HERZLICH WILLKOMMEN!

in der Premium-Genussregion Saar-Hunsrück

DIE PREMIUM-WANDERREGION SAAR-HUNSRÜCK IST PREMIUM-GENUSSREGION!

Unsere Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück bietet ein bundesweit einmaliges Angebot an zertifizierten Premiumwegen in höchster Qualität in einer abwechslungsreichen Mittelgebirgslandschaft. Das ganze Jahr über kann man der Natur auf unseren zertifizierten Wegen nahe sein.

Wir möchten Ihnen die **kulinarischen Stärken der Region** vorstellen und Sie zu einer genussvollen Reise einladen:
22 Gastronomen präsentieren zusammen mit den regionalen Erzeugern im Rahmen der sechs kulinarischen Aktionen OMAS KÜCHE, FISCHFESTIVAL, BETTSÄÄCHERTAGE, KRÄUTERKÜCHE, KARTOFFELTAGE und WILDWOCHE über das Jahr 2020 verteilt kreative und traditionelle Küche aus regionalen Produkten.

Bei allen Veranstaltungen spielen Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz eine wichtige Rolle. Wir kooperieren mit den Regionalinitiativen „Ebbes von Hei!" und „SooNahe", sowie mit dem Naturpark Saar-Hunsrück und weiteren Partnern wie dem Nationalpark Hunsrück-Hochwald und der Genuss Region Saarland.

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

Ihr Team des Wanderbüros
der Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück

OMAS KÜCHE
25.01. - 09.02.2020

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

In der Aktion „Omas Küche" werden ausschließlich regional produzierte und saisonal verfügbare Produkte verarbeitet. So wird gezeigt, dass gesunde und schmackhafte Küche aus der Region alte Traditionen und neue Ideen kreativ miteinander verbindet.

Zu Zeiten von „Omas Küche" war es selbstverständlich das ganze Tier zu verarbeiten, heute werden von unseren Betrieben Rindfleischsuppe, pikantes Schweinegulasch, Schweinsbraten Großmutter Art, oder Rinderrouladen angeboten, ganz wie früher und doch zeitgemäß interpretiert.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie Omas Küche wie früher.

SA 01.02.
HALBTAGSWANDERUNG

Ort: Weiskirchen
Uhrzeit: 13:30 Uhr
Treffpunkt:
Minigolfanlage
Weiskirchen
Keine Anmeldung erforderlich

SO 08.02.
WANDERUNG

auf der Traumschleife „Kleiner Lückner"
Uhrzeit: 11 Uhr
Start:
Tourist Information Losheim
Ziel: Forsthof Nunkirchen
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

MINI-RINDERROULADEN 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 Hirtenstangen
Mehl zum Bestäuben

Für die Sauce
1 dicke Zwiebel
2 Karotten
¾ Sellerieknolle
1 Bund Petersilie
1 Stange Lauch
2 Löffel Tomatenmark
¾ Liter Rotwein
Mehl zum Bestäuben
1 Liter leichte Rinderbrühe zum Auffüllen
4 Nelken
2 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe

Rezept von Michael Krämer Hotel Restaurant zur Post Keil am See

MINI-RINDERROULADEN 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 Rouladen 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 Rouladenicht 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. Dazu passen Spätzle, am besten natürlich aus einem regionalen Mehl, wie das Dinkelmehl Typ 630.

IHRE GASTGEBER OMAS KÜCHE:

Hofgut Dösterhof
Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. +49 6871 6369020
www.doesterhof.de

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

Weinhotel Klostermühle
Hauptstraße 1
54441 Ockfen
Tel. +49 6581 92930
www.klostermuehle-saar.de

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

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

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

Edeka Decker Team
Brückener Straße 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9880090
www.edeka.de

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK
07.03. - 22.03.2020

Eines der bekanntesten Wildkräuter unserer Region ist der Löwenzahn. Aufgrund seines hohen Gehalts an Vitaminen und Mineralstoffen lässt sich die auch unter dem Namen **„Bettsäächer"** bekannte Pflanze getrost als **regionales Superfood** bezeichnen.

