



Der Bliesgau-Einkaufsführer

Biosphärenreservat
Bliesgau



INHALT

Grußworte	3	Imkerei Kiwitter & Häberle	21
Impressum	4	Hermann Jung	21
Biosphärenzweckverband Bliesgau	4	Bäckerei Lenert	22
Bliesgau Regal	6	Metzgerei Petermann	22
Bliesgau Regal-Standorte	7	Haus Sonne	23
Bliesgau Genuss e.V.	8	Olk's Vollkornbackhaus	23
Thomas Welsch	9	Schreinerei Kempf	24
Rosenhof	9	AG Mandelbach	25
Wintringer Hof	10	Zimmerei Buchheit	25
Haus Sonne – Neukahlenberger Hof	10	Hämmerles Restaurant	26
Bannsteinhof	11	Restaurant Petit Château	27
Grenzlandhof	11	Gräfinthaler Hof	27
Eichelberger Hof	12	Restaurant Quirin	28
Ökologischer Landbau	12	Postillion	28
Wissenswertes über Milch	13	Hubertushof	29
Bliesgau-Molkerei	13	Jungholzhütte	29
Wissenswertes über Essig und Öl	14	Hotel Bliesbrück	30
Bliesgau Ölmühle	15	Hotel-Restaurant „Die Traube“	30
Bliesgau Obst e.V.	16	LandCafé Altheim	31
Edelbrennerei Keßler	17	Anna Hof	32
Fruchtgetränke Gersheim	17	Gut Lindenfels	32
Lore Stolz	18	Bienenkorb Wolfersheim	33
Erika Schunck	18	Heimat Manufaktur	33
Bliesgau-Kosmetik	19	Machen Sie mit	34
Wissenswertes über Honig	20	Bliesgau-Kiste	35
Biohonig Wenzel	20		

2006 erschien der erste Bliesgau-Einkaufsführer. Seine nunmehr zweite Auflage zeigt, dass der mit der Einrichtung der „Biosphäre Bliesgau“ eingeschlagene Weg der richtige war.

Der Einkaufsführer belegt, dass die „Biosphäre Bliesgau“ vom Mitmachen lebt. Denn sein Erfolg ist vor allem dem Mut und Engagement der Produzenten und Vermarkter zu verdanken, die die Chancen, die die „Biosphäre Bliesgau“ bietet, genutzt haben. Und die ihre Produkte nicht nur erzeugen, sondern sie Ihnen hier auch persönlich vorstellen.

Der Einkaufsführer belegt auch, dass die Vermarktung regionaler Produkte und die Erhaltung der vielfältigen Landschaft im Bliesgau eng miteinander verknüpft sind. Wer Bliesgau-Apfelsaft trinkt, unterstützt die Erhaltung der Streuobstwiesen. Wer Honig aus dem Bliesgau verwendet, unterstützt die Tätigkeit der Imker, deren Bienen zur Befruchtung der Blumen im Bliesgau unverzichtbar sind. Wer die Bio-Milch der Bliesgau-Molkerei in Ommersheim trinkt oder die Öle der Bliesgau Ölmühle in Homburg-Einöd benutzt, unterstützt die in der Region ansässigen Landwirte und ihren Beitrag zum Erhalt des Landschaftsbildes. Dass dabei viele schmackhafte Produkte entstehen, ist gut für uns und für die Landschaft.

Probieren Sie sie aus!

Stefan Mörsdorf, Minister für Umwelt des Saarlandes



Haben Sie schon einmal Bliesgau-Apfelsaft getrunken? Kennen Sie die einzige Biomolkerei im Saarland, die Bliesgau-Molkerei? Oder haben Sie schon einmal Mariendistelöl oder Leindotteröl probiert?

Diese und so manch' andere Köstlichkeit werden im Biosphärenreservat Bliesgau hergestellt und vermarktet. Das Bliesgau-Regal als

Aushängeschild der Bliesgau-Produkte und ihrer Erzeuger ist mittlerweile in zirka 30 Geschäften zu finden, und die Bliesgau-Kiste ist zur beliebten Geschenkidee von und für Bliesgauer, Saarländer und alle anderen geworden. Auch in der hiesigen Gastronomie gibt es viele Restaurants, die sich heimischen Zutaten verschrieben haben und auf deren Geschmack, Frische und Qualität setzen.

Der Bliesgau-Einkaufsführer informiert Sie detailliert über das Netzwerk an Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Gastronomen in der Regionalvermarktung.

Lernen Sie die Menschen hinter den Bliesgau-Produkten und deren weitergehenden Angebote kennen und leisten Sie mit Ihrem Einkauf einen aktiven Beitrag zur naturnahen Entwicklung der Region.

Herbert Keßler,

Verbandsvorsteher Biosphärenzweckverband Bliesgau

Mit dem neuen, komplett überarbeiteten und aktualisierten Bliesgau-Einkaufsführer, der selbstverständlich keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, möchten wir Ihnen einen Überblick über die Erzeuger geben, die eng mit dem Biosphärenzweckverband Bliesgau zusammenarbeiten. Wenn Sie regionale Lebensmittel einkaufen möchten, erfahren Sie hier, wo es die frischen Produkte gibt, wo sie herkommen und wie sie erzeugt und verarbeitet wurden. Außerdem gibt es viele interessante Tipps und Hintergrundinformationen rund um die angebotenen Produkte.

Viel Spaß beim Schmökern und beim Einkaufen und vor allem einen guten Appetit beim Genuss der frischen Bliesgau-Produkte wünscht

Ihr Biosphärenzweckverband Bliesgau



Der Bliesgau ist auf dem besten Weg, Biosphärenreservat nach UNESCO zu werden. Wertvolle Streuobstbestände, artenreiche Wiesen, ausgedehnte Buchenwälder, die Lebensader Blies und ihre Auen bestimmen das landschaftliche Bild. Im Vergleich mit anderen Biosphärenreservaten ist der Bliesgau mit seiner hohen Bevölkerungsdichte recht städtisch geprägt. Die Städte Homburg und St. Ingbert prägen den Norden der Region. Gerade für die Vermarktung regionaler landwirtschaftlicher Produkte birgt diese Stadt-Land-Beziehung der Region große Möglichkeiten. Die Stadt ist Absatzmarkt für das Land. Schon jetzt werden Bliesgau-Produkte über die Wochenmärkte, Geschäfte und Restaurants der Stadt vermarktet.

SIE SIND WILLKOMMEN

STADT-LAND-FLUSS

4

5

PARTNER IM BIOSPHÄRENRESERVAT



IMPRESSUM

Biosphärenzweckverband Bliesgau

Zweibrücker Straße 5

66440 Blieskastel

Fon 0 68 42 - 9 60 09-0

Fax 0 68 42 - 9 60 09-29

info@biosphaere-bliesgau.eu

www.biosphaere-bliesgau.eu

Jedes Biosphärenreservat hat eine Biosphärenreservatsverwaltung, die für die Einrichtung, Betreuung und Entwicklung des Biosphärenreservates zuständig ist. Im Bliesgau haben die Gemeinden Gersheim, Kirkel, Kleinblittersdorf und Mandelbachtal, die Städte Blieskastel, Homburg und St. Ingbert sowie der Saarpfalz-Kreis und das Saarland den Biosphärenzweckverband Bliesgau gegründet, um sich gemeinsam und auf partnerschaftlicher Ebene

den spezifischen Herausforderungen der Region zu stellen. Ein wichtiges Ziel ist die Stärkung der Region durch die Förderung der Regionalvermarktung. Viele Produzenten und Partner sind im Biosphärenreservat Bliesgau für eine naturverträgliche Wirtschaftsweise aktiv: Von Landwirten über Imker, Bäcker, Metzger bis hin zu Kelter- und Brennereien, Holzverarbeitern und Gastronomen. So hat sich in den letzten Jahren ein enges Netzwerk von

regionalen Akteuren entwickelt, die umweltschonend erzeugte Produkte aus heimischen Rohstoffen verarbeiten und vermarkten - im Bliesgau-Regal, der Bliesgau-Kiste, direkt ab Haus, in ihren Geschäften, Hofläden und Restaurants oder auf Wochenmärkten. Und: Immer mehr Angebote findet man auch im Internet.



