



Kulinarischer Jahreskalender 2019

Omas Küche

Bettsäächertage

Fischfestival

Kräuterküche

Kartoffeltage

Wildwoche



mit Einkaufsführer
regionale Produkte



KOSTBARE HEIMAT –
MIT WILDKRÄUTERN & CO. DURCHS JAHR

Erleewen & schnäägen

Omas Küche – regionale
und traditionelle Gerichte
Saar-Hunsrück
2019: Sa, 26.01. bis So, 10.02.

Bettsäächertage Saar-Hunsrück –
die moselfränkischen
Löwenzahnwochen
2019: Sa, 09.03. bis So, 07.04.

Fischfestival Saar-Hunsrück
2019: Fr, 12.04. bis Fr, 19.04.

Kräuterküche Saar-Hunsrück
2019: Sa, 17.08. bis So, 25.08.

Naturpark-Pilzwochen
2019: Mo, 26.08. bis Fr, 25.10.

Kartoffeltage Saar-Hunsrück
2019: Sa, 05.10. bis So, 20.10.

Wildwoche Saar-Hunsrück
2019: Sa, 09.11. bis So 17.11.

Ganzjährig Wildkräuter-Genuss-Touren & kulinarische Workshops



Naturpark
Saar-Hunsrück



Naturpark Saar-Hunsrück
Trierer Straße 51 | 54411 Hermeskeil | Telefon +49 6503 9214-0
info@naturpark.org | www.naturpark.org | GPS: N 49°39.358 E 6°56.545



RAUS UND
WAS ERLEBEN.

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE	
Vorwort	4	
Übersichtskarte	6	
KULINARISCHE AKTIONEN 2018		
Alle Gastronomen auf einen Blick	8 - 10	
26. Januar - 10. Februar Omas Küche	13 - 17	Omas Küche
9. März - 7. April Betsäächertage Saar-Hunsrück	19 - 25	Betsäächertage
12. - 19. April Fischfestival Saar-Hunsrück	27 - 35	Fischfestival
17. - 25. August Kräuterküche Saar-Hunsrück	37 - 43	Kräuterküche
5. - 20. Oktober Kartoffeltage Saar-Hunsrück	45 - 54	Kartoffeltage
9. - 17. November Wildwoche Saar-Hunsrück	55 - 61	Wildwoche
EINKAUFSFÜHRER REGIONALE PRODUKTE		
Regionale Produkte und Traditionen	62	Regionaler Einkaufsführer
Das „Kräuterschwein“	66	
Ebbes von Hei!	68	
SooNahe	76	
Touristische Partner	82	



Bei allen Veranstaltungen spielen Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz eine wichtige Rolle. Deshalb kooperieren wir mit den Regionalinitiativen „Ebbes von Hei!“ und „SooNahe“ sowie mit dem Naturpark Saar-Hunsrück und mit weiteren Partnern.

Die Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück ist auch eine Premium-Genussregion.

Es gibt es eine große Dichte und Vielfalt an regionalen Produzenten und ebenso zahlreiche Gastronomen, die deren Produkte in Form von regionalen Gerichten und Getränken auf ihren Speisekarten anbieten. Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen diese kulinarischen Stärken der Region vorstellen und Sie zu einer genussvollen Reise einladen.

Im ersten Teil der Broschüre präsentieren 36 Gastronomen zusammen mit den regionalen Erzeugern im Rahmen der kulinarischen Aktionen

OMAS KÜCHE, FISCHESTIVAL, BETTSÄÄCHERTAGE, KRÄUTERKÜCHE, KARTOFFELTAGE und

WILDWOCHE über das Jahr 2019 verteilt kreative und traditionelle Küche aus regionalen Produkten.

Das sind vor allem die zahlreichen regionalen Produzenten, die touristischen Regionalorganisationen, Städte und Gemeinden der Region sowie der Naturpark Saar-Hunsrück, die sich mit Veranstaltungen an den kulinarischen Programmen beteiligen.

Die regionalen Produkte können Sie auch direkt beim Erzeuger oder in einer der zahlreichen Verkaufsstellen erwerben. Unser Einkaufsführer für regionale Produkte im zweiten Teil dieser Broschüre listet die Erzeuger und die Verkaufsstellen der regionalen Produkte auf.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit beim Genuss der Angebote unserer kulinarischen Aktionen.

Ihr Team des Wanderbüros der Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück



PREMIUM WANDERREGION SAAR-HUNSRÜCK – DIE PREMIUM-GENUSSREGION

Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück

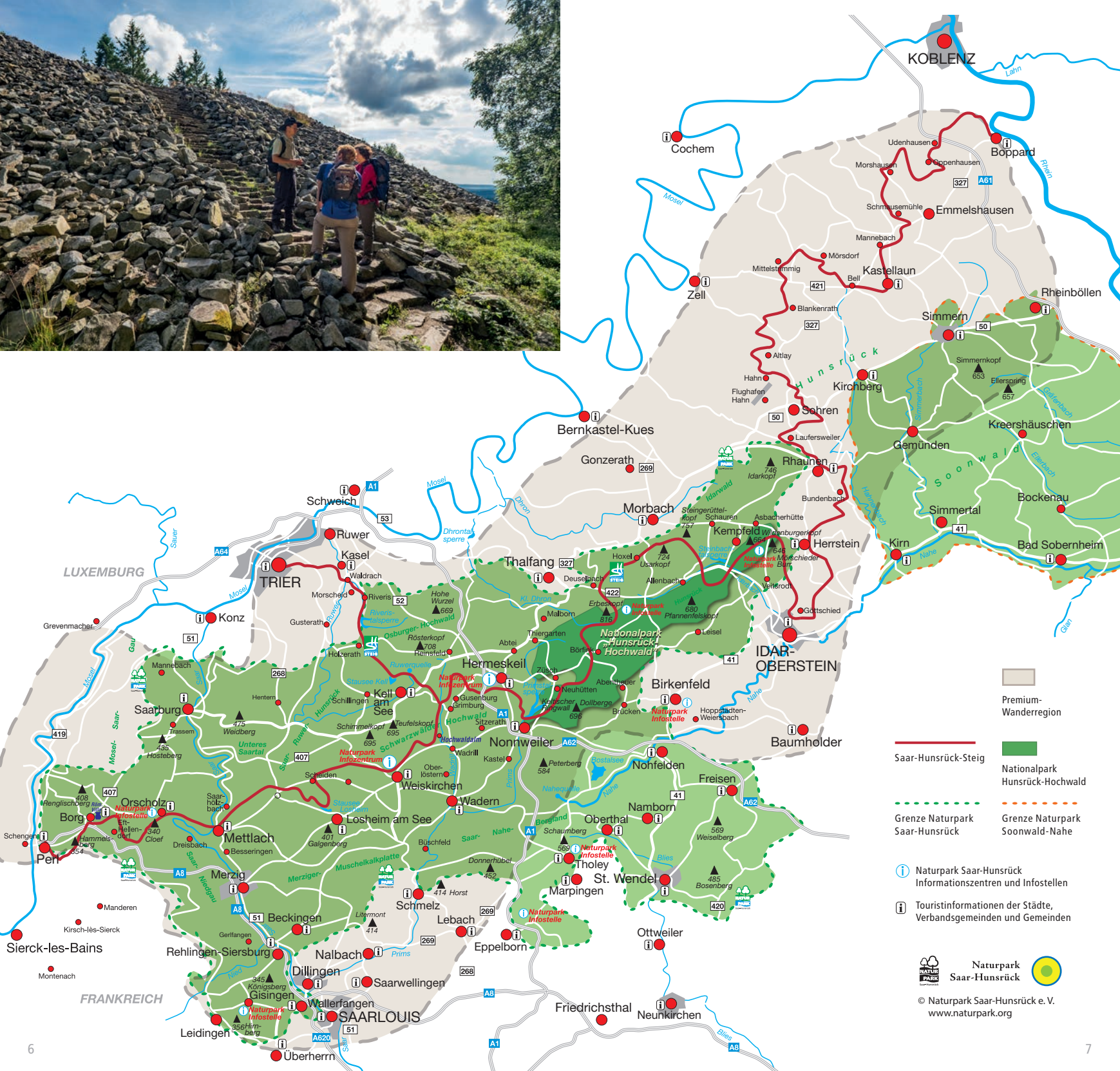
Die Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück bietet ein bundesweit einmaliges Angebot an zertifizierten Premiumwegen in höchster Qualität in einer schönen und abwechslungsreichen Mittelgebirgslandschaft. Und es gibt nicht nur die vom Deutschen Wanderinstitut ausgezeichneten Wege, sondern auch zahlreiche Infos über das Angebot sowohl in kostenfreien Broschüren als auch im Netz unter www.saar-hunsrueck-steig.de

Infos:

Alle Infos zur Region, den Wanderwegen und den kulinarischen Aktionen finden Sie auf www.saar-hunsrueck-steig.de **Kulinarik**

Die kostenfreien Broschüren zum Saar-Hunsrück-Steig, den 111 Traumschleifen, den Premium-Spazierwanderwegen sowie die Übersichtskarte über die Premium-Wanderregion und das Gastgeberverzeichnis gibt es bei allen touristischen Partnern in der Premium-Wanderregion.







ALLE GASTRONOMEN AUF EINEN BLICK

Adam's Bauernstube

Pehlinger Hof
66780 Gerflangen
Tel. +49 6833 1010
pehlingerhof@aol.com
► Seiten 40, 48



Weinhotel Klostermühle

Hauptstraße 1
54441 Ockfen
Tel. +49 6581 92930
weinhotel@klostermuehle-saar.de
www.klostermuehle-saar.de
► Seiten 22, 58



Restaurant Salzbadkeller

Freiherr-von-Stein-Str. 31
66693 Mettlach
Tel. +49 6864 2726044
info@salzbadkeller.de
www.salzbadkeller.de
► Seiten 22, 48



Hotel Restaurant Littermont

Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de
► Seiten 16, 22, 30, 40, 48, 58



Landhaus & Hotel Sonnenhof

Merziger Str. 3
66706 Perl
Tel. +49 6868 773
info@sonnenhof-perl.de
www.sonnenhof-perl.de
► Seiten 22, 30, 48



Hotel-Restaurant ROEMER

Schankstr. 2
66663 Merzig
Tel. +49 6861 93390
info@roemer-merzig.de
www.roemer-merzig.de
► Seiten 22, 30, 48, 58



St. Erasmus

Hotel-Restaurant
Kirchstraße 6a
54441 Trassem
Tel. +49 6581 9220
info@st-erasmus.de
www.st-erasmus.de
► Seiten 22, 30, 58



Landhotel Saarschleife

Cloefstraße 44
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 179-0
info@hotel-saarschleife.de
www.hotel-saarschleife.de
► Seite 48



Hochwälder Brauhaus

Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de
► Seiten 16, 22, 30, 48, 58



Maison au Lac

Zum Stausee 200
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 993434
restaurant@maison-au-lac.de
www.maison-au-lac.de
► Seiten 22, 48, 58



Hofgut Dösterhof Hofcafé

Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de
► Seiten 16, 22, 30, 40, 48, 58



Hotel-Restaurant Zur Post

Hochwälder Radstation
Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 91710
info@postkueche.de
www.postkueche.de
► Seiten 16, 40, 49, 59



Seehotel Losheim am See

Zum Stausee 202
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 60080
info@seehotel-losheim.de
www.seehotel-losheim.de
► Seiten 22, 30, 48, 58



Das Gasthaus im Panzhaus

Panzhaus 1
54314 Greimerath
Tel. +49 6587 991284
info@panzhaus.de
www.panzhaus.de
► Seiten 16, 58



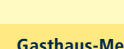
La KÜSine Restaurant

Zur KÜS 1
Gewerbegebiet II
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505 505
info@lakuesine.de
www.lakuesine.de
► Seiten 22, 30



Landgasthof Kopp

Am Kirchberg
54314 Hentern
Tel. +49 6587 7375
info@landgasthof-kopp.de
www.landgasthof-kopp.de
► Seiten 48, 58



Gasthaus-Metzgerei-Pension Maßem

Trierer Str. 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de
► Seiten 16, 22, 40, 48



Parkhotel Weiskirchen

Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 9190
info@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de
► Seiten 22, 40, 48, 58



Hotel-Restaurant Zum Schloßberg

Nunkircherstraße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de
► Seiten 16, 30, 40, 58



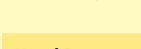
Hotel-Restaurant Fronhof & Hau's am See

54427 Kell am See
Tel. +49 6589 1641
info@hotel-fronhof.de
www.hotel-fronhof.de
► Seite 49



Landgasthof Kuhl

Hunsrückstraße 3
54421 Reinsfeld
Tel. +49 6503 1219
www.landgasthof-kuhl.de
► Seiten 22, 49



Hotel Restaurant Parkschenke Simon

Auensbach 68
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 669970
info@parkschenke-simon.de
www.parkschenke-simon.de
► Seiten 16, 22, 30, 49



Spießbratenhalle Schillingen

Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 618
info@spiebsbratenhalle.com
www.spiebsbratenhalle.com
► Seiten 49, 59





ALLE GASTRONOMEN AUF EINEN BLICK

Wendelinushof Hofküche

Wendelinushof
66606 St. Wendel
Tel. +49 6851 9398723
wendelinushof@wzb.de
www.wendelinushof.de
► Seiten 16, 22



Forellenhof Trauntal

In den Quellwiesen
54422 Börfink/Einschiederhof
Tel. +49 6782 989100
info@forellenhof-trauntal.de
www.forellenhof-trauntal.de
► Seiten 30



Hotel-Restaurant Café Steuer

Hauptstr. 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de
► Seiten 16, 31, 40, 49, 59



Gartenhotel Hunsrücker Fass

Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.gartenhotel-hunsruecker-fass.de
► Seiten 16, 22, 31, 40, 49, 59



Landgasthof Rauland

Hauptstraße 17
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 318
info@landgasthof-rauland.com
www.landgasthof-rauland.com
► Seiten 16, 31, 49, 59



Bahnhof Thalfang

Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de
► Seiten 16, 31, 40, 49, 59



Diamanthehotel Handelshof

Tiefensteiner Str. 235
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 93370
info@diamanthehotel-handelshof.de
www.diamanthehotel-handelshof.de
► Seiten 16, 59



Hotel-Restaurant Zum Stern

Ausweilerstraße 2
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 5877
kontakt@zum-stern-baumholder.de
www.zum-stern-baumholder.de
► Seiten 16, 22, 49, 59

Scherers Landgasthof

Oberdorf 2
55483 Horbruch
Tel. +49 6543 4060
post@schersers-landgasthof.de
www.schersers-landgasthof.de
► Seiten 22, 31, 59

Hotel-Restaurant Zum Felsenkeller

Hauptstr. 29
55487 Sohren
Tel. +49 6543 2260
m.klein@hotel-zum-felsenkeller.de
www.hotel-zum-felsenkeller.de
► Seite 49



Hotel Bergschlößchen

Nannhausener Straße 4
55469 Simmern / Hunsrück
Tel. +49 6761 9000
info@hotel-bergschloesschen.de
www.hotel-bergschloesschen.de
► Seiten 16, 49



Schmausemühle Hotel & Restaurant

Schmausemühle
56283 Gondershausen
Tel. +49 6745 270
info@schmausemuehle.de
www.schmausemuehle.de
► Seiten 31, 59



www.saarschleifenland.de



Verpflegungsrucksack vergessen? Lust auf regionale Produkte?

Im Saarschleifenland warten an drei Standorten entlang der Premiumwanderwege Versorgungsautomaten voll mit Lebensmitteln aus der Region auf Sie. Von der Wildsalami aus heimischer Jagd über Käse vom regionalen Hof bis zu Wein von der Obermosel und Edelbrand von heimischen Erzeugern ist für jeden das Richtige dabei. Und an jedem Automaten laden Tische und Bänke zum sofortigen Genuss ein.

