1664025
 🌐 www.oel-saarlouis.de ✉ info@oel-saarlouis.de
 📘 www.facebook.com/oelmanufaktur SaarLouis



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.

Bei uns können Sie alle Sorten vor Ort probieren.

Ein kleiner Auszug aus unserer Produktpalette:

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

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

LADENÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag 14:30 – 18:00 Uhr
 Freitag 14:30 – 18:00 Uhr



MUS & MEHR HOLGER HÜBNER UND JUTTA HEINTZ

🏠 Unter den Buchen 5, 66701 Reimsbach
 ☎ 06832 800015
 🌐 www.mus-und-mehr.de
 ✉ info@mus-und-mehr.de





Natürlich selbstgemacht

» Ein Stück Heimat im Glas ... «

Tanja Schmitt

Ein Stück Heimat im Glas ... das gibt's in Rimlingen bei „Natürlich selbstgemacht“.

Viele Rezepte habe ich schon von meinen Großeltern übernommen und verfeinert. Diese Köstlichkeiten möchte ich gerne weitergeben. Dazu bietet mir die Natur die Grundlage für das saisonal wechselnde Angebot – von Bärlauch, Löwenzahn und jungen Kräutern, über Honig der eigenen Bienen bis hin zu Brombeeren, Birnen, Äpfeln und vielem mehr. Nach Absprache versuche ich auch spezielle Kundenwünsche zu erfüllen.



NATÜRLICH SELBSTGEMACHT / TANJA SCHMITT

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



Schwed Natürlich Kochkunst GmbH

PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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

Stephanie Veith

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

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

Seit 2006 sind wir biozertifiziert.

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

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

SCHWED NATÜRLICH KOCHKUNST GMBH / PARTYSERVICE UND SCHULVERPFLEGUNG

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



Saarlecker Gewürzmanufaktur

» Unsere Saargenuss-Vielfalt – grenzenlos genussvoll! «

Saarleckere Genusskreationen aus Saarlouis

2020 eröffnete die Saarlecker Gewürzmanufaktur im FeinQuartier in Saarlouis-Picard mit der Idee, hausgemachte Senfe, Saucen, Fruchtaufstriche und Gewürzmischungen zu kreieren.

Alle Sorten werden in der Saarlecker-Küche ausgetüftelt und in Handarbeit hergestellt, abgefüllt und etikettiert.

„Wir legen großen Wert auf die Auswahl der Zutaten und verwenden keinerlei Geschmacksverstärker und auch keine zusätzlichen Konservierungsstoffe.“

Die vielfältigen Senfprodukte werden in Zusammenarbeit mit dem Biolandbetrieb Comtesse aus Wadgassen hergestellt: Ideal

einsetzbar als Dip und als delikater Begleiter zu Finger-Food, Gemüse-, Kartoffel- & Grillgerichten!

Auf allen Saucen-, Fruchtaufstrich- und Senfkreationen finden Sie individuelle Servier- und Zubereitungstipps: perfekt für einen „saarleckeren“ Genuss!

Unsere Produkte:

- > BBQ- & Grillsaucen
- > Senfe
- > Fruchtaufstriche & Gelees
- > Gewürzmischungen

Bon Appétit, saarleckere Grüße aus Saarlouis



SAARLECKER GEWÜRZMANUFAKTUR

Dorfstr. 73, 66740 Saarlouis
06831 1660978
www.saarlecker.de
info@saarlecker.de
www.facebook.com/saarlecker
www.instagram.com/saarlecker





Schmäckt

» Hier schmäckt!
Bio und regional aus Überzeugung. «
Claudia Müllenbach und Milan Frees

Gesundheit und Ernährung bilden einen Zusammenhang, den wir mit unseren Produkten positiv unterstützen möchten. Unsere Nahrungsmittel sind unsere LEBENSMITTEL und wachsen vor unserer Haustür. In unserer Region mit unserem guten mineralreichen Boden wachsen und gedeihen die Früchte der Region und versorgen uns mit all den essentiellen Inhaltsstoffen, die wir für eine gesunde

Ernährung brauchen. Auch dem Thema der Nachhaltigkeit wird der zunehmende regionale Wirtschaftskreislauf gerecht.

Sie finden unsere Produkte im Einzelhandel, in unserem online-shop oder auch gerne nach Termin bei uns vor Ort.

Wir freuen uns auf Sie!



Unsere Ebbes von Heil! zertifizierten Produkte:

- > veredelte Apfelessige:
Vier Räuber-Essig,
Beckinger Wolfekopfer,
Saarland-Essig, Kräutereisig
- > Balsamico:
Apfel Balsamico,
Sauerkirsch-Balsamico
- > Gelees und Marmeladen:
Quitte, Apfel, Zwetschge, Mirabellen,
Sauerkirsch
- > Apfel- und Traubensaft

SCHMÄCKT

- 🏠 Zur Kondeler Mühle 7, 66701 Beckingen
- ☎ 06835 6049940
- 🌐 www.schmaeckt.de
- ✉ info@schmaeckt.de
- 📘 www.facebook.com/Schmäckt-106754287844406
- 📷 www.instagram.com/schmaeckt.saarland



weitere Partner

Bornwiesenhof HOFKÄSEREI

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

Ziegenbetrieb Leser ZIEGENFRISCHKÄSE, ZIEGENSALAMI u. a.

66679 Losheim-Rimlingen, Tel. 06872 9999336, ziegenbetriebleser@web.de

Schwollener Senfmanufaktur

55767 Schwollen, Tel. 06787 7469962, www.ichwillsenf.de

Maiga Naturkräutergarten

54483 Kleinich, Tel. 06536 933620, www.naturkraeutergarten.de

Saar-Hunsrück!



Restaurant Kirschweiler Brücke

» Wir grillen nicht – wir braten! «
Sabine und Hans-Werner Veck

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



Wir bieten:

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

RESTAURANT KIRSCHWEILER BRÜCKE MIT GENIESSLERLADEN

- 🏠 Kirschweiler Brücke 2, 55743 Kirschweiler
- ☎ 06781 33383
- 🌐 www.kirschweilerbruecke.de
- ✉ mail@kirschweilerbruecke.de
- 📘 www.facebook.com/kirschweilerbruecke



Raps-Öl

VOM HUNSRÜCK-HEIDEHOF

» Kaltgepresstes Raps-Öl
aus eigenem Anbau,
ohne Gentechnik! «
Frank Flech

Der Raps aus unserer Anbau-Umgebung in Morbach mitten im Hunsrück erhält seinen unverwechselbaren milden, fein-nussigen Geschmack durch ausgewählte Sorten, die mechanisch in der Kaltpressung zu hochwertigem Öl verarbeitet werden.

Das gute Verhältnis von 2:1 zwischen der Omega 6 und der Omega 3-Fettsäure macht dieses Öl zu einem der gesündesten, das von Ernährungswissenschaftlern und Ärzten empfohlen wird. Da alle wichtigen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, ist dieses geschmacklich und gesundheitlich hochwertige Öl ideal für kalte und warme Speisen geeignet.



FLESCH FARMING GBR

- 🏠 Merscheider Straße 34, 54497 Morbach
- ☎ 06533 4775, Fax 06533 958420
- ✉ fleschfarming@web.de



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
- > Fruchtaufstriche
- > Gutscheine und Geschenkboxen

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

GEWÜRZ-GENUSS CHRISTIAN BIRTEL

Milanweg 4, 66687 Wadern

0152 58765250

www.gewuerz-genuss.de info@gewuerz-genuss.de

www.facebook.com/Gewuerzgenuss

www.instagram.com/gewuerz-genuss



Hochwälder Brauhaus

» Na dann, Prost! «

Ihr Braumeister

Wir haben für Sie eine kleine aber feine Bierpalette gebraut, wo für jeden von Ihnen was dabei ist. Unser Herzblut steckt in unseren Bieren sowie ausgesuchte, hochwertige Rohstoffe, die strikt nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden. Neben nettem Zusammensein und gemütlichen Momenten wünschen wir Ihnen eine angenehme Reise durch unsere Bierwelt.