Dieser Anbieter hat eigene Produkte im Bliesgau-Regal



Bei diesem Anbieter steht das Bliesgau-Regal

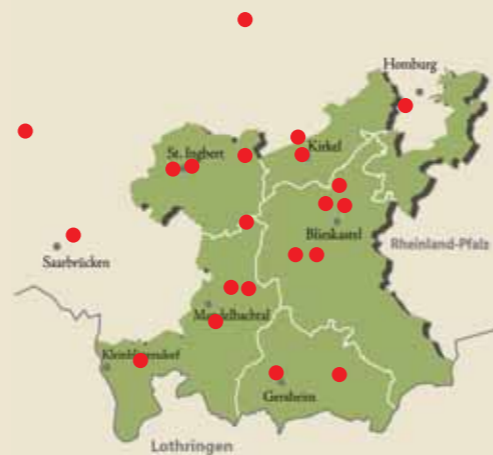
DAS BLIESGAU-REGAL

HEIMISCHE PRODUKTE DIREKT IN IHRER NÄHE

Im Bliesgau-Regal finden Sie eine große Auswahl an regionalen Produkten aus dem Biosphärenreservat Bliesgau: Bio-Produkte, die mit dem EG-Biosiegel oder den Markenzeichen von Bioland und Demeter gekennzeichnet sind, Erzeugnisse aus konventioneller Landwirtschaft, die nach erhöhten Umweltstandards hergestellt sind sowie handwerkliche und kunsthandwerkliche Produkte.

Mit anderen Worten: Hier bekommt Sie hochwertige, frische und gesunde Produkte aus der Region, die auf überschaubaren, kurzen Wegen von den Produzenten über die Verarbeiter zu Ihnen gelangen. Dass sich einige Spezialitäten, wie beispielsweise Bärlauch- oder Holunderprodukte, nur zu bestimmten Zeiten im Jahr im Bliesgau-Regal befinden, versteht sich von selbst.

Dem Motto „Aus der Region - für die Region“ wird aber nicht nur bei den Produkten Rechnung getragen, sondern auch beim Bliesgau-Regal selbst: Die Schreinerei Kempf aus Gersheim hat die Regale aus rotkeirniger Buche aus dem Kirkeler Wald gezimmert - der ideale Rahmen für die heimischen Produkte. Wer Produkte aus dem Bliesgau-Regal kauft, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern unterstützt die Wirtschaft in seiner Nachbarschaft und hilft somit auch, Arbeitsplätze hier in der Region zu sichern. Die kurzen Transportwege entlasten die Umwelt. Durch die Verringerung von Lärm und Emissionen und durch einen geringen Energieeinsatz werden Natur und Klima geschont. Im direkten Kontakt von Erzeugern und Verbrauchern entsteht Transparenz. So wächst das Vertrauen in die Produktionsweise und gleichzeitig können die Wünsche und Erwartungen aller Beteiligten optimal aufeinander abgestimmt werden. Durch Regionalvermarktung wird das Regionalbewusstsein der Verbraucher gestärkt und die Erhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft des Bliesgaus gefördert.



BLIESGAU REGAL-STANDORTE

BIOSPÄHRENRESERVAT BLIESGAU

Bliestalmarkt	Wendalinustr. 2 66271 Bliesransbach	06805 - 71 03
Olk's Backhaus	Kaiserstraße 43 66386 St. Ingbert	06894 - 3 62 04
Vinimundus St. Ingbert	Ludwigstr. 30 – 32 66386 St. Ingbert	06894 - 5 90 95 96
Weltladen St. Ingbert e.G.	Kaiserstr. 20 66386 St. Ingbert	06894 - 8 92 95 83 06894 - 8 92 95 85
Blumen Noll	Kaiserstraße 117 66386 Rohrbach	06894 - 56 22
Jungholzütte	Richtung Grenzlandhof 66399 Bebelshem	0176 40 03 40 86
Restaurant Gräfinthaler Hof	Gräfinthal 6 66399 Bliesmengen-Bolchen	06804 - 9 11 00
Olk's Backhaus	Hauptstraße 71 66401 Einöd	06848 - 73 04 88
Bliesgau Ölmühle	Berghof 2 66424 Einöd	06848 - 7 01 99 90 06848 - 7 01 99 91
Hamm Barbara, Backwaren	Homburger Str. 49 66424 Schwarzenacker	
Metzgerei Werth	Von-Der-Leyen-Str. 30 66440 Blieskastel	06842 - 44 08
Olivenbaum BIO Naturkost	Von Der Leyen Str. 13 66440 Blieskastel	0842 - 51 09 99
Bickenalb-Center	Hornbacher Str. 9 66440 Altheim	06844 - 90 08 00
EDEKA Neukauf Assweiler	Saar-Pfalz-Str. 1 66440 Aßweiler	06803 - 9 93 54
Welsch Getränke Bliesgau GmbH	Saar-Pfalz-Str. 67 a 66440 Aßweiler	06803 - 99 53 90
Hotel - Restaurant Bellevue	Am Höltschberg 50 66440 Biesingen	06803 - 25 63
Welsch Getränke Bliesgau GmbH	Bezirksstr. 129 66440 Niederwürzbach	06842 - 7 06 00 12

Bienenkorb Wolfersheim Gudrun Theis	Wolfharistr. 19 66440 Wolfersheim	
Bäckerei Lenert	Im Pennymarkt 66453 Gersheim	06843 - 261
Bliestal Frischemarkt Wagner GmbH	Bliesstr. 2 66453 Gersheim	06843 - 90 22 20
Welsch Getränke Bliesgau GmbH	Industriegebiet 19 66453 Gersheim	06843 - 9 01 20 06843 - 90 12 30
Bäckerei Hock	Bahnstr. 2 66459 Kirkel	06841 - 8 08 30
Bildungszentrum der Arbeitskammer	Am Tannenwald 1 66459 Kirkel	06849 - 90 90 06849 - 90 94 44

SAARBRÜCKEN

Jörg's Backpoint	Kaiserstraße 7 66111 Saarbrücken	0681 - 3 90 89 61
Radhaus im Rathaus	Großherzog-Friedrich-Str. 8 66111 Saarbrücken	0681 - 37 50 05
Nah und Gut Bismor	Spichererbergstr. 104 66119 Saarbrücken	0681 - 5 63 27
Nah und Gut Jannot KF Lebensmittel	Im Sauerbrod 22 66123 Saarbrücken	0681 - 3 90 81 60

HEUSWEILER

Erdbeerland Ernst Ernst Katharina	Holzer Str. 111 66265 Heusweiler	0175 832 92 91 0 68 06 - 60 88 92
--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

ST. WENDEL

Lokalwarenmarkt St. Wendeler Land	Wendalinushof 66606 St. Wendel	06851 - 9 39 87 22
--------------------------------------	-----------------------------------	--------------------



KURZE WEGE, LANGER GENUSS – BLIESGAU GENUSS E. V.

Was vor wenigen Jahren bei den Freunden der Biosphärenregion Bliesgau e. V. als Projekt begann, wird heute durch eine eigene Regionalvermarktungsinitiative, den Verein Bliesgau Genuss e. V., fortgeführt. Bliesgau Genuss e. V. steht für regionale Herkunft und besonders guten Geschmack. Ziel ist es, die Regionalvermarktung als eine wichtige und tragende Säule im Biosphärenreservat Bliesgau zu etablieren. Der Verein versteht sich dabei als das Forum, in dem Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Gastronomen, Naturschützer und natürlich die Menschen der Region Ideen und Projekte zur Stärkung und zum Ausbau der regionalen Wertschöpfung und Wirtschaftskreisläufe entwickeln.

Bliesgau Genuss e. V. gestaltet Zukunft, und so können auch Sie mitmachen:

- Kaufen Sie Produkte aus dem Bliesgau-Regal
- Verschenken Sie eine Bliesgau-Kiste
- Genießen Sie regionale Produkte in der Gastronomie
- Werden Sie Mitglied im Bliesgau Genuss e. V.

Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der einmaligen Kulturlandschaft vor Ihrer Haustür.



Bliesgau Genuss e. V.

