

TOP OF THE TOPS

TOP
TOP
TOP

MAGAZIN

SAARLAND

Ausgabe 3
Herbst 2014
25. Jahrgang
3,80 €
G 4963

besser-esser!

WIE GESUND IST
VEGAN & CO.?

**wirtschafts-
junioeren**

DIE „JUNGEN WILDEN“
DER SAAR-ECONOMY

**kult-porsche
targa**

MIT 400 PS DURCH
SAARBRÜCKEN

**top
weine**

VON SAAR BIS
SÜDFRANKREICH:
DIE BESTEN WINZER



4194988503809 02703

www.topsaarland.de



Gruppenbild: Die Wirtschaftsunioren zählen aktuell rund 150 aktive Mitglieder

40 Jahre Wirtschaftsjuvenen Saarland

Die „jungen Wilden“ der Saar-Wirtschaft

Jung. Dynamisch. Erfolgreich vernetzt: Vor wenigen Tagen feierten die Wirtschaftsjuvenen Saarland ihren 40. Geburtstag. Doch was genau möchte das Netzwerk mit seinen Aktivitäten bewirken? Wie

sind die „jungen Wilden“ der Saar-Wirtschaft organisiert? Und wer kann eigentlich mitmachen? TOP MAGAZIN SAARLAND stellt das ehrenamtliche Netzwerk vor.

1974 gründeten etwa 30 junge Führungskräfte und Selbständige die Wirtschaftsjuvenen Saarland. Damit war auch das Saarland angeschlossen an das weltweit größte „Netzwerk mündiger Bürger“ – der „Junior Chamber International (JCI)“.

Heute zählen rund 150 aktive Mitglieder unter 40 plus 220 Ehemalige zum Verein. Im Jubiläumsjahr verantwortlich ist der WJS-Vorstand mit Dr. Jörg Rupp, Thomas Fricke, Marcel Keidel, Stefan Seel und Dr. Mathias Hafner.

Der Landesverband gehört zu den Wirtschaftsjuvenen Deutschland (WJD) mit bundesweit mehr als 10.000 Mitgliedern, weltweit sind heute unter dem Dach der Junior Chamber International (JCI) fast 150.000 „Jaycees“ aktiv.

Die Wirtschaftsjuvenen stammen aus allen Branchen und Berufsgruppen. Und so treffen in den einzelnen Arbeitsgruppen Marketing-Experten auf Makler, Handwerker auf Hoteliers, Vertriebler auf Ingenieure, Künstler auf Event-Manager.

Gelebte Grundsätze bilden die Basis

Die Wirtschaftsjuvenen verbinden viele Branchen miteinander und beziehen auch politisch zu wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Themen Stellung: etwa zu Bildungsgleichheit, Familie und Beruf und Generationengerechtigkeit. Die Wirtschaftsjuvenen zeigen sich ständig lernfähig und vielseitig interessiert. Das bezieht sich auf die eigene Branche, zugleich wagen die Mitglieder gerne den Blick über den Tellerrand und besuchen

die verschiedenen Seminare und Vorträge ihrer Kolleginnen und Kollegen.

Aber ist persönliches Netzwerken in Zeiten des Internets überhaupt noch en vogue? „Absolut!“, betont Dr. Mathias Hafner, Geschäftsführender Vorstand bei den Wirtschaftsjuvenen. „Bei unseren Projekten ist das Wir-Gefühl förmlich greifbar. Und den Eifer, den alle an den gemeinsamen Aktivitäten entwickeln. Das schweißt zusammen – mehr als jede Web-Plattform.“

Dieses „Gemeinsam-sind-wir-stark!“-Gefühl entsteht vor allem in den gemeinsamen Projekt-Gruppen. Mal organisie-

ren die Jung-Unternehmer die größte Ausbildungsplatzmesse im Südwesten, mal veröffentlichen sie ein Kochbuch zu Gunsten der Ronald McDonald-Stiftung, mal laden sie zum Kultur-Speeddating aufs Theaterschiff. Der Spaß am Engagement – so das Motto der Organisation – zieht sich durch alle Ebenen der Junioren und wird spätestens bei den gemeinsamen Feiern deutlich.

Wer Mitglied werden möchte, bekommt einen persönlichen Paten an die Hand, der ihn einführt und Orientierung gibt. Teamgeist, Aktivität und etwas Querköpfigkeit sind gefragt. Mitmachen



Business-Speeddating 2012



Ausbildungsmesse 2011



Wein- und Gourmetfestival 2012



Schmeckt's? WJS-Vorstand Dr. Mathias Hafner bewies für ein Charity-Projekt seine Kochkünste



Beim alljährlichen Wirtschaftsball wird das Tanzbein geschwungen



Kamingespräch mit dem damaligen Ministerpräsidenten Peter Müller 2007

können Unternehmerinnen, Unternehmer und Führungskräfte bis 39 Jahre. Und natürlich Spaß und Begeisterung mitbringen!