Lassen Sie sich das Saarschleifenland schmecken!

Standorte:

- **Losheim-Waldhölzbach:** Dorfplatz Waldhölzbach am Felsenweg und am Saar-Hunsrück-Steig
- **Losheim-Scheiden:** Ortsmitte vor dem Gasthaus Scheidener Stuben, nur 50 Meter entfernt von Saar-Hunsrück-Steig, Felsenweg und Stausee-Tafeltour
- **Mettlach-Wehingen:** Dorfplatz vor dem Bistro Alte Schule, direkt am Start- und Zielpunkt vom Wehinger Viezpfad

SaarSchleifenLand
Im Saarland ganz oben

Saarschleifenland Tourismus GmbH
Torstraße 45, 66663 Merzig
Tel: 06861-80440, Fax: 06861-80444
tourismus@merzig-wadern.de

ALLE VERANSTALTUNGEN UNTER
www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

OMAS KÜCHE

26. JANUAR bis
10. FEBRUAR

Alte regionale Küchentraditionen leben wieder auf, wenn die Gastronomen eine Woche lang das Beste aus Omas Küche präsentieren.

gut zu wissen:

Es werden soweit wie möglich regional produzierte und saisonal verfügbare Produkte verarbeitet.

Beim Thema Fleisch geht es darum, das ganze aus der Region kommende Tier zu verarbeiten.



OMAS KÜCHE

26. JANUAR bis
10. FEBRUAR

Traditionelle und regionale Rezepte aus der Region

Nachhaltig produzierte Lebensmittel aus der Region werden im Rahmen der Aktion zu schmackhaften traditionellen Gerichten verarbeitet.

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

Die Aktion „Omas Küche“ wird zeigen, dass es auch anders geht. Es werden ausschließlich regional produzierte und nur saisonal verfügbare Produkte verarbeitet. So wird gezeigt, dass gesunde und schmackhafte Küche aus der Region alte Traditionen und neue Ideen kreativ miteinander verbindet.

Beim Thema Fleisch geht es darum, das ganze Tier zu verarbeiten. Zu Zeiten von „Omas Küche“ war

dies Alltag. Heute werden von unseren Betrieben Rindfleischsuppe, pikantes Schweinegulasch, Wildburger, Wildwurst, Schweinsbraten Großmutter Art oder Rinderrouladen angeboten. Ganz wie früher und doch zeitgemäß interpretiert.

Zu den Gerichten gibt es die passenden Weine von den Winzern der Anbaugebiete an Mosel, Saar, Ruwer, Nahe und Mittelrhein.

Lassen Sie sich überraschen von der Kreativität der Köche, die aus Überzeugung Partner von „Ebbes von Hei“ und „SooNahe“ geworden sind. Das Rahmenprogramm bietet zahlreiche interessante Veranstaltungen der beteiligten Akteure. Es reicht von geführten Wanderungen bis zu kulinarischen Events der Gastronomen.

Alle Infos und Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

MINI-RINDER-ROULADEN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

Für die Rouladen

- 12 dünne Rouladen zu je 80 g aus der Rinder-Oberschale
- Senf zum Einstreichen
- Pfeffer, Salz
- 1 dicke Zwiebel
- 2 Karotten
- 6 Gewürzgurken
- 12 dünne Scheiben Rauchfleisch
- 3 lange Holzspieße
- Mehl zum Bestäuben

Für die Sauce

- 1 dicke Zwiebel
- 2 Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stange Lauch
- 2 Löffel Tomatenmark
- ¼ Liter Rotwein
- Mehl zum Bestäuben
- 1 Liter leichte Rinderbrühe zum Auffüllen
- 4 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG: Die Arbeitsfläche leicht mit Pfeffer & Salz würzen und die Rouladen so auflegen, dass die breitere Seite nach unten zeigt. Dann dünn mit Senf bestreichen.

Die Rauchfleischscheibe längs auf die Roulade legen. Auf das untere, breitere Ende die fein geschnittenen Zwiebeln, die geraspelten Möhren und die ebenfalls geraspelten Gurken verteilen. Nun eng von der breiten zur schmalen Seite aufrollen, ggf. die breiten Enden vor dem Rollen einschlagen, dann wird die Roulade nicht zu breit und die Füllung tritt nicht so gerne aus. Je 4 Rouladen auf einen Holzspieß so aufstecken, dass die losen Enden gespießt sind und sich nicht mehr aufrollen können. Anschließend mit Mehl bestäuben.

Die Rouladen in einem Topf oder Bräter mit hohem Rand in heißem Fett von beiden Seiten anbraten, bis sie Farbe bekommen haben. Mit etwas Rotwein ablöschen und herausnehmen. Dann das fein gewürfelte Wurzelgemüse mit in den Topf geben und anrösten. Je gleichmäßiger und schöner das Gemüse anröstet, desto mehr Glanz und Geschmack bekommt die Sauce. Nun das

Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Mit dem restlichen Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder einreduzieren lassen.

Zum Schluss mit etwas Mehl bestäuben und mit der Brühe auffüllen. Der typische Rouladengeschmack entsteht u.a. durch den Röst- und Schmorvorgang, deswegen zum Auffüllen nur eine leichte Brühe verwenden. Die Sauce einmal aufkochen, die angebratenen Rouladenspieße einsetzen und im Rohr bei ca. 160 Grad 90 bis 120 Minuten schmoren lassen. Während des Schmorvorgangs 2 bis 3 Mal wenden, damit die Oberseiten, die evtl. aus der Sauce heraus schauen, nicht vertrocknen. Die Rouladen sind dann gar, wenn sie sich leicht vom Holzspieß lösen. Die Rouladen in eine Schüssel geben, dann die Sauce abschmecken, aufkochen und passieren. Auf die warmgestellten Rouladen geben.

Wie zu allen Gerichten mit dunkler Sauce passen hierzu Spätzle, am besten natürlich aus einem regionalen Mehl, wie das Dinkelmehl Typ 630 (Rezept Seite 37).



Rezept von
Michael Krämer
Hotel Restaurant
Zur Post
Kell am See

Wir machen mit!

OMAS KÜCHE

Wir machen mit!

Hier ist was los!

OMAS KÜCHE

Hier ist was los!

Ihre Gastgeber

Hotel Restaurant Litermont

Am Litermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-litermont.de
www.hotel-restaurant-litermont.de

Hochwälder Brauhaus

Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de

Hotel-Restaurant Zum Schloßberg

Nunkircher Straße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé

Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

Das Gasthaus im Panzhaus

Panzhaus 1
54314 Greimerath
Tel. +49 6587 991284
info@panzhaus.de
www.panzhaus.de

Gasthaus Metzgerei Pension Maßem

Trierer Straße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de

Hotel Restaurant Zur Post

Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 91710
info@postkueche.de
www.postkueche.de

Ferienpark Landal Hochwald

Ferienpark
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 914730
horeca.hochwald@landal.com
www.landal.de/hochwald

Hotel Restaurant Parkschenke Simon

Auensbach 68
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 669970
info@parkschenke-simon.de
www.parkschenke-simon.de

Wendelinushof Hofküche

Wendelinushof
66606 St. Wendel
Tel. +49 6851 9398723
wendelinushof@wzb.de
www.wendelinushof.de

Hotel-Restaurant Café Steuer

Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass

Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Landgasthof Rauland

Hauptstraße 17
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 318
info@landgasthof-rauland.com
www.landgasthof-rauland.com

Bahnhof Thalfang

Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de

Diamanthotel Handelshof

Tiefensteiner Str. 235
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 93370
info@diamanthotel-handelshof.de
www.diamanthotel-handelshof.de

Hotel-Restaurant Zum Stern

Ausweilerstraße 2
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 5877
kontakt@zum-stern-baumholder.de
www.zum-stern-baumholder.de

Hotel Bergschlößchen

Nannhausener Str. 4
55469 Simmern
Tel. +49 6761 9000
info@hotel-bergschloesschen.de
www.hotel-bergschloesschen.de

Veranstaltungen

SO 27.01.

WINTER-
WANDERUNG
DÜPPENWEILER

Geführte Wanderung
auf der Traumschleife
Litermont-Sagenweg

Info:
Gemeinde Beckingen
Tel.: +49 6835 55-105
bzw. 55-151
www.beckingen.de

SA 02.02.

KOCHKURS
KELL AM SEE
14 - 19 UHR

„Als Oma noch kein
Tütchen hatte.... Küchen-
technik aus alten Zeiten
frisch aufgekocht“

Gekocht wird ein 3-Gang-
Gericht, inkl. Kostproben &
Rezepten sowie Produkt- und
Einkaufsinfos. Vermittelt
werden Rezepte und Kniffe aus
alten Zeiten. Wie macht man
eine schwarze Zwiebel und was
sucht sie in der Brühe? Wie oft
löscht man einen Bratensatz ab
und warum schlägt man eine
Acht? Diese und andere Kniffe
aus Omas Küche machen einem
das Kochen leichter, ganz ohne
Chemie.

Kursleitung: Michael Krämer,
Küchenmeister

Preis pro Person: 35,- €

Info: Hotel zur Post
Tel. +49 6589 91710
www.postkueche.de

SO 10.02.

„OMAS BUFFET“
KELL AM SEE
12 UHR

Abschlussbüffet im
Hotel zur Post

Freuen Sie sich auf kräftige
Brühe, Tafelspitz, geschmorte
Rouladen, Arme Ritter,
Stampes & Co!

Preis pro Person:
28,50 €, Kinder reduziert.

Info:
Hotel zur Post
Tel. +49 6589 91710
www.postkueche.de



ALLE VERANSTALTUNGEN UNTER
www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

gut zu wissen:

„Bettsäächer“ ist als Heilmittel und Delikatesse seit Jahrhunderten bekannt. Er entschlackt und entgiftet den Körper.

Die jungen, nur leicht bitter schmeckenden Blätter werden als Salat verarbeitet und gelten als wahre Delikatesse.

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

09. MÄRZ bis
07. APRIL

„Bettsäächer“ ist die regionale Bezeichnung für Löwenzahn und ist die wörtliche Übersetzung für das französische Wort „pissenlit“.





BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

09. MÄRZ bis
07. APRIL

Leckeres rund um den Löwenzahn

Der Löwenzahn dient unter anderem der Blutreinigung und wird als Heilmittel bei Appetitlosigkeit, Konzentrationsschwäche oder bei Verdauungsstörungen eingesetzt. Er entschlackt und entgiftet den Körper.

Als Nahrungs- und Genussmittel ergeben die gelben Blüten einen wohlschmeckenden honigähnlichen Sirup oder ein Gelee als Brotaufstrich.

Die jungen, nur leicht bitter schmeckenden Blätter werden als Salat verarbeitet und gelten als wahre Delikatesse. Beliebt sind Bettsäächersalate in Kombination mit Schinken, Spinat, gebratenen Champignons oder mit Forellenfilet, Lachs und Zander, aber auch ganz traditionell mit Spiegelei und Bratkartoffeln.

Der von den Gastronomen angebotene Bettsäächer wird ausschließlich von regionalen Produzenten geliefert.

Kulinarische Spaziergänge zu den blühenden, wohlriechenden Löwenzahnpflanzen, geführte Wanderungen und Kulinarikevents der Gastronomen gibt es im Rahmenprogramm.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit beim Genuss der gesunden und wohlschmeckenden Bettsäächerkreationen.

Alle Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

NATURPARK- BETTSÄÄCHER- SALAT

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300 g junger
selbstgepflückter Löwenzahn
ca. 300 ml Milch

Für die Sauce:

Zutaten, z. B. von
Ebbes von Heil oder von der
Kulturlandschaftsinitiative
St. Wendeler Land
4 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig
1 kl. Knoblauchzehe,
gepresst
1 kl. Schalotte, gewürfelt
1 TL mittelscharfen Senf

Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Honig
2 Scheiben Dinkelbrot
klein gewürfelt oder
Bratkartoffeln
60 g Dürffleisch,
fein gewürfelt
2 Eier, hart gekocht,
je geviertelt
Rapsöl zum anbraten

ZUBEREITUNG:

Löwenzahn putzen

Für die Salatsauce alle Zutaten
miteinander verrühren.

Brotwürfel in Butter hellbraun rösten und
die Speckwürfel in Öl knusprig braten.

Salat mit der Sauce mischen. Brot- und
Speckwürfel darüber streuen und mit Ei
garnieren.

Die Variante mit Bratkartoffeln ist auch
sehr fein.

DER NATURPARK SAAR-HUNSRÜCK EMPFEHLT:

HONIG MIT LÖWENZAHNBLÜTEN

ZUTATEN

100 Löwenzahnblüten
500 g Akazienhonig

ZUBEREITUNG

Die Blüten abspülen und trocknen

Ein Glas zur Hälfte mit den Blüten
füllen, den Honig darüber gießen
und das Glas verschließen; die
Blüten steigen nach oben.

Das Glas mehrmals umdrehen, bis
die Blüten sich absetzen und nicht
mehr aufsteigen.



Rezept vom
Naturpark
Saar-Hunsrück

Wir machen mit!

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Hier ist was los!

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!



Ihre Gastgeber

Hotel Restaurant Littermont
Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de

**St. Erasmus –
Hotel & Restaurant**
Kirchstraße 6a
54441 Trassem
Tel. +49 6581 9220
info@st-erasmus.de
www.st-erasmus.de

Weinhotel Klostermühle
Hauptstraße 1
54441 Ockfen/Saar
Tel. +49 6581 92930
weinhotel@klostermuehle-saar.de
www.hotel.klostermuehle-saar.de

**Landhaus & Hotel
Sonnenhof**
Merziger Straße 3
66706 Perl
Tel. +49 6868 773
info@sonnenhof-perl.de
www.sonnenhof-perl.de

Restaurant Salzbadkeller
Freiherr-vom-Stein-Str. 31
66693 Mettlach
Tel. +49 6864 2726044
info@salzbadkeller.de
www.salzbadkeller.de

Hotel Restaurant Roemer
Schankstraße 2
66663 Merzig
Tel. +49 6861 93390
info@roemer-merzig.de
www.roemer-merzig.de

Hochwälder Brauhaus
Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de

Maison au Lac
Zum Stausee 200
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 993434
restaurant@maison-au-lac.de
www.maison-au-lac.de

Seehotel Losheim am See
Zum Stausee 202
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 60080
info@seehotel-losheim.de
www.seehotel-losheim.de

La KÜSine Restaurant
Zur Kùs 1
Gewerbegebiet II
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505505
info@lakuesine.de
www.lakuesine.de

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 9190
info@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé
Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

**Gasthaus Metzgerei
Pension Maßem**
Trierer Straße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de

Landgasthof Kuhl
Hunsrückstraße 3
54421 Reinsfeld
Tel. +49 6503 1219
Landgasthof-Kuhl@web.de

**Hotel Restaurant
Parkschenke Simon**
Auensbach 68
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 669970
info@parkschenke-simon.de
www.parkschenke-simon.de

Wendelinushof Hofküche
Wendelinushof
66606 St. Wendel
Tel. +49 6851 9398723
wendelinushof@wzb.de
www.wendelinushof.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass
Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Hotel-Restaurant Zum Stern
Ausweilerstraße 2
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 5877
kontakt@zum-stern-baumholder.de
www.zum-stern-baumholder.de

Scherers Landgasthof
Oberdorf 2
55483 Horbruch
Tel. +49 6543 4060
post@scherers-landgasthof.de
www.scherers-landgasthof.de

Veranstaltungen

SA 23.03.

MAHLZEIT
MORSHAUSEN
14:30 UHR

**Von Hochzeitsmahl bis
Leichenschmaus:** Besondere
Speisen, ihre gesellschaftliche
und kulturelle Bedeutung. Was
wurde aufgetischt? Eine Wan-
derung rund um die Tafelei.

Treffpunkt:
Parkplatz Morshausen

Info:
Tourist-Info Emmelshausen
Tel. +49 6747 93220
www.rhein-mosel-dreieck.de

SO 24.03.