1. Vorsitzender Helmut Kliver
Rosenhof
66424 Homburg-Einöd
Fon 0 68 48 - 526
www.bliesgau-genuss.de



THOMAS WELSCH

Der Familienbetrieb von Thomas Welsch betreibt extensive Weidewirtschaft und Mutterkuhhaltung im Nebenerwerb. Die 20 Mutterkühe und 30 Mutterschafe, jeweils mit Nachwuchs, erhalten ausschließlich betriebseigenes Futter. Geschlachtet wird auf dem Hof, und das Fleisch wird hier direkt vermarktet. Produkte: Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Schafsalami, -fleisch, Kartoffeln, Bergheu für Kleintiere

Thomas Welsch

Erfweilerstraße 21
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 - 55 00



Verkauf:
nach telefonischer Vereinbarung

9

ROSENHOF

Auf dem Rosenhof gibt es einen Hofladen, in dem man Produkte aus eigener Erzeugung und regionale Produkte ganz frisch einkaufen kann. Außerdem spielen Pferde auf dem Rosenhof eine wichtige Rolle: Der Hof ist eine beliebte Wanderreitstation, hier werden Kutschfahrten organisiert und Pensionspferdehaltung angeboten. Darüber hinaus richtet Familie Kliver Kindergeburtstage auf dem Bauernhof und „Schnapsproben mit Vesper“ (jeweils ab 10 Personen nach Vereinbarung) aus. Seit 2005 ist der Rosenhof ein nach der EG-Öko-Verordnung zertifizierter Betrieb.

Rosenhof Helmut Kliver

66424 Homburg-Einöd
Fon 0 68 48 - 526
Fax 0 68 48 - 487





Der Wintringer Hof wird nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Als Einrichtung der Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Obere Saar e.V. wird er von 90 Menschen mit und ohne Behinderung bewirtschaftet. Der Schwerpunkt der Produktpalette liegt auf frischem Gemüse. Darüber hinaus gibt es Kartoffeln, Blumen, Fleisch, Geflügel, Wurst, Mirabellen, Obstbrände, Äpfel u.a.. In der hofeigenen Kelterei werden sowohl der Bliesgau-Apfelsaft als auch Bioland-Apfelsaft aus eigenen Äpfeln gekeltert.

Wintringer Hof
66271 Kleinblittersdorf
Fon 0 68 05 - 10 45 + 20 73 04
Fax 0 68 05 - 20 73 05
wh@buebinger-werke.de
www.lebenshilfe-obere-saar.de

Verkauf:
Hofladen Wintringer Hof:
Mo-Fr, 15-19 Uhr, Sa, 9.30-12.30 Uhr
Filiale Erlebnisgärtnerei Storb, Fechingen:
Mo-Fr, 9-19 Uhr, Sa, 9-18 Uhr



Der Bannsteinhof ist seit mehreren Generationen Familienbetrieb. Seit 2002 bewirtschaften Achim und Margit Ruf den Hof ökologisch als anerkannter Bioland-Betrieb. Haupterwerb ist die Mutterkuhhaltung mit einer Herde von rund 100 Tieren, die artgerecht gehalten werden. Außerdem gibt es Schweine, Legehennen und Masthähnchen. Das Futter wird auf den 140 ha Nutzfläche selbst angebaut. Eigene Kartoffeln runden das Angebot ab. Frisches Fleisch, Hausmacher Wurst in Dosen, Eier und Kartoffeln werden im Hofladen, der ein umfangreiches Naturkostsortiment bietet, direkt

vermarktet. Die Schlachterminale werden im Hofladen und im Internet angekündigt.

Bannsteinhof
Achim und Margit Ruf
66482 Zweibrücken-Mörsbach
Fon 0 63 37 - 69 71
Fax 0 63 37 - 99 31 48
rufachim@aol.com
www.bannsteinhof.de

Verkauf: Fr 10-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



WINTRINGER HOF

10

BANNSTEINHOF

11

NEUKAHLENBERGER HOF

Der Neukahlenberger Hof ist seit 1987 ein anerkannter demeter-Betrieb und wirtschaftet, wie die Gärtnerei und die Bäckerei in Walsheim, gemäß den demeter-Richtlinien für den biologisch-dynamischen Landbau. Aus eigener Herstellung werden folgende Bio-Produkte angeboten: Quark, Käse, Joghurt, Marmelade, Apfelsaft, Backwaren, Fleisch und Wurstwaren sowie Gemüse, Salat und Setzpflanzen. Außerdem werden in den Werkstätten Nistkästen, Bilderrahmen, Holzspielzeug und Kerzenständer gefertigt.

Haus Sonne, Neukahlenberger Hof
66440 Blieskastel-Böckweiler
Fon 0 68 42 - 9 23 80, Fax 0 68 42 - 92 38 15
www.haussonne.de

Verkauf:
Neukahlenberger Hof: Fr 16-18 Uhr
Bauernmarkt Zweibrücken, Hallplatz: Fr 9-15 Uhr
Bauernmarkt Sbr., St. Johanner Markt: Sa 9-14 Uhr
Werkstattladen Walsheim:
Mo-Do 7-12 Uhr, 15-18 Uhr
Fr 7-12 Uhr, 14-18 Uhr
Sa 6-12 Uhr



Gesundes Rindfleisch von natürlich gehaltenen Kühen kann man auf dem Grenzlandhof im Mandelbachtal kaufen. Die jungen Tiere leben nur von der Milch ihrer Mutter und dem Gras, das hier ohne Chemie wächst. Das Bio-Fleisch mit dem hervorragenden Geschmack wird in Packungsgrößen abgegeben, die für Privathaushalte geeignet sind, und erfreut jeden Feinschmecker. Der Grenzlandhof besitzt außerdem eine bekannte Reitschule, wo man auf freundlichen, gut ausgebildeten Islandpferden das Reiten

erlernen kann. Es werden auch Tages- und Wanderritte angeboten. Eine artgerechte Haltung der Pensionspferde rundet das Programm ab.

GRENZLAND HOF
Dieter Becker
66399 Mandelbachtal
Fon 0 68 04 - 91 43 91
Fax 0 68 04 - 91 43 92
info@saga-reitschulen.de
www.saga-reitschulen.de



GRENZLANDHOF



Seit 1984 bewirtschaftet Familie Wack den Eichelberger Hof als Öko-Betrieb nach Richtlinien des Bioland-Verbandes e.V.. 50 Milchkühe und der Getreideanbau auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 200 ha bilden die Hauptbetriebszweige. Die Produkte werden im eigenen Hofladen verkauft und gehen auch an andere Verarbeitungsbetriebe. Mit Voranmeldung können Gruppen oder Schulen an Führungen teilnehmen. Auf dem Eichelberger Hof steht auch die Bliesgau-Molkerei der Saarpfälzischen Biohöfe GmbH, die Bio-Milch aus dem Saarland und der Pfalz zu Frischmilch, Joghurt, Quark und Frischkäse verarbeitet.

Eichelberger Hof



66399 Ommersheim
Fon 0 68 03 - 12 14
Fax 0 68 03 - 9 15 15
biolandhof.wack@t-online.de
www.biolandhof-wack.de

Verkauf:

Di + Fr 18-19 Uhr
Mi 14-17 Uhr
Sa 10-14 Uhr



Milch ist ein wohlschmeckendes und hochwertiges Nahrungsmittel - das gilt ganz besonders für Bio-Milch. Außerdem ist Milch gut für die Gesundheit. Denn Milch enthält Calcium, das der Mensch zum Knochenaufbau benötigt. In Milch sind außerdem viele essentielle Aminosäuren enthalten, die für den Körperzellenaufbau wichtig sind. Und: Ein ausreichender Milchkonsum soll, Studien zufolge, Osteoporose, Bluthochdruck, Herzinfarkt und Übergewicht vorbeugen.

EICHELBERGER HOF

12

ÖKOLOGISCHER LANDBAU – WO BIO DRAUF STEHT, IST BIO DRIN

Der Leitgedanke des ökologischen Landbaus ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Im Bliesgau gibt es neben EU-Bio-Betrieben auch Bioland- und demeter-Betriebe, die nach Vorschriften arbeiten, die weit über die für den ökologischen Landbau geltenden EG-Richtlinien hinausgehen. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Firmen sorgen dafür, dass diese Vorgaben auch eingehalten werden. Und da die Begriffe „Öko“ und „Bio“ gesetzlich geschützt sind, kann jeder, der Bio-Produkte kauft, auch sicher sein, dass da, wo „Bio“ draufsteht, auch wirklich „Bio“ drin ist.