Das Kernstück – die Arbeitsgruppen

Um das aktive Ehrenamt – kein Wirtschaftsjunior erhält einen Cent für seinen Einsatz – bestens und branchenkonzentriert ausüben zu können, veranstalten die einzelnen Arbeitsgruppen übers Jahr viele Aktionen, die sie eigenständig planen und realisieren.

Bildung meets Wirtschaft

Wenn es um die Themen Bildung und Wirtschaft geht, redet diese AG gerne mit. Hier sorgen Taten statt Worte aktiv dafür, dass Schule und Wirtschaft sich begegnen, zum Beispiel im Programm wie „Scheffe“ (Schüler erleben Fach- und Führungskräfte): Hier stellen sich Unternehmer an die Tafel und berichten hautnah aus ihrem Alltag. Die Bewerber-Checks vom Vortrag zum Thema „Ideale Bewerbung“ über das Korrigieren von Bewerbungsmappen werden regelmäßig

in Schulen durchgeführt. Oder die Ausbildungsplatzmesse, bei der vor wenigen Tagen über 90 Aussteller rund 100 verschiedene Berufsbilder vorstellten – vom Altenpfleger bis zum Zerspanungsmechaniker. Motto: Zukunft zum Anfassen!

Existenzgründung

Eine Firma gründen – Das kann jeder. Doch solch ein junges Pflänzchen muss gehegt und gepflegt werden, damit es wurzelt und gedeiht. Hierbei hilft die Arbeitsgruppe Exi. Sie versteht sich als erste Anlaufstelle für alle, die sich selbstständig machen wollen oder gerade dabei sind, ein neu gegründetes Unternehmen zu etablieren. Rund um die damit verbundenen Themen veranstaltet die Arbeitsgemeinschaft die Reihe „Gründerwissen“. Hier wird Existenzgründern, jungen Unternehmerinnen und Unternehmern sowie Interessierten eine im Saarland einzigartige Plattform geboten, um sich in Vorträgen und Seminaren über Themen der Unternehmensgründung und -sicherung zu informieren. Das „Business Speed Dating“ ist das besondere Ereignis, um neue Kon-

takte zu generieren und das eigene Netzwerk zu erweitern: Jeweils in der Filiale eines Autohauses sitzen vier Unternehmer in einem Fahrzeug und haben drei Minuten Zeit, sich vorzustellen und ihre Karten abzugeben. Im „GründerPlanspiel“ Saar lernen die Teilnehmer den Ablauf einer Existenzgründung unter fachkundiger Anleitung spielerisch kennen – vom Erstellen eines Businessplans übers Dokumentieren des Geschäftskonzepts bis hin zu den ersten Schritten in Marketing und Vertrieb. Die Teilnahme ist offen und richtet sich somit auch an Nicht-Mitglieder und Gäste. Das GründerPlanspiel Saar ist damit der ideale „Spielplatz“ für Gründer und Unternehmensnachfolger aus allen Branchen. Es findet einmal jährlich im Rahmen der bundesweiten „Gründerwoche Deutschland“ statt. Auch Web-Entwickler Christoph Seydel aus Völklingen hat schon beim ersten Treffen mit der AG wichtige Tipps für seine Existenzgründung erhalten. „Ich habe dort gestandene Gründer und Führungspersonlichkeiten kennengelernt, die bereitwillig aus ihrem Fundus an Erfahrungen berichten“, so Seydel.



Diskussionsrunde mit DFKI-Ref. Professor Wolfgang Wahlster beim „Know-how-Transfer“ in Berlin 2013



Politik trifft Wirtschaft: Die Bundestags-Abgeordnete Nadine Schön (CDU) mit Cornel Hahnenberg (Bliesmühle GmbH) beim Know-how-Transfer in Berlin

Ihre TOP-Partner für:

Location: Industriekathedrale Alte Schmelz



Location: Event-Haus Alte Schmelz



Ausstattung und Dekoration



Event- und Veranstaltungstechnik



Catering und Personal



THS-media GmbH und PLAN-events GmbH: Ihre Event- und Businesspartner seit über 20 Jahren

Wir machen Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis – mit Erfahrung, Kompetenz und dem Feeling für beste Stimmung.

Von der Hochzeit bis zum Groß-Event: von Eventorganisation und -durchführung über modernste Technik, Audio- und Lichtanlagen, Mobiliar, Dekoration, Catering, Personal bis hin zum Showprogramm bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand.