Unsere Bierspezialitäten werden mit Liebe und Sorgfalt ganzjährig zur passenden Jahreszeit gebraut und gewissenhaft gelagert, bevor sie zum Genuss unserer Braugäste bereitstehen. Wir haben für diesen Spätsommer was ganz Besonderes für Sie vorbereitet.

Lassen Sie sich überraschen!

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

HOCHWÄLDER BRAUHAUS GMBH

Zum Stausee 190, 66679 Losheim am See

06872 505772

www.hochwaelder-brauhaus.de

info@hochwaelder-brauhaus.de

www.facebook.com/HochwaelderBrauhaus



Erlebnisbrauerei Mettlacher Abtei-Bräu

» Genießen Sie unser biologisches Bier in gemütlichem Ambiente! «

Wolfgang Fell

Die Mettlacher Abtei-Brauerei ist ein unabhängige Privatbrauerei mit Braugasthof und dem Ziel ein gutes, bekömmliches, hochwertiges, biologisches Bier zu brauen.

Unser Stamm Bier ist ein naturbelassenes, ungefiltertes, helles BIOMärzenbier, das Abtei-Bräu. Zusätzlich brauen wir wechselnde Saison- & Jubiläumsbiere.

Auch Single Malt Whisky, Bierbrand und Bierlikör wird bei uns hergestellt. In unseren hellen, freundlichen Gasträumen und den teils überdachten Biergarten verwöhnen wir Sie mit regionalen & saisonalen deftigen Gerichten.

Unser Haus bietet 250 Personen Platz zum Verweilen & Fröhlichsein. Bei schönem Wetter ist unser Biergarten mit 400 Sitzplätzen eine Oase der Geselligkeit.

Familien mit Kindern, Wanderer, Fahrrad- & Motorradfahrer, Ausflügler, Gruppenreisen, geschlossene Gesellschaften werden bei uns stets freundlich empfangen.

Unsere Produkte:

- > Abtei-Bräu;
- > BIO-Märzenbier hell & naturtrüb
- > Wechselnde Saisonbiere wie Josefbräu oder Hubertusbock; selbstverständlich auch in BIO-Qualität
- > „Jakob von Montclair“ saarländischer Single Malt Whisky in limitierter Auflage
- > Bierbrand und Bierlikör

ÖFFNUNGSZEITEN:

Februar bis März

Donnerstag - Sonntag 12 - 22 Uhr
12 - 21 Uhr warme Küche

April bis Dezember

Dienstag - Sonntag 12 - 22 Uhr
12 - 21 Uhr warme Küche



METTLACHER ABTEI-BRÄU GMBH

Bahnhofstr. 32, 66693 Mettlach

06864 93232

www.abtei-brauerei.de

info@abtei-brauerei.de

www.facebook.com/abteibrauerei und /braumeisterwillibald

www.instagram.com/abteibrauerei und /braumeisterwillibald





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 Kleinfarmen und Kooperativen, werden schonend auf traditionellen Trommelröstern geröstet und Handverarbeitet. Wir unterstützen soziale Farmprojekte und achten auf Nachhaltigkeit, sowohl beim Produkt als auch im Verpackungsbereich. „Wir sind eine Manufaktur für traditionell geröstete Kaffee-Spezialitäten!“

Wir bieten/Produktpalette:

- > 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

KAFFEERÖSTEREI PAULI MICHELS

🏠 Im Gewerbegebiet 16a, 66709 Weiskirchen
☎ 06876 791944
🌐 www.pmkaffee.de ✉ info@pmkaffee.de
📌 www.facebook.com/pmkaffee



Atelier JoRu – Feinste Möbel

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

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

Sortiment:

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

JOST & RUHLAND SCHREINEREI MÖBELMANUFAKTUR MASSIVHOLZ

🏠 Alfred-Nobel-Str. 9, 66793 Saarwellingen
☎ 06838 896300
🌐 www.joru.biz
✉ info@joru.biz



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 Espresso-Kompositionen
- > 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, 66673 Schwalbach / Elm
☎ 06834 4092931
🌐 www.cafeplaisir.de
✉ info@cafeplaisir.de
📌 www.facebook.com/cafeplaisir



Holzmanufaktur Rackini

» **Alles andere als Standard!** «
Benedikt Rack

Massivholzmöbel & mehr

Wir sind eine Holzmanufaktur aus dem Hochwald und verstehen uns als Dienstleister rund um das Thema Holz und Massivholzmöbel. Dabei erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche. Bei uns bekommen Sie ausschließlich Möbel aus einheimischen Hölzern und aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Dabei setzen wir auch auf kurze Transportwege, um die Umwelt zu schonen. Seit über 15 Jahren bieten wir **Sinnesbänke** mit 6 verschiedenen Rückenformen an. Hochwertig verarbeitet, TÜV-zertifiziert,

für Schulen, Kindergärten, Wanderwege oder den eigenen Garten.

Wir liefern:

- > individuelle Massivholzmöbel
- > Rackinibänke
- > Gartenmöbel
- > Holzspielgeräte
- > Mobiles Sägewerk u.v.m

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

HOLZMANUFAKTUR RACKINI / BENEDIKT RACK

🏠 Deltstraße 37, 66687 Wadern
☎ 0171 6266255 o. 06874 1868081
🌐 www.rackini.de
✉ sbr.rack@me.com





Imkerei Familie Fontaine

» Klein aber fein! «

René Fontaine

IMKEREI FAMILIE FONTAINE – SINA UND RENÉ FONTAINE

🏠 Perler Str. 27, 54441 Kirf
 ☎ 06582 992207
 🌐 www.familiefontaine.de
 ✉ hof@familiefontaine.de

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

Neben Honig in Imkerqualität bieten wir Honigessig und Honiglikör.

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



Imkerei Thomas Lauer

» Aus Hobby wurde Leidenschaft! «

Thomas Lauer

IMKEREI THOMAS LAUER

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

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

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



Imkerei Saarschleifenhonig

» Honig von da, wo andere Urlaub machen! «

Michael Plein

IMKEREI SAARSCHLEIFENHONIG DOROTHEA UND MICHAEL PLEIN

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

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 Robert Hilgert

» Imkerei für eine gesunde Natur «

Robert Hilgert

IMKEREI ROBERT HILGERT

🏠 In den Espen 27
 66679 Wahlen
 ☎ 06872 7397
 ✉ r.hilgert62@gmail.com

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.



Imkerei Peter Behr

» Das Beste aus und für die Natur «

Peter Behr

IMKEREI PETER BEHR

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

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

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

Feincremige Obstblüte im Frühjahr und feincremige Sommerblüte werden hier eingetragen.



Imkerei Loth

» Aus Liebe zur Natur! «

Frank und Marcus Loth

IMKEREI LOTH

🏠 Mitlosheimer Straße 38
 66679 Losheim am See
 ☎ 0170 - 66679 00
 🌐 www.bauernhaus-loth.de
 ✉ info@bauernhaus-loth.de

Wir betreiben neben unseren Ferienwohnungen eine kleine Imkerei auf unserem Hof. Hier erleben unsere Gäste fleißige Bienen bei ihrer Arbeit und erfahren, wie leckerer, wertvoller Honig entsteht. Auf diese Weise möchten wir Sie sensibilisieren für den wichtigen wie auch unverzichtbaren Beitrag in der Natur, den die Bienenvölker Tag für Tag leisten.

Wir bieten Früh- und Sommertrachthonig an, von den saftigen Wildblütenwiesen, den zahlreichen Feldern und grünen Wäldern rund um das schöne Mitlosheim.



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
06533 3266
www.bienenpeter.de
bienenpeter@peter-alt.de



Imkerei Roth

» Ebbes von Heil! heißt für uns: Honig von Daheim – Honig aus Rapperath «

Markus Roth

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

Unsere Produktpalette:

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

IMKEREI ROTH

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



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.