FRÜHLINGS-
WANDERUNG
BECKINGEN

**Geführte Wanderung
auf der Traumschleife
Beckinger SaarBlicke**

Info:
Gemeinde Beckingen
Tel.: +49 6835 55-105
bzw. 55-151
www.beckingen.de

SO 24.03.

FRÜHLINGS-
WANDERUNG FÜR
FRAUEN
WEISKIRCHEN
13:30 UHR

Info:
Hochwald Touristik Weiskirchen
Tel. +49 6876 70937
www.weiskirchen.de

SO 31.03.

KULINARISCHER
STADTRUNDGANG
SAARBURG

**Geführter Stadtrundgang
durch Saarburg,** unterwegs
wechselnde Einkehr in ausge-
wählten Restaurants zu Aperit-
tig, Vorspeise, Hautgericht
und Dessert.

Tickets sind bis freitags vor der
Veranstaltung in den Tourist-
Informationen Saarburg und
Konz erhältlich.

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

Dauer: ca. 4 Stunden



Hier ist was los!

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 06.04.

KRÄUTER-
SPAZIERGANG

LOSHEIM AM SEE
15 UHR

„Das Wiesenbuffet
ist eröffnet“

Schon unsere Vorfahren wussten, dass die Frühlingskräuter unsere Energie steigern und für die Gesundheit und das Wohlbefinden von besonders großem Wert sind. Wir begeben uns auf Entdeckungsreise, um das junge, zarte Grün näher kennen zu lernen.

Treffpunkt:
Tourist-Info am
Stausee Losheim

Gebühr:
7,50 € inkl. kleinem Imbiss
Nur mit Voranmeldung.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de

SA 06.04.

NATURKUNDLICHE
SAMSTAGS-
WANDERUNG

WEISKIRCHEN
13:30 UHR

Info:
Hochwald Touristik Weiskirchen
Tel. +49 6876 70937
www.weiskirchen.de

SA 06.04.

VEITSRODTER
REGIONALMARKT
MARKTGELÄNDE
VEITSRODT

Immer am ersten Samstag in den Monaten März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober und November finden in der Markthalle Veitsrodt Regionalmärkte statt, an denen an bis zu 30 Ständen Produkte aus unserer Region verkauft werden.

Info:
EdelSteinLand Tourist-
Information Herrstein
Tel. +49 6785 79104
www.edelsteinland.de und
www.veitsrodt.de



Hier ist was los!

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 06.04.

EINE RUNDE UM
DAS SCHÖNE
MORSCHOLZ
DORFPLATZ
MORSCHOLZ
13 UHR

Der 2017 eröffnete Rundwanderweg rund um Morscholz RuM1 sorgt für ganz neue Blicke auf die Landschaft des Hochwaldes. Die 14 km lange Tour unter Leitung von Gerhard Burtcher streift aber auch das Steinberger Land.

Info:
Tourist-Information
Stadt Wadern
Tel. +49 6871 5070
www.wadern.de

SO 07.04.

KULINARISCHE
LÖWENZAHN- UND
FRÜHLINGSKRÄU-
TERWANDERUNG
ST. WENDEL
14 UHR

**Rund um den Wendelinushof
St. Wendel**

Preis pro Person:
Erwachsene 12,00 €, Kinder
von 6 - 12 Jahren 6,00 €, inkl.
Kräutersnack sowie Skript

Info:
Naturpark Saar-Hunsrück
Geschäftsstelle Hermeskeil
Tel. +49 6503 9214-0
naturerlebnis@naturpark.org

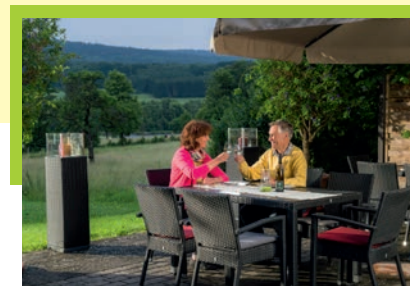
SO 07.04.

FRÜHJAHR-
WANDERUNG MIT
KULINARISCHEM
ABSCHLUSS
BAUMHOLDER

**Geführte Wanderung über die
Traumschleife Bärenbachpfad
mit kulinarischem Abschluss
mit Bettsäächgerichten.**

Voranmeldung erforderlich.

Info:
Verbandsgemeinde Baumholder
Tel. +49 6783 81 16
www.vgv-baumholder.de



ALLE VERANSTALTUNGEN UNTER
www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

A photograph of two fresh fish, likely sea bream, resting on a wooden cutting board. The fish are surrounded by fresh herbs, including rosemary and basil, and coarse salt. A glass jar of olive oil and a lemon are also visible in the background.

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

12. bis 19. APRIL

Obwohl die meisten bei Fisch sofort an Meer denken, kann man in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen entdecken.

gut zu wissen:

Das Fischfestival möchte Sie mit dem außergewöhnlichen Geschmack von Saibling oder Bachforelle begeistern.

Die Fische kommen aus regionalen Betrieben, die eine naturnahe Fischzucht auf der Grundlage von hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben.



FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

12. bis 19. APRIL

Leckeres rund um die heimischen Fischarten

Obwohl die meisten bei Fisch sofort an Meer denken, kann man in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen entdecken.

In unserer Region finden Forellen, Saiblinge, Hechte und Zander mit klarer Luft und sauberem Wasser beste natürliche Voraussetzungen. Bei den regionalen Fischproduzenten steht die Zucht von Bachforellen, Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saibling im Mittelpunkt.

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

Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem und dem Forellenhof Trauntal in Börfink gibt es zwei mittelständische Produzenten, die eine naturnahe Fischzucht auf der

Grundlage von hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben.

Sie verkaufen die Fische vor Ort an ihre Kunden und beliefern die Küchen der an der Aktion teilnehmenden Restaurants.

Fisch und Weißwein ergänzen sich perfekt. Deshalb bieten die teilnehmenden Gastronomen die passenden regionalen Weine aus den Anbaugebieten an Mosel, Saar, Ruwer, dem Mittelrhein und der Nahe an.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in den am Fischfestival teilnehmenden Restaurants.

Alle Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/kulinarik

VORSPEISE VARIATION AUS DEM TRASSEMER WEIHER

CARPACCIO VOM BACHSAIBLING
FORELLENSCHAUMSÜPPCHEN
LACHSFORELLENTARTAR IM REISBLATT

ZUTATEN PESTO:

Petersilie · Thymian · Salz · Olivenöl · Pinienkerne · Junger Spinat · Limette

ZUBEREITUNG:

Carpaccio vom Bachsaibling:

Saiblingfilets plattieren, auf Klarsichtfolie legen und mit Pesto bestreichen, aufrollen und fest zudrehen. Einen Tag frieren lassen.

Forellenschaumsüppchen:

Karkasse und Haut von Räucherforelle mit Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Lorbeerblatt und Meerrettich farblos andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond auffüllen, aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit Sahne, Salz und Limettensaft verfeinern.

Lachsforellentartar auf

Apfel-Gurken-Salat:

Lachsforellen mit Meersalz, ein wenig Pökelsalz, Thymian, Senfkörner, Wacholderbeeren, Zimt und Sternanis beizen und 1 Tag ruhen lassen.

Die Lachsforellen fein würfeln. Würfel von roten Zwiebeln, Gurke, Lauchzwiebeln untermischen und mit Olivenöl, Cayenne-Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken. Reisblätter kurz einweichen und das Tartar damit einwickeln.

Apfel-Gurken-Salat

Äpfel und Gurken in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Zucker, Apfelessig, Olivenöl und Cayenne-Pfeffer würzen.

Servieren:

Das Lachsforellentartar auf dem Apfel-Gurken-Salat anrichten. Das Forellenschaumsüppchen in Espresso-Tasse geben.

Das Carpaccio vom Bachsaibling mit Aufschnittmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden.



Rezept vom
Hotel-Restaurant
St. Erasmus
Trassem

Wir machen mit!

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!

Ihre Gastgeber

Hotel Restaurant Littermont
Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de

**St. Erasmus -
Hotel & Restaurant**
Kirchstraße 6a
54441 Trarissen
Tel. +49 6581 9220
info@st-erasmus.de
www.st-erasmus.de

**Landhaus & Hotel
Sonnenhof**
Merziger Straße 3
66706 Perl
Tel. +49 6868 773
info@sonnenhof-perl.de
www.sonnenhof-perl.de

Hotel Restaurant Roemer
Schankstraße 2
66663 Merzig
Tel. +49 6861 93390
info@roemer-merzig.de
www.roemer-merzig.de

Hochwälder Brauhaus
Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de

Seehotel Losheim am See
Zum Stausee 202
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 60080
info@seehotel-losheim.de
www.seehotel-losheim.de

La KÜSine Restaurant
Zur Kùs 1
Gewerbegebiet II
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505505
info@lakuesine.de
www.lakuesine.de

**Hotel-Restaurant
Zum Schloßberg**
Nunkircher Straße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé
Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

Ferienpark Landal Hochwald
Ferienpark
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 914730
horeca.hochwald@landal.com
www.landal.de/hochwald

**Hotel Restaurant
Parkschenke Simon**
Auensbach 68
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 669970
info@parkschenke-simon.de
www.parkschenke-simon.de

Forellenhof Trauntal
In den Quellwiesen
54422 Börfink / Einschiederhof
Tel. +49 6782 989100
info@forellenhof-trauntal.de
www.forellenhof-trauntal.de



Wir machen mit!

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!

Ihre Gastgeber

**Hotel-Restaurant
Café Steuer**
Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass
Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Landgasthof Rauland
Hauptstraße 17
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 318
info@landgasthof-rauland.com
www.landgasthof-rauland.com

Bahnhof Thalfang
Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de

Scherers Landgasthof
Oberdorf 2
55483 Horbruch
Tel. +49 6543 4060
post@scherers-landgasthof.de
www.scherers-landgasthof.de

**Hotel & Restaurant
Schmausemühle**
56283 Gondershausen
Tel. +49 6745 270
info@schmausemuehle.de
www.schmausemuehle.de



Hier ist was los!

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 13.04.

WANDERUNG
MIT MENÜ
GONDERSHAUSEN
14:30 UHR

Themenwanderung mit
Julia Zilles mit anschließen-
dem 3-Gänge-Menü in der
Schmausemühle

Preis pro Person: 35,00 €

Info:
Tourist-Info Emmelshausen
Tel. +49 6747 93220
www.rhein-mosel-dreieck.de

SO 14.04.

KULINARISCHE
BETTSÄÄCHER-
WANDERUNG
HAUS SAARGAU,
GISINGEN
10 UHR

Kulinarische Bettsääch-
erwanderung rund um das
Naturparkdorf Gisingen

Preis pro Person: 9,00 €
Begrenzte Teilnehmerzahl, früh-
zeitige Anmeldung erforderlich.

Info:
Naturpark Saar-Hunsrück
Geschäftsstelle Hermeskeil
Tel. +49 6503 9214-0
naturerlebnis@naturpark.org



Hier ist was los!

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

DO 18.04.

WILDKRÄUTERWANDERUNG
AM GRÜNDONNERSTAG
LOSHEIM AM SEE
15 UHR

Warum heißt der Gründonnerstag
eigentlich Gründonnerstag?

Eine der vielen Erklärungen geht zurück auf den Brauch, am
Gründonnerstag eine Kräutersuppe zu essen. Machen Sie sich
auf den Weg mit der Wildkräuterexpertin Yasemin Bier, um die
verschiedenen Frühlingskräuter kennen zu lernen, für die tradi-
tionelle 9-Kräutersuppe. Im Anschluss genießen Sie gemeinsam
die „Grüne Neune“ und lassen die vitalisierenden frischen
Kräuter auf sich wirken.

Leitung:
Yasemin Bier, Heilpraktikerin

Treffpunkt:
Rittscheid-Hütte Mitlosheim

Dauer: ca 3 Stunden

Gebühr: 9,00 € inkl. Imbiss
Teilnahme nur nach vorheriger Anmeldung.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de

SA 20. –
SO 21.04.

CIRQUE DES
GOURMETS

MERZIG

Großes Gourmetfestival
mit Markt der regionalen
Köstlichkeiten im Zeltpalast
Merzig

Info:
Saarschleifenland
Tourismus GmbH
Tel. +49 6861 80440
www.saarschleifenland.de





FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Forellenhof Trauntal

Regionale Produzenten



Die Teichwirtschaft des Forellenhofs 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.

Der Forellenhof erzeugt in naturnaher Aufzucht vom Ei über den Brütling bis zum Speisefisch Regenbogen- und Bachforellen, sowie Saiblinge. Er vermarktet die Forellen als frische Schlachtfische, filetiert in der Räucherei zu Räucherfisch verarbeitet oder gebeizt.

Das regionale 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.



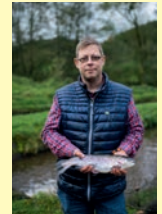
FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK

Forellengut Rosengarten

Regionale Produzenten

Der im idyllischen Leukbachtal gelegene Fischzuchtbetrieb befindet sich seit 1971 in Familienbesitz. Auf einer Gesamtfläche von 6,5 ha bewirtschaftet der Betrieb 30 Erdteiche. In 3 Bruthäusern werden pro Jahr ca. 750.000 Fischeier für die Zucht erbrütet. Das Forellengut erzeugt in naturnaher Aufzucht verschiedene Salmoniden wie Regenbogen-, Bach-, sowie Lachs- und Goldforellen und Saiblinge vom Ei bis zum Speisefisch. Fischarten wie Zander, Stör und Karpfen runden das Zuchtprogramm ab. Die im Forellengut aufgezogenen Fische werden nach bester handwerklicher Tradition zu delikaten Fischspezialitäten veredelt und im Hofladen, sowie an regionale Gastronomie und Einzelhandel verkauft. Marc Rosengarten ist seit November 2018 der erste von der IHK-Bremen geprüfte Fischsommelier der Großregion.

Veranstaltungstipp: Vom 29.06.-30.06.2019 findet das **HOFFEST AUF DEM FORELLENGUT ROSENGARTEN** statt.



© Tourismus Zentrale Saarland / Marcus Simaltis



Forellengut Rosengarten
Marc Rosengarten
Untere Neumühle 48-57
54441 Trassem
Tel. +49 6581 9199-0
info@fisch-rosengarten.de
www.fisch-rosengarten.de

Geschäftszeiten
MO bis FR: 8-12 u. 13:30 - 17 Uhr
SA: 8-12 Uhr

Hofladen:
DO und FR: 10-12 u. 14-17 Uhr
SA: 8-12 Uhr



© Marcus Simaltis

ALLE VERANSTALTUNGEN UNTER
www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

17. bis 25. AUGUST

Die Natur bietet ein breites Spektrum an einheimischen Pflanzen mit gesundheitsfördernder Wirkung.

gut zu wissen:

Die Wildkräuterküche hat eine jahrhundertealte Tradition und ist heute vielfältiger denn je. Sie schmeckt und ist gesund. Die Kräuter enthalten viele Mineralien und sind reich an Vitaminen.

Die verwendeten Kräuter kommen ausschließlich von regionalen Produzenten oder aus eigenen Kräutergärten.



KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

17. bis 25. AUGUST

Wildkräuter & Co.

Wildkräuter wachsen überall in der Natur, sind wohlschmeckend und haben eine vitalisierende Wirkung auf unseren Körper.

Die ätherischen Öle der Küchenkräuter wirken sich positiv auf Verdauung und Gesundheit aus.

Zarte Baublätter, schmackhafte Fichtenspitzen und frische Wildkräuter erfreuen Herz, Seele und Gaumen. Die Wildkräuterküche hat eine jahrhundertealte Tradition und ist heute vielfältiger denn je. Und sie schmeckt.

Kräuter können in der Küche äußerst vielseitig zum Einsatz kommen: Suppen, Pasta, Kuchen, Fischgerichte, Dips, Pesto, Salate und Kräutersoßen, vor allem für Fisch und Geflügel, sind sie beliebt. Die verwendeten Kräuter kommen ausschließlich von regionalen Produzenten oder aus eigenen Kräutergärten.