Und als Betreiber und Vermieter der einzigartigen Locations Industriekathedrale und Event-Haus Alte Schmelz in St. Ingbert bieten wir zudem die für Ihr Event passenden Räumlichkeiten mit direkter Autobahnanbindung und zahlreichen Parkmöglichkeiten.



*martin ...
dein Friseur*



© Jean M. Laiffen

Öffnungszeiten

Dienstag und Freitag 9 – 18 Uhr
Mittwoch und Donnerstag 9 – 20 Uhr
Samstag 9 – 14 Uhr



© Jean M. Laiffen

Martin Hurl
Friseur-Meister

Waldstraße 1 • 66113 Saarbrücken
Telefon: 0681 / 98 90 93 63
E-Mail: kontakt@martin-dein-friseur.de

www.martin-dein-friseur.de

WIRTSCHAFT

Die AG „Forschung und Technik“

Eine breite Palette von technologieorientierten Unternehmen aus den unterschiedlichsten Bereichen hat sich im Saarland entwickelt. Die AG Forschung und Technik möchte mit regelmäßigen Besichtigungen und Programmen den Strukturwandel unterstützen. So gibt es zu erleben: „Technik zum Anfassen“ – Alltags- und Spitzentechnik anschaulich erklärt, die regelmäßigen Treffen bei einem der AG-Mitglieder sowie weitere Veranstaltungen mit externen Referenten. Mal besucht man die ZF-Saarbrücken, mal Fresenius St. Wendel, mal die MHA Zentgraf in Merzig. Aktuell im Fokus der Arbeitsgemeinschaft: das viel diskutierte Thema „IT-Sicherheit!“

Thomas Beckert, Geschäftsführer der Saarbrücker Site Point GmbH: „Dank der AG habe ich Einblicke hinter die Kulissen interessanter, saarländischer Firmen bekommen. So nah am Informationsaustausch zu sein ist toll.“

Die AG „Internationales“

Diese „grenzenlose“ Arbeitsgruppe ist eine Plattform für alle, die beruflich oder privat bereits international aktiv sind, sich an grenzüberschreitenden Projekten versuchen oder mehr über fremde Länder und deren Gepflogenheiten in Wirtschaft, Kultur und Bildung erfahren möchten. Man genießt mitten im Saarland weltoffenes Flair bei der International Food Fair (einem Zusammentreffen von Wirtschaftsjurieren, wobei jeder ein Gericht oder Getränke aus einem bestimm-

ten Land beisteuert), der Greater Region Academy (regelmäßigen Treffen und gegenseitige Besuche selbständiger, junger Unternehmer und engagierte Bürger der Großregion) oder den Europa- und Weltkonferenzen. Event-Managerin Melanie Hippler: „Diese AG bietet die einmalige Chance, über die regionalen und nationalen Grenzen hinauszuschauen und mit Wirtschaftsjurieren aus insgesamt vier Ländern zusammen zu arbeiten.“

Die AG „Public Relations“

Trommeln gehört zum Handwerk. Das wissen auch die Wirtschaftsjurieren, insbesondere die Mitglieder der AG „Public Relations“. Hier kümmert man sich um die interne und externe Kommunikation, tauscht sich mit anderen Organisationen aus und organisiert Firmen-Besuche. Die AG unterstützt damit den Vorstand und andere AGs organisatorisch, inhaltlich und strategisch. Werbekauffrau Sandra Dorr: „In dieser AG herrscht eine tolle Energie. Hier trifft man offene Menschen mit viel Lebensfreude und Dynamik.“

Wirtschaft meets Kultur

Die AG WiKult möchte die Themen Kultur und Wirtschaft miteinander verbinden. Zentrales Projekt ist das Kulturspeeddating (KUSS), das dieses an Bord des Theaterschiffs Maria-Helena stattfand. Hier konnten Künstler und Unternehmer auf Tuchfühlung gehen. Die Künstler profitieren von der Wirtschaft und die Wirtschaft von der Kreativität der Wirtschaft. ■



Sportlich: Das Drachenboot-Team der Wirtschaftsjurieren legt sich beim SaarSpektakel in die Riemen

ENDLICH ANGEKOMMEN!

S

EIN UNTERNEHMEN
DES VVS-KONZERNS



Große Einweihung am 5. Oktober 2014

Rund um den Bitscher Platz in Lebach
feiern wir ab 10:00 Uhr die Inbetriebnahme
der neuen Saarbahnstrecke. Feiern Sie mit!

www.saarbahn.de

VERSORGUNG.
VERKEHR.
SAARBRÜCKEN.

 Die VVS.

