



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 Küchentraktionen 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 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 geschneitten 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 auflösen 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 einduzieren 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.

MINI-RINDERROULADEN ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- Für die Rouladen
 - 1 dünne Rouladen zu je 80 g aus der Rinder-Oberschale
 - 1 Pfeffer, Salz
 - 1 Sellerieknolle
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 Stange Lauch
 - 2 Karotten
 - 2 Gewürzgurken
 - 6 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 Knoblauchzehen



Rezept von Michael Krämer Hotel Restaurant zur Post Kell am See

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
Ausweilerstraße 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 „Bettsääch“ 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.

GANZTAGSWANDERUNG

Ort: Weiskirchen

Uhrzeit: 10 Uhr

Treffpunkt: Haus des Gastes Weiskirchen

Keine Anmeldung erforderlich

SO 15.03.

KULINARISCHER STADTRUNDGANG

in Saarburg

Anmeldung und Infos: Saar-Obermosel-Touristik

Tel. +49 6581 995980

Keine Anmeldung erforderlich

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

Keine Anmeldung erforderlich

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt: Tourist Information Losheim

Gebühr: 2,50 €

Anmeldung erforderlich: Tel. +49 6872 9018100

SA 21.03.

HALBTAGSWANDERUNG

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.hochwaelderbrauhaus.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
Ausweilerstraße 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.

HALBTAGSWANDERUNG

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

Uhrzeit: ab 10 Uhr

Anspruchspartner: 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.

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

SA 18.04.
SA 25.04.
SA 26.04.

KRÄUTERSPAZIERGÄNGE

Einstimmung in die Kräuterküche Saar-Hunsrück

Kräuterspaziergänge mit Ute Braun in Laifersweiler

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 6543 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.

WILDKRÄUTERWANDERUNG

Ort: Emmelshausen, Zentrum am Park

Uhrzeit: 14 Uhr

Gebühr: 10 € pro Person, 8 € für KK-Mitglieder

Anmeldung erforderlich: www.das-zap.de oder Tel. +49 6747 93220

SA 16.05.

WILDKRÄUTERWANDERUNG

Ort: Emmelshausen, Zentrum am Park

Uhrzeit: 14 Uhr

Gebühr: 10 € pro Person, 8 € für KK-Mitglieder

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

Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldung erforderlich

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

Kulinarische Aktionen 2020

22 Gastronomen und regionale Erzeuger

OMAS KÜCHE

25. JANUAR bis
09. FEBRUAR

BETTSAÄCHERTAGE 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:
Wanderbüro Saar-Hunsrück
Zum Staasee 198
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 9018100
info@saar-hunsrueck-stein.de
www.saar-hunsrueck-stein.de
www.facebook.de
saarhunsrueckstein



Konzept und Grafik:
alea design e.K., 55767 Leisel
www.alea-design.de
Druck:
Kern GmbH, 66450 Bexbach
www.kerndruck.de

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

KARTOFFELTAGE SAAR-HUNSRÜCK 10.10. - 25.10.2020



Die Kulturpflanze zählt zu den **wichtigsten Grundnahrungsmitteln 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 Grumbeersuppe gekocht, zu Schales oder Dibbelabbes gerieben oder sogar zu Grommbeerworscht 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 Landwirt-
schaft sowie handwerklicher
Kunst zu einem ausgiebigen
Stadtbummel ein.

SO 18.10.

WANDERUNG

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt:
Tourist Information Losheim
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 18.10.

„KRUMBEERE“- WANDERUNG

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

SO 18.10.

WANDERUNG

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt:
Tourist Information Losheim
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

SO 18.10.

HERBSTWANDERUNG

auf der Traumschleife
„Saar-Leuktal-Panorama“

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

Zum Abschluss gibt es eine
traditionell gekochte Kartoffel-
suppe im Bürgerhaus.

Anmeldung und Infos:
Tel. +49 6581 995980

SO 18.10.

WANDERUNG

auf der Traumschleife
„Staasee-Tafeltour“

Uhrzeit: 11 Uhr

Treffpunkt:
Tourist Information Losheim
Gebühr: 2,50 €
Anmeldung erforderlich:
Tel. +49 6872 9018100

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

Maison au Lac

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

Seehotel Losheim am See

Zum Staasee 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.spiesbratenhalle.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 High-
light für die alltägliche Küche.

Ein Rehrücken ist köstlich, Spare Ribs vom Wildschwein sind eine wah-
re 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 Wande-
rungen 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.

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 Staasee 200
66679 Losheim am See
Tel. +49 6872 993434
www.maison-au-lac.de

Seehotel Losheim am See

Zum Staasee 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.spiesbratenhalle.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

Kirchstraße 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 6745 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, Nachhal-
tigkeit 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
Heil!“ gegründet.

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

Durch die Marke „Ebbes von Heil!“ 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 Heil!“ steht für Produkte,
die hohen, definierten Qualitätsansprüchen entsprechen.

Das attraktive und kulinarisch reizvolle Sortiment umfasst u.a.
Obstsorten, 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“-Zei-
chen.

„SooNahe“ zeigt, welche heimatischen Genüsse auf den Bauern-
höfen, in den Mühlen, Keltereien, Bäckereien, Metzgereien und
weiteren Lebensmittelbetrieben hierzulande entstehen.

„SooNahe“-Produkte und Lebensmittel stammen aus den Land-
kreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück und Birkenfeld. Die Re-
gionalmarke macht Lust auf regionale Produkte und leistet einen
Beitrag zur Stärkung unserer Region.

Mit der Regionalmarke können Verbraucher mit gutem Gefühl ge-
nießen, denn es steckt „Gutes von Nahe und Hunsrück“ darin. Sie
erhalten Ware, die sich vom durchschnittlichen Angebot positiv
abhebt. Nur ausgesuchte Produkte aus kontrollierter, dokumen-
tierter Erzeugung und Verarbeitung genügen den hohen Ansprü-
chen 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



Kulinarischer Jahreskalender 2020

der Genussregion
Saar-Hunsrück