Wir bieten:

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

IMKEREI FAMILIE SCHERF

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



Imkerei Bienen-Schröder

» Weil regional besser schmeckt! «

Lucas & Jennifer Schröder

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

Bei uns erhältst Du:

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

IMKEREI BIENEN-SCHRÖDER

Neunkirchner Str. 3,
54426 Talling
06504 7469040
www.bienen-schroeder.de
info@bienen-schroeder.de



Hobbyimkerei Graul

» Honig aus der Nationalparkregion 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
01717 411849
Burkhard.graul@t-online.de

Unsere Produkte:

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



Imkerei Laura Marmit

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

Laura Marmit

Seit 2016 führen wir, meine Mutter und ich, mit großer Begeisterung die Leidenschaft von meinem Vater weiter. Mit derzeit fünf Wirtschaftsvölkern haben wir zwar eine sehr kleine Hobbyimkerei, doch unsere Bienen sammeln so fleißig, dass wir unseren Honig gerne der gesamten Region anbieten möchten. Jedes Jahr gibt's bei uns Früh- und Sommertracht je nach Wahl im 500g DIB-Glas oder mit unserem individuellen Etikett. Über Anfragen freuen wir uns sehr.

IMKEREI LAURA MARMIT

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



Saargau Bienenhof

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

Uwe und Irmgard Seiwert

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.

**SAARGAUBIENENHOF /
UWE UND IRMGARD SEIWERT**

🏠 Oberlimberger Weg 25,
66798 Wallerfangen – Gisingen
☎ 06837 74266
✉ saargaubienenhof@myquix.de

Unsere Produkte: (nach Verfügbarkeit)

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



Imkerei Christian Frei

» Seit 3 Generationen, nachhaltig, gut! «

Christian Frei

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

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

IMKEREI CHRISTIAN FREI

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



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

🏠 Rodenerstrasse 13, 66793 Saarwellingen
☎ 06838 80148
✉ imkerei-schumacher@t-online.de

Unsere Produkte:
(nach Verfügbarkeit)

- > Frühtrachthonig
- > Wald- und Blütenhonig
- > Akazien- und Rapschonig
- > Propolis



GENUSSMOMENTE GOURMET TRIFFT STRASSENHÄNDLERIN



Foto: Kreisstadt Merzig / Laura Fo

Herzlich willkommen in Merzig zu einem kulinarischen Genuss der besonderen Art! Genießen Sie gemütliches Einkaufen und gepflegte Gastronomie. Entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Angebote. Tauchen Sie ein in die stimmungsvolle Atmosphäre der jahreszeitlichen Märkte, z. B. dem „Markt der Köstlichkeiten“ im September, dem traditionellen „Merziger Viezfest“ oder dem Mondscheinmarkt im Oktober. Sind Sie ein Genussmensch? Möchten Sie das besondere „Savoir-vivre“ live erleben? Dann kommen Sie vorbei in die Stadt mit mehr Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!

Tourist-Info, Poststr.12, 66663 Merzig,
Tel. 0 68 61/85 330, Fax: 0 68 61/85 157,
tourist@merzig.de, www.merzig.de



Saar-Hunsrück!



Metzgerei Kneppel

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

Qualität und Tradition aus dem Hunsrück

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

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

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

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

Wir bieten:

- > echte, regionale Qualität aus dem Hunsrück – eben „Ebbes von Hei“!
- > Naturgereifte Fleischspezialitäten aus eigener Schlachtung
- > ca. 150 verschiedenen Wurstsorten aus eigener Herstellung
- > Hunsrücker Spezialitäten
- > Alle Wurstwaren sind Gluten- und laktosefrei bis auf 6 Produkte
- > große Auswahl an täglich frisch hergestellten Feinkostsalaten
- > große Käseauswahl
- > frische Geflügelauswahl ab Mittwochmittag
- > kleine Auswahl an Räucherfisch sowie Antipasti
- > täglich wechselnder Mittagstisch mit 11 verschiedenen Menüwochen
- > Heiße Theke mit großer Auswahl an verschiedenen Gerichten



METZGEREI KNEPPEL

🏠 Unterer Markt 3, 54497 Morbach
 ☎ 06533 3222
 🌐 www.metzgerei-kneppel.de
 ✉ info@metzgerei-kneppel.de
 📘 www.facebook.com/MetzgereiKneppel



Landhaus Gräfendhron

ESSEN & WOHNEN & TAGEN

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

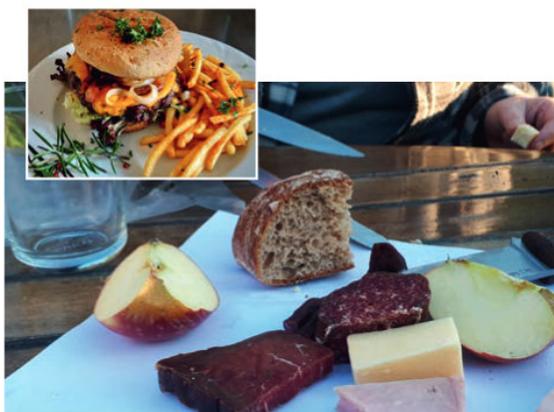
Lola Gildenberg

Wir bieten:

- > Authentische Landhaus-Küche mit Fleisch aus eigener Bioland-Galloway-Zucht DE-ÖKO-006
- > Burger & Steaks
- > Eigene Wurstspezialitäten, auch im Online-Shop
- > Fleisch in der Direktvermarktung
- > Wanderpicknick-Beutel mit hofeigenen Produkten
- > Mittagstisch-Lieferdienst für die umliegenden Dörfer
- > Selbstgebackenes Brot und Kuchen

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

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



LANDHAUS GRÄFENDHRON

🏠 Kapellenstraße 15-17, 54426 Gräfendhron
 ☎ 06504 954990
 🌐 www.landhaus-graefendhron.de
 ✉ info@landhaus-graefendhron.de
 📘 www.facebook.com/LandhausGraefendhron
 📷 www.instagram.com/landhausgraefendhron





Fleischerei Stroh

» Wissen, wo es her kommt! «
Jan Stroh

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



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

🏠 Eisenbahnstr. 1, 66687 Wadern
☎ 06874 901
🌐 www.fleischerei-stroh.de
✉ info@fleischerei-stroh.de
📘 www.facebook.com/fleischereistroh



Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“ & Wildprodukte

» Im Zeichen des Hirschs auf kulinarischer Pirsch. «

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

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

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

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

Wir bieten:

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



HOTEL-RESTAURANT „ZUM SCHLOSSBERG“ & WILDPRODUKTE

🏠 Nunkircher Str. 2, 66687 Wadern-Büschfeld
☎ 06874 18180
🌐 www.hotelschlossberg-kuhn.de
✉ hotelschlossberg@aol.com





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.



BIOLAND BERGWIESENHOF / OLAF UND MICHAEL ZIMMER

🏠 Am Hungerberg 1, 66679 Rimlingen
☎ 0159 052 75388
✉ zimmer.yvonne@t-online.de



Valentinushof

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

Der Valentinushof wird von uns als BIO-Mutterkuhbetrieb mit Rindern der Rasse LIMOUSIN bewirtschaftet. Hier verbleiben die Kälber bis zu Ihrer Schlachtung bei den Kühen/Müttern. Davon ab März bis Dezember, Tag und Nacht auf der Weide. Durch diese Art der Haltung sind die Kälber auch widerstandsfähig und kennen weder Tierarzt noch Medikamente. Wir legen besonderen Wert auf naturnahe und artgerechte Haltung.

In 2020 wurden über 60 Tiere im hofeigenen, EU-zertifizierten Schlachthaus ohne jeglichen Transport geschlachtet. Die stressfreie Schlachtung beeinflusst positiv die besondere BIO-Fleischqualität. Unsere Kälber sind bei der Schlachtung ca. 9 Monate alt und werden an private Haushalte vermarktet. Man nennt Sie auch BABY-BEEF, das Fleisch ist hellrosa, zart wie Kalbfleisch und hat bereits das volle Rindfleischaroma.

Der Verkauf erfolgt nur nach Vorbestellung und vorheriger Terminabsprache.

VALENTINUSHOF, AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

🏠 Aussenerstrasse, 66701 Beckingen-Düppenweiler
☎ 06832 7232
🌐 www.valentinushof.de
✉ Karolineklein@yahoo.de **f** www.facebook.com/valentinushof



Wildspezialitäten Böhme

» 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.

Unsere „Ebbes von Heil“-zertifizierten Spitzenprodukte:

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

...und vieles mehr!