DER STADTWERKE-KONZERN DER
LANDESHAUPTSTADT SAARBRÜCKEN



„Gemeinsam an einem Strang ziehen“

Von Dr. Hanspeter Georgi

Eines kann man den Wirtschaftsunioren saarland-, deutschland- und weltweit testieren: Mut, Tatkraft und echten Spaß bei der Arbeit. Sie sind ein echt toller Querschnitt der jungen Gesellschaft eines Landes, das allzu oft zwar als sehr gründlich, aber auch unbeweglich bezeichnet wird. Die Wirtschaftsunioren bewegen, initiieren und schaffen. Und Projekte wie KUSS, die Ausbildungsplatzmesse, ziehen im kleinen Saarland richtungsweisende Kreise. Da kann man zu 40 Jahren fortwährender Aktivität und Innovation auf ehrenamtlicher Basis nur von Herzen gratulieren und viel Engagement für die nahe und ferne Zukunft wünschen.

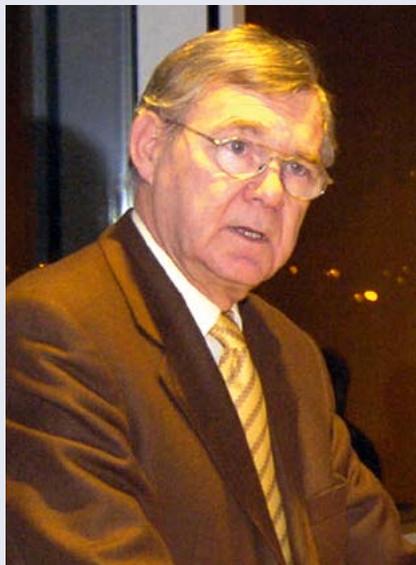
Einen Juniorenkreis, wie die Wirtschaftsunioren damals noch hießen, gab es im Saarland nicht. Ich hatte davon erfahren und daher mit der Bundesebene Kontakt aufgenommen. Daraufhin machte ich mich auf den

Weg, Mitglieder für den im Saarland zu gründenden Kreis zu werben. Das sei zwecklos, hieß es da und dort, im Saarland gebe es keine jungen Unternehmer.

Zufällig begegnete ich Rudolf Sprickmann-Kerkerinck, damals Chef von BBC in Saarbrücken; er war aus Berlin ins Saarland gekommen. In Berlin war er Vorsitzender der dortigen Junioren. Wir kamen überein, dass er bereit sei, obgleich schon 40 Jahre alt, Vorsitzender des zu gründenden saarländischen Kreises zu werden. Das war für mich ein starkes Motiv, meine Suche nach jungen Unternehmern und Führungskräften fortzusetzen. Innerhalb von zwei Monaten gab es 28 Persönlichkeiten, die sich für die Mitwirkung und den Aufbau der heutigen WJS engagierten.

Wichtig von Anfang an war die Vereinbarung mit der IHK, dass nach erfolgter Gründung die drei Vorstandsmitglieder Gastrecht in der Vollversammlung erhalten sollten und dass in den Ausschüssen auch Repräsentanten der WJS einen Sitz bekämen. Für diese Vereinbarung hatte sich der damalige Hauptgeschäftsführer Albert Seyler dankenswerterweise gegenüber den IHK-Gremien stark gemacht. Das war übrigens innerhalb der IHK-Welt eine organisatorische Innovation, die anschließend natürlich bundesweit Nachahmung fand. Außerdem stand von Anfang an außer Frage, dass die Geschäftsführung von der IHK wahrzunehmen ist.

Nach diesen Vorbereitungen und Voraussetzungen kam es dann zur Gründungsversammlung am 17. Mai 1974, die unter Moderation eines Vertreters der Bundesorganisation und des damaligen Sprechers der rheinland-pfälzischen Junioren, Hans-Jacob Heger, in den Räumlichkeiten der IHK stattfand. ■



Mann der ersten Stunde: Dr. Hanspeter Georgi hob die Wirtschaftsunioren vor 40 Jahren mit aus der Taufe. Von 1999 bis 2007 war der Diplom-Volkswirt als Minister für Wirtschaft und Arbeit im Kabinett von Peter Müller tätig



Das Fitnessprogramm für Jungen & Mädchen für eine große Portion Selbstbewusstsein!



Martial Arts Akademie®
Auf den Felsen 2
66130 Saarbrücken

www.carstenziegler.info
+49 (0) 6893/949751
+49 (0) 177/2140760

Ab 1.11. im TC Güdigen





www.bank1saar.de/finanzplan

Bank1Saar

die persönlichere Note

Ihre Ziele sind unsere Aufgabe. Ganzheitlich und umfassend begleiten wir Sie auf den Stufen Ihrer finanziellen Lebensplanung. Wir sind die Bank unserer Kunden.

Damit Träume keine bleiben.