Der Löwenzahn wird im Frühjahr traditionell in der Küche der Region Saar-Hunsrück verwendet und ist heute beliebt wie nie als Pesto oder in Smoothies oder in Kombination mit gekochten Eiern.

SA 07.03.
GANZTAGS-WANDERUNG

Ort: Weiskirchen
Uhrzeit: 10 Uhr
Treffpunkt:
Haus des Gastes
Weiskirchen
Keine Anmeldung erforderlich

SO 15.03.
WANDERUNG

auf der Traumschleife „Der Hochwälder"
Uhrzeit: 11 Uhr
Treffpunkt:
Tourist Information
Losheim
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 15.03.
KULINARISCHER STADTRUNDGANG

in Saarburg
Anmeldung und Infos:
Saar-Obermosel-Touristik
Tel. +49 6581 999980

SA 21.03.
KRÄUTER-SPAZIERGANG „WINTER ADE"

Uhrzeit: 14 Uhr
Treffpunkt:
Tourist Information
Losheim
Gebühr: 9,50 €
inkl. kleinem Imbiss
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SA 21.03.
HALBTAGS-WANDERUNG

auf der Traumschleife „Georgi-Panoramaweg"
Uhrzeit: 13:30 Uhr
Treffpunkt: Minigolfanlage Weiskirchen
Keine Anmeldung erforderlich

SA 22.03.
FRÜHLINGS-WANDERUNG

Uhrzeit: 9 Uhr
Treffpunkt:
Tourist-Info im ZaP, 56281 Emmelshausen
Anmeldung erforderlich
über das Zentrum am Park in Emmelshausen:
www.das-zap.de oder
Tel. +49 6747 93220

IHRE GASTGEBER BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK:

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

Weinhotel Klostermühle
Hauptstraße 1
54441 Ockfen
Tel. +49 6581 92930
www.klostermuehle-saar.de

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

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

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

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

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 06876 9190
www.parkhotel-weiskirchen.de

Restaurant La Küsine
Zur KÜS 1
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505505
www.lakuesine.de

Gasthaus-Metzgerei-Pension Maßem
Triererstraße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
www.gasthaus-massem.de

Hotel zur Saarschleife
Cloefstraße 44
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 1790
www.hotel-saarschleife.de

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

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

Wendelinushof Hofküche
Wendelinushof
66606 St. Wendel
Tel. +49 6851 9398764
www.wendelinushof.de

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK
03.04. - 10.04.2020

In unserer Region finden **Forellen, Saiblinge, Hechte und Zander** mit klarer Luft und sauberem Wasser beste natürliche Voraussetzungen. Obwohl die meisten bei Fisch sofort an Meer denken, kann man in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen in unserer Region entdecken.

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

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

SA 04.04.
HALBTAGS-WANDERUNG

Ort: Weiskirchen
Uhrzeit: 13:30 Uhr
Treffpunkt:
Minigolfanlage
Weiskirchen
Keine Anmeldung erforderlich

SO 05.04.
WANDERUNG

auf der Traumschleife „Steinhauerweg"
Uhrzeit: 11 Uhr
Treffpunkt:
Tourist Information
Losheim
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 05.04.
FISCHMENÜ

Preis pro Person: 36 €
Anmeldung und Kartenverkauf über das Zentrum am Park in Emmelshausen:
www.das-zap.de oder
Tel. +49 6747 93220

SO 05.04.
NARZISSENFEST

mit Exkursionen zu den Narzissenwiesen, einem Frühlingsmarkt rund um die Freizeitanlage und einem musikalischen Rahmenprogramm
Ort: Freizeitanlage Schillingen
Uhrzeit: ab 10 Uhr
Ansprechpartner:
Tourist-Information
Kell am See
Tel. +49 6589 1044
Für das leibliche Wohl sorgen der ortsansässige Angelsportverein und die Spießbratenhalle

IHRE GASTGEBER FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK:

Hofgut Dösterhof
Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. +49 6871 6369020
www.doesterhof.de

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

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

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

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

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

Hotel-Restaurant „Zum Schlossberg"
Nunkircherstraße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hotel & Restaurant 2tHeimat
Am Kirschbaum 55-57
54497 Morbach
Tel. +49 6533 93950
www.2theimat.de

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

Hotel-Restaurant Schmausemühle
Schmausemühle
56283 Gondershausen
Tel. +49 6745 270
www.schmausemuehle.de

Edeka Decker Team
Brückener Straße 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9880090
www.edeka.de

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK
02.05. - 17.05.2020

„Unkrautküche", **wilde Kräuter werden oft unterschätzt** und manche von ihnen sogar als Unkraut verpönt, mit der Aktion Kräuterküche wollen wir ihnen genau das Gegenteil beweisen.