Lassen Sie sich überraschen: Die an der Aktion beteiligten Gastronomen bieten ein vielfältiges, gesundes und schmackhaftes Spektrum an Kräuterküche an.

Kräuterwanderungen, vor allem organisiert vom Naturpark Saar-Hunsrück, und andere kulinarische Aktionen runden das Angebot ab.

Lassen Sie sich verwöhnen von der gesunden und schmackhaften Kräuterküche der Mitgliedsgastronomen der Regionalinitiativen „SooNahe“ und „Ebbes von Hei“.

Alle Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

DINKELSPÄTZLE MIT BRENNESSELN UND GIERSCHE

ZUTATEN

Für die Spätzle
200 gr. Dinkelmehl Type 630
2 frische Eier
ca. 200 ml Mineralwasser
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Kräuterpesto
2 große Hände voll
Brennesselblätter
(die oberen 4-6 Blätter)
2 Hände voll Gierschblätter
1 rote Zwiebel
100 gr. Sonnenblumenkerne, Walnüsse oder Haselnüsse
1 Stich Butter

ZUBEREITUNG:

Spätzleteig:

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig schlagen, bis dieser Blasen wirft.

ca. 0,5 Stunde ruhen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln, oder über ein Brett direkt ins Wasser schaben.

Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Kelle in lauwarmes Wasser schöpfen und zur Seite stellen.

Die Brennesselblätter und die Gierschblätter grob schneiden. Zwiebel klein würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Sonnenblumenkerne, Walnüsse oder Haselnüsse etwas mit anrösten und die Brennessel-, und Gierschblätter darin schwenken und etwas dünsten.

Die abgeschöpften Spätzle dazu geben, zusammen erhitzen und abschmecken.

Dampfend heiß anrichten und mit reichlich geriebenem Parmesan servieren.

regional + gut!

Natürlich können Sie das Dinkelmehl Type 630 regional beziehen. Fragen Sie bei den Produzenten im Heft ab Seite 68!



**Rezept von
Doris Jakobs
Britten**

Wir machen mit!

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Ihre Gastgeber

Adam's Bauernstube
Pehlinger Hof
66780 Gerlfangen
Tel. +49 6833 1010
pehlinghof@aol.com

Hotel Restaurant Littermont
Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 9190
info@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de

**Hotel-Restaurant
Zum Schloßberg**
Nunkircher Straße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé
Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

**Gasthaus Metzgerei
Pension Maßem**
Trierer Straße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de

Hotel Restaurant Zur Post
Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 91710
info@postkueche.de
www.postkueche.de

**Hotel-Restaurant
Café Steuer**
Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass
Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Bahnhof Thalfang
Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de



Hier ist was los!

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!



Veranstaltungen

SO 11.08.
.....
**KRÄUTERWISCH-
EINE ALTE
TRADITION**
.....
**LOSHEIM AM SEE
10:30 UHR**

Auf einem Spaziergang erfahren Sie Wissenswertes, Heilsames und Amüsantes über Wildpflanzen und die Tradition des Kräuterrisch. Im Anschluss gibt es Kostproben aus der Wildkräuterküche. Leitung: Klaudia Landahl, Kräuterpädagogin

Treffpunkt:
Tourist Info am Stausee

Gebühr:
9,00 € inkl. kleinem Imbiss
Anmeldung erforderlich.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 901800
www.losheim.de

**FR 16. –
SO 18.08.**
.....

**ALTBURGFESTIVAL
KELTSIEDLUNG
ALTENBURG**

Das Celtic-Folk-Festival in der stimmungsvollen Kulisse der rekonstruierten „Keltsiedlung Altburg“ im Hahnenbachtal, dem „Tal der Jahrtausende“ bei Bundenbach, in unmittelbarer Nähe der „Traumschleife Hahnenbachtaltour“ - Deutschlands schönster Wanderweg (Touren) 2012. Von Freitag bis Sonntag findet tagsüber und abends während des Festivals auch ein bunter mittelalterlicher Markt statt.

Info:
www.altburgfestival.de

SA 17.08.
.....
**NATURKUNDLICHE
SAMSTAGS-
WANDERUNG**
.....
**WEISKIRCHEN
13:30 UHR**

Info:
Hochwald Touristik
Weiskirchen
Tel. +49 6876 70937
www.weiskirchen.de



Hier ist was los!

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SO 18.08.

GEFÜHRTE
WANDERUNG

FRAUENBERG

Geführte Wanderung
über die Traumschleife
Gräfin Lorretta mit
Besichtigung der Frauenburg

Info:
Verbandsgemeinde
Baumholder
Tel. +49 6783 81 16
www.vgv-baumholder.de

SO 18.08.

GEFÜHRTE
WANDERUNG

HERRSTEIN
14 UHR

Geführte Wanderung
auf der Traumschleife
„Mittelalterpfad“

Zusammen mit unserem Wan-
derführer erwandern Sie die
Traumschleife Mittelalterpfad
und lassen den Nachmittag im
Anschluss bei „Omas gefüll-
ten Klößen“ ausklingen.

Preis pro Person: 10,00 €
inkl. 1 gefüllter Klob mit
Speckrahmsauce und Apfelmus

Info:
EdelSteinLand
Tourist-Information Herrstein
Tel. +49 6785 79 104 und
+49 6781 64871
www.edelsteinland.de



Hier ist was los!

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SO 25.08.

PLATT EM GARDEN
MÉT KAFFEE ON
KOUCHEN

HAUS SAARGAU,
GISINGEN

Mundartlesung
im Duft- und Würzgarten
Haus Saargau bei Kaffee
und Kuchen

Info:
Tourist-Information Saarlouis
Tel. +49 6831 444 449
www.rendezvous-saarlouis.de

SA 31.08.

KRÄUTER-
SPAZIERGANG: DIE
HEILKRÄFTE DES
HOLUNDERS

LOSHEIM AM SEE
14 UHR

Geschichten, Gesundheit,
Genuss rund um den
Holunderbusch

Unter diesem Motto steht dieser
Kräuterspaziergang, zu dem Sie
herzlich eingeladen sind. Im An-
schluss stärken wir gemeinsam
unser Immunsystem mit einer
warmen Holundersuppe und
anderen Köstlichkeiten aus der
Wildkräuterküche.

Leitung:
Yasemin Bier, Heilpraktikerin

Treffpunkt:
Rittscheid-Hütte Mitlosheim

Gebühr: 9,00 €
Teilnahme nur nach vorheriger
Anmeldung.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de



ALLE VERANSTALTUNGEN UNTER
www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

5. bis 20. OKTOBER

Die Kulturpflanze zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Erde und ist traditionell ein fester Bestandteil der deutschen Küche.

gut zu wissen:

Die angebotenen Kartoffeln kommen ausschließlich von Produzenten aus der Region.

Kartoffeln enthalten viele Nährstoffe, kaum Fett, viel Eiweiß und Vitamin C.



KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

5. bis 20. OKTOBER

Leckeres rund um die Knolle

Die Kartoffel kam einst aus Amerika nach Europa. Zuerst meist als Zierpflanze genutzt, dauerte es, bis sie den Weg als essbare Knolle in den Kochtopf fand. Heute werden weltweit jährlich mehr als 300 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet.

Die Kulturpflanze zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Erde und ist traditionell ein fester Bestandteil der deutschen Küche.

Im Hunsrück und im Saarland wurde die „Grumbeer“ oder „Grumbier“ (von Grundbirne) schon sehr früh angebaut. Dabei sind die Zubereitungsarten damals wie heute sehr vielfältig: sie wird gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, als Stampes (Püree) gestampft, zu Grumbeersuppe (Kartoffelsuppe) gekocht, zu Schales oder Dibbelabbes gerieben oder sogar zu Grommbeerworscht (Kartoffelwurst) verwurstet.

Vielseitige, schmackhafte Kartoffelgerichte findet man heute das ganze Jahr auf den Speisekarten unserer regionalen Gastronomie. Im Rahmen der Kartoffeltage Saar-Hunsrück werden die beteiligten Gastronomen ein umfangreiches Spektrum von einfachen traditionellen Kartoffelgerichten bis hin zu raffinierten Kreationen anbieten.

Die dort angebotenen Kartoffeln kommen ausschließlich von Produzenten aus der Region.

Daneben gibt es, wie bei allen kulinarischen Aktionen, ein umfangreiches und vielfältiges Rahmenprogramm der beteiligten Tourist-Informationen und Gastronomen.

Alle Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

GEFÜLLTE KLÖSSE

ZUTATEN FÜR 4 KLÖSSE:

1,0 kg Kartoffeln (geschält)	Petersilie
Kartoffelmehl	50 gr. Lauch
300 gr. Rauchfleisch	6 altbackene Brötchen
100 gr. Zwiebeln	100 gr. Butter
etwas Mehl	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Eier	600 ml. Sahne

ZUBEREITUNG:

Eine Hälfte der Kartoffeln in Salzwasser kochen und die 2. Hälfte roh reiben und ruhen lassen.

Gekochte Kartoffeln abkühlen und ausdünsten lassen, durch eine Presse drücken oder fein zerstampfen. Von den geriebenen Kartoffeln den Fond abgießen und mit der, von der geriebenen Masse abgesetzten, Kartoffelstärke zur gekochten Kartoffelmasse geben. 1 Ei und 1 Eigelb, Salz, Muskat dazu geben. Alles gut miteinander verkneten. Altbackene Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden und mit 50 Gramm Butter in der Pfanne leicht anbräunen, Zwiebel- und Speckwürfel anschließend dazugeben und anrösten. Mit 100 ml Sahne angießen.

1 Ei zur Bindung einrühren sowie gehackte Petersilie und Lauchstreifen dazugeben und etwas auskühlen lassen. Die Masse mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und zu 4 gleich großen Bällchen formen.

Die Kartoffelmasse ebenfalls in 4 gleich große Klöße rollen. Dann die Kartoffelbälle flach drücken, das Brotklößchen draufsetzen und mit dem Kartoffelteig ummanteln. Die gefüllten Klöße in gesalzenem Wasser sieden lassen, bis sie im Topf aufsteigen. Für die Soße die Zwiebel- und Speckwürfel mit der restlichen Butter dünsten. Danach mit etwas Mehl bestäuben und mit der restlichen Sahne auffüllen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Klob in einem tiefen Teller anrichten, die Soße darüber gießen und mit Petersilie garnieren.

Dazu reicht man Apfelmus.

Weitere Varianten sind gefüllte Klöße mit Hackfleisch oder Leberwurst.



Rezept vom
Hotel Restaurant
Café Steuer
Naturpark-Dorf
Allenbach

Wir machen mit!

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Ihre Gastgeber

Adam's Bauernstube
Pehlinger Hof
66780 Gerlfangen
Tel. +49 6833 1010
pehlingerhof@aol.com

Hotel Restaurant Littermont
Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de

Landhaus + Hotel Sonnenhof
Merziger Straße 3
66706 Perl
Tel. +49 6868 773
info@sonnenhof-perl.de
www.sonnenhof-perl.de

Landhotel Saarschleife
Cloefstraße 44
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 1790
info@hotel-saarschleife.de
www.hotel-saarschleife.de

Restaurant Salzbadkeller
Freiherr-vom-Stein-Str. 31
66693 Mettlach
Tel. +49 6864 2726044
info@salzbadkeller.de
www.salzbadkeller.de

Hotel Restaurant Roemer
Schankstraße 2
66663 Merzig
Tel. +49 6861 93390
info@roemer-merzig.de
www.roemer-merzig.de

Hochwälder Brauhaus
Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de

Maison au Lac
Zum Stausee 200
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 993434
restaurant@maison-au-lac.de
www.maison-au-lac.de

Seehotel Losheim am See
Zum Stausee 202
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 60080
info@seehotel-losheim.de
www.seehotel-losheim.de

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 9190
info@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé
Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

Landgasthof Kopp
Am Kirchberg 5
54314 Hentern
Tel. +49 6587 7375
info@landgasthof-kopp.de
www.landgasthof-kopp.de

Gasthaus Metzgerei Pension Maßem
Trierer Straße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de



Wir machen mit!

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Ihre Gastgeber

Spießbratenhalle Schillingen
Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 618
info@spiebsbratenhalle.com
www.spiebsbratenhalle.com

Hotel Restaurant Zur Post
Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 91710
info@postkueche.de
www.postkueche.de

Ferienpark Landal Hochwald
Ferienpark
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 914730
horeca.hochwald@landal.com
www.landal.de/hochwald

Hotel-Restaurant Fronhof & Hau's am See
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 1641
info@hotel-fronhof.de
www.hotel-fronhof.de

Landgasthof Kuhl
Hunsrückstraße 3
54421 Reinsfeld
Tel. +49 6503 1219
Landgasthof-Kuhl@web.de

Hotel Restaurant Parkschenke Simon
Auensbach 68
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 669970
info@parkschenke-simon.de
www.parkschenke-simon.de

Hotel-Restaurant Café Steuer
Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass
Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Landgasthof Rauland
Hauptstraße 17
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 318
info@landgasthof-rauland.com
www.landgasthof-rauland.com

Bahnhof Thalfang
Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de

Hotel-Restaurant Zum Stern
Ausweilerstraße 2
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 5877
kontakt@zum-stern-baumholder.de
www.zum-stern-baumholder.de

Hotel Zum Felsenkeller
Hauptstraße 29
55487 Söhren
Tel. +49 6543 2260
m.klein@hotel-zum-felsenkeller.de
www.hotel-zum-felsenkeller.de

Hotel Bergschlößchen
Nannhausener Str. 4
55469 Simmern
Tel. +49 6761 9000
info@hotel-bergschloessen.de
www.hotel-bergschloessen.de





KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 21.09.

„DIE TOLLE
KNOLLE“ UND
WAS WIR AUS IHR
MACHEN

GONDERSHAUSEN
14:30 UHR

Unser liebstes Gemüse
in all seiner Vielfalt

Treffpunkt:
Pfarrheim Gondershausen

Dauer Wanderung:
ca. 2,5 Stunden

Info:
Tourist-Info Emmelshausen
Tel. +49 6747 93220
www.rhein-mosel-dreieck.de

SO 22.09.

KULINARISCHER
STADTRUNDGANG
SAARBURG

**Geführter Stadtrundgang
durch Saarburg**, unterwegs
wechselnde Einkehr in ausge-
wählten Restaurants zu Aperit-
tig, Vorspeise, Hauptgericht
und Dessert.

Dauer: ca. 4 Stunden

Tickets sind bis freitags vor der
Veranstaltung in den Tourist-In-
formationen Saarburg und Konz
erhältlich.

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

SO 29.09.

MATZINGERS
KARTOFFELERNT

KARTOFFELFELD
AN DER BUNDESSTRASSE
419 ZWISCHEN BESCH UND
NENNIG

Selber Kartoffeln ernten
oder frisch geerntete Kartoffeln
kaufen bei einem guten Glas
Saarländischen Wein.

Info:
Tourist-Information Perl
Tel. +49 6867 660
www.perl-mosel.de



KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 05.10.

VEITSRODTER
REGIONALMARKT
MARKTGELÄNDE
VEITSRODT

Immer am ersten Samstag
in den Monaten März, April,
Mai, Juni, August, September,
Oktober und November finden
in der Markthalle Veitsrodt
Regionalmärkte statt, an denen
an bis zu 30 Ständen Produkte
aus unserer Region verkauft
werden.

Info:
EdelSteinLand
Tourist-Information Herrstein
Tel. +49 6785 79104
www.edelsteinland.de und
www.veitsrodt.de

SA 05.10.

ORGEL-MATINÉE
AN DER
STUMM-ORGEL
EV. KIRCHE
RHAUNEN
11 UHR

Im Anschluss bietet sich
eine Wanderung auf eigene
Faust auf der Traumschleife
STUMM-Orgel-Weg an.

