

Kulinarischer Genuss / Genuss Region Saarland

An kaum einem anderen Ort lässt sich das Savoir Vivre so hautnah erleben wie in der Saarlouiser Altstadt. Hier reißen sich zahlreiche Cafés, Bars und Restaurants aneinander. Die kulinarische Bandbreite reicht von regional bis international. Neben typisch saarländischen Gerichten ist hier auch der französische Einfluss deutlich spürbar. Zahlreiche Restaurants im Landkreis Saarlouis sind Partner der Initiativen „Genuss Region Saarland“, „Ebbes von Hei“ und „Slow Food“. Sie verwenden überwiegend regionale Produkte aus nachhaltiger und fairer Produktion. Als Fair-Trade-Landkreis fördert der Landkreis Saarlouis die Erzeugung und Vermarktung regionaler wie fairer Produkte. Wer will kann auch direkt beim Produzenten selbst einkaufen und genießen, zum Beispiel auf den Höfen des Saargaus. Auf dem Hof der Familie Adam mit Bauernstube und Hofladen im Naturparkdorf Gerlfangen lässt sich echte Landluft



schnuppern. Was hier auf den Tisch oder in den Einkaufskorb wandert, stammt fast alles aus eigener Herstellung. Im gleichen Ort erhielt der Hofladen des Marienhof der Familie Zenner den Preis für den besten Bio-Hofladen der Schrot & Korn Leserwahl 2018. Feinschmeckern weist das Schlemmersymbol „Bib Gourmand“ den Weg, das vom Guide Michelin vergeben wurde. So etwa an das PASTIS bistro im LA MAISON hotel im Herzen von Saarlouis. Für die Region typisch ist auch der Viez, ein Apfelwein, den bereits die Römer zu schätzen wussten. Entlang der von Saarlouis-Wallerfangen bis nach Konz verlaufenden Viezstraße dreht sich alles rund um das Thema Apfel. Liebhaber von Schnäpsen und Likören können den Produzenten in den Brennereien über die Schulter schauen. Eine Besonderheit ist hier der Hundsärsch, ein aus Mispeln gewonnener Schnaps.

Mehr Informationen:
www.ebbes-von-hei.de



Fotos: Klaus-Peter Kappest.