Kräuter werden in der regionalen Küche äußerst vielseitig zum Einsatz kommen: Suppen, Pasta, Kuchen, Brot, Dips, Pesto, Salate und Kräutersoßen sind 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.

SA 18.04.
SA 25.04.
SA 26.04.
KRÄUTERSPAZIERGÄNGE

Einstimmung in die Kräuterküche Saar-Hunsrück
Kräuterspaziergänge mit Ute Braun in Losheversheim
Der Spaziergang einschließlich Picknick dauert 3 Stunden
Gebühr: 20 €
Uhrzeit:
Samstag 18. April, 15 Uhr
Samstag 25. April, 15 Uhr
Sonntag, 26. April 10 oder 15 Uhr
Infos und Anmeldung:
Ute Braun
Tel. +49 6563 818766 oder
ute.br@gmx.de

SA 09.05.
KRÄUTERWANDERUNG

rund um den Stausee Losheim
Uhrzeit: 14 Uhr
Treffpunkt:
Tourist Information Losheim
Gebühr: 9,50 €
inkl. kleinem Imbiss
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SA 16.05.
WILDKRÄUTER-WANDERUNG

Ort: Emmelshausen, Zentrum am Park
Uhrzeit: 14 Uhr
Gebühr: 10 € pro Person, 8 € für KK-Mitglieder

Teilnehmerzahl ist begrenzt, Anmeldung erforderlich
Anmeldung und Kartenverkauf über das Zentrum am Park in Emmelshausen:
www.das-zap.de oder
Tel. +49 6747 93220

IHRE GASTGEBER KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK:

Gasthaus-Metzgerei-Pension Maßem
Triererstraße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
www.gasthaus-massem.de

Hotel & Restaurant 2tHeimat
Am Kirschbaum 55-57
54497 Morbach
Tel. +49 6533 93950
www.2theimat.de

Kulinarische Aktionen 2020

22 Gastronomen und regionale Erzeuger

OMAS KÜCHE
25. JANUAR bis 09. FEBRUAR

BETTSÄÄCHERTAGE SAAR-HUNSRÜCK
07. bis 22. MÄRZ

FISCHFESTIVAL SAAR-HUNSRÜCK
03. bis 10. APRIL

KRÄUTERKÜCHE SAAR-HUNSRÜCK
02. bis 17. MAI

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK
10. bis 25. OKTOBER

WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK
07. bis 15. NOVEMBER

WEITERE INFOS: WWW.SAAR-HUNSRUECK-STEIG.DE/KULINARIK

IMPRESSUM

Herausgeber:
Wanderheim Saar-Hunsrück
Zum Stausee 198
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 9018100

info@saar-hunsrueck-steig.de
www.saar-hunsrueck-steig.de

www.facebook.de/
saarhunsruecksteig

Konzept und Grafik:
alea design e.K., 55362 Leisel
www.alea-design.de

Druck:
Kern GmbH, 66450 Bexbach
www.kerndruck.de

Fotos:
Wanderheim Saar-Hunsrück,
Klaus-Peter Kappest,
Archive des Naturpark
Saar-Hunsrück, Brigitte Krauth,
Maija Werner, Stephan Zanders,
Verband Deutscher Naturparke
(VDN/Werner Breitung)
Saarschleifenland Tourismus GmbH
Seite 15: © Christof Maßen
Seite 16: © SooNahe