Info:
Tourist-Information Rhaunen
Tel. +49 6544 18130
www.rhaunen.de

SO 06.10.

KULINARISCHER
HERBSTMARKT
HUNSRÜCKHAUS
AM ERBESKOPF

Info:
Tourist-Information
Thalfang
Tel. +49 6504 954097
www.erbeskopf.de



Hier ist was los!

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SO 06.10.

RAUSCHENDER
WALD, WISPERNDE
STIMMEN, ...

HUNSRÜCKHAUS
AM ERBESKOPF

Atmen Sie tief ein und entspannen Sie auf einer herbstlichen Wanderung im Nationalpark und genießen sie im Anschluss verschiedene Seccos, Käse und Nationalparkbrot.

Leitung:
ENP, Zertifizierte Nationalparkführerin Petra Schmidt

Preis pro Person: 10,00 €, Kinder bis 14 Jahre frei

Info:
Tourist-Information Thalfang
Tel. +49 6504 954097
www.erbeskopf.de

SO 06.10.

WILDWANDERUNG
BAUMHOLDER

Wildwanderung auf der Traumschleife Bärenbachpfad mit köstlichem Wildimbiss.

Voranmeldung erforderlich.

Info:
Verbandsgemeinde Baumholder
Tel. +49 6783 81 16
www.vgv-baumholder.de

FR 11.10.

GEHEIMNIS-
VOLLES, FEURIGES
HERRSTEIN

HERRSTEIN
19 UHR

Fackelführung durch den historischen Ortskern mit Schmiedevorführung.

Erkunden Sie mit einer Fackel in der Hand den mittelalterlichen Ort. In der historischen Dorfschmiede erleben Sie, wie glühendes Eisen und Stahl auf traditionelle Art verarbeitet werden.

Dauer: ca. 2 Stunden

Preis pro Person: Erwachsene 6,00 €, Kinder 4,00 €

Info: EdelSteinLand
Tourist-Information Herrstein
Tel. +49 6785 79 104 und
+49 6781 64871
www.edelsteinland.de



Hier ist was los!

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SO 13.10.

WADRILLTAL-
WANDERTAG
ZWISCHEN
REINSFELD
UND WADERN
10 UHR

Treffpunkt:
Zentraler Omnibusbahnhof Wadern mit Bustransfer zum Startpunkt. Der Wanderbus bringt die Wanderer nach Reinsfeld, wo in der St. Remigius Kirche der Erntedankteppich bestaunt werden kann. Um ca. 11 Uhr führt Udo Riedesel die Wanderer entlang dem Lauf der Wadrill auf einer 18,5 km langen Tageswanderung bis nach Wadern. Um ca. 14 Uhr besteht die Möglichkeit zum Zwischenstopp mit Einkehr in Wadrill.

Kosten Bustransfer:
Erwachsene 3,00 €

Info:
Tourist-Information
Stadt Wadern
Tel. +49 6871 5070
www.wadern.de

SO 13.10.

GOLDENER
OKTOBER
SAARBURG

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

SO 13.10.

HERBSTFRÜCHTE,
WURZELN & CO.

HAUS SAARGAU,
GISINGEN
10 UHR

Kulinarische Wanderung zum Thema „Herbstfrüchte, Wurzeln & Co. Kulinarisch erkunden“ rund um das Naturparkdorf Gisingen.

Preis pro Person: 9,00 €

Info:
Naturpark Saar-Hunsrück
Geschäftsstelle Hermeskeil
Tel. +49 6503 9214-0
naturerlebnis@naturpark.org

SO 13.10.

KARTOFFEL-
WANDERUNG
LOSHEIM AM SEE
10:30 UHR

Kartoffelwanderung mit anschließendem Kartoffelfeuer

Beginnend an der Rittscheid-Hütte in Mitlosheim führt uns die Wanderung über eine Wegstrecke von ca. 6 km, vorbei am „Mangenkopf“ zurück zur Rittscheid-Hütte, wo ein zünftiges Kartoffelfeuer den Abschluss des Wandertages einleitet.

Leitung: Guido Geißen, NABU
Dauer: ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl: mind. 8 Pers.

Gebühr: Erwachsene 9,50 €, Kinder 4,00 €, einschl. Kartoffelimbiss
Voranmeldung erforderlich.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de

Hier ist was los!

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 19.10.

ORGEL-MATINÉE
AN DER
STUMM-ORGEL
EV. KIRCHE
HOTTENBACH
11 UHR

Im Anschluss bietet sich
eine Wanderung auf eigene
Faust auf der Traumschleife
STUMM-Eisenhütten-Weg an.

Info:
Tourist-Information Rhaunen
Tel. +49 6544 18130
www.rhaunen.de

SO 20.10.

KRÄUTER-
SPAZIERGANG
LOSHEIM AM SEE
14 UHR

**Kräuterspaziergang -
Essbare Heckenfrüchte**

Im Herbst bieten Hecken
Früchte in großer Arten- und
Formenvielfalt. Bei einem Spa-
ziergang lernen Sie mit unserer
Wildkräuterexpertin Yasemin
Bier essbare Heckenfrüchte
kennen, aus denen Sie köstliche
Gaumenfreuden zubereiten
können. Der kulinarische
Teil endet mit einer kleinen
Kostprobe.

Leitung:
Yasemin Bier, Heilpraktikerin

Treffpunkt:
Tourist Info am Stausee

Gebühr: 9,00 €
Vor Anmeldung erforderlich.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de

SO 20.10.

HERBSTMARKT
IM VOLKSKUNDE-
UND FREILICHT-
MUSEUM
ROSCHEIDER HOF
KONZ

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

SO 20.10.

APFEL- UND
KARTOFFELMARKT
AUF DEM HOFGUT
SERRIG
SERRIG

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

gut zu wissen:

Wildfleisch ist vitamin- und nährstoffreich,
sowie frei von Cholesterin, fettarm und reich
an den wichtigen Omega 3-Fettsäuren.

Das Fleisch kommt ausschließlich aus
heimischer Jagd, und das ganze Tier wird
zu hochwertigen Gerichten verarbeitet.

WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK

9. bis 17. NOVEMBER

Frisches Wildbret von den heimischen
Jägern bietet allerhöchste Qualität,
denn das Wild wächst in den Wäldern
der Region unter natürlichen
Bedingungen auf.



WILDWOCH SAAR-HUNSRÜCK

9. bis 17. 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, denn das Wild wächst in den Wäldern der Region unter natürlichen Bedingungen auf.

Verbreitet in der Region Saar-Hunsrück sind vor allem Reh, Wildschwein und Hirsch.

Wildfleisch ist bei Feinschmeckern 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 den wichtigen Omega 3-Fettsäuren. Die beteiligten Restaurants haben lange Erfahrung mit der Wildküche. Das Wild kommt ausschließ-

lich aus heimischen Wäldern. Es gehört zur Philosophie der Wildwoche, dass nicht nur Edelteile wie Rehrücken angeboten werden. Das ganze Tier wird zu hochwertigen Gerichten verarbeitet.

Knusprig gebratene Keulen oder deftig zubereiteter Braten finden ebenso ihre Liebhaber wie zartes Ragout oder Leber und Niere. Serviert wird sowohl Deftiges nach traditionellen Rezepten als auch Gegrilltes und Geschmortes auf moderne Art.

Das Rahmenprogramm startet traditionell mit dem großen Wildmarkt in der Stadt Wadern. Daneben gibt es geführte Wanderungen und Kulinarikerevents der Gastronomen. Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden bei den Wildkreationen der Gastronomen.

Alle Veranstaltungen finden Sie aktuell unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik

WILDGULASCH, SPÄTZLE UND ROTKRAUT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für das Gulasch:

40g Schmalz oder Bratfett
1,2 kg Wildschweingulasch
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
2 Nelken, 1 TL Zucker
Wacholderbeeren
Rotwein
2 EL Mehl
2 EL Pflaumen
Salz & weißer Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Mehl
3 Eier
50 g Butter
Salz, Muskat

Für das Rotkraut:

Rinderbrühe
1 Apfel
Schweineschmalz
Zwiebel
Essig
Lorbeerblatt
Nelke
Wacholderbeeren
Salz & Pfeffer
½ l Rinderbrühe

ZUBEREITUNG:

Gulasch

Bräter mit Schmalz erhitzen, Gulasch dazugeben und gut anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark und Zucker dazugeben und anschwitzen, danach mit Rotwein ablöschen und mit etwa 1 l Wasser (besser Wildfond) aufgießen und 90 Minuten leicht köcheln lassen. Lorbeer, Nelke und Wacholder extra in einem Topf mit 100 ml Wasser aufkochen. Danach den Sud durch ein Sieb zum Gulasch gießen; 2 EL Mehl und 100 ml Wasser verrühren und das Gulasch damit abbinden, 2 EL Pflaumen dazu geben und abschmecken.

Spätzle

Mehl und Eier verrühren, bis die Masse teigig wird. Topf mit 3 l Wasser und einer Prise Salz kochen lassen. Den Teig in eine Spätzlepresse geben und ins kochende Wasser pressen. Die Spätzle gut durchkochen lassen und danach in kaltem Wasser

abschrecken und durch ein Sieb abschütten, wieder in kaltem Wasser durchwaschen und wieder in ein Sieb abschütten. Danach eine Pfanne mit Butter erhitzen und die abgetropften Spätzle dazugeben und ab und zu wenden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Rotkraut

Rotkraut putzen und in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und in feinste Streifen schneiden. Topf mittlerer Größe mit Schweineschmalz erhitzen und die geschnittenen Zwiebelstreifen hineingeben bis diese glasig sind. Das Rotkraut dazugeben und den Topf mit der Brühe und 3 Tropfen Essig füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer, Nelken und Wacholder extra in einem Topf aufkochen und gesiebt zum Fond dazugeben, dazu Zucker und den geschälten Apfel in kleinen Stücken dazugeben. Alles etwa 30 Minuten kochen lassen.



**Rezept von
Peter Kuhn**

**Hotel-Restaurant
Zum Schlossberg
Naturpark-Dorf
Büschfeld**

Wir machen mit!

WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Ihre Gastgeber

Hotel Restaurant Littermont

Am Littermont 40
66809 Nalbach
Tel. +49 6838 51550
info@restaurant-littermont.de
www.hotel-restaurant-littermont.de

St. Erasmus - Hotel & Restaurant

Kirchstraße 6a
54441 Trassem
Tel. +49 6581 9220
info@st-erasmus.de
www.st-erasmus.de

Weinhotel Klostermühle

Hauptstraße 1
54441 Ockfen/Saar
Tel. +49 6581 92930
weinhotel@klostermuehle-saar.de
www.hotel.klostermuehle-saar.de

Hotel Restaurant Roemer

Schankstraße 2
66663 Merzig
Tel. +49 6861 93390
info@roemer-merzig.de
www.roemer-merzig.de

Hochwälder Brauhaus

Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
info@hochwaelder-brauhaus.de
www.hochwaelder-brauhaus.de

Maison au Lac

Zum Stausee 200
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 993434
restaurant@maison-au-lac.de
www.maison-au-lac.de

Seehotel Losheim am See

Zum Stausee 202
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 60080
info@seehotel-losheim.de
www.seehotel-losheim.de

Parkhotel Weiskirchen

Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 9190
info@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de

Hotel-Restaurant Zum Schloßberg

Nunkircher Straße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hofgut Dösterhof Hofcafé

Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de
www.doesterhof.de

Das Gasthaus im Panzhaus

Panzhaus 1
54314 Greimerath
Tel. +49 6587 991284
info@panzhaus.de
www.panzhaus.de

Landgasthof Kopp

Am Kirchberg 5
54314 Hentern
Tel. +49 6587 7375
info@landgasthof-kopp.de
www.landgasthof-kopp.de

Gasthaus Metzgerei Pension Maßem

Trierer Straße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
info@gasthaus-massem.de
www.gasthaus-massem.de



Wir machen mit!

WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK

Wir machen mit!



Ihre Gastgeber

Spießbratenhalle Schillingen

Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 618
info@spiebsbratenhalle.com
www.spiebsbratenhalle.com

Hotel Restaurant Zur Post

Hochwaldstraße 2
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 91710
info@postkueche.de
www.postkueche.de

Ferienpark Landal Hochwald

Ferienpark
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 914730
horeca.hochwald@landal.com
www.landal.de/hochwald

Hotel-Restaurant Café Steuer

Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
info@hotel-steuer.de
www.hotel-steuer.de

Gartenhotel Hunsrücker Fass

Hauptstraße 70
55758 Kempfeld
Tel. +49 6786 9700
info@gartenhotel-hunsruecker-fass.de
www.hunsruecker-fass.de

Landgasthof Rauland

Hauptstraße 17
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 318
info@landgasthof-rauland.com
www.landgasthof-rauland.com

Bahnhof Thalfang

Charlottenhöhe 1
54424 Thalfang am Erbeskopf
Tel. +49 6504 9569330
info@bahnhof-thalfang.de
www.bahnhof-thalfang.de

Diamanthotel Handelshof

Tiefensteiner Str. 235
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 93370
info@diamanthotel-handelshof.de
www.diamanthotel-handelshof.de

Hotel-Restaurant Zum Stern

Ausweilerstraße 2
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 5877
kontakt@zum-stern-baumholder.de
www.zum-stern-baumholder.de

Scherers Landgasthof

Oberdorf 2
55483 Horbruch
Tel. +49 6543 4060
post@scherers-landgasthof.de
www.scherers-landgasthof.de

Hotel & Restaurant Schmausemühle

56283 Gondershausen
Tel. +49 6745 270
info@schmausemuehle.de
www.schmausemuehle.de



Hier ist was los!

WILDWOCHESaar-Hunsrück

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 26.10.

WILDMARKT

WADERN

Mit dem traditionellen Wildmarkt in Wadern beginnt die Wildwoche Saar-Hunsrück.

Info:
Tourist-Information
Stadt Wadern
Tel. +49 6871 5070
www.wadern.de

SA 09.11.

WILDES WANDERN
AUF DEN SPUREN
DES HUNDSCHIEDER MÄNNCHENS
SPORTPLATZ
STEINBERG
12 UHR

Die ca. 14 km lange Wanderung mit dem Wanderführer Gerhard Burtscher führt tief hinein in die Wälder rund um Reidelbach und Steinberg, auf die Pfade des Saar-Hunsrück-Steiges und die Spuren des Hundscheider Männchens, einer Steinberger Sagenfigur. Einkehr im Gasthaus „Bäckersch“ in Morscholz nach Voranmeldung ist möglich.

Info:
Tourist-Information
Stadt Wadern
Tel. +49 6871 5070
www.wadern.de

SO 10.11.

NUSSKNACKER-
SONNTAG IN
SAARBURG
SAARBURG

Info:
Saar-Obermosel Touristik e.V.
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de



Hier ist was los!

WILDWOCHESaar-Hunsrück

Hier ist was los!

Veranstaltungen

SA 16.11.

WANDERUNG
MIT MENÜ
GONDERSHAUSEN
14:30 UHR

Zweistündige Themenwanderung mit Julia Zilles mit anschließendem 3-Gänge-Menü in der Schmausemühle

Preis pro Person: 36,00 €

Info:
Tourist-Info Emmelshausen
Tel. +49 6747 93220
www.das-zap.de

SA 16.11.

SPÄTER HERBST –
WURZELN UND
WILDKRÄUTER
LOSHEIM AM SEE
11:30 UHR

Das Kräuterjahr geht zu Ende, dennoch trotzdem einige robuste Wildkräuter dem Wetter und wollen entdeckt werden. Nun ist die auch die Zeit der Wurzeln gekommen die sehr heilkräftig sind. Sie erhalten einen Einblick in die faszinierende Vielfalt der Nutzungsmöglichkeiten der heimischen Natur.