WILDSPEZIALITÄTEN BÖHM

🏠 Im Köllenbruch 13, 66709 Weiskirchen
☎ 0176 38545406
✉ Boehmmetzgerei@aol.com
f www.facebook.com/wildspezialitaetenboehm





Gasthaus Maßem

METZGEREI | RESTAURANT | PENSION

» Was wir dem Tier Gutes tun, das bekommt der Mensch vom Tier zurück. « *Christof Maßem*

Von diesem Grundsatz geleitet, bieten wir Ihnen in unserer kleinen Familienmetzgerei von anno dazumal neben Fleisch & Wurst vom Kräuterschwein, Bio-Rind und Trutthahn aus **regionaler & artgerechter Tierhaltung** auch Wildspezialitäten vom Rotirsch aus heimischen Wäldern an.

Geräucherte Schinken, Hausmacher, verschiedene Gläserwurstsorten, Rillettes, werden bei uns in Handarbeit mit viel Liebe und Sorgfalt ohne Glutamat, künstliche Konservierungsstoffe und ohne Nitritpökelsalz hergestellt.

Auch finden Sie bei uns eine Auswahl an hausgemachten vegetarischen und veganen Bio-Produkten.

Alle unsere Erzeugnisse sind frei von Gluten. Sollten Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Christof Maßem
traditional - regional - original

GASTHAUS MASSEM / METZGEREI | RESTAURANT | PENSION |

🏠 Trierer Str. 1, 54429 Schillingen
☎ 06589 1682 ✉ info@gasthaus-massem.de
🌐 www.gasthaus-massem.de
📘 www.facebook.com/Gasthaus-Maßem-1719567411651178



Fleischerei Schmitt

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

Die Fleischerei Schmitt in Mandern-Niederzell 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 vom Landwirt Michael Hausen aus dem benachbarten Hentern 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. Sie betreibt zusätzlich dienstags und freitags Verkaufsstände auch dem Wochenmarkt in Trier, sowie donnerstags in Hermeskeil und samstags in Konz.



FLEISCHEREI SCHMITT

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



QUINT

seit 1928

Willi's Bio Fleischerei

BY QUINT GMBH & CO. KG

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

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

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

» Ein herzhaftes Stück Respekt! «

Wir bieten:

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

EDEKA Quint

TRIER TARFORST / Kohlenstraße 60-62
TRIER HEILIGKREUZ / Rotbachstraße 25
TRIER FEYEN / Castelnauplatz 3
Montag - Samstag
von 7:30 bis 20 Uhr

VERKAUFSMOBIL Willi's Bio Fleischerei

Trier / Wochenmarkt
Dienstag und Freitag
von 7 - 13 Uhr

Willi's
BIO FLEISCHEREI
by QUINT



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

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



Fleischerei Follmann und Simonshof

» Die Metzgerei mit dem eigenen Bauernhof «

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

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

Durch kurze Wege und schonende Schlachtung wird für eine hohe Fleischqualität garantiert. Unsere Kunden wissen also, „wo's herkommt“. Daher sind alle unsere Produkte „Ebbes von 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 Region
- > Verkaufsautomaten in Orscholz und Gronig
- > Eier- und Kartoffelverkauf

Weitere Produkte vom Hof sind in Planung.



METZGEREI-PARTYSERVICE-BISTRO FOLLMANN SIMONSHOF

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

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

weitere Partner

Freilandschweinehaltung Schording
54497 Gonzerath, Tel. 0151 65116209, schording@yahoo.de



BIO Hof Conrad

» Babybeef aus artgerechter und umweltschonender Tierhaltung «
Familie Conrad

Unser Familienbetrieb ist ein reiner Grünlandbetrieb. Unsere Weiderinder stammen aus sorgfältig ausgewählten Mutterkühen. Die meisten Kälber werden im Winter im weiträumigen Laufstall mit Freilauf geboren und verbringen den größten Teil des Jahres auf der Weide. Frische Milch, Gras und Heu sind die einzigen Bestandteile ihrer Ernährung.

Wir halten stets so viele Tiere, wie wir von unseren eigenen Weideflächen ernähren können und brauchen somit keine Futtermittel unbekannter Herkunft zuzufüttern. Unsere Tiere werden im hofeigenen

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

Unsere Produktpalette:

- > Bio-Rindfleisch in küchenfertigen Portionen
- > Wurstspezialitäten von eigenen Rindern
- > Weihnachtsbäume aus unseren eigenen Kulturen
- > Schumkreisig aus eigenen Wäldern

BIO HOF CONRAD

🏠 Zum alten Bahnhof 3, 54426 Dhronicken
☎ 06504 2330 Mobil: 0151 50563540
✉ hconrad@t-online.de
📘 www.facebook.com/BiohofConrad



Waderner Herbst- und Wildmarkt

Samstag bis Sonntag,
30.-31. Oktober 2021
auf dem Marktplatz Wadern





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 Saiblingen, Bach- und Regenbogenforellen mit besonderer Qualität und Frische, auch als Schlachforelle, veredelt in unserer Räucherei oder lebend angeliefert.**
- > **Speisen und Übernachten in unserem Hotel „Forellenhof Trauntal“ mit Außenterrasse, Doppelzimmern und Ferienwohnungen. Frische saisonale Menüs aus hauseigenen Produkten und erlesene Weine aus der Region.**
- > **Angeln mit Tagesschein oder Gruppenangeln.**

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

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

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

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

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



FORELLENHOF TRAUNTAL GBR, ANDREA UND DIETMAR WINDSBERGER

🏠 In den Quellwiesen, 54422 Börfink/Einschiederhof
 ☎ 06782 989100 o. 06782 109888
 Mobil: 0171 9313314
 🌐 www.forellenhof-trauntal.de
 ✉ info@forellenhof-trauntal.de

Forellenhof
Trauntal 



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.



FORELLENGUT ROSENGARTEN

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

FORELLENGUT
ROSENGARTEN 



Weingut Ökonomierat Herber

Familientradition & Leidenschaft

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

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

Das Weinbaugelände 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 angebaut, 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. Wir bieten Weinproben für Gruppen von bis zu 30 Personen nach Voranmeldung an.



WEINGUT ÖKONOMIERAT HERBER

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

Weingut Ökonomierat
HERBER

Das Burgunderweingut mit Tradition



Weingut Schmitt-Weber

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

In unserer Familie wird seit 300 Jahren Wein angebaut. Natürlich hatten meine Vorfahren ihre eigene Art und Weise, Wein zu produzieren. Das macht es aus: Die Weine müssen unmittelbar dem Winzer zuschreiben sein. Weine mit Charakter und Ausdrucksstärke. Ich habe die Handschrift meiner Vorfahren weiterentwickelt.

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

WEINGUT SCHMITT-WEBER

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

**SCHMITT
WEBER**

Weingut Peter Greif

» Muschelkalk an der Obermosel und Schiefer an der Saar geben unseren Weinen genau das Terroir was sie brauchen. «

Peter Greif



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



WEINGUT PETER GREIF / ANBAUGEBIET: MOSEL / SÜDLICHE WEINMOSEL

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



WEINGUT & BRENNEREI
PETER GREIF - FELLERICH



Saarweingut und Ferienhof Benedikt Weidert

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

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

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

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

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

In den Hanglagen mit schwereren Böden bauen wir 15 % der Anbaufläche mit Weiß- und Grauburgunder an. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, schauen Sie doch einfach mal auf unserem Weingut vorbei zu einer unverbindlichen Probe oder besuchen Sie uns auf unserem Online-Shop unter www.weingut-weidert.de. Dort finden Sie auch unsere aktuelle Weinpreisliste 2020/2021.

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr Saarweingut u. Ferienhof
Benedikt Weidert*



SAARWEINGUT UND FERIENHOF BENEDIKT WEIDERT

🏠 Am Rosenberg 25, 54329 Oberemmel/Saar
☎ 06501 15391
🌐 www.weingut-weidert.de
✉ info@weingut-weidert.de



weitere Partner

Weingut Petgen-Dahm

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

Weingut Boesen

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

Saar-Hunsrück!



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
- > Fruchttige Rosés
- > Prickelnder Winzersekt & Secco
- > Elegante Rotweine
- > Traubensaft pur

Lust auf eine (Online-)Weinprobe?