Die Tiere werden im ökologischen Landbau artgerecht gehalten und fühlen sich wohl. Ob Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Geflügel - alle Tiere leben in sozialen Gruppen in hellen Ställen mit Stroheinstreu und Tageslicht und bekommen reichlich Auslauf ins Freie. Sie erhalten ökologisches Futter wie Gras, Heu, Silage, Futterrüben oder Futtergetreide, das der Öko-Landwirt selbst erzeugt oder bei Bedarf bei einem Bio-Kollegen zukauf.

Gedüngt wird im Bio-Landbau mit Stallmist oder Kompost. Oder es werden spezielle Pflanzen

angebaut, die den Boden mit Stickstoff anreichern. Wenn notwendig, werden Kräuter und Schädlinge durch Hacken, Rupfen, Absammeln oder Abflammen bekämpft. Und Biobauern arbeiten selbstverständlich ohne Gentechnik.

Nur ausgewählte Vertragspartner, die ebenfalls an strenge Richtlinien gebunden sind, werden mit der Verarbeitung der Bio-Produkte betraut. Sie arbeiten handwerklich und sehr schonend, damit die wertvollen Inhaltsstoffe der Lebensmittel erhalten bleiben. Das kann man sehen und schmecken.

WISSENSWERTES ÜBER MILCH

13

BLIESGAU-MOLKEREI

Fünf Bauern aus dem Saarland und der nahen Pfalz, die seit Jahren nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes arbeiten, haben sich zur Saarpfälzischen Bio-Höfe GmbH zusammengeschlossen, um in einer kleinen Molkerei auf dem Eichelberger Hof ihre Bio-Milch zu verarbeiten. Seit 2005 werden Bio-Vollmilch, Bio-Quark, Bio-Joghurt mit und ohne Frucht und Bio-Frischkäse in verschiedenen Sorten hergestellt. Die leckeren Milchprodukte werden regional vermarktet. Man kann sie in vielen Hof- und Naturkostläden sowie in bekannten Einzelhandelsgeschäften kaufen.

Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH Die Bliesgau-Molkerei

Daniel Spinner (Geschäftsführer)
Eichelberger Hof
66399 Ommersheim
Fon 0 68 03 - 98 48 96
Fax 0 68 03 - 98 43 78
info@bliesgaumolkerei.de
www.bliesgaumolkerei.de





WISSENSWERTES ÜBER ESSIG UND ÖL

Der Legende nach sollen die weißen Flecken auf den Blättern der Mariendistel von der Milch der Jungfrau Maria stammen. Ursprünglich kommt die Mariendistel aus Südeuropa, Südrussland, Kleinasien und Nordafrika. In den purpurroten, kugelförmigen Korbblütenständen entwickeln sich samenartige Früchte, die zu Heilzwecken verwendet werden. Die enthaltenen Wirkstoffe stärken und schützen die Leber, wirken entgiftend und regen den Gallenfluss an. Weitere Anwendungsmöglichkeiten des **Mariendistelsöls**: Magen-Darmbeschwerden, Migräne, Reisekrankheit oder Krampfadern.

Seine Farbe ist gelb und der Geschmack blumig: Kaltgepresstes **Leindotteröl** ist nicht nur ein hochwertiges und schmackhaftes Öl für die kalte Küche, sondern kann auch als Hausmittel verwendet werden. Leindotteröl soll das Immunsystem stärken, die Wundheilung fördern und bei Arthrose Linderung verschaffen.

Bei der Herstellung des **Bliesgau-Apfelessigs** wird die sogenannte „Essigmutter“ genutzt, eine gallertartige, Fäden ziehende Masse aus Essigsäurebakterien. Mit dem Sauerstoff aus der Luft fermentiert die Essigmutter Alkohol zu Essigsäure. Apfelessig wird wegen seines erfrischenden, fruchtig-säuerlichen Geschmacks gern für Rohkostsalate oder süß-saure Eintöpfe, beispielsweise aus Kürbis oder Hülsenfrüchten, verwendet. Aber auch Fisch- und Geflügelgerichten kann man mit Apfelessig eine besondere Note verleihen. Da der Bliesgau-Apfelessig nicht geschwefelt wird und keine zusätzlichen Konservierungsstoffe enthält, können leichte Trübungen oder Ausflockungen auftreten, die den Geschmack aber nicht beeinträchtigen.

Kaltgepresstes, ungefiltertes **Rapsöl** ist ein besonders hochwertiges Speiseöl. Um eine Flasche mit 350 ml Inhalt zu erhalten, muss etwa 1 kg Rapssaat gepresst werden. Ernährungswissenschaftler empfehlen das wertvolle Öl mit dem zarten, nussigen Geschmack wegen seiner einzigartigen Fettsäurezusammensetzung. Das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren beträgt 2:1 und ist damit besonders günstig. Außerdem ist Rapsöl mit 23 mg pro 100 g reich an Vitamin E.



Speiseöle und mehr aus dem Bliesgau:

Leindotter-Öl, Lein-Öl,
Mariendistel-Öl, Hanf-Öl,
Mohn-Öl, Nachtkerzen-Öl,
Kräuter-Öl, Pepperoni-Öl

Honig-Essig, Rosmarin-Essig,
Estragon-Essig

Saarländischer Senf: Klassik-Senf, Knoblauch-Senf, Estragon-Senf, scharfer Senf



BLIESGAU ÖLMÜHLE

Die Bliesgau Ölmühle knüpft an die Jahrhunderte alte Tradition der Produktion von Pflanzenölen aus dem Bliesgau an. Spezialisiert ist man auf den Anbau und die Herstellung von heimischen, schmackhaften und seltenen Speiseölen - so vielfältig wie die heimische Ölpflanzenwelt selbst. Kreativ komponierte Gewürz- und Kräuteröle und die Herstellung von Saarländischem Senf runden das Sortiment ab. Bekanntestes Produkt der Bliesgau Ölmühle ist das Leindotteröl. Schon bei den Kelten bekannt, dann vergessen, erlebt es als Gourmet-

öl eine Renaissance in deutschen Küchen. Bei der Ölherstellung wird darauf geachtet, das volle Wirkungsspektrum der Ölfettsäuren zu erhalten. Daher kommen nur schonende Pressverfahren zum Einsatz, an deren Ausgang ein klares, naturbelassenes Öl steht. „Nur durch Nichtbehandlung“, so Jörg Hector, „behalten die Öle ihren Geschmack, Charakteristik und ernährungsphysiologischen Vorteile.“ Ein „Frischöl-Service“ erlaubt es Genießern, das volle Wirkungsspektrum der Öle selbst kennenzulernen.

Bliesgau
Ölmühle

Patric Bies, Jörg Hector, Hans Pick
Berghof 2

66424 Homburg-Einöd

Fon 0 68 48 - 7 01 99 90

Fax 0 68 48 - 7 01 99 91

bliesgauoele@web.de, www.bliesgauoele.de

www.leindotter.de

www.saar-senf.de





LECKERES AUS STREUOBST – BLIESGAU OBST E.V.

Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Kulturlandschaften Mitteleuropas. Auf den extensiv bewirtschafteten, von Gehölz und Wiese geprägten, Böden finden über 5.000 verschiedene Tier- und Pflanzenarten einen idealen Lebensraum.

Der Bliesgau-Apfelsaft und der Bliesgau-Apfelsecco werden ausschließlich aus Äpfeln von extensiv genutzten Obstwiesen des Biosphärenreservats Bliesgau hergestellt. Die Fruchtgetränke Gersheim GmbH kauft mit Unterstützung des Bliesgau Obst e.V. während der Erntezeit die Äpfel an und lässt sie in der Kelterei des Wintringer Hofes der Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Obere Saar e.V. in Kleinblittersdorf verarbeiten. Die aktuellen Annahmetage und Annahmestellen erfährt man bei Wolfgang Hegmann und Alban Welsch, beim Wintringer Hof oder beim Biosphärenzweckverband Bliesgau sowie im Internet unter www.bliesgau-obst.de.