Leitung: Klaudia Landahl,
Kräuterpädagogin

Treffpunkt:
Bistro im SeeGarten

Gebühr: 9,00 €
inkl. kleinem Imbiss
Voranmeldung erforderlich.

Info:
Tourist-Information Losheim
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim.de

FR 22.11.

IRRLICHTER-TOUR
DÜPPENWEILER

Nachtwanderung auf dem
Litermont-Sagenweg

Info:
Gemeinde Beckingen
Tel.: +49 6835 55-105
bzw. 55-151
www.beckingen.de



STREUOBST- WIESEN

Regionale Produkte und Traditionen

Neben den abwechslungsreichen Wäldern bestimmen auch zahlreiche Streuobstwiesen das Bild einer vielfältigen Kulturlandschaft in der Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück.



**Streuobstwiesen gibt es in
Hochwald und Hunsrück,
besonders zahlreich aber im
Saargau.**

Viele Streuobstwiesen sind in ihrem Bestand gefährdet, weil sich kleinteilige Bewirtschaftung für die Besitzer nicht mehr lohnt. Um diesem Trend entgegenzuwirken und die attraktive Kulturlandschaft zu erhalten, haben sich viele der regionalen Erzeuger auf die Herstellung von Produkten von den Streuobstwiesen spezialisiert. Traditionelle und besonders beliebte Produkte sind Viez, Edelbrände und Obstsäfte.

Der Viez

Der Viez ist ein herbes, frisches Getränk, gegoren aus den kleinwüchsigen Äpfeln der Streuobstwiesen.

Traditionell ist der Viez durchgegoren mit einem Alkoholgehalt von ca. 5 bis 7 Prozent. Dieser wird pur oder als Schorle getrunken. Zunehmend werden aber auch Viez-Spezialitäten mit mehr Restzucker gekeltert, z. B. der aromenreiche Eisleseviez. Diese hochwertigen Produkte genießt man natürlich unverdünnt.

Neue Viezprodukte

Neben dem trockenen Viez, der sich als erfrischendes Sommergetränk eignet, bieten die Erzeuger inzwischen vielfältige und qualitätsvolle Spezialitäten aus Viez an. Vom perlenden Apfelsecco über sortenreinen Viez bis zum süßen Edelviez reicht das Spektrum.





Die Viezstraße

Sie ist eine touristische Route zum Thema Apfelwein. Er heißt Viez und wird in den verschiedensten Geschmacksrichtungen angebaut. Die Viezstraße erschließt zwischen Merzig und Trier auf einer Länge von 180 km die offene Gartenlandschaft des Saargau. Streuobstwiesen, weite Felder und kleine Dörfer entlang der Route bestimmen das Bild.

Edelobstbrand

Das Destillieren von Streuobst zu hochwertigen Edelbränden hat in der Region eine lange Tradition. Aus Äpfeln, Birnen, Mirabellen oder Zwetschgen werden hochwertige Obstbrände erzeugt. Eine besondere Spezialität ist der rare Mispelbrand, wegen der Form der Früchte auch liebevoll „Hundsärsch“ genannt.

Apfelsorten

Auf unseren Streuobstwiesen sind die dominierenden Apfelsorten: der Rheinische Winterrambour, Ontario, Boskoop, Roter Bellefleur, Rheinischer Bohnapfel, Goldparmäne, Roter Trierer Weinapfel, Kaiser Wilhelm Apfel oder Luxemburger Renette.

Birnensorten

Bei den Birnen überwiegt die Pastorenbirne, gefolgt von der Pleiner Mostbirne und der Kluddebirne Gräfin von Paris. Es finden sich darüber hinaus viele weitere Sorten in den Streuobstwiesen der Region.



Hier ist was los!

STREUOBSTWIESEN

Hier ist was los!

Veranstaltungen

MI 01.05.

SAISON-
ERÖFFNUNG DER
VIEZSTRASSE 2019

Info:
www.saarschleifenland.de

SO 12.05.

FRÜHLINGSFEST
AUF DEM HOFGUT
SERRIG

SERRIG
Info: www.saar-obermosel.de

SO 22.09.

KULINARISCHE
STREUOBSTWIE-
SENWANDERUNG

HILSCHEID
10 UHR
Geführte Wanderung rund um
Dhronecken und Hilscheid
Info: www.erbeskopf.de

MI 01.05.

BAUMLÜTENFEST
MIT GENUSS-
WANDERUNG
STREUOBST-
ERLEBNISPFAD
MACKENRODT

Alle 2 Jahre feiert die Ortsgemeinde Mackenrodt das Baumbütenfest auf ihrem Streuobst-Erlebnispfad. Im Jahr 2019 wird es erstmals eine Genusswanderung (ca. 8,5 km) geben: Freuen Sie sich unterwegs auf zahlreiche Köstlichkeiten aus der Region, darunter vieles rund um das Thema Streuobstwiesen, und lassen Sie es sich an den Verpflegungsstationen schmecken.

Info: www.edelsteinland.de

SA 21.09. +
SO 22.09.

HOCHWÄLDER
VIEZFEST
HILSCHEID

Info: www.erbeskopf.de

SA 21.09. +
SO 22.09.

KELTERTAG
DER OLDTIMER-
FREUNDE

IRSCH

Info: www.saar-obermosel.de

SA 05.10.

MERZIGER
VIEZFEST
MERZIG

Info: www.merzig.de

SO 06.10.

ÄPPELFEST AN DER
TALBACHHÜTTE
TAWERN

Info: www.saar-obermosel.de

SO 06.10.

ÄPPELFESCHT IM
BULLDOGMUSEUM
PALZEM-
KREUZWEILER

Info: www.saar-obermosel.de



FLEISCH UND WURST VOM HUNSÜCKER KRÄUTER-SCHWEIN – LEIDENSCHAFT FÜR HÖCHSTE FLEISCH-QUALITÄT UND NATÜRLICHE TIERHALTUNG.

100% natürlicher Genuss, dabei hat die natürliche Lebensweise der Schweine höchste Priorität.

Die Hunsrücker Kräuterschweine werden mit einer reinen Getreidefütterung, versetzt mit einer speziell entwickelten Kräutermischung, großgezogen. Dadurch hat das Fleisch der Hunsrücker Kräuterschweine weniger Cholesterin. Zudem ist es genfrei, frei von Antibiotika & Wachstumsförderern.

QUALITÄT DIREKT AUS DER HEIMISCHEN LANDWIRTSCHAFT

Die Aufzucht erfolgt in einer naturnahen Umgebung in mit Stroh eingestreuten Ställen, ausreichend Bewegungsfreiraum unter optimalen Bedingungen in Kirschweiler und mit kurzen Transportwegen zur Metzgerei Leyser in Kempfeld.

Hohe Auszeichnungen für das Fleisch des Kräuterschweins:

Auf der Lebensmittelfachmesse Anuga in Köln wurde das Fleisch vom Kräuterschwein zu einer von den weltweit 7 besten Produktinnovationen im Fleischbereich gewählt. Eine europäische Jury aus Chefköchen bewertete das Fleisch des Kräuterschweins als einziges Produkt mit drei Sternen, der besten Bewertung.

Das Gasthaus, Metzgerei, Pension Maßem in Schillingen bietet Fleischgerichte vom Hunsrücker Kräuterschwein an.

Kaufen kann man Fleisch & Wurst vom Kräuterschwein in der Metzgerei Leyser in Kempfeld, Allenbach, Idar Oberstein und in der Metzgerei Maßem in Schillingen.

www.metzgerei-leyser.de
www.gasthaus-massem.de



„FRISCH & LEBENDIG“

Seit 1771 ist die St. Nikolaus Quelle weit bekannt und beliebt. Sie hat eine natürliche Reinheit und ist ausgewogen in der Mineralisierung.



Naturpark
Saar-Hunsrück



ST. NIKOLAUS QUELLE
Die Mineralwassermanufaktur



St. Nikolaus-Quelle GmbH & Co. KG, Tiefentalerhof 1, 54426 Malborn, www.st-nikolaus-quelle.de



PROBIEREN SIE MAL SAAR-HUNSRÜCK!

Wie kaum eine andere Region in Deutschland steht der Hunsrück durch die Filmreihe „HEIMAT - Eine deutsche Chronik“ für die Verbundenheit mit den eigenen Wurzeln. Heimat ist dabei nicht nur ein Ort, sondern vielmehr auch ein Lebensgefühl – dort wo man sich verstanden fühlt, wo man Freunde und Familie hat.

**HEIMATLIEBE,
DIE DURCH DEN
MAGEN GEHT.**

Dieses Gefühl erlebt man nicht nur in der Filmreihe von Edgar Reitz, sondern man kann es sich auch auf einem der schönsten Wanderwege Deutschlands erwandern: Dem Saar-Hunsrück-Steig. Die Verbundenheit mit der eigenen Region und der immer stärker werdende Wunsch der Verbraucher nach

Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz war der Auslöser für die Gründung der Regionalinitiative Saar-Hunsrück. Um „Ebbes“ für die Saar-Hunsrück-Region zu tun, haben sich Gastronomen, Handwerker, Landwirte, Direktvermarkter, Dienstleister, Kulturschaffende und zahlreiche Institutionen in 2011 zusammengetan und „Ebbes von Hei!“ gegründet.

Auch wenn es in der Region überall anders ausgesprochen wird, „Ebbes von Hei!“ steht dabei immer unverkennbar für Produkte und Dienstleistungen aus dem Saar-Hunsrück – eben „Etwas von hier“. Die Produkte zeichnen sich dabei nicht nur durch ihre regionale Herkunft, sondern auch durch



die Qualität, Sorgfalt und das Engagement ihrer Erzeuger aus.

Mit „Ebbes von Hei!“ kann der Verbraucher die Saar-Hunsrück-Region mit allen Sinnen entdecken und leistet dabei mit dem Kauf regionaler Produkte nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern erhöht auch die Lebensqualität aller Menschen in der Region. Das ist Heimatliebe, die durch den Magen geht.

Das attraktive und kulinarisch reizvolle Sortiment umfasst u.a. Obstsaften, Viez, Spirituosen, Weine, Mineralwasser, Honig, Wild, Fleisch und Fisch.

**GEMEINSAM
KANN MAN MEHR
ERREICHEN.**

Erzeuger profitieren mit dem einheitlichen Auftritt unter „Ebbes von Hei!“ nicht nur,

indem sie größere Absatzmöglichkeiten – etwa im Lebensmittel-einzelhandel – erhalten. Auch die geschäftlichen Vernetzungen untereinander und zu den regionalen Institutionen bringt ihnen neue Vorteile. Ein Beispiel ist das Qualitätssiegel „Wanderwirt Saar-Hunsrück“. Hier kombinieren Restaurants und Gasthäuser am Saar-Hunsrück-Steig und den Traumschleifen Wanderfreundlichkeit mit regionalen Gerichten und „Ebbes von Hei!“-Produkten auf ihrer Speisen- und Getränkekarte. Durch die Verwendung regionaler Produkte in der Küche und die Ausweisung der Erzeuger schafft der Gastwirt nicht nur ein qualitativ hochwertiges kulinarisches Angebot – passend zur Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück – sondern generiert auch Wertschöpfung in der Region. Es ist die Zusammenarbeit der Erzeuger und regionalen Akteure, die „Ebbes von Hei!“ stark macht und zum Erfolg der regionalen Produkte beiträgt.
www.ebbes-von-hei.de

„Nachhaltig lohnt sich – ich bin dabei!“

Michael Krämer,
Hotel Restaurant Zur Post
Kell am See





REGIONALE PRODUZENTEN UND EINKAUFSFÜHRER REGIONALE PRODUKTE

LANDKREIS SAARLOUIS

STADT SAARLOUIS

Ölmanufaktur Saarlouis
Thirionstraße 7
66740 Saarlouis
Tel.: +49 6831 1664025
www.oel-saarlouis.de
Nussöle, Speiseöle,
glutenfreie Mehle

STADT LEBACH

Brennerei Penth
Lachstraße 19
66822 Lebach-Landsweiler
Tel. +49 6881-3485
<http://brennerei-penth.de>
Brennerei

GEMEINDE REHLINGEN-SIERSBURG

Pehlinger Hof

Petra und Norbert Adam
66780 Gerlfangen
Tel. +49 6833 1010
pehlingerhof@aol.com
Hofladen mit Edelbränden,
Marmeladen u.a. aus eigener
Herstellung, Rindfleisch und
Eier aus Bio-Haltung,
Hofgastronomie mit regional
geprägter ländlicher Küche

GEMEINDE REHLINGEN-SIERSBURG

Hofgut Eichen

Dorfstr. 1
66780 Rehlingen-Siersburg,
Ortsteil Biringen
Tel. +49 6869 705
www.hofgut-eichen.de
Landwirtschaftliche Urproduk-
tion, Eier aus Freilandhaltung,
Nudelmanufaktur

Marienhof Gerlfangen

Marienhof
66780 Gerlfangen
Tel. + 49 6833 351
marienhof-gerlfangen@t-online.de
Hofladen, Bäckerei, Fleischerei

LANDKREIS MERZIG-WADERN

GEMEINDE METTLACH

Mettlacher Abtei-Bräu
Bahnhofstr. 32
66693 Mettlach
Tel. +49 6864 93232
www.abtei-brauerei.de
Hausbrauerei, Senfmühle

GEMEINDE METTLACH

Metzgerei Follmann

Saarburger Str. 47
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 240
www.follmann-orscholz.de
Die Metzgerei mit dem
eigenen Bauernhof
Fleischerei, Partyservice, Bistro

Stefan Ollinger

Markusstr. 16 a
66693 Mettlach-Wehingen
Tel. +49 6868 93038
so@hoffmann-ollinger.de
Edelbrände, Viez

Obstbau-Baumschule Jacoby

Franz-Altmeier-Str. 27
66693 Mettlach-Tünsdorf
Tel. +49 6868 1343
www.obst-jacoby.de
Obstbau

Regio- und Vinothek

im Cloef-Atrium Orscholz
Tel. +49 6865 91550
www.touristinfo-mettlach.de
Weine, Edelbrände und weitere
Produkte der Region



GEMEINDE LOSHEIM AM SEE

Süßmosterei und Brennerei Vath

Weinstr. 1
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 2366
www.vaeth-fruchtsaeft.de
Fruchtsäfte und Apfelwein-
herstellung, Brennerei

Bauernhof Jacobs

In der Mühlenwies 1
66679 Losheim-Hausbach
Tel. +49 171 4166865
Bauernhof.jacobs@t-online.de
Milchautomat,
Versorgungsautomaten mit
eigenen Produkten

Hochwälder Brauhaus

Zum Stausee 190
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505772
www.hochwaelder-brauhaus.de
Hausbrauerei

Brennerei Kirsch

Wolfsborn 29
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 4562
www.brennerei-kirsch.de
Brennerei

Metzgerei Steuer-Wagner

Trierer Str. 11
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 2245
www.steuer-wagner.de
Metzgerei

Biervogel Kessler

Saarbrücker Str. 201
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 2014
www.biervogel-kessler.de
Weine, Fruchtsäfte, Mineral-
wasser und Edelbrände von
Ebbes-von-Hei-Produzenten;
Filialen in Merzig, Orscholz,
Weiskirchen und Überherrn

GEMEINDE LOSHEIM AM SEE

Imkerei Alfons Strauch

Dellbornerstr. 29
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 5714
alfonsstrauch@web.de
Imkerei

Silvios italienische

Spezialitäten
Saarbrücker Str. 18
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 888830
www.silviositalienische-spezialitaeten.com
Verkaufsregale für Produkte
von Ebbes von Hei-Produzenten

Kelterei und Brennerei

Ludwig Müller
Wahlenerstraße 100
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872-8573
ludwig.wahlen@goolemail.com
Fruchtsäfte- und Apfelweinher-
stellung, Brennerei

Die Backmol

Niederlosheimerstr. 50
66679 Losheim-Niederlosheim
Tel. +49 6872 9696272
www.die-backmol.de
Bäckerei