GENUSS





So werden Sie zum Besser-Esser

Vegetarier, Veganer & Co.:

7 Millionen Deutsche leben bereits „fleischlos glücklich“.
TOP MAGAZIN SAARLAND über die Gründe eines neuen
Massenphänomens

Vegetarier sind Kummer gewohnt. Jahrelang wurden sie als körperfütternde Sonderlinge, Öko-Hippies, Spaßbremsen und Riesen-Karnickel belächelt. Glücklicherweise sind Vegetarier von friedliebender Natur und resistent gegen Vorurteile aller Art. Und so filetierten sie tapfer ihre Tofu-Schnitten, während sich die Fleischesser über extra blutige T-Bone-Steaks oder fette Bratwürste hermachten.



Die Suppe lacht uns an!

Ja, es gab tatsächlich Zeiten, da fristeten Vegetarier ein Außenseiter-Dasein und wurden als freudlose Müsli-Asketen abgestempelt, denen das Genuss-Gen abhanden gekommen ist. Gerade einmal 0,6 Prozent der Deutschen ernährten sich in den 90er Jahren vegetarisch. Wie eine kleine verschworene Sekte kamen Vegetarier damals daher. Heute sind es bis zu 15 Prozent der Bevölkerung. Der Vegetarierbund Deutschland geht aktuell von sieben Millionen Gemüse-Genießern aus. Aus dem Trend ist längst eine Massenbewegung geworden. Immer mehr Deutsche zelebrieren den Veggie-Lifestyle der fleisch- oder gar gänzlich tierfreien Ernährung. Vorbei die Nachkriegsjahre, in denen zu einer „anständigen“ Mahlzeit Braten, Steak oder Schnitzel gehörten und die drei Salatblättchen lediglich als dekorative Beilage dienten.



*„Wer etwas für die Umwelt tun will,
muss aufhören, Fleisch zu essen“*

Paul McCartney



Gut möglich, dass Fleischesser irgendwann zur Randgruppe schrumpfen und Vegetarier wie Sängerin Anastacia, Rockmusiker Lenny Kravitz, Top-Model Nadja Auermann, Comedian Kaya Yanar oder Schauspielerinnen Scarlett Johansson die große Mehrheit bilden. Doch bis dahin scheint es noch ein weiter Weg. In den meisten EU-Staaten ernähren sich bislang gerade einmal fünf Prozent der Bevölkerung vegetarisch. Noch geringer ist die Anzahl der Soja-Fraktion in den USA und Australien. Hier bekennen sich etwa drei Prozent zum Vegetarismus. Das andere Extrem findet sich in einigen asiatischen Ländern. In Indien leben rund 40 Prozent der Einwohner vegetarisch. Der Begriff stammt übrigens aus dem Lateinischen. Vegetus bedeutet „rüstig“ und „lebenskräftig“. Also eine Kost, die für Vitalität und Stärke steht.

Das Image der Vegetarier hat sich enorm gewandelt. Fleischlose Ernährungsformen sind längst kein Nischen-Phänomen mehr. Von BSE-Skandal, grauenhaften Bildern aus Schweinemast-Betrieben, Pferde-Lasagne, Tiertransporten und Rinder-TBC geschockt, erkennen Pflanzkünstler in vitaminreicher, frischer und skandalfreier Ernährung eine lustvolle Alternative. Gerade in Großstädten eröffnen viele vegetarische Restaurants. Vegan-Köche wie Attila Hildmann sind die neuen Stars der Branche – und ganz Deutschland diskutiert, ob man heute überhaupt noch Fleisch essen darf. Neben einschlägigen Bio-Läden wie der Saarbrücker „Ringelblume“ (Cecilienstraße) oder „Mutter Erde“ (Türkenstraße) haben auch große Supermarkt-Ketten wie Globus die Zeichen der Zeit erkannt und bieten ihrer





BILFINGER

PROFIMIET

WIR SIND IHR PARTNER FÜR NON-FOOD-CATERING

ALS EINER DER INNOVATIVSTEN UND PROFESSIONELLSTEN RUNDUM-DIENSTLEISTER IN EUROPA
SORGEN WIR FÜR EVENTS JEDER GRÖSSENORDNUNG.

Egal ob 50 oder 500.000 Gäste, Sommer-, Oktober- oder Jahresabschlussfest, ob Catering-Equipment, Mobiliar oder Eventlogistik – wir sind immer der richtige Partner für Sie und begeistern mit innovativen Konzepten und einer perfekten Rundum-Betreuung durch unsere erfahrenen Mitarbeiter. Unsere Standorte arbeiten national und international eng vernetzt, miteinander und immer im Interesse des Kunden. Probieren Sie es aus: WE MAKE YOUR EVENTS WORK.