Wer sein Streuobst hier abgibt, trägt zum Erhalt des Lebensraumes Streuobstwiese bei. Dies ist auch das Ziel des Bliesgau Obst e.V. Der Verein hilft den Obstwiesenbesitzern bei der Pflege der Obstbäume und bei der Vermarktung der Erträge. Denn nur eine wirtschaftliche Nutzung der Streuobstwiesen sichert deren Bestand.



Bliesgau Obst e. V.



Wolfgang Hegmann
Blumenstraße 22
66453 Gersheim-Bliesdalheim

Fon 0 68 43 - 90 26 36
Fax 0 68 43 - 90 26 37
wolfganghegmann@arcor.de
www.bliesgau-obst.de



In seiner Brennerei verarbeitet Hubertus Keßler vorwiegend selbst gesammelte Wildfrüchte sowie Obst aus dem eigenen Garten zu edlen Destillaten und Likören. Sein Ziel ist und bleibt es, den geschätzten Kunden das einzigartige Aroma der Früchte unserer Region auf diesem Weg nahe zu bringen. Die Edelbrennerei Keßler wünscht allen Kunden angenehme Stunden mit den edlen Tropfen des Hauses!

Edelbrennerei Keßler

Hubertus Keßler
Bruchbergstraße 8a
66440 Blieskastel-Bierbach
Fon 0 68 42 - 16 08
info@edelbrennerei-kessler.de
www.edelbrennerei-kessler.de



EDELBRENNEREI KEßLER

FRUCHTGETRÄNKE GERSHEIM



Alban Welsch verkauft den Bliesgau-Apfelsaft in seinen Getränkemärkten in Gersheim, Aßweiler und Niederwürzbach. Er ist Geschäftsführer der Fruchtgetränke Gersheim GmbH.

Sie kauft das Bliesgau-Obst an und organisiert die Verarbeitung zu den bekannten Bliesgau-Getränken wie Apfelsaft

klar und trüb, Apfelwein, Apfelssecco und Obstbränden.



Industriegebiet 19
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 - 9 01 20
Fax 0 68 43 - 90 12 30
alban.welsch@gmx.de



Aßweiler Getränke Markt
Saarpfalz Straße 67a
66440 Aßweiler

Niederwürzbacher
Getränkemarkt
Bezirksstraße 129
66440 Niederwürzbach



Das Geheimnis der hausgemachten Gelees und Konfitüren: Lore Stolz bereitet alles in ihrer Marmeladenküche in einem konischen Kupferkessel auf einem Gas-herd zu. Dabei entsteht eine gleichmäßige Hitze und es verdampft immer genau die richtige Menge an Flüssigkeit, so dass Gelees und Konfitüren besser gelieren. Verwendet werden ausschließlich Obst, Blüten und Kräuter des Bliesgaus und des heimischen Gartens. Einige Spezialitäten: Waldmeistergelee, Löwenzahnblütengelee, Holundergelee oder Ebereschengelee.

Lore Stolz
 Marxstraße 80
 66440 Niederwürzbach
 Fon 0 68 42 - 60 46
 Fax 0 68 42 - 96 14 20
 stolzes_marmeladenstübchen@gmx.de



Die Bliesgau Kosmetik, ein Geschenk unserer heimischen Natur, wird von Doris Kratkey mit viel Liebe zum Detail, konzipiert und hergestellt. Die Zutaten stammen, soweit möglich, aus kontrolliert biologischem Anbau aus dem Biosphärenreservat Bliesgau. Außerdem gibt es eine große Auswahl an heimischen Räucherkräutern, die zum Reinigen, Entspannen oder zur Meditation verwendet werden können. In Zusammenarbeit mit Bliesgau-Obst stellt sie den naturreinen milden Bliesgau Apfel-Essig

her - ein wahrer Gesundbrunnen. 10 Cent von jedem Kosmetik-Gebinde werden gespendet an das „Forum Flusskrebse“ für die Rettung des heimischen Flusskrebse.

Bliesgau-Kosmetik
 Doris Kratkey
 Blieskasteler Straße 89
 66424 Homburg
 Fon 0 68 41 - 1 72 11 91
 01 71 - 6 82 53 39
 kratkey@aol.com
 www.bliesgau-kosmetik.de

LORE STOLZ

18

ERIKA SCHUNCK

Erika Schunck verarbeitet für ihre Fruchtaufstriche Früchte und Blüten aus dem Bliesgau. Das Sortiment richtet sich nach saisonalem Angebot. Besonders lecker sind die Variationen mit Kürbissen aus eigenem Anbau. Die Erzeugnisse des Familienbetriebes kann man nach telefonischer Vereinbarung direkt ab Hof kaufen. Erika Schunck ist auch Ihre Ansprechpartnerin für die Bliesgau-Kiste, das Geschenk der Region.

Erika Schunck
 Königstraße 8
 66440 Blieskastel-Webenheim
 Fon 0 68 42 - 56 97
 familie.schunck@gmx.de



BLIESGAU KOSMETIK

19



Für die Erzeugung von 1 kg Honig ist eine Erdumkreisung nötig. Wie das? Also: Um 1 kg Honig herstellen zu können, benötigt man etwa 3 kg Nektar, die wiederum aus ca. 60.000 Honigblasenfüllungen zusammengetragen werden. Bei einer mittleren Flugweite von 800 m pro Füllung legen die Bienen dazu eine Flugstrecke von 40.000 km zurück. Und das entspricht einer Erdumkreisung!

Nektar sammelnde Bienen spielen eine Hauptrolle bei der Bestäubung, das heißt bei der Vermehrung von Blütenpflanzen und Früchten im Obstbau. Da Bienen sehr empfindlich auf Umweltgifte reagieren, müssen die Bienen und ihre natürlichen Lebensräume davor geschützt werden - durch einen vernünftigen Einsatz von chemischen Mitteln im Obstbau, durch den Erhalt von Hecken als Futterquellen entlang der Felder und durch den Anbau von Luzerne und Klee, die viel Nektar enthalten.

„Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben: keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr...“ Albert Einstein

WISSENSWERTES ÜBER HONIG



Wir liefern garantiert echten, naturbelassenen Honig eigener Abfüllung. In den Völkern verwenden wir nur das Wachs aus dem eigenen Wachskreislauf. Die Varroa-Milbe wird ausschließlich mit organischen Säuren bekämpft - so werden Medikamentenrückstände vermieden. Bei der Überwinterung achten wir auf einen hohen Anteil eigenen Blütenhonigs. Aus dem Bliesgau bieten wir Raps-, Frühtracht-, Akazien-, Sommerblüten- und Waldhonig an. Edelkastanien- und Tannenhonig wird durch Wanderung in die Pfalz bzw. in die Vogesen gewonnen. Wir verkaufen vorwiegend direkt ab Haus.

Imkerei Kiwitter & Häberle

Jürgen Kiwitter
Auf der Schönbach 9
66119 Saarbrücken
Fon 06 81 - 87 25 78
j.kiwitter@gmx.de

Günther Häberle
In der Fröhn 58
66125 Dudweiler
Fon 0 68 97 - 7 85 81



IMKEREI KIWITTER & HÄBERLE

BIOHONIG WENZEL



Die Bio-Imkerei Wenzel produziert als Wanderimkerei verschiedene Sortenhonige aus dem Bliesgau, der Vorderpfalz und den Vogesen. Im Bliesgau wird Blütenhonig, Rapshonig, Akazienhonig, Sommerblütenhonig und Waldhonig geerntet, in der Vorderpfalz Edelkastanienhonig und in den Vogesen Tannenhonig. Die Honige erhält man in fast allen Bioläden, Reformhäusern und Hofläden im Saarland und dazu direkt ab Haus in Ballweiler, samstags 8.30-12.00 Uhr, und nach

telefonischer Vereinbarung. Auch auf Hoffesten und Weihnachtsmärkten in der Region bietet die Bio-Imkerei Wenzel neben Honig Honiglikör, -seifen, Met, Bienenwachs-Kerzen und Propolis an.

Biohonig Wenzel

Biesingerstraße 44
66440 Ballweiler
Fon 0 68 42 - 53 67 73
Fax 0 68 42 - 53 95 83
www.biohonig-wenzel.de



HERMANN JUNG

Hermann Jung bietet über seinen Honig hinaus eigene gezogene und gegossene Kerzen und dazu zugekaufte Honigbonbons, Gummibärchen sowie diverse Körperpflegeprodukte mit Honig an. Seine Produkte verkauft er direkt ab Haus, in verschiedenen Hofläden und auf verschiedenen Märkten im Bliesgau.