STADT MERZIG

Bio-Obstanbau Anton Streit

Lilienstr. 20
66663 Merzig
Tel. +49 6869 406
Äpfel, Birnen, Edelobstbrände

Obstbau & Kelterei Schmitt

Saarmühlenstr. 57
66663 Merzig-Meningen
Tel. +49 6861 9393674
www.obstbau-schmitt.de
Obstbau und Kelterei mit
großer Produktpalette



GEMEINDE PERL

Weingut Schmitt Weber

Bergstr. 66
66706 Perl
Tel. +49 6867 366
www.schmitt-weber.de
Weine und Winzersekte

Weingut Ökonomierat Herber

Apacher Str. 11-17
66706 Perl
Tel. +49 6867 854
www.weingut-herber.de
Weine und Winzersekte

Dr Matzinger

Zur Kopp 39
66706 Perl
Tel. +49 176 20810646
www.drmatzinger.de
Wein, Edelbrände
Kartoffeln, Obst

STADT WADERN

Hotel-Restaurant Zum Schloßberg

Nunkircher Str. 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
www.hotelschlossberg-kuhn.de
Wildfleisch, Wildeberpastete,
Wildjagdwurst, Wildlyoner,
Wildblutwurst, Wildbifi,
Wildsalami

Hofgut Dösterhof

Dösterhof 1
66687 Wadern
Tel. +49 6876 9900570
www.doesterhof.de
Hofcafe, Gastronomie
Naturfleisch von alten Rassen
wie Rindfleisch vom Original
Allgäuer Braunvieh, regionale
und saisonale Spezialitäten wie
hofseltene Wurstspezialitäten
oder geräucherte Forellen

STADT WADERN

Fleischerei Stroh

Eisenbahnstr. 1
66687 Waderen
Tel. +49 6874 901
www.fleischerei-stroh.de
Fleischerei
Lebensmittelherstellung

GEMEINDE WEISKIRCHEN

Brennerei Bruchwaldhof

In der Trift 18
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 7320
bruchwaldhof@gmail.com
Verkauf von Honig aus eigener
Imkerei und Herstellung
verschiedener Edelbrände aus
eigenen Streuobstwiesen

Cafe Louis

Auf der Heide 56
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 91090
www.cafe-louis.de
Bäckerei, Konditorei, Café

Wildspezialitäten Böhm

Im Köllenbruch 13a
66709 Weiskirchen
Tel. +49 176 38545406
boehmmetzgerei@aol.com
Metzgerei, Wildprodukte

**LANDKREIS
ST. WENDEL**

GEMEINDE NOHFELDEN

Bäckerei Kurt Spindler

Hauptstraße 95
66625 Nohfelden-Sötern
Telefon: +49 6852 90060
<https://spindler-brot.de>
Bäckerei, Konditorei

**LANDKREIS
TRIER-SAARBURG**
**VERBANDSGEMEINDE
HERMESKEIL**
Eichhof Direktvermarktung

Eichhof
54421 Reinsfeld
Tel. +49 6503 533
www.eichhof-reinsfeld.de
Hofladen, Metzgerei
Direktvermarktung

Bäckerei Düren

Trierer Str. 38
54421 Reinsfeld
Tel. +49 6503 7116
Bäckerei, Konditorei

**VERBANDSGEMEINDE
HERMESKEIL**
Hof Altasilva

Rosenhof
54422 Züsch
Tel. +49 6503 980520
oder +49 178 8783120
www.hof-altasilva.org
Lammfleisch und Hühnchen aus
artgerechter Haltung, Hofladen
Reitunterricht, Urlaub auf dem
Bauernhof

**VERBANDSGEMEINDE
KELL AM SEE**
Brennerei Klaus Marx

Trierer Str. 1
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 991090
www.klaus-marx.de
Edelbrände

**VERBANDSGEMEINDE
KELL AM SEE**
**Metzgerei –
Gasthaus Maßem**

Trierer Str. 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
www.gasthaus-massem.de
Fleisch- und Wurstwaren
vom Kräuterschwein aus
artgerechter Haltung,
Rindfleisch aus Bio-Haltung
sowie Putenfleisch aus
Freilandhaltung

Metzgerei Schmitt

Niederkell 14
54429 Mandern
Tel. +49 6589 336
Fleischerei-schmitt@web.de
Metzgerei, Wildprodukte

Imkerei Winfried Scherf

Hauptstraße 26
54429 Heddert
Tel. +49 6589 7862
winfried.scherf@t-online.de
Blütenhonig,
Honigsenf und Blütenpollen
aus der Region

Bäckerei Biwer

Bahnhofstraße 6
54429 Waldweiler
Tel. +49 6589 1624
Bäckerei

**VERBANDSGEMEINDE
RUWER**
Obstbau Rudolf Müller

Wilzenburger Straße 33
54316 Pluwig
Tel: 06588 910242
rudim.pluwig@gmx.de
Äpfel, Viez, Saft

**VERBANDSGEMEINDE
SAARBURG**
Forellengut Rosengarten

Untere Neumühle 48 – 57
54441 Trassem
Tel. +49 6581 91990
www.fisch-rosengarten.de
Zucht von Bach-, Regenbogen-,
Goldforellen und Saiblingen

Käserei Altfuchshof

Saargastr. 19 a
54439 Saarburg-Kahren
Tel. +49 6581 999855
www.altfuchshof.de
Käserei

Hofgut Serrig

Domänensiedlung
54455 Serrig
Tel. +49 6581 914510
www.hofgut-serrig.de
Hofladen, Metzgerei
Obst und Gemüse, Eier,
Marmeladen, Nudeln

Imkerei Familie Fontaine

Perler Straße 27
54441 Kirf
Tel. +49 6582 992207
www.familiefontaine.de
Honig

**VERBANDSGEMEINDE
KONZ**
Weingut-Brennerei

Peter Greif
Bergstr. 9
54456 Tawern-Fellerich
Tel. +49 6501 16986
www.weinvongreif.de
Weine von Obermosel und Saar,
Winzersekt, Secco,
Viez, Viezzante,
Edelbrände, Liköre

**LANDKREIS
BIRKENFELD**
**VERBANDSGEMEINDE
BIRKENFELD**
Forellenhof Trauntal

54422 Börfink-Einschiederhof
Tel. +49 171 931314
www.forellenhof-trauntal.de
Naturnahe Fischzucht:
Regenbogen- und Bachforellen
und Saiblinge

Bornwiesenhof

Hußweilerstr. 38
55767 Wilzenberg-Hußweiler
Tel. +49 6782 77171
www.bornwiesenhof-hunsrueck.de
Hofkäserei
Milchviehbetrieb

EDEKA Decker's Team

Brückener Str. 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9880090
www.EDEKA-deckers-team.de
Edeka-Märkte mit Sortiment
an regionalen Produkten in
Birkenfeld und
Hoppstädten-Weiersbach
und Catering-Tochter:
www.RollingCooks.de

Birkenfelder-Originale

Landschaftspflegeverband
Birkenfeld e.V.
Tel. +49 6781 36665
www.birkenfelder-originale.de
Säfte, Secco und Wein aus
Streuobstwiesenprodukten

**Schwollener Senfmanu-
faktor**

Zum Bornflur 3
55767 Schwollen
Tel. +49 6787 74699 62
<https://ichwillsenf.de>
Senf, Essige und Öle

**VERBANDSGEMEINDE
RHAUNEN**
Getreidemühle Lorenz

Weitersbacher Hütte 1
55624 Weitersbach
Tel. +49 6544 306
www.muehle-lorenz.de
mengerschied.de
Getreidemühle
Mühlenladen
Freilandschweine

**LANDKREIS
BERNKASTEL-WITTLICH**

GEMEINDE MORBACH

Metzgerei Kneppel

Unterer Markt 3
54497 Morbach
Tel. +49 6533 3222
www.metzgerei-kneppel.de
Wurst- und Fleischprodukte
durchweg genfrei und ohne
Antibiotika gezüchtet

Viez Bauer

Auf der Insel 10
54497 Morbach-Hundheim
Tel. +49 0171 4028629
bauer.peter77@googlemail.com
Fruchtsäfte und Apfelweinher-
stellung, Viez, Apfelsaft, Secco

REWE Knichel

Bremerwiese 2
54497 Morbach
Tel. +49 6533 947121
info@rewe-kniche.de
Produkte von verschiedenen
Ebbes-von-Hei!-Produzenten
Präsentkörbe

Hunolsteiner Hof

55497 Morbach
Tel. +49 6533 3380
www.hunolsteiner-hof.de
Direktvermarktung
Hofgastronomie



GEMEINDE MORBACH

Imkerei Peter Alt

Am großen Herrgott 12
54497 Morbach/Rapperath
Tel. +49 6533 3266
bienenpeter@peter-alt.de
Honig

Imkerei Markus Roth

Leisberg 5
54497 Morbach/Rapperath
Tel. +49 6533 958255
markusroth70@aol.com
Honig

Flesch Farming GbR

Merscheider Straße 34
54497 Morbach/Merscheid
Tel. +49 6533 4775
fleschfarming@web.de
Rapsöl

VERBANDSGEMEINDE
THALFANG

Tannenhof

54426 Malborn-Thiergarten
Tel. +49 6503 6231
tannenhof-steinmetz@
t-online.de
Landwirtschaft,
Direktvermarktung,
Bauernhofbesichtigungen

St. Nikolaus-Quelle

Tiefentaler Hof 1
54426 Malborn
Tel. +49 6504 955556
www.st-nikolaus-quelle.de
Produktion von Mineralwasser
und Edelsteinwasser

VERBANDSGEMEINDE
THALFANG

Ulrich Manz

Erbeskopfstraße 1A
54411 Deuselbach
Tel. +49 6504 954434
odin-d@t-online.de
Biogetreide

Imkerei Bienen-Schröder

Neunkirchener Straße 3
54426 Talling
Tel. +49 6504 7469040
www.bienen-schroeder.de
Honig

VERBANDSGEMEINDE
TRABEN-TRARBACH

Weingut Rebenhof

Berliner Str. 5
56850 Enkirch/Mosel
Tel. +49 6541 9939
www.ferienweingut-
niedersberg.de
Weine

Bio-Imkerei Lettl

Weierstr. 11
56841 Traben-Trarbach
Tel. +49 6541 810347
email@gerhard-lettl.de
Bio-Imkerei
Alles von der Biene, vom Honig
bis Propolis, sowie Säfte, Wein,
Liköre, Brände und Gelee insbe-
sondere von der Quitte.

VERBANDSGEMEINDE
BERNKASTEL-KUES

Maiga Naturkräutergarten

Fromhofen 2
54483 Kleinich
Tel. +49 6536 933620
www.naturkraeutergarten.de
Kräuter, Café, B&B

Imkerei Werner

Hochscheider Mühle 6
54472 Hochscheid
Tel. +49 6536 933671
WernerMargot1@t-online.de
Honig

Kasholzer Beerenprodukte

Kasholz 4
54487 Wintrich
Tel. +49 6507 701550
www.kasholzer.de
Holunderspezialitäten
(Säfte, Liköre, Konfitüren)

Hanfkampagne

Fronhofen 2
54483 Kleinich
Tel. +49 178 3000336
www.hanfkampagne.com
Hanföl, weitere Hanfprodukte

RHEIN-HUNSRLÜCK-KREIS

VERBANDSGEMEINDE
EMMELSHAUSEN

Retz Spirituosen

Hauptstr. 31a
56291 Birkheim
Tel. +49 6746 8936
www.retz-spirituosen.de
Liköre, Gelees, Konfitüren



GENUSSVOLL WANDERN

in der Nationalparkregion Hunsrück-Hochwald

Vom 27.04. - 11.05.2019

Weitere Informationen:

www.nationalparkregion-hunsrueck-hochwald.de

Nationalpark-Region



Nationalpark
Hunsrück-Hochwald





DIE MARKE FÜR HUNSRÜCK UND NAHE

Für die besten Produkte von den Feldern und Wiesen, aus den Gärten, Ställen und Wäldern unserer Region haben wir die Marke SooNahe geschaffen.

SooNahe zeigt Ihnen, welche heimatischen Genüsse auf den Bauernhöfen, in den Mühlen, Keltereien, Bäckereien, Metzgereien und weiteren Lebensmittelbetrieben im Hunsrück und Naheland entstehen.

SooNahe steht für „Gutes von Hunsrück und Nahe“. Die Regionalmarke macht Lust auf regionale Produkte und leistet einen Beitrag zur Stärkung unserer Region.

SooNahe ist eine beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragene Marke und damit eine rechtlich geschützte Bezeichnung.

MITMACHEN FÖRDERT DIE REGION!

Machen Sie mit, denn der Einkauf regionaler Produkte ...

- ▶ stärkt unsere einheimischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe,
- ▶ sichert Einkommen und Arbeitsplätze in der Region,
- ▶ spart Energie durch kurze Transportwege und reduziert die Umweltbelastung,
- ▶ sichert unsere an Artenvielfalt reiche Kulturlandschaft durch eine intakte Landwirtschaft.

Mit dem Kauf von SooNahe-Produkten treffen Sie nicht nur eine gute Entscheidung für Ihr eigenes Wohl, sondern werden auch zum Mitgestalter und Förderer der Region.



Die hohen Qualitätsansprüche werden für jede einzelne Produktgruppe in Pflichtenheften für die Erzeuger und Verarbeiter festgelegt. Dazu gehören u. a. Verbot von Klärschlamm zur Düngung, Beachtung des Tierwohls, Verzicht auf Geschmacksverstärker und überwiegend hofeigenes Futter bei der Tierhaltung.

Bei SooNahe sind neben konventionellen Betrieben mit hohen Qualitätsmerkmalen auch eine Reihe von Biobetrieben, wie Demeter, Bioland und EU-zertifizierte Biobetriebe zu finden. Die Hofläden dieser Betriebe bieten neben SooNahe-Produkten meist auch eine Reihe weiterer Bioprodukte bzw. Produkte hoher Qualität von anderer Herkunft an.

Die Macher – GmbH plus Ehrenamt

Das Management der Regionalmarke SooNahe liegt bei der Hunsrück-Nahe-Vermarktungs-GmbH. Die wirtschaftliche Seite wird von der Gesellschaft, ihrem Geschäftsführer und dem Aufsichtsrat betreut. Sie entwickeln und kontrollieren die inhaltlichen Kriterien, organisieren die Marketingmaßnahmen für die Mitglieder und bringen die Markenzwecke voran. Es ist zwar die zentrale Aufgabe der GmbH, SooNahe zu organisieren, aber auch andere Vermarktungsaufgaben im Gesamttraum wären möglich. Daneben sind auch die ehrenamtlichen Akteure vom Regionalbündnis und Hunsrück Marketing aktiv, die die Öffentlichkeitsarbeit unterstützen, die Markenphilosophie vermitteln und sie in der Gesellschaft verankern.

Hunsrück-Marketing kümmert sich vor allem um die Belange der Erzeuger, das Regionalbündnis um die Verbraucheraufklärung und die regionalen Botschaften. Die beiden ehrenamtlich arbeitenden Vereine bestimmen und besetzen den Vorsitz des Aufsichtsrats der GmbH. Haupt- und Ehrenamt arbeiten bei SooNahe Hand in Hand.

MIT GUTEM
GEFÜHL
GENIEßEN.

Hohe Qualität und garantierte regionale Herkunft

- ▶ Sie erhalten mit SooNahe ausgesuchte Produkte, die festgelegte hohe Qualitätsansprüche erfüllen.
- ▶ Sie können sich auf die Frische von SooNahe-Produkten verlassen, weil diese auf kurzem Weg in den Verkauf gelangen.
- ▶ Sie genießen echten Geschmack, denn SooNahe-Produkte werden reif geerntet und schonend verarbeitet.
- ▶ Sie erwerben mit SooNahe Lebensmittel ohne Gentechnik.
- ▶ Sie erkennen durch das SooNahe-Logo die regionale Qualität auf den ersten Blick.