BILFINGER PROFIMIET
www.profimiet.bilfinger.com

Kundschaft stets neue vegane Produkte an. Restaurants wie das Saarbrücker „HerzensLust“ im Nauwieser Viertel verwöhnen uns mit indischem Gemüse-Soja-Curry. Und wer Lust auf ein kühles Eis verspürt, der bestellt im Saarbrücker Eiscafé De Lorenzo einen vegane Kokos-, Mokka- oder Trüffel-Becher auf Sojabasis.



„Ich bin Vegetarier und Anti-Alkoholiker, weil ich so besseren Gebrauch von meinem Gehirn machen kann“

Thomas Alva Edison



Vegetarier gab es schon in der Antike. Pythagoras erkannte in der fleischlosen Ernährung die Voraussetzung für ein friedliches Zusammenleben. Und Albert Einstein prophezeite vor 100 Jahren: „Nichts wird die Gesundheit des Menschen und die Chancen auf ein Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“ Ein Wandel, der Geduld benötigt, wie der indische Philosoph Patañjali meint. „Mit dem Essen ist es wie mit dem Yoga. Es braucht einfach seine Zeit, bis die Erleuchtung kommt.“

Tatsächlich konsumiert jeder Deutsche immer noch rund 60 Kilogramm Fleisch pro Jahr. Dabei empfiehlt die

Deutsche Gesellschaft für Ernährung maximal 15 bis 30 Kilo.

Und wie sieht es hier im Saarland aus? „In der Region setzt sich der Veggie-Trend langsam aber sicher durch“, berichtet Linda Neu (28), Angestellte aus Saarbrücken. Die junge Frau ist seit 10 Jahren Vegetarierin, seit zwei Jahren lebt sie vegan. Eine echte Herausforderung im Mutterland des marinierten Schweine-Schwenkers. „Auf Geburtstagen, Stadtfesten und Firmenfeiern kann ich schon froh sein, wenn überhaupt mal ein vegetarisches Gericht angeboten wird. Meist muss ich mich mit einem Salat begnügen“, so Linda Neu im TOP-Gespräch. „Und beim Einkauf für zu Hause stelle ich fest, dass die veganen Produkte teilweise noch sehr teuer sind und leider nicht überall vorhanden. Ich muss dann in sechs verschiedene Bioläden gehen, um alles zu bekommen. Aber das Angebot an veganen Lebensmitteln wird zunehmend größer.“ Hinzu kommt: Auch was auf den ersten Blick vegetarisch aussieht, muss es nicht sein. „Im Saft verbirgt sich oft Gelatine, in Chips Kälberlab oder Rückstände vom Schwein“, warnt die Zeitschrift „Eat Smarter“.

Gründe, sich fleischlos zu ernähren, gibt es jedenfalls genug. So haben britische Forscher der Universität Oxford die Daten von 45.000 Landsleuten ausgewertet, von denen 15.000 auf Fleisch und Fisch verzichten. Ergebnis: Vegetarier



Der Saarbrücker Foto-Künstler Axl Klein lebt seit vielen Jahren vegan

haben ein deutlich gesünderes Herz, ihr Risiko für Herzerkrankungen sinkt um ein Drittel. Doch dies ist längst nicht alles. „Wer auf Fleisch verzichtet ist seltener übergewichtig“, sagt Markus Keller, Leiter des Instituts für alternative und nachhaltige Ernährung in Gießen. Der Ernährungswissenschaftler: „Vegetarier weisen einen niedrigeren Blutdruck und bessere Blutfettwerte auf.“ Auch das Krebs-Risiko sinkt laut einer aktuellen US-Studie um 18 Prozent.

Andere Vegetarier verzichten auch aus religiösen Gründen auf Fleisch. Oder, weil sie gegen Tierversuche sind. Es gibt sogar Veggies, welche die Meinung



Große Auswahl: Die Supermarkt-Kette Veganz bietet alles außer Fleisch

Novita!
GIGANTISCH LECKERE
STEINOFEN-PIZZA &
FANTASTISCHE PASTA.



Tipps

- Mit dem 30-Tage-Veggie-Schnupperkurs des Vegetarierbundes kann man ausprobieren, ob einem das fleischlose Leben gefällt. www.veggie-schnupperkurs.de
- Wer im Urlaub sichergehen will, dass sein Hotel auch vegetarisches Essen anbietet, bucht bei www.veggie-hotels.de.
- Achten Sie beim Einkauf auf das gelb-grüne V-Label. Allerdings nutzen es Hersteller und Restaurants bisher nur vereinzelt.
- Die kostenlose App „Vegman“ findet für Sie weltweit vegetarische und vegane Restaurants.
- Welche Kosmetikprodukte sind vegan? Infos unter www.kosmetik-vegan.de
- Veganz ist der erste vegane Vollsortiment-Supermarkt Europas und bietet mehr als 6.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Bis Ende 2015 soll es mehr als 20 Veganz-Märkte in Europa geben – vorwiegend in Großstädten. Infos unter www.veganz.de
- Den bekanntesten Online-Shop für Veganer finden Sie unter www.smilefood.de.



vertreten, der Mensch dürfe sich nur von Früchten ernähren, die vom Baum fallen oder müsse seine Nahrung selbst suchen. Vegetarier sind der Ansicht, Fleischessen liege nicht in der Natur des Menschen, Massentierhaltung und Tiertötung seien grausam, das Klima werde geschädigt und es im Übrigen völlig paradox sei, dass man Rinder verspeise, während man im nächsten Moment den Hund streichle. Warum ist es nicht umgekehrt?