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

Besuchen Sie unsere Weintaverne!

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



INGA SCHMITT WEINE

🏠 Brotstraße 4, 54329 Konz
☎ 06501 99790
🌐 www.ingaschmitt-weine.de
✉ info@ingaschmitt-weine.de
📘 www.facebook.com/IngaSchmittWeine



INGASCHMITT
WEINE



Weinmanufaktur Kasel

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

Gerhard Biewer

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

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

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

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

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



WEINMANUFAKTUR KASEL EG

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



WEINMANUFAKTUR
KASEL



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 Fam. Steffes zeichnet sich selbst für die komplette Erzeugung verantwortlich und garantiert dadurch höchste, individuelle Weinqualität.

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



FAMILIENWEINGUT GEBR. STEFFES

🏠 Obere Kirchstraße 7, 54320 Waldrach/Ruwertal
 ☎ 06500-99093
 🌐 www.weingut-gebrueder-steffes.de
 ✉ weingut-gebrueder-steffes@web.de



Bio-Weingut Rebenhof

» Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse. «

(Salvador Dalí)

Wenn Sie den Geheimnissen auf die Spur kommen wollen, sind Sie herzlich eingeladen, an einer unserer Planwagenfahrten oder Weinproben teilzunehmen oder dies mit einem Urlaub in einer unserer liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen zu verbinden.



WEINGUT FERIEWOHNUNGEN REBENHOF / DIETMAR NIEDERSBERG

🏠 Berliner Str. 5, 56850 Enkirch
 ☎ 06541 9939
 🌐 www.ferienweingut-niedersberg.de
 ✉ info@ferienweingut-niedersberg.de





Bio-Weingut Reis-Oberbillig

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

Matthias Reis

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

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

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

Eine Übersicht unserer zertifizierten Produkte:

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



BIO-WEINGUT REIS-OBERBILLIG

🏠 Bahnhofstrasse 26, 54340 Riol/Mosel
 ☎ 06502 608 13 63
 🌐 www.weingut-reis-oberbillig.de
 ✉ info@weingut-reis-oberbillig.de
 📘 www.facebook.com/WeingutReisOberbillig



Weingut Nikolaus Köwerich

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

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

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

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

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



WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH

🏠 Maximinstr. 11, 54340 Leiwien
 ☎ 06507 4282
 🌐 www.weingutkoewerich.de
 ✉ info@weingutkoewerich.de
 📘 www.facebook.com/weingutkoewerich
 📷 www.instagram.com/weingut.nikolaus.koewerich





Weingut Spieles-Fuchs

» Spitzenweine von der Mosel – Die Rieslingwinzer! «

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

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

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Nachhaltigkeit. Das Weingut Spieles-Fuchs -Die Rieslingwinzer setzt bei der Herstellung der Weine

auf ein konsequentes Pflanzenschutzmanagement. Zum Einsatz kommen ausschließlich bienenschonende Wirkstoffe. Die Anzahl der Ausbringungen wird auf das unbedingt nötige Maß reduziert. Am Ende geht es darum, unseren Kindern und Enkeln zu zeigen, dass der regionale Ansatz geeignet ist, sowohl Wertschätzung zu erzielen, als auch beim Umweltschutz direkt messbare Verbesserungen zu erzielen. Deshalb unterstützen wir „Ebbes von Heil“ und die Idee des regionalen Wirtschaftens.

Unsere Produkte und Dienstleistungen:

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



WEINGUT SPIELES-FUCHS – DIE RIESLINGWINZER

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



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 angebaut.

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

CHARLY S WEINKELLER – ÖKO-WEINBAU MANFRED WELTER

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



Hotel-Restaurant Maimühle

» nachhaltig · herzlich · regional «

Edyta & Frederik Theis

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 Bekehrnis zum Ort, zu heimischen Produkten und typischen Gerichten.

Als besonderes Highlight lädt Sommelier Frederik Theis zu kulinarischen Events, wie Weinwanderungen, Planwagenfahrten und Weinproben im Marksturm.

In der Maimühle und an außergewöhnlichen Orten schaffen die leidenschaftlichen Gastgeber kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben und die Sehnsucht auf ein Wiedersehen wecken.

HOTEL-RESTAURANT MAIMÜHLE

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





hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“



- **„Gutes von Hier“**
lokale Lieferanten im Umkreis von maximal 40 km um Globus Losheim
- **Große Auswahl an lokalen Artikel**
aus vielen, verschiedenen Warenbereichen
- **Über 50 verschiedene lokale Produzenten**
mit insgesamt rund 800 Artikeln direkt aus Ihrer Region
- **Stetig wachsendes Sortiment und große Auswahl an „Ebbes von Hei!“-Produkten produzierender Händler**
Wir produzieren in unserer Fachmetzgerei und Meisterbäckerei täglich, mehrmals frisch

 globus.de/losheim



Globus Handelshof Losheim / Dr. Walter Bruch GmbH & Co. KG
Haagstraße 60, 66679 Losheim am See, T 06872 601-0



hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“



- **hauseigene Fachmetzgerei**
Unsere Einkäufer suchen die besten Rinder und Schweine von Landwirten aus der Region Saarland/Rheinland-Pfalz aus
- **regionale Produkte**
ständig wachsende Anzahl an regionalen Produkten aus unserer Heimat und über 50 Lieferanten aus der Region
- **großes Bio Sortiment**
von Bioland bis Demeter im Bereich Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Nahrungsmittel, Weine und Drogerieartikel
- **beste Qualität, Service und Beratung**
durch zertifizierte Ernährungsfachkräfte, Weinsommelier und Fleischsommelier

 haco.de



HACO ErlebnisEinkaufszentrum / Haas & Birtel GmbH & Co. KG
Franz-Haas-Str. 1, 66687 Wadern, T 06871 9040



Silvio's italienische Spezialitäten

» La Dolce Vita im Herzen des Saarlands! «

„EBBES VON HEI!“ – Regionale Spezialitäten

Vom Käse bis zum Schinken und allerlei herzhaften Wurstwaren, vom Saft über den Wein bis zur Bettsaicher Marmelade haben wir einen Querschnitt der kulinarischen Kostbarkeiten unserer Region Saar-Hunsrück im Programm. Ebenso täglich frisches Obst und Gemüse von regionalen Partnern.

Neben regionalen Köstlichkeiten erwartet Sie auch eine große Auswahl an mediterraner Feinkost, Weinen und Spirituosen. Außerdem: Geschenkideen für jeden Anlass, liebevoll gestaltete Präsentkörbe, Weinproben & Weinberatung.

*Vorbeischaun lohnt sich!
Wir freuen uns auf Euren Besuch.*



SILVIO'S ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

🏠 Saarbrückerstraße 18, 66679 Losheim am See
☎ 06872 888830
🌐 www.silviositalienischespezialitaeten.com ✉ silvio@silvios-online.de
📘 www.facebook.com/Silvios-Italienische-Spezialitaeten-205084082954206



hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“

- **regionales Warenangebot**
Wir führen diverse „Ebbes von Hei!“-Produkte aus der Region und von Edeka Food Service
- **Tabakwaren, Zeitungen, Lotto**
- **individuelle Geschenkpräsente**
zu Ihren gewünschten Themenwelten

📧 a.simon@myosotis-service.de

Mini Markt am Park
Saarstr. 24, 66679 Losheim am See/Britten, T 06872 005 55

„EBBES VON HEI!“ – VERKAUFSSTELLEN IN TOURIST-INFORMATIONEN DER LANDKREISE SAARLOUIS UND MERZIG-WADERN



Tourist Info Stadt Wadern
Marktplatz 13
66687 Wadern
Tel. 06871 507-0
touristinfo@wadern.de
wadern-saarschleifenland.de

Tourist Information Orscholz
Regiothek Cloef-Atrium
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. 06865 9115-0
tourist@mettlach.de
tourist-info.mettlach.de

**Gemeinde Weiskirchen
Haus des Gastes**
Trierer Straße 21
66709 Weiskirchen
Tel. 06876 709-637
hochwald-touristik@weiskirchen.de
weiskirchen-saarschleifenland.de

**Archäologiepark
Römische Villa Borg**
Im Meeswald 1, 66706 Perl-Borg
Tel. 06865 9117-0
info@villa-borg.de
villa-borg.de

**Tourist-Info
am Stausee Losheim**
Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Tel. 06872 609-260
touristik@losheim.de
losheim-saarschleifenland.de

**Touristinformation
der Gemeinde Perl**
Trierer Str. 32, 66706 Perl
Tel. 06867 66-101
s.schneider-leibfried@perl-mosel.de
perl-saarschleifenland.de

**Tourist Info
der Stadt Merzig**
Poststraße 12, 66663 Merzig
Tel. 06861 85-330
tourist@merzig.de
merzig.de

Tourist-Info Saarlouis
Großer Markt 8, 66740 Saarlouis
Tel. 06831 444-449
tourist-info@kreis-saarlouis.de
rendezvous-saarlouis.de

**Tourist-Info
Hochwald-Ferienland**
Rathausstr. 2, 54427 Kell am See
Tel. 06589 1044
info@hochwald-ferienland.de
hochwald-ferienland.de

„Ebbes von Hei!“-Produkte



hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“

Wir leben Nachhaltigkeit und lieben unsere Heimat!