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK 10.10. - 25.10.2020

Die Kulturpflanze zählte zu den **wichtigsten Grundnahrungsmittel der Erde** und ist traditionell ein fester Bestandteil der deutschen Küche, heute werden weltweit jährlich mehr als 300 Mio. Tonnen Kartoffeln geerntet. Im Hunsrück und im Saarland wurde die „Grumbeer" oder „Grumbier" schon sehr früh angebaut. Dabei sind die Zubereitungsarten damals wie heute sehr vielfältig: sie wird gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, als Püree gestampft, zu Grumbeersupp gekocht, zu Schales oder Dibbelabbes gerieben oder sogar zu Grommbeerworschd hergestellt. Die dort angebotenen Kartoffeln kommen ausschließlich von Produzenten aus der Region. Vielseitige, schmackhafte Kartoffelgerichte findet man heute das ganze Jahr auf den Speisekarten unserer regionalen Gastronomie, lassen Sie sich überraschen.

SO 11.10.
BAUERN- UND HANDWERKERMARKT

Ort: Hermeskeil
Uhrzeit: ab 12 Uhr

Der traditionelle Markt lädt mit seinen regionalen Erzeugnissen und köstlichen Leckereien aus der Landwirtschaft sowie handwerklicher Kunst zu einem ausgebigen Stadtbummel ein.

Infos:
Tourist-Information Hermeskeil
Tel. +49 6503 809500 oder
info@hermeskeil.de

SO 18.10.
„KRUMBEERE"-WANDERUNG

Infos: Hotel zum Felsenkeller in Schren,
Tel. +49 6543 2260
www.hotel-zum-felsenkeller.de

SO 18.10.
WANDERUNG

auf der Traumschleife „Stausee-Tafeltour"

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt:
Tourist Information Losheim

Gebühr: 2,50 €

Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 18.10.
HERBSTWANDERUNG

auf der Traumschleife „Saar-Leukta-Panorama"

Treffpunkt: Trassem, Startpunkt der Traumschleife (Parkplatz der Leuk)

Zum Abschluss gibt es eine traditionell gekochte Kartoffelsuppe im Bürgerhaus.

Anmeldung und Infos:
Tel. +49 6581 995980

IHRE GASTGEBER KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK:

Hofgut Dösterhof
Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. +49 6871 6369020
www.doesterhof.de

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

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

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

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

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 06876 9190
www.parkhotel-weiskirchen.de

Restaurant La Küsine
Zur KÜS 1
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505505
www.lakuesine.de

Waldrestaurant Spießbratenhalle
Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 618
www.spiessbratenhalle.com

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

Gasthaus-Metzgerei-Pension Maßem
Triererstraße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
www.gasthaus-massem.de

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

Hotel & Restaurant 2tHeimat
Am Kirschbaum 55-57
54497 Morbach
Tel. +49 6533 93950
www.2theimat.de

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

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

Edeka Decker Team
Brückener Straße 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9880090
www.edeka.de

WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK 07.11. - 15.11.2020

„Wild vom heimischen Jäger, da weiß man wo es herkommt" – Heimisches Wildfleisch verbindet seine gesunden Qualitäten mit einer bewussten Küche, der ideale Kraftstoff für nasse Tage und ein Highlight für die alltägliche Küche.

Ein Rehrücken ist köstlich, Spare Ribs vom Wildschwein sind eine wahre Gaumenfreude und das zarte Filet vom Hirschkalb lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen, der Genuss von Wildspezialitäten hat in unserer Region aufgrund der großen Waldgebiete eine lange Tradition. Das Rahmenprogramm startet traditionell mit dem großen Wildmarkt in der Stadt Wadern. Daneben gibt es geführte Wanderungen und Kulinarik Events der Gastronomen. Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden bei den Wildkreationen der Gastronomen.

SO 07.11.
WANDERUNG

auf der Traumschleife „Saarhölzbachpfad"

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt:
Tourist Information Losheim

Gebühr: 2,50 €

Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 15.11.
WANDERUNG MIT WILD-MENÜ

Infos und Anmeldung
über das Zentrum am Park in Emmelshausen:
www.das-zap.de oder Tel. +49 6747 93220

SO 15.11.
WILD-LUNCHBUFFET

Ort: Parkhotel Weiskirchen

Uhrzeit: ab 12 Uhr

Anmeldung erforderlich:
Parkhotel Weiskirchen
Tel.: +49 6876 919-0

IHRE GASTGEBER WILDWOCHE SAAR-HUNSRÜCK:

Hofgut Dösterhof
Dösterhof 1
66687 Wadern-Dösterhof
Tel. +49 6871 6369020
www.doesterhof.de

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

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

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

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

Parkhotel Weiskirchen
Kurparkstraße 4
66709 Weiskirchen
Tel. +49 06876 9190
www.parkhotel-weiskirchen.de

Restaurant La Küsine
Zur KÜS 1
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 505505
www.lakuesine.de

Waldrestaurant Spießbratenhalle
Im Freizeitzentrum 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 618
www.spiessbratenhalle.com

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

Gasthaus-Metzgerei-Pension Maßem
Triererstraße 1
54429 Schillingen
Tel. +49 6589 1682
www.gasthaus-massem.de

Hotel zur Saarschleife
Cloefstraße 44
66693 Mettlach-Orscholz
Tel. +49 6865 1790
www.hotel-saarschleife.de

Hotel-Restaurant „Zum Schlossberg"
Nunkircherstraße 2
66687 Wadern-Büschfeld
Tel. +49 6874 18180
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Hotel & Restaurant 2tHeimat
Am Kirschbaum 55-57
54497 Morbach
Tel. +49 6533 93950
www.2theimat.de

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

Hotel-Restaurant Schmausemühle
Schmausemühle
56283 Gondershausen
Tel. +49 67455 270
www.schmausemuehle.de

Edeka Decker Team
Brückener Straße 4
55765 Birkenfeld
Tel. +49 6782 9880090
www.edeka.de

WEIL UNS UNSERE HEIMAT AM HERZEN LIEGT, PROBIEREN SIE MAL SAAR-HUNSRÜCK!

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 Region zu tun, haben sich die Gastronomen, Landwirte, Direktvermarkter, Dienstleister, Kulturschaffende und zahlreichen Institutionen in 2011 zusammengetan und „Ebbes von Hei!" gegründet.

Die Produkte zeichnen sich dabei nicht nur durch ihre regionale Herkunft, sondern auch die Qualität, Sorgfalt und das Engagement ihrer Erzeuger aus.

Durch die Marke „Ebbes von Hei!" für regionale Produkte, Dienstleistungen und Aktionen schaffen wir eine Identität für die Saar-Hunsrück-Region. Die Vielfalt an Produkten, Aktionen und Angeboten wächst ständig. „Ebbes von Hei!" steht für Produkte, die hohen, definierten Qualitätsansprüchen entsprechen.

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

WWW.EBBES-VON-HEI.DE

DIE MARKE FÜR HUNSRÜCK UND NAHE, AUS LIEBE ZUR REGION!

Die besten Produkte von Nahe und Hunsrück von den Feldern und Wiesen, aus den Gärten und Wäldern tragen das „SooNahe"-Zeichen.

„SooNahe" zeigt, welche heimatlichen Genüsse auf den Bauernhöfen, in den Mühlen, Kelterreien, Bäckereien, Metzgereien und weiteren Lebensmittelbetrieben hierzulande entstehen.

„SooNahe"-Produkte und Lebensmittel stammen aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück und Birkenfeld. Die Regionalmarke macht Lust auf regionale Produkte und leistet einen Beitrag zur Stärkung unserer Region.

Mit der Regionalmarke können Verbraucher mit gutem Gefühl genießen, denn es steckt „Gutes von Nahe und Hunsrück" darin. Sie erhalten Ware, die sich vom durchschnittlichen Angebot positiv abhebt. Nur ausgesuchte Produkte aus kontrollierter, dokumentierter Erzeugung und Verarbeitung genügen den hohen Ansprüchen von „SooNahe".

Das attraktive und kulinarisch reizvolle Sortiment umfasst u.a. Backwaren Fleisch Eier, Milch Gemüse, Kräuter, Obst Obstbrände, Liköre, Honige, Speiseöle, Essige, Fisch, Wein und Bier.

WWW.SOONAHE.DE

PREMIUM WANDERREGION SAAR-HUNSRÜCK

Kulinarischer Jahreskalender 2020

der Genussregion Saar-Hunsrück