*„Tiere sind meine Freunde,
und ich esse meine Freunde nicht!“*

Georg Bernhard Shaw



Nach heutiger Erkenntnis liegen die Wurzeln des Vegetarismus in Indien und sind religiöser Natur. Ahimsa – wörtlich das „Nicht-Verletzen“ – ist eines der wichtigsten Prinzipien des Hinduismus und Buddhismus – und fordert zu Gewaltlosigkeit auf. Verboten ist daher auch das Töten oder Verletzen von Lebewesen. Wer gegen dieses Gebot verstößt, der verschlechtert sein Karma –

mit der Folge, dass er womöglich nicht mehr wiedergeboren wird.

Veganer verzichten komplett auf tierische Produkte

Die Weiterentwicklung des Vegetarismus im ursprünglichen Sinne ist der Veganismus. Veganer verzichten komplett auf tierische Produkte. Sie essen weder Fleisch, Geflügel oder Fisch, noch Eier, Milch, Honig und Produkte mit tierischen Zusatzstoffen (etwa Gelatine in Süßigkeiten). Veganer lehnen die Haltung von Nutztieren ab. Daher tragen sie keine Kleidung aus Wolle oder Leder. Auch Pelze sind tabu. Darüber hinaus verzichten Veganer auf Produkte, die an Tieren getestet wurden, da dies ihrem ethischen Weltbild widerspricht. Hierzu zählen zum Beispiel Kosmetikprodukte und Medikamente.

Eine vegane Lebensweise ist geprägt von ständigen Recherchen. Mittlerweile gibt es im Internet ein relativ breites Spektrum an Webseiten, die sich darauf spezialisiert haben, Veganern das Leben zu erleichtern. Neben abwechslungsreichen Rezepten bieten sie auch Informationen zu Firmen,



Linda Neu, Angestellte aus Saarbrücken, lebt seit 10 Jahren vegetarisch, seit zwei Jahren vegan

Ovo-Lakto-Vegetarier sind die größte Gruppe. Sie verzichten auf Fleisch und Fisch, essen aber Eier und Milchprodukte.

Ovo-Vegetarier. Auf dem Speiseplan stehen weder Fleisch, Fisch noch Milchprodukte, aber Eier.

Lakto-Vegetarier: Sie verzehren weder Fleisch, Fisch noch Eier, essen aber Joghurt, Sahne und andere Milchprodukte.

Veganer: Sie verzichten auf alle tierischen Lebensmittel, also auch auf Honig und kaufen weder Lederprodukte noch Wollpullis.

Flexitarier: Keine echten Vegetarier, sondern Menschen, die hin und wieder mal Fleisch oder Fisch essen.

Frutarier verspeisen nur pflanzliche Produkte, die an Bäumen oder Sträuchern reifen. Nahrung pflanzlichen Ursprungs, welche die Pflanze beschädigt, ist verboten. Der Gedanke der Nachhaltigkeit spielt bei Frutarieren eine große Rolle. Ebenso der Glaube daran, dass der Mensch von Natur aus dazu bestimmt ist, Früchte zu essen. Dadurch nehmen Frutarier große Mengen an Fruchtsäure und Fruchtzucker zu sich, was häufig zu Zahnproblemen führt.

Freeganer essen zwar Tiere, allerdings verzichten sie auf Lebensmittel, die etwas kosten. Der Freeganismus wendet sich gegen den Kapitalismus und die damit verbundene Konsumgesellschaft. Gegessen wird nur das, was zum Beispiel im Wald gesammelt oder gejagt wurde oder was andere Leute weggeworfen haben.

die den ethischen Richtlinien von Veganern entsprechen. So etwa die Seite www.tvg-saar-vegan.de. Dahinter steht der Verein „Menschen für Tierrechte – Tierversuchgegner Saar e.V.“, der seit Jahren recht kompromisslos gegen jede Form von Tierausbeutung kämpft. Es könne nicht angehen, so der Verein, dass Fleisch aus lebendigen Tieren, hergestellt werde, auch wenn es fein säuberlich in Plastik verpackt im Supermarkt angeboten wird. Fazit der Tierschützer: „Vegan zu leben heißt nicht nur, sich vegan zu ernähren, sondern grundsätzlich jede Form der Gewalt, der Unterdrückung und Benutzung menschlicher und nichtmenschlicher Tiere abzulehnen.“

Wer's nicht ganz so extrem halten möchte, der kann sich ja ein Beispiel an Paul McCartney nehmen. Der Ex-Beatle hat den „Meat Free Monday“ ins Leben gerufen, um die Menschen zu ermuntern, wenigstens ein Mal pro Woche auf Fleisch zu verzichten.