Hermann Jung

Rentrischer Weg 106
66386 St. Ingbert
Fon 0 68 94 - 38 28 03





liche Verwendung natürlicher Zutaten ohne Hilfsmittel sind die Grundlagen der hohen Qualität der Backwaren. Besonderer Wert wird dabei auch der Identifikation und starken Verwurzelung mit dem Bliesgau beige-messen, der seit nunmehr 80 Jahren das Familienunternehmen beheimatet. Das für das eigens kreierte und allseits beliebte Biosphärenbrot verwendete Getreide wird vom Eichelberger Hof in Ommersheim bezogen und nach

Bedarf frisch in der Backstube gemahlen. Unter Verwendung von Meersalz und des Zusammenspiels von Dinkel, Weizen und Roggen entsteht so der unverkennbar feine Geschmack.

Bäckerei Lenert GmbH

Oberdorfstraße 9
66453 Rubenheim
Fon 0 68 43 - 2 61
Fax 0 68 43 - 2 61
www.baecerei-lenert.de

Verkauf

Penny-Markt Gersheim,
Bahnhofstraße
Penny-Markt Neunkirchen,
Hohlstraße 30
Breitfurt,
Bliesdahlheimerstraße 87
Peppenkum, Bickenalbstraße 3
Erfweiler- Ehlingen,
Rubenheimerstraße 75
Altheim, Mittelbacherstraße 9



Seit mehr als 25 Jahren ist die Bäckerei von Haus Sonne den Prinzipien des demeter-Anbauverbandes verbunden. Man wollte aber noch einen Schritt weitergehen und bewährte, fast schon in Vergessenheit geratene Verfahren des Bäckerhandwerkes mit den Erkenntnissen moderner Ernährungsphysiologie in Einklang bringen. Ziel ist es heute, nicht nur ökologisch einwandfreie und vollwertige Produkte herzustellen, sondern Backwaren, die allgemein gut verträglich und selbstverständlich schmackhaft sind. Im Werkstattladen in Walsheim werden die

Backwaren und auch Produkte aus anderen Haus Sonne-Werkstätten verkauft.

Haus Sonne

Jean Schoch Werkgemeinschaft
Brühlgasse 3
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 - 9 00 00, Fax 0 68 43 - 90 00 55
www.haussonne.de

Verkauf: Werkstattladen Walsheim
Pirminiusstraße 1a:
Mo-Do 7-12 Uhr, 15-18 Uhr
Fr 7-12 Uhr, 14-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr

BÄCKEREI LENERT

22

METZGEREI PETERMANN



Olk's Vollkornbackhaus wird seit 2006 unter der Leitung von Bäckermeister Serge Momper geführt. Im Angebot sind täglich frische, wohlschmeckende Bioland-Vollkornbackwaren, Bioland-Mehlbackwaren, viele Brotvariationen, Snacks, Teilchen, Kuchen und Torten. Außerdem gibt es für Allergiker Bio-backwaren ohne tierisches Eiweiß und für Menschen mit Zöliakie und Sprue glutenfreies Bio-Frisch-Vollkornbrot und -Feinbackwaren.

Für eine ausgewogene Ernährung sorgen:

- Backwaren aus hochwertigem Bioland-Getreide und Bioland-Mehlen als Basis der Produktionspalette.
- Bioland-Getreide, täglich frisch gemahlen auf eigenen Steinmühlen.
- Hauseigener Bioland-Sauerteig aus Roggen, Dinkel und Emmer
- Hochwertige biologische, frische Rohstoffe



Olk's Vollkornbackhaus

Serge Momper
Hauptstraße 54,
66386 St. Ingbert
Fon 0 68 94 - 99 88 30
Fax 0 68 94 - 87 01 56
info@vollkornbackhaus.de
www.vollkornbackhaus.de

Filialen

Reformhaus Escher
Kaiserstraße 2,
66111Saarbrücken

OLK'S VOLLKORNBACKHAUS



Hauptstraße 71a,
66424 Homburg-Einöd
Kaiserstraße/Fußgängerzone,
66386 St. Ingbert



23



Die Holz Trocknungsanlage der Schreinerei Kempf ist ein wichtiger Baustein im Rahmen einer effektiven, regionalen Holzvermarktung, denn Möbel produzierende Betriebe erhalten dadurch eine neue Möglichkeit, hochwertige, heimische Hölzer für die Fertigung von Massivholzmöbeln in der Region zu beziehen. Auch Fenster sowie Haustüren können komplett aus einer Hand angeboten werden.

Schreinerei Kempf

Alexander Kempf
Bliesstraße 45
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 - 254
Fax 0 68 43 - 9 12 56
info@bliesgauholz.de
www.bliesgauholz.de



Historische Anleihen aus der Formensprache der regionalen, bäuerlichen Tradition übersetzt und neu interpretiert in einem aktuellen Design - die exklusiven Bliesgau-Möbel der AG Mandelbach überzeugen durch die künstlerische Kreativität der Gestaltungsidee ebenso wie durch das handwerkliche Können bei der Herstellung. Die AG Mandelbach fertigt die Bliesgau-Möbel aus heimischen Hölzern.

AG Mandelbach Andreas Brandolini & Jürgen Ries

Langgasse 9
66399 Erfweiler-Ehlingen
Fon 0 68 03 - 638
Fax 0 68 03 - 28 71
mail@ries-design.de
brandolini@wanadoo.fr



SCHREINEREI KEMPF

AG MANDELBACH

ZIMMEREI BUCHHEIT



In der Zimmerei Buchheit, die seit über 80 Jahren als Familienbetrieb - heute von dem Zimmermeister und Umweltschutztechniker Alexander Brettar - geführt wird, kann man heimisches Holz, das in der Anlage von Alexander Kempf getrocknet wurde, pur kaufen. Zur Wahl stehen Buche, Eiche, Ahorn und Obstbäume wie Nussbaum, Kirsche und Birne. Die Stärke der Bretter kann individuell festgelegt werden.

Zimmerei Buchheit

Alexander Brettar
Saarlandstraße 3
66453 Reinheim
Fon 0 68 43 - 9 12 75
Fax 0 68 43 - 9 12 73
info@zimmerei-buchheit.de
www.zimmerei-buchheit.de





Das Restaurant Petit Château ist das kleine Schlösschen von Rita und Erich Huber. Seit nunmehr acht Jahren erleben die vielen Stammkunden und auch neue Freunde des Hauses, was sich die beiden engagierten Besitzer unter einer gehobenen, kundenorientierten Gastronomie vorstellen. Der Ausblick durch die großen Fenster ins Grüne oder der Blick auf den behaglich knisternden Kamin im Winter lassen im Hauptrestaurant das Herz eines jeden Genussmenschen höher schlagen, und im idyllischen Gartenbereich wartet im Sommer eine geschmackvolle und bequeme Tischkultur auf verwöhnungs-

hungrige Gäste. Rita und Erich Huber warteten 10 Jahre, bis sie die für sie passenden Räumlichkeiten fanden. Man bemerkt die Liebe zum Detail und das Fachwissen des Ehepaares Huber.

Restaurant Petit Château

Rita Huber
 Alte Reichsstraße 4
 66424 Homburg-Schwarzenbach
 Fon 0 68 41 - 1 52 11
 Fax 0 68 41 - 12 01 53
info@petit-chateau.de,
www.petit-chateau.de

RESTAURANT „PETIT CHATEAU“

HÄMMERLE'S RESTAURANT

RESTAURANT GRÄFINTHALER HOF

Die Küchenphilosophie von Hämmerle's Restaurant ist es, ein gastronomisches Spiegelbild der Region – Bliesgau, Elsass, Lothringen – darzustellen. Gepflegt wird eine klassische, französisch geprägte Küche mit starken Einflüssen der regionalen Kochkultur. Bei der Zubereitung der Gerichte wird größter Wert auf hochwertige Produkte aus der Umgebung gelegt. Daher werden, wenn möglich, naturbelassene Zutaten aus dem Bliesgau verwendet. Oberstes Gebot: Nur frische und natürliche Zutaten kommen in den Kochtopf.