REGIONALE PRODUZENTEN UND EINKAUFSFÜHRER REGIONALE PRODUKTE

LANDKREIS BIRKENFELD

Hotel-Restaurant Café Steuer

Hauptstraße 10
55758 Allenbach
Tel. +49 6786 2089
www.hotel-steuer.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten

Stiftung Kreuznacher Diakonie

An der Landesstraße 160
55758 Asbacher Hütte
Tel. +49 6786 97980
www.kreuznacherdiakonie.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Schwalbenhof (Demeter)

Rathausstraße 37
55608 Berschweiler
Tel. +49 6752 2106
www.schwalbenhof.de
Hofladen, Käserei, Imkerei,
Backstube

WASGAU-Center

Wasserschieder Straße 42
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 1201
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

EDEKA-Markt

Brückenstraße 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 887890
www.EDEKA-deckers-team.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Forellenhof Trauntal

In den Quellwiesen
54422 Börfink-Einschiederhof
Tel. +49 6782 989100
www.forellenhof-trauntal.de
Naturnahe Fischzucht: Regen-
bogen- und Bachforellen und
Saiblinge

Metzgerei

Mayer-Neuberger
Hauptstraße 7
55608 Griebelschied
Tel. +49 6752 5496
Metzgerei

Zur Dorfschänke

Lückerbergweg 5
55608 Hausen
Tel. +49 6544 9233
www.zur-dorfschaenke-hunsrueck.de
Gaststätte mit Fremdenzim-
mern und Soonahe-Produkte

Dorfladen Metzgerei Georg

Im Dorf 3
55758 Hettenrodt
Tel. +49 6781 35440
www.metzgerei-georg.eu
Metzgerei

EDEKA-Markt

Saarstraße 131b
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel. +49 6782 887890
www.EDEKA-deckers-team.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

EDEKA Aktiv-Markt

Mainzer Straße 95
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 901090
www.edeka.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

REWE-Center

Vollmersbachstraße 63
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 4893
www.rewe.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

GLOBUS

Zwischen Wasser 13
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6784 800
www.globus.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

LANDKREIS BIRKENFELD

Brot- und Feinbäckerei Erbach

Layenstraße 55
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 43816
www.baekerei-erbach.de
Brot und Backwaren aus
SooNahe-Mehl

Bäckerei Jost

55743 Idar-Oberstein
Götttschieder Straße 37
Tel. +49 6781 260918
Auf der Idar 2a
Tel. +49 6781 26151
Vollmersbachstraße 82
Tel. +49 6781 987015

Hohlstraße 24

Tiefensteinerstraße 226
Tel. +49 6781 509334
Hauptstraße 36
Tel. +49 6781 43512

www.holzbaekerei-jost.de

Brot und Backwaren
aus Soonahe-Mehl

Diamanthotel Handelshof

Tiefensteiner Straße 235
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781-93730
www.diamanthotel-handelshof.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten

Parkhotel

Hauptstraße 122
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 50900
www.parkhotel-idaroberstein.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten

Zum Alten Goten

Hauptstraße 468/470
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 208820
www.zum-alten-goten.de
Restaurant mit
SooNahe-Produkten

Metzgerei Georg

Hauptstraße 40
55767 Niederbrombach
Tel. +49 6787 232
www.metzgerei-georg.eu
Metzgerei

Schnurr Agrar

Aussiedlung auf dem
Büchelchen 2
55758 Niederhosenbach
Kartoffeln

TrinX-Welt

Schulstraße 8a
55624 Rhaunen
Tel. +49 6544 602
www.donsbach-weirauch.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Landgasthaus und Partyservice Böß

Hauptstraße 14
55767 Schwohlen
Tel. +49 6787 8177
www.landgasthaus-boess.de
Restaurant mit
SooNahe-Produkten

Landhaus Müller

Zum Bornflur 6
55767 Schwohlen
Tel. +49 1724970730
www.fewoschwohlen.de
Ferienwohnungen und
SooNahe-Produkte

WASGAU-Center

Charlottenhöhe
54424 Thalfang
Tel. +49 6504 991093
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Ferienhof Faust

Zum Dreschplatz 4
55758 Weiden
Tel. +49 6785 7517
www.ferienhof-faust.de
Ferienwohnungen und
SooNahe-Produkte

Getreidemühle Lorenz

Weitersbacher Hütte 1
55624 Weitersbach
Tel. +49 6544 306
www.muehle-lorenz-mengerschied.de
Getreidemühle, Mühlenladen,
Freilandsschweine

Bornwiesenhof (Demeter)

Hußweilerstraße 38
55767 Wilzenberg-Hußweiler
Tel. +49 6787 971500
www.bornwiesenhof-hunsrueck.de
Hofkäserei, Milchviehbetrieb

RHEIN-HUNSÜCK-KREIS

Bäckerei-Café Dhein

Simmerner Straße 16
55496 Argenthal
Tel. +49 6761 5903
www.baekerei-dhein.de
Brot und Backwaren aus
SooNahe-Mehl

Landhof Nied

Nannhausener Straße 7
55471 Biebern
Tel. +49 6761 7208
www.landhof-nied.de
Hofladen, Eier, Geflügel,
Fleisch- und Wurstwaren



RHEIN-HUNSRÜCK-KREIS

Retz Marmeladen & Liköre
Hauptstraße 31a
56291 Birkheim
Tel. +49 6746 8936
www.retz-spirituosen.de
Liköre, Gelees, Konfitüren

Getränke-Quelle
Rhein-Mosel-Straße 101
56281 Emmelshausen
Tel. +49 6747 8922
www.reuther-wagner.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Dorfladen Peidersch
Hauptstraße 38
56290 Gödenroth
Tel. +49 6762 9369678
www.goedenroth.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Getränkeparadies
Industriestraße 2
56283 Halsenbach
Tel. +49 6747 93200
www.reuther-wagner.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Getränke-Quelle
Fordstraße 4
56288 Kastellaun
Tel. +49 6762 409436
www.reuther-wagner.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

TrinX-Welt
Südstraße
56288 Kastellaun
Tel. +49 6762 409781
www.donsbach-weirauch.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

WASGAU-Center
Freiherr-von-Drais-Straße 2
55481 Kirchberg
Tel. +49 6763 93980
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Landhotel Karrenberg
Strassheck 3
55481 Kirchberg
Tel. +49 6763 93080
www.landhotel-karrenberg.de
Hotel und Restaurant
mit SooNahe-Produkten

**Tourist-Information
Kirchberg**
Marktplatz 5
55481 Kirchberg
Tel. +49 6763-910144
www.kirchberg-hunsrueck.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Reuther-Wagner
Koblenzer Straße 20
56288 Laubach
Tel. +49 6762 93290
www.reuther-wagner.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Imkerei Gumm
Raiffeisenstr. 25
56288 Laubach
www.diegumms.de
Honig

Hunsrücker Bienenkorb
Im Steinborn 4
55481 Lindenschied
Tel. +49 6763-960064
www.hunsruecker-bienenkorb.de
Honig

WASGAU-Center
Bischofsdhroner Weg 7
54497 Morbach
Tel. +49 6533 4844
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Bauernküche Brück
Brückhof 1
55471 Neuerkirch
Tel. +49 6761 908452
www.ahr-aktiv.de
Catering und Veranstaltungen
mit SooNahe-Produkten

Wildhof Hensen
Wildhof 1
55469 Ohlweiler
Tel. +49 171 6296810
www.wildhof-hensen.de
Wildfleisch

**Metzgerei
Zinnecker-Schmidt**
Bahnhofstraße 6
55494 Rheinböllen
Tel. +49 6764 960180
www.zinnecker-schmidt.de
Metzgerei

RHEIN-HUNSRÜCK-KREIS

WASGAU-Center
Am Müllergraben 5
55494 Rheinböllen
Tel. +49 6764 908266
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

**Biolandhof Sehnenmühle
(Bioland)**
Sehnenmühle-Steinbach
55469 Riegenroth
Tel. +49 6766 9611788
www.biolandhof-sehnenmuehle.de
Hofladen, Rind- und Schweine-
fleisch, Eier, Rapsöl, Getreide

Unser Dorfladen
Schulstraße1
55471 Sargenroth
Tel. +49 6761 12766
www.sargenroth.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Donsbach Weirauch
Gemündener Straße 9
55469 Simmern
Tel. +49 6761 90520
www.donsbach-weirauch.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

TrinX-Welt
Johann-Philipp-Reis-Straße 16
55469 Simmern
Tel. +49 6761 14362
www.donsbach-weirauch.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

WASGAU-Center
Gemündener Str. 22
55469 Simmern
Tel. +49 6761 9642390
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Bäckerei-Café Dhein
Gemündener Straße 16
55469 Simmern
Tel. +49 6761 5903
www.baeckerei-dhein.de
Brot und Backwaren aus
SooNahe-Mehl

**Metzgerei
Zinnecker-Schmidt**
Hansgasse 5
55469 Simmern
Tel. +49 6761 3380
www.zinnecker-schmidt.de
Metzgerei

**Tourist-Information
Simmern**
Am Schloßplatz
55469 Simmern
Tel. +49 6761 837296
www.simmern.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

**Hotel Restaurant
Bergschlößchen**
Nannhausener Str. 4
55469 Simmern
Tel. +49 6761 9000
www.hotel-bergschloesschen.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten

REWE Ünal Eyüboğlu oHG
Koblenzer Str. 107
55469 Simmern
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

**Hotel-Restaurant
Zum Felsenkeller**
Hauptstraße 29
55487 Söhren
Tel. +49 6543 2260
www.hotel-zum-felsenkeller.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten

WASGAU-Center
Charlottenhöhe
54424 Thalfang
Tel. +49 6504 991093
www.wasgau-ag.de
Produkte von verschiedenen
SooNahe-Produzenten

Landmetzgerei Wolf
Hauptstraße 26
55490 Woppenroth
Tel. +49 6544 990173
www.landmetzgerei-wolf.de
Metzgerei

LANDKREIS BAD KREUZNACH

Hotel Forellenhof
Forellenhof
55606 Rudolfshaus
Tel. +49 6544 373
www.hotel-forellenhof.de
Hotel und Restaurant mit
SooNahe-Produkten



Die Partnerorganisationen

Touristische Regionalagenturen

Hunsrück-Touristik-GmbH
Gebäude 663
55483 Hahn-Flughafen
Tel. +49 6543 507700
www.hunsruecktouristik.de

**Saarschleifenland
Tourismus GmbH**
Torstr. 45
66663 Merzig
Tel. +49 6861 80440
www.saarschleifenland.de

**Tourist-Information
Landkreis Saarlouis**
Großer Markt 8
66740 Saarlouis
Tel. +49 6831 444449
www.rendezvous-saarlouis.de

Saar-Obermosel-Touristik
Graf-Siegbert-Str. 32
54439 Saarburg
Tel. +49 6581 995980
www.saar-obermosel.de

Naturpark Saar-Hunsrück
Trierer Str. 51
54411 Hermeskeil
Tel. +49 6503 92140
www.naturpark.org

Tourist-Informationen im saarländischen Teil:

Tourist-Info Perl
Trierer Str. 28
66706 Perl
Tel. +49 6867 660
www.perl-mosel.de

Tourist-Info Merzig
Poststr. 12
66663 Merzig
Tel. +49 6861 85330
www.merzig.de

Saarschleife-Touristik
Cloef-Atrium
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 91150
www.touristinfo-mettlach.de

Tourist-Info Losheim am See
Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 9018100
www.losheim-stausee.de

Tourist-Info der Stadt Wadern
Marktplatz 13
66687 Wadern
Tel. +49 6871 5070
www.wadern.de

**Hochwald Touristik
Weiskirchen**
Trierer Str. 21
66709 Weiskirchen
Tel. +49 6876 70937
www.weiskirchen.de

**Tourist-Information
Nonnweiler**
Trierer Str. 9
66620 Nonnweiler
Tel. +49 6873 66076
www.nonnweiler.de

Tourist-Informationen im rheinland-pfälzischen Teil:

**Tourist-Info
Hochwald-Ferienland**
Bahnhofstr. 25
54427 Kell am See
Tel. +49 6589 1044
www.hochwald-ferienland.de

Tourist-Info Hermeskeil
Langer Markt 30
54411 Hermeskeil
Tel. +49 6503 809500
www.hermeskeil.de

**Tourist-Information
Thalfang am Ebeskopf**
Saarstr. 3
54424 Thalfang
Tel. +49 6504 9104141
www.erbeskopf.de

Tourist-Info Morbach
Bahnhofstr. 19
54497 Morbach
Tel. +49 6533 71117
www.morbach.de

**EdelSteinLand
Tourist-Information Herrstein**
Brühlstr. 16
55756 Herrstein
Tel. +49 6785 79104
www.edelsteinland.de

**EdelSteinLand
Tourist-Information
Idar-Oberstein**
Hauptstr. 419
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 6781 64871
www.edelsteinland.de

**Tourist-Info des
Birkenfelder Landes**
Friedrich-August-Str. 17
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9834570
www.birkenfelder-land.de

**Tourist-Information
Baumholder**
Am Weiherdamm 1
55774 Baumholder
Tel. +49 6783 8116
www.vgv-baumholder.de

Tourist-Info Rhaunen
Zum Idar 23
55624 Rhaunen
Tel. +49 6544 18130
www.vg-rhaunen.de

Tourist-Info Kirchberg
Marktplatz 5
55481 Kirchberg
Tel. +49 6763 910144
www.kirchberg-hunsrueck.de

Tourist-Info Kastellaun
Marktstr. 16
56288 Kastellaun
Tel. +49 6762 401873
www.kastellaun.com

Tourist-Info Simmern
Schlossplatz
55469 Simmern
Tel. +49 6747 932296
www.simmern.de

Tourist-Info Emmelshausen
Rhein-Mosel-Str. 45
56281 Emmelshausen
Tel. +49 6747 93220
www.rhein-mosel-dreieck.de


Saarland
★ GENUSS REGION




GENUSS,
DER UNS IN
ERINNERUNG
BLEIBT...

Impressum

Herausgeber:
Wanderbüro Saar-Hunsrück
Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 9018100
www.saar-hunsrueck-steig.de

Gestaltung: alea design e.K. - Sabine Schindler
Druck: Kern GmbH

Fotos:
Wanderbüro Saar-Hunsrück, Klaus-Peter Kappest, Intention;
Archive des Naturpark Saar-Hunsrück, Brigitte Krauth, Maiga Werner,
Stephan Zanders, Martina Zipf;
Verband Deutscher Naturparke (VDN/Werner Breitung)
Saarschleifenland Tourismus GmbH
Seiten 68-72: © Ebbes von Hei, Stephan Zanders
Seiten 66: © Christof Maßem
Seiten 76-81: © Soonahe
fotolia.com: © nerudol (S. 17/23/24/25/32/33/41/42/43/50/51/52/53/54/60/61/65 oben)
© Alexander Rath (S. 16/22/30/31/40/48/49/58/59 oben)
© anka1010 (Chalkboard, S. 13/19/27/37/39/45/55)
© petrogoskov (S. 27) - © kitchenkiss.de (S. 29) - © Christian Jung (S. 19)
© petrabarz (S. 21) - © Esther Hildebrandt (S. 37) - © Hetizia (S. 39)
© karepa (S. 45) - © Pichsel (S. 46) - © kab-vision (S. 47)
© juefraphoto (S. 57)

www.urlaub.saarland



DSVImage Source/Andersen Ross



[sparkasse.de](https://www.sparkasse.de)

Wenn der Finanzpartner regionale Kulturgüter und Sehenswürdigkeiten wie den Saar-Hunsrück-Steig fördert.

Ihre Sparkassen Birkenfeld, Merzig-Wadern, Mittelmosel, Rhein-Hunsrück und Trier.

Wenn's um Geld geht