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. Besuchen Sie uns!

EDEKA-deckers-team.de
rollingcooks.de



EDEKA Markt Decker's Team
Brückener Straße 4, 55765 Birkenfeld, T 06782 9880090
Saarstr. 129, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, T 06782 887890



REWE
DEIN MARKT

hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“

- großes Lebensmittelsortiment mit vielen frischen Produkten
- Bio-Abteilung mit liebevoll ausgesuchtem Sortiment
- Motiviertes Team freundliche Atmosphäre

rewe-knichel.de



REWE Markt Knichel
Bremerwiese 2, 54497 Morbach, T 06533 947121



www.keepfresh.de

» digitaler Marktplatz und lokale Markthalle – Ebbes von Hei! «
Randolf Jobst, Geschäftsführer der CEMA UG

Daseinsvorsorge – digital und analog umgesetzt

Eine funktionsfähige Infrastruktur zu sichern und den Bürgern lokale Versorgungsmöglichkeiten zu bieten, heutzutage eine große Herausforderung für viele ländliche Regionen. Dieser stellen wir uns mit unserem Konzept KeepFresh und unterstützen zusätzlich den regionalen Handel und kleine regionale Erzeuger. Ziel ist es die Daseinsvorsorge der Bürger und die Wettbewerbsfähigkeit der lokalen Einzelhändler zu gewährleisten.

Unsere Leistungen:

- » digitaler Marktplatz für lokale Produkte
- » Lokale Markthalle – analoges Angebot vor Ort
- » Versorgung im ländlichen Bereich mit Waren des täglichen Bedarfs
- » Unterstützung lokaler Partner bei der Digitalisierung, Erschließung neuer Verkaufswegen und „Verlängerung der Ladentheke“
- » Ergänzung des Produkt-Portfolios durch Vollsortimenter (LEH)

KEEPFRESH – EIN PRODUKT DER CEMA UG & SINKACOM AG

Poststraße 14, 66663 Merzig
0162 2783801
www.keepfresh.de
info@keepfresh.de
www.facebook.com/Keepfresh-104582051352887



Unverpackt Saar

» Wir bieten nachhaltiges Einkaufen von Bio-Lebensmitteln ohne Verpackung «
Lena Reichert & Nicki Herl

Wir glauben einfach daran, dass wirklich jeder etwas tun kann, um die Welt ein Stückchen besser zu machen. Und wenn viele Menschen viele kleine Schritte gehen, kann daraus etwas Großes entstehen. Nach unserem erfolgreichen Crowdfunding 2019 konnten wir im Juni 2020 unseren Laden in der Saarlouiser Innenstadt eröffnen. Direkt am großen Markt findet man bei uns nicht nur lose Lebensmittel wie Nudeln, Reis oder viele verschiedene Müslis, sondern auch nachhaltige Hygieneartikel und Haushaltswaren. Außerdem bieten wir auch frisches Obst & Gemüse an.



Wir freuen uns auf Euren Besuch!

UNVERPACKT SAAR GMBH

Zeughausstr. 2, 66740 Saarlouis
06831 1669568
www.unverpackt-saar.de info@unverpackt-saar.de
www.facebook.com/UnverpacktSaar
www.instagram.com/unverpacktsaar





hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“

Regionalität wird bei uns gelebt!

Wir erweitern ständig unser Angebot. Bei uns finden Sie:

- „Ebbes von Hei!“-Regal
- zahlreiche weitere regionale Angebote
- großes Bio-Angebot

diehl-edeka@web.de

Edeka-Markt Yannick Diehl
Bahnhofstr. 3-7, 54424 Thalfang, T 06504 954970
Saarstr. 129, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, T 06782 887890



hier gibt's viel „Ebbes von Hei!“

• Getränkemarkte im Saarland

großes Sortiment an Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und Bieren, erstklassige Wein- und Spirituosenauswahl, individuelle Geschenkideen

Losheim am See / Saarbrücker Str. 201 / T 06872 921450

Merzig / Rieffstr. 7 F / T 06861 7117

Merzig / Trierer Str. 199 / T 06861 3800

Orscholz / Zur Keltensiedlung 4 / T 06865 180 000

Überherrn / Langwies 6 / T 06836 685361

Happy Getränke St. Wendel / Linxweiler Straße 25 / T 06851 806102

Neu im Frühjahr 2021: Perl-Besch / Nenniger Str. 5

bierverlag-kessler.de



Bierverlag Kessler Losheim KG
Saarbrücker Str. 201, 66679 Losheim am See

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



La Enoteca

» Feinschmecker, Hobby-Köche und Weinkenner willkommen! «
Davide Mazzotta

Sie lieben die italienische Küche?

Dann lernen Sie „La Enoteca“ kennen!

Exklusive Weine, Liköre und Grappas, erlesene Käsesorten, exotische Kräuter und Gewürze, feine Dips, leckere Pasta, Öle und Balsamico, feinste Salami, Nougats und Panettone, Trüffelbutter und Kaffee-Spezialitäten. In der „La Enoteca“ findet man alles, was das Genießerherz erfreut. Beste Produkte, die sich auch auf den Tellern des hauseigenen Bistros wiederfinden.

Buon appetito!



LA ENOTECA / DAVIDE MAZZOTTA

🏠 Trierer Str. 21, 66709 Weiskirchen
☎ 06876 8744965
🌐 www.la-enoteca.de ✉ info@la-enoteca.de
📘 www.facebook.com/laenoteca.net



Le Bon Savon

SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

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

Unsere Philosophie

Nachhaltig - palmölfrei - 100% natürliche Zusätze - plastikfreie Verpackung

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

Unsere Produktpalette:

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

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

Wir freuen uns auf Sie!

LE BON SAVON - SAARLÄNDISCHE SEIFENMANUFAKTUR

🏠 Schwarzer Weg 23, 66798 Wallerfangen
☎ 0163 8020484
🌐 www.le-bon-savon.de
✉ seife@le-bon-savon.de



Artschi's Dogfood – 100 % natural

» Meine Motivation ist auch eine Herzensangelegenheit! «
Arthur Schäfer

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

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

Das zeichnet Artschi's Dogfood aus:

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

Unsere Produkte:

- > Nassfutter
- > Trockenfutter
- > Kauartikel



ARTSCHI'S DOGFOOD – 100% NATURAL

🏠 Hinter der Bahn 32, 54343 Föhren
☎ 0176 724 558 74
🌐 www.artschis-dogfood.de
✉ info@artschis-dogfood.de
📘 www.facebook.com/ArtschisDogFood
📷 www.instagram.com/artschisnaturaldogfood





Ausgewählte Produzenten, Manufakturen und Gastronomen der Initiative „Ebbes von Heil!“ zur Förderung der Regionalität stellen sich vor, erzählen uns von dem, was sie mit viel Herz antreibt und zeigen uns, wie lecker unsere Heimat schmeckt. Die Liebe zur Region, zur saisonalen, frischen Küche mit Produkten von vor Ort spürt und schmeckt man.