Hämmerle's Restaurant

Cliff Hämmerle
 Bliestalstraße 110a
 66440 Blieskastel
 Fon 0 68 42 - 5 21 42
 Fax 0 68 42 - 50 74 92
info@haemmerles-restaurant.com
www.haemmerles-restaurant.com
 Öffnungszeiten: mittags ab 12 Uhr,
 abends ab 18 Uhr
 Ruhezeiten: Samstagmittag,
 Sonntag, Montagmittag



Am Unterlauf der Blies bei Bliesmengen-Bolchen liegt inmitten der mittelalterlichen Klosteranlage Gräfinthal der Gräfinthaler Hof. Das Restaurant ist ein schöner Landgasthof mit drei gemütlichen Nebenzimmern. Besonders attraktiv sind Gartenterrasse und Wintergarten des blumengeschmückten Hauses. Auf der umfangreichen Speisekarte finden sich auch viele regionale Spezialitäten, die aus frischen Bliesgau-Produkten zubereitet werden.

Gräfinthaler Hof

Familie Künzer
 Gräfinthal 6
 66399 Bliesmengen-Bolchen
 Fon 0 68 04 - 9 11 00
 Fax 0 68 04 - 9 11 01
www.graefinthal-hof.de
info@graefinthal-hof.de

Öffnungszeiten: tägl. von 11-23 Uhr,
 Ruhetage: Montag u. Dienstag





Mitten im schönen Biosphärenreservat Bliesgau liegt das familiär geführte Restaurant Quirin, das inzwischen durch Andreas und Birgit Quirin in der 4. Generation betrieben wird. Tradition und Moderne, saisonale und frische Küche werden hier groß geschrieben. Die Gäste erwarten Gerichte mit regionalen Produkten aus dem Bliesgau und internationalen Spezialitäten in gepflegtem Ambiente. Einen Schwerpunkt der Weinkarte bilden deutsche Weine aus ökologischem Anbau. Für

Festlichkeiten werden individuelle Menüs oder Buffets auch außer Haus geliefert.

Restaurant Quirin

Andreas und Birgit Quirin
Bliesstraße 5
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 -3 15
restaurantquirin@aol.com
www.restaurant-quirin.de



Das familiäre Haus am Waldrand, mitten im Grünen und mit einem herrlichen Panoramablick, bietet mit Restaurant und Partyservice eine große Auswahl an Speisen aus frischen, regionalen Zutaten. Besondere Veranstaltungen werden in der Scheune von Gut Lindenfels ausgerichtet. Spezialitäten: Selbstgebackenes Brot aus Bliesgau-Mehl und Wild aus heimischen Wäldern. Außerdem bietet der Hubertushof regelmäßig regionale Events, insbesondere an Wochenenden und Feiertagen, und spezielle Aktionen wie die Wildwochen im Mai und November. Reservierung erbeten.

Hubertushof



Familie Born
Kirschendell 32
66440 Niederwürzbach
Fon 0 68 42 - 65 44
Fax 0 68 42 - 78 66
hubertushof.born@t-online.de
www.hubertushof-born.de

RESTAURANT QUIRIN

28

HOTEL-RESTAURANT HUBERTUSHOF

29

HOTEL-RESTAURANT POSTILLION



In gemütlicher Atmosphäre wird man im Weinrestaurant Postillion mit ausgesuchten Weinen aus den besten Anbaugebieten Europas – die Weinkarte umfasst allein über 20 offene Weine –, kleinen Leckereien und einer exzellenten Küche mit frischen, regionalen Zutaten verwöhnt. Gerne gestalten wir auch Ihre Familienfeier für bis zu 50 Personen. Eine geeignete Unterkunft, auch für ein gemütliches Wochenende, findet man im zugehörigen Hotel zur Post. Täglich von

8.30 bis 10.30 Uhr großes Frühstücksbuffet, ab 11.30 bis 14 Uhr leckere Mittagsgesichte.

Postillion HGS GmbH

Wolfgang Hauck
Kardinal-Wendel-Straße 19a
66440 Blieskastel
Fon 0 68 42 - 9 21 60
info@hotel-blieskastel.de
www.hotel-blieskastel.de
Ruhetag: Montag

Hoch auf dem Berg über Bebelnheim ist die Jungholzhütte die ideale Anlaufstätte für Familien mit Kindern, Wanderer und Wanderreiter, die mitten im Wald eine Rast mit Leckerem aus der Hüttenküche einlegen wollen. Unmittelbar vor der Hütte gibt es reichlich Parkplätze und überdachte Anbindeplätze für Pferde. Von der Hütte aus kann man herrliche Wanderungen und Ritte über die sanften Hügel zwischen Blies- und Mandelbachtal unternehmen. Die Hütte ist ganzjährig mittwochs, samstags, sonn- und feiertags geöffnet. Die Küche bietet

regionale Spezialitäten und in Herbst und Winter Wild aus den benachbarten Revieren. Im April wird rund um die Jungholzhütte das Bebelzheimer Bärlauchfest gefeiert.

Jungholzhütte

Peter Gaschott
Reinheimer Straße
66399 Bebelnheim
Fon 01 76 - 40 03 40 86
info@jungholzhuetten.de
www.jungholzhuetten.de

JUNGHOLZHÜTTE – DIE WALDWIRTSCHAFT





Genießen Sie die Atmosphäre am Bliestal-Freizeitweg auf unserer Terrasse des Biergartens „Gleis 1“. In unserem Restaurant verwöhnt Sie unser französischer Koch mit kulinarischen Spezialitäten. Für Geschäftstreffen und private Feierlichkeiten stehen Ihnen Räumlichkeiten für 6-100 Personen zur Verfügung. Saisonal bieten wir Wildspezialitäten an, ab 10 Personen gibt es das ganze Jahr über Wild. Die komfortablen Gästezimmer und Ferienwohnungen, teilweise Nichtraucher, sind ausgestattet mit Dusche/WC bzw. Eckbadewanne/WC,

TV, Telefon, Kochnische (Ferienwohnungen) und WLAN. Unsere römische Saunalandschaft mit Solarium, Tepidarium und Massage rundet das Angebot ab.

Hotel Bliesbrück

Familie Rabung
Rubenheimer Straße
66453 Herbitzheim
Fon 0 68 43 - 8 00 00
Fax 0 68 43 - 80 00 30
info@bliesbruck.de
www.bliesbruck.de



Das LandCafé in Blieskastel-Altheim ist in einem alten Bauernhaus in der ehemaligen Scheune eingerichtet. Das LandCafé, in dem im Laufe des Jahres verschiedene Ausstellungen von Künstlern und Kunsthandwerkern sowie Lesungen und Vortragsabende stattfinden, ist regelmäßig sonntags ab 14.00 Uhr geöffnet. Angeboten werden hausgemachter Kuchen mit regionalen Zutaten, Kaffeespezialitäten und abends Flammkuchen. Während der Woche kann das LandCafé für kleinere Gruppen bis 25 Personen gebucht werden. In den Sommermonaten bestehen Sitzmöglichkeiten im Freien und in den Herbst- und Wintermonaten kann man auch zum „Maien“ vorbeikommen.

Die verschiedenen Veranstaltungen und Termine sind jeweils auf der Homepage eingestellt.

LandCafé Altheim

Familie Beate Lambert
Serrstraße 9
66440 Blieskastel-Altheim
Fon 0 68 44 - 12 23
Fax 0 68 44 - 12 22
beate.lambert@lycos.de
www.altheimer-landleben.de

HOTEL RESTAURANT BLIESBRÜCK

30

LANDCAFÉ ALTHEIM

31

RESTAURANT „DIE TRAUBE“

Das Hotel-Restaurant „Die Traube“ auf dem Saarbrücker Rodenhof ist ein gastronomisches Kleinod mit unverwechselbarem Charme. Das Hotel bietet mit zehn individuellen Zimmern allen Komfort für Business- und Urlaubsreisende. Auf der Speisekarte des Restaurants finden sich neben mediterranen und asiatisch inspirierten Gerichten auch regionale, saarländische Spezialitäten getreu dem Motto: „Deutsche Küche mit französischen Wurzeln und welt-

weiten Einflüsse“. Die Weinkarte umfasst mehr als 100 Weine.

Hotel-Restaurant „Die Traube“

Roland Jochem
Grülingsstraße 101-103
66113 Saarbrücken
Fon 06 81 - 94 85 00
Fax 06 81 - 94 85 01 50
hoteldietraube@hotmail.de
www.dietraube.de





Der Annahof war die Sommerresidenz der Gräfin Marianne von der Leyen inmitten der ehemaligen Landschaftsgärten am Niederwürzbacher Weiher. Im Restaurant werden den Gästen Produkte aus der Region, z. B. Gelées aus eigener Herstellung, Rindfleisch aus eigener Schlachtung, Honig, Käse, Brot aus der direkten Umgebung angeboten. Hotelgäste können sich zu jeder Jahreszeit beim Wandern und Radfahren erholen.

Feste feiern - Entspannt Tagen
- Gepflegt Essen und Trinken
- Traumhaft Schlafen

**Hotel Restaurant
Annahof**



Am See
66440 Blieskastel
Niederwürzbach
Fon 0 68 42 - 9 60 20
www.annahof.de



Im Bienenkorb in Wolfersheim wird im stimmungsvollen Ambiente eines umgebauten Stalls eine große Auswahl an Produkten aus der Biosphäre Bliesgau angeboten, beispielsweise eigene Marmeladen und Liköre. Hier steht auch ein Bliesgau-Regal. Darüber hinaus gibt es Bienenprodukte, Kosmetik- und Wellness-Artikel und Düfte. Außerdem werden Schmuck, Puppen und Dekorationsartikel wie Advents- oder Türkränze selbst hergestellt.

Theis & Weber GbR

Gudrun Theis & Jürgen Weber
Wolffharistraße 19
66440 Blieskastel-Wolfersheim
Fon 0 68 42 - 97 63 19 +
0 68 42 - 5 26 76

www.bienenkorb-wolfersheim.de
info@bienenkorb-wolfersheim.de

ANNAHOF

32

BIENENKORB WOLFERSHEIM

GUT LINDENFELS

Idyllisch von Wald umgeben betreibt Familie Lindemann seit 35 Jahren auf Gut Lindenfels eine Baumschule mit Garten- und Landschaftsbau und über 80 Jahre den Anbau von Weihnachtsbäumen. Verkauft werden die „Saarlandbäume“ im Dezember am Hof. Am 3. Advent findet ein Weihnachtsmarkt in der Scheune statt, die auch ganzjährig für private Feiern zu mieten ist. Im Mai, bietet die Rhododendronmesse Ausstellern und Kunstschaffenden Gelegenheit „Selbstgemachtes“ zu präsentieren.

Zum Wildessen im Oktober gibt es zum heimischen Wildbret weitere Bliesgauprodukte. In den drei Ferienwohnungen genießen Gäste die Beschaulichkeit des Forstgutes. Tägl. von 8-18 Uhr, samstags bis 13 Uhr geöffnet, sonn- und feiertags keine Beratung und Verkauf

Familie Christian Lindemann

66440 Blieskastel-Alschbach
Fon 0 68 42 - 46 88
info@gut-lindenfels.de
www.gutlindenfels.de



In ihrem Internet-Shop bietet die Heimat Manufaktur ausschließlich Produkte an, die ihren Käufern und Erzeugern sowie unserer gemeinsamen Heimat Gutes tun und Nutzen schenken. Gesunder Genuss, Lebensfreude, verantwortungsvolles Handeln und Nachhaltigkeit sind daher typische Kennzeichen aller Produkte und Angebote des breiten Sortiments. Leckere Lebensmittel aus den Schätzen unserer Region und erstklassige Produkte in besonderem Design eignen sich hervorragend zum Ver- und Selberschenken zu jedem Anlass.

Die Heimat Manufaktur GbR

Dorothee Pirrung & Dorothee Wiebe
Frankenholzer Straße 195
66450 Bexbach
Fon 06 81 - 6 85 09 47
Lieferung nach Hause oder
Abholung nach Vereinbarung

Internet-Shop:
www.heimat-manufaktur.de
heimat@heimat-manufaktur.de

HEIMAT MANUFAKTUR





MACHEN SIE MIT!

Regionalvermarktung lebt vom Mitmachen!

Wenn Sie die Regionalvermarktung im Biosphärenreservat Bliesgau aktiv unterstützen möchten, werden Sie Mitglied bei Bliesgau Genuss e.V. oder kaufen Sie Produkte des Bliesgaus.

Ansprechpartner für Großkunden

Für Händler und Gastronomen ist es wichtig, einen Ansprechpartner für ihre Bestellungen zu haben. Die Logistik des Bliesgau-Regals liegt deshalb in den Händen eines wichtigen Unternehmens der Region: der Fruchtgetränke Gersheim GmbH. Sie ist Ansprechpartner für Händler, Gastronomie und andere Großkunden und liefert die Bliesgau-Produkte schnell und zuverlässig. Naturgemäße Lieferengpässe werden kundenorientiert erläutert.

Sie sind Händler, Gastronom oder sonstiger Großkunde und wollen Ihren Kunden Produkte des Bliesgau-Regals anbieten?

Dann melden Sie sich bei der Fruchtgetränke Gersheim:

Fruchtgetränke Gersheim

Industriegebiet 19
66453 Gersheim
Fon 0 68 43 - 9 01 20
Fax 0 68 43 - 90 12 30
alban.welsch@gmx.de

Die Bliesgau-Milchprodukte bestellen Sie direkt bei der Bliesgau-Molkerei:

Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH

Die Bliesgau-Molkerei
Daniel Spinner (Geschäftsführer)
Eichelberger Hof
66399 Ommersheim
Fon 0 68 03 - 98 48 96
Fax 0 68 03 - 98 43 78
www.bliesgaumolkerei.de



Ansprechpartner beim Biosphärenzweckverband

Für sonstige Fragen und Anregungen zur Regionalvermarktung steht Ihnen die Geschäftsstelle des Biosphärenzweckverbandes oder der Verein Bliesgau Genuss gerne zur Verfügung!

Sie sind willkommen...



Ansprechpartnerin: Stefanie Klingler

DIE BLIESGAU-KISTE – DAS GESCHENK AUS DER REGION

Suchen auch Sie manchmal nach einem besonderen Geschenk für Verwandte, Bekannte, Freunde oder für einen Geschäftspartner - und denken sich: „Eigentlich haben die doch schon alles?“

Wir haben die Lösung: Die Bliesgau-Kiste ist eine individuelle Geschenkidee mit regionalem Charme. Gefüllt mit hochwertigen regionalen Produkten aus dem Biosphärenreservat Bliesgau. Sie verschenken ein Stück Heimat, das auch noch gut schmeckt.

Zur Produktpalette zählen Bliesgau-Apfelsaft und Apfelsecco, verschiedene Wurstsorten, verschiedene Konfitüren und Honige, herzhaftes Kürbisspezialitäten, eingelegtes Gemüse und Gemüsesäfte, Rapsöl und Apfelessig mit und ohne Kräuter, Mariendistel- und Leindotteröl und natürlich Schnäpse und Liköre. Ergänzt werden die Lebensmittel durch verschiedene kunsthandwerkliche Produkte, wie z. B. Bienenwaxkerzen.

Schenken Sie und leisten Sie gleichzeitig einen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft des Biosphärenreservates Bliesgau.

Die Region freut sich auf Ihre Bestellung!

Erika Schunck

Königsstraße 8
66440 Webenheim
Telefon 0 68 42 - 56 97
familie.schunck@gmx.de

Die Bliesgau-Kiste gibt es in vier Größen:

Bliesgau-Kistchen	10 - 18 Euro
<i>Das kleine Mitbringsel</i>	
Kleine Bliesgau-Kiste	15 - 25 Euro
Bliesgau-Kiste	20 - 40 Euro
<i>Der Klassiker mit Stülpedeckel</i>	
Große Bliesgau-Kiste	ab 40 Euro
<i>Für besondere Anlässe in der Holzkiste</i>	



Heimat kann man jetzt auch trinken.



Rilchinger.
Rilchinger Mineralquelle

Vertrieb: Karlsberg Brauerei GmbH · Postfach 1351 · 66404 Homburg (Saarpfalz)

www.rilchinger.de