1. Senf, Wild und See Samstag, 24. April

Besichtigung mit Verkostung in der Senfmanufaktur Losheim / Führung im Hofgut Dösterhof mit Hofladen und Café / Wildmenü im Restaurant Schlossberg in Büschfeld / Führung durch den SeeGarten in Losheim / Abschluss im Bistro des SeeGartens.

2. Fischgenuss im Trauntal und Wein- genuss im Ruwertal Samstag, 15. Mai

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

3. Saargau/Viezstraße Samstag, 5. Juni

Käserei Altfuchshof in Saarburg-Kahren / Besichtigung des Hofgut Serrig mit Feldbahnfahrt / Mittagessen im Hotel-Restaurant St. Erasmus in Trassem / Führung durch die Altstadt von Saarburg / Abschluss im Weingut Inga Schmitt in Oberemmel.

4. Saar/Mosel Samstag, 26. Juni

Stadtführung Trier / Viezprobe in Orscholz / Mittagessen in der Maimühle in Perl / Weinprobe im Weingut Herber in Perl / Abschluss im Pehlinger Hof in Gerlfangen.

„Ebbes von Heil!“
Genuss-Touren
im komfortablen Reisebus

5. Hunsrück/Hochwald Samstag, 17. Juli

Besuch von Café und Kino Heimat im Geburtshaus von Edgar Reitz in Morbach / Führung Bio-Rinderzucht Gräfendhron / Mittagessen im Landhaus Gräfendhron / Weinbergführung und Weinprobe im Weingut Köwerich in Leiwien.

6. Nationalparkregion Samstag, 14. August

Kleine Wanderung im Nationalpark Hunsrück-Hochwald bei Börfink mit Verkostung von Bieren aus weltweiten Nationalparks / Mittagessen im Restaurant Steuer in Allenbach / Besichtigung der Edelsteinschleiferei Steuer in Allenbach / Besichtigung Hasborner Mühle.

7. Römer, Viezstraße & Elbling Samstag, 4. September

Besichtigung der römischen Villenanlage in Perl-Borg / Mittagessen in der Römischen Taverne / Weinprobe im Weingut Greif in Fellerich / Führung Keramikausstellung Mettlach mit Einkaufsmöglichkeit / Abschluss im Salzbadkeller Mettlach.

8. Genüsse entlang der Saar Samstag, 26. September

Saarschleifenrundfahrt mit dem Schiff ab Mettlach / Brauereibesichtigung mit anschließendem Mittagessen im Abtei-Bräu Mettlach / Spazierweg Überblick 2,8 km an der Saarschleife / Ölmanufaktur Saarlouis / Abschluss im Maison Creative in Altforweiler.


Helmut Grein
Gästeführungen & Reiseveranstaltungen



Infos und Anmeldung für alle Reisen:

Veranstalter:
Helmut Grein Gästeführungen und Reiseveranstaltungen
An der Kapelle 16, 66780 Rehlingen-Siersburg
www.helmut-grein.de
Anmeldung über Kontaktformular,
info@helmut-grein.de oder Tel. 0160 523 09 90.

Kulinarische 2021 Aktionen

92



Die 4 kulinarischen Aktionen im Jahr 2021 werden organisiert von der Regionalinitiative „Ebbes von Heil“ in Kooperation mit der Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück. In den Aktionen bündeln sich die kulinarischen Stärken der Region.



Omas Küche 7. bis 21. Februar

traditionell, regional und kreativ
Heutzutage liefert die Industrie ganzjährig Lebensmittel aus der ganzen Welt. Die Kehrseite sind häufig lange Transportwege, schwierige Produktionsbedingungen und Umweltprobleme in den Herkunftsländern.

Omas Küche soll zeigen, dass es auch anders geht. Es werden bei den angebotenen Speisen ausschließlich regional produzierte Lebensmittel, sowie saisonal verfügbare Produkte verarbeitet. So wird gezeigt, dass gesunde und schmackhafte Küche aus der Region alte Traditionen und neue Ideen kreativ miteinander verbindet.

Zu Zeiten von „Omas Küche“ war es selbstverständlich, das ganze Tier zu verarbeiten. Die teilnehmenden Gastronomen bieten zum Beispiel Rindfleischsuppe, pikantes Schweinegulasch vom Hunsrückschwein, Wildburger, Wildwurst, Schweinsbraten Großmutter Art oder Rinderrouladen an. Ganz wie früher oder zeitgemäß interpretiert.



93

Fischfestival 10. bis 25. April

Leckerer rund um die heimischen Fischarten

Es gibt in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen. Forellen, Saiblinge, Hechte und Zander haben bei klarer Luft und sauberem Wasser beste natürliche Voraussetzungen. Bei den regionalen Fischproduzenten steht die Zucht von Bachforellen, Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblingen im Mittelpunkt.

Das Fischfestival möchte die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fisches bekannter machen und die Gäste mit deren außergewöhnlichen Geschmack begeistern.

Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Trauntal in Börfink gibt es in der Region zwei Produzenten, die eine naturnahe Fischzucht auf der Grundlage von hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben.

Lassen Sie sich von unserer regionalen Produktvielfalt verzaubern und genießen Sie Ihren Fisch hier vor der Haustür „wie am Meer“.

Alle Veranstaltungen und kulinarischen Angebote finden Sie unter:

www.ebbes-von-hei.de
www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik





Kartoffeltage

9. bis 24. Oktober

Hochgenuss mit einer Vielfalt an Sorten

Die Kartoffel kam einst aus Südamerika nach Europa. Zuerst meist als Zierpflanze genutzt, dauerte es, bis sie den Weg als essbare Knolle in den Kochtopf fand. Die Kulturpflanze enthält viele Nährstoffe, kaum Fett, viel Eiweiß und Vitamin C und ist traditionell ein fester Bestandteil der deutschen Küche.

Im Saarland und im Hunsrück wurde die „Grumbeer“ schon sehr früh angebaut. Dabei sind die Zubereitungsarten damals wie heute sehr vielfältig: Sie wird gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, gestampft, zu Grumbeersuppe gekocht, zu Schaales oder Dibbelabbes gerieben. Vielseitige und schmackhafte Kartoffelgerichte findet man heute ganzjährig auf den Speisekarten unserer regionalen Gastronomen.

Die Kartoffeln kommen ausschließlich von den inzwischen 11 Landwirten der Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“, welche eine große Vielfalt an Sorten bis hin zu Bio-Kartoffeln anbauen.



SO 10.10.2021

Kartoffelmarkt mit großem Rahmenprogramm wie Kartoffelfeuer, Viez- und Kartoffeltasting, Kultur und „Ebbes von Hei!“-Genussmarkt rund um das Cloef-Atrium in Orscholz

SA 16.10.2021

„Krompern-Moart“ mit kulinarischem Rahmenprogramm und „Ebbes von Hei!“-Genussmarkt in Kell am See

Im Rahmen der Kartoffeltage werden die beteiligten Gastronomen ein umfangreiches Spektrum von einfachen traditionellen Kartoffelgerichten bis hin zu raffinierten Kreationen anbieten.



Wildwochen

6. bis 21. November

Gesundes Fleisch aus heimischen Wäldern

Der Genuss von Wildspezialitäten hat in unserer Region aufgrund der großen Waldgebiete eine lange Tradition. Frisches Wildbret von den heimischen Jägern bietet allerhöchste Qualität. Verbreitet sind vor allem Reh, Wildschwein und Hirsch.

Wildfleisch ist bei Gourmets sehr beliebt. Das Fleisch ist delikat und schmeckt aromatisch. Es wird auch zu Wildschinken, Wildsalami oder Wildjagdwurst verarbeitet. Als eine gesunde Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung ist es außerdem vitamin- und nährstoffreich, sowie frei von Cholesterin, fettarm und reich an Omega-3-Fettsäuren. Es gehört zur Philosophie der Wildwoche, dass nicht nur Edelteile wie Rehrücken angeboten werden, sondern das ganze Tier zu hochwertigen Gerichten verarbeitet wird.

Knusprig gebratene Keulen oder deftig zubereiteter Braten finden ebenso Liebhaber wie zartes Ragout, Leber oder Niere. Serviert wird sowohl traditionell deftiges als auch gegrilltes und Geschmortes auf moderne Art.



SA + SO
30 + 31.10.2021

Herbst- und Wildmarkt mit „Ebbes von Hei!“-Genussmarkt, Essen, Trinken, Leckerem aus der Region und Informationen zu Wald, Jagd, Natur und Landschaft auf dem Marktplatz in Wadern.

SA 06.11.2021

Wildmarkt mit Wild-Gourmet-Event und „Ebbes von Hei!“-Genussmarkt in der Römischen Villa Borg in der Gemeinde Perl



Alle Veranstaltungen und kulinarischen Angebote finden Sie unter:

www.ebbes-von-hei.de

www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik



Kulinarische 2021 Aktionen

Teilnehmende Gastronomen



Michael Krämer,
Hotel-Restaurant „Zur Post“,
Kell am See

Saisonal, genussvoll und regional: Wir empfehlen den Besuch unserer Gastgeber bei den kulinarischen Aktionen:

Hotel-Restaurant Maimühle
Omas Küche, Fischfestival,
Wildwochen
Bahnhofstr. 100, 66706 Perl
Tel. 06867 9113170
www.maimuehle.de

Römische Taverne Villa Borg
Wildwochen
Im Meeswald 1, 66706 Perl-Borg
Tel. 06864 911618
www.taverne-borg.de

Hotel-Restaurant Roemer
Fischfestival, Kartoffeltage,
Wildwochen
Schankstr. 2, 66663 Merzig
Tel. 06861 93390
www.roemer-merzig.de

Restaurant Salzbadkeller
Omas Küche, Fischfestival,
Kartoffeltage, Wildwochen
Freiherr von Stein Str. 31
66693 Mettlach
Tel. 06864 2726044
www.salzbadkeller.de

Hotel-Restaurant Litermont
Wildwochen
Am Litermont 40, 66809 Nalbach
Tel. 06838 51550
www.restaurant-litermont.de

**Hotel-Restaurant
„Zum Schlossberg“**
Omas Küche, Fischfestival,
Wildwochen
Nunkircher Str. 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. 06874 18180
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hofgut Dösterhof
Omas Küche, Fischfestival,
Kartoffeltage, Wildwochen
Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. 06871 6369020
www.doesterhof.de

Parkhotel Weiskirchen
Kartoffeltage, Wildwochen
Kurparkstr. 4
Tel. 06876 9190
www.parkhotel-weiskirchen.de

Hotel-Restaurant St. Erasmus
Fischfestival, Wildwochen
Kirchstr. 6 a
54441 Trassem
Tel. 06581 9220
www.st.erasmus.de

**Gasthaus-Metzgerei-
Pension Maßem**
Omas Küche, Kartoffeltage,
Wildwochen
Trierer Str. 1
54429 Schillingen
Tel. 06589 1682
www.gasthaus-massem.de

Hotel-Restaurant „Zur Post“
Omas Küche, Kartoffeltage,
Wildwochen
Hochwaldstr. 2
54427 Kell am See
Tel. 06589 91710
www.postkueche.de

**Hotel-Restaurant
Fronhof & Haus am See**
Kartoffeltage
Am Stausee
54427 Kell am See
Tel. 06589 1641
www.hotel-fronhof.de

Forellenhof Trauntal
Fischfestival
54421 Börfink-Einschiederhof
Tel. 06782 989100
www.forellenhof-trauntal.de

Landhaus Gräfendhron
Kartoffeltage, Wildwochen
Kapellenstr. 15-17
54426 Gräfendhron
Tel. 06504 3549911
www.landhaus-graefendhron.de

Hotel-Restaurant 2tHeimat
Fischfestival, Kartoffeltage,
Wildwochen
Am Kirschbaum 55-57
54497 Morbach
Tel. 06533 93950
www.2theimat.de

**Waldrestaurant
Spießbratenhalle**
Kartoffeltage, Wildwochen
Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. 06589 618
www.spiessbratenhalle.com

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 Schindler, 55767 Leisel, www.alea-design.de

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

Bildquellen:
Titel: Tourist-Information Saarlouis
Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappest
Regionalinitiative Ebbes von Hei!
Naturpark Saar-Hunsrück, zandersdesign.de
Saarschleifenland-Tourismus-GmbH, Raphael Maas
Beteiligte Betriebe
Event-Button Seiten 94/95: © stock.adobe.com/guukaa

Genussmärkte

2021

In diesem Jahr wird es 12 „Ebbes von Hei!“ – Genussmärkte mit jeweils 15 bis 70 „Ebbes von Hei!“ – Betrieben geben. Einige Genussmärkte sind Teil von schon bestehenden erfolgreichen Märkten. Andere wie unser Leitmarkt der „Cirque des Gourmets“ bieten die ganze Angebotspalette unserer Erzeuger.

85./6. Juni:
Cirque des Gourmets –
der regionale Genussmarkt

mit 70 Ausstellern in der
Eisenbahnhalle Losheim am See

25.-27. Juni:
Genussmarkt

beim Überregionalen Sportevent
am Stausee Losheim

17. Juli:
Kulinarischer Nachtmarkt

in Saarburg
Veranstalter: www.station-k.de

18. Juli:
Genussmarkt

im Rahmen des Kunst-
Handwerkermarkts in Thalfang

7. August:
Kulinarischer Nachtmarkt

in Saarburg
Veranstalter: www.station-k.de

12. September:
Großer Genussmarkt

im Rahmen der 2. Lebacher
Land- und Forstwirtschaftstage
in der Stadt Lebach.

18. September:
Markt der Köstlichkeiten
in der Stadt Merzig

26. September:
Bauern- und Kreativmarkt
in Morbach

10. Oktober:
Kartoffel- und Genussmarkt
mit großem Rahmenprogramm rund um
das Cloef-Atrium in Mettlach-Orscholz

17. Oktober:
„Krompern-Moart“
mit „Ebbes von Hei!“ – Genussmarkt
in Kell am See

30./31. Oktober:
Herbst- und Wildmarkt
und großem Rahmenprogramm
in der Stadt Wadern

6. November:
Wild- und Genussmarkt und
römisches Wildevent
in der Villa Borg in der Gemeinde Perl



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



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

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

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

Saarland
★ GENUSS REGION



Lust auf Erholung im Grünen und Ideen für den eigenen Garten

„Gärten ohne Grenzen“ ist ein grenzüberschreitendes Gartennetzwerk von 22 neuen und historischen Gärten in Deutschland und Lothringen. Jeder Garten ist ein Unikat. So erfreut der fast fünf Hektar große **Rosengarten in Zweibrücken (D)** seine Besucher mit über 45.000 Rosen in über 1.500 Sorten, zahlreichen Staudenpflanzen, Rhododendren, Gehölzen und Bäumen seit über 100 Jahren.

Der **SeeGarten in Losheim am See (D)** befindet sich direkt am Seeufer. Ein angelegter Bachlauf, der Seerosenteich, der NABU-Naturteich und der neue Wasserspielplatz bringen das Element Wasser mit all seiner Vielfalt wundervoll zur Geltung. Der **Forstgarten Karlsbrunn (D)** besticht durch seinen historischen Baumbestand sowie große Wiesen- und Staudenflächen. Auch Schlossgärten gehören zum Netz von „Gärten ohne Grenzen“. In **Dagstuhl (D)** z. B. ist auf 1.000 m² nach dem Vorbild von Zeichnungen der früheren Gräfin Octavie Elisabeth de Lasalle der **Schlossgarten** zum Teil rekonstruiert worden. Der **Wiesengarten am Schloss La Grange in Manom (F)** zeigt auf über zwei Hektar die Eleganz der Gartenanlagen des 18. Jahrhunderts. In die römische Gartenkultur können Sie sich in den **Gärten der römischen Villa Borg (D)** zurückversetzen. Dort werden die frischen Kräuter auch heute noch in der römischen Taverne zum Kochen nach römischen Rezepten benutzt.



Unseren kostenlosen Gartenreiseführer erhalten Sie in allen Tourist-Informationen im Saarschleifenland oder online unter www.gaerten-ohne-grenzen.de



D | F | GB | NL

Saarschleifenland
Tourismus GmbH
Torstraße 45
66663 Merzig
Tel. 06861-80440
tourismus@
saarschleifenland.de