**WEM DAS NICHT
SCHMECKT,
DEM GEFALLEN AUCH
COMIC-KRAWATTEN.**



Karlsberg UrPils.

Frisch. Würzig. Herb.

 [fb.com/Karlsberg.Brauerei](https://www.facebook.com/Karlsberg.Brauerei)



Über 700 m² Erlebnisausstellung ...
 in 66125 Saarbr. Dudw. · Hedwig-Stalfer-Str. 2
 (gegenüber Metro, real und McDonald's)
 Mo - Fr 9:00-18:00 Uhr · Sa 9:00-14:00 Uhr

KESSLER® FENSTER
 HAUSTÜREN
 MARKISEN
 ROLLADEN

66125 Saarbrücken Dudweiler
 Hedwig-Stalfer-Str. 2 · TEL. 0 68 97 / 96 596-0
 66740 Saarlouis
 Pavillonstr. 17 · TEL. 0 68 31 / 89 32 50-0
 www.kessler-saarland.de

weru **weinor** **roma** **somfy**
 Fenster und Türen fürs Leben · Lebensraum Terrasse



GENUSS

Vegetarismus und Nährstoffmangel

Anthropologen, Ernährungswissenschaftler und Psychologen stellen sich die Frage, was mit dem Allesfresser Homo Sapiens geschieht, wenn er seinen Speiseplan nach Jahrmillionen plötzlich ändert. Denn Fleisch-Proteine tragen angeblich maßgeblich zur Hirnentwicklung und zum Muskelaufbau bei. Andererseits deckt schon ein gut gefüllter Teller Kartoffel-Linsen-Sojabohnen-Eintopf den Tagesbedarf und bietet die ganze Vielfalt lebenswichtiger Vitamine und Aminosäuren.

Wie gesund die pflanzliche Küche wirklich ist, welche Folgen der Fleischverzicht hat und ob unserem Körper nicht etwas fehlt: Darüber streiten Ernährungsexperten bis heute. Zahlreiche Studien belegen inzwischen, dass Körner & Co. auch vor Rheuma, Diabetes mellitus, Krebs und Alzheimer schützen. Weiterer Nebeneffekt: Fleischloses Essen macht schlank. Die Blutfettwerte sinken. Folge: Dicke Vegetarier sind äußerst selten.

Wer jedoch von heute auf morgen auf Fleisch verzichtet, sollte seine Nahrung gewissenhaft auswählen, um einem Nährstoffmangel vorzubeugen. Wer von Schnitzel und Bratwurst allzu plötzlich auf Gemüse und Vollkorn umstellt, hat vermutlich wenig Freude am gesunden Essen. Der Körper ist noch nicht auf die Verwertung von großen Mengen pflanzlicher Nahrung eingestellt und reagiert mit Blähungen, Völlegefühl und Verstopfung. Kein Wunder: Magen und Darm brauchen Zeit, um sich an Nahrungsumstellungen anzupassen.

Fakt ist: Vegetarier die darauf achten, ihrem Körper alle notwendigen Nährstoffe zuzuführen, leben meist gesünder als Menschen, die Fleisch verzehren. Sie haben bessere Cholesterinwerte und leiden seltener an Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauf-Problemen und Übergewicht. Dies ist aber nicht allein auf die fleischfreie Ernährung, sondern vielmehr auf den hohen Anteil pflanzlicher Lebensmittel zurückzuführen, den Vegetarier zu sich nehmen. Die darin enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe haben eine positive Wirkung auf die Gesundheit. ■

Von Sokrates bis Sandra Bullock:

Berühmte Vegetarier



Ernährt sich vegetarisch:
 Hollywood-Star Kate Winslet

Möchten auch Sie sich fleischlos ernähren? Dann sind Sie in guter Gesellschaft. Hier einige berühmte Vegetarier von gestern bis heute:

Sokrates, Richard Wagner, Tina Turner, Francois de Voltaire, Johann Wolfgang von Goethe, Reinhard Mey, Wilhelm Busch, John Lennon, Rainer Maria Rilke, Richard Gere, Sir Isaac Newton, Michael Jackson, Bryan Adams, Johnny Depp, Julia Roberts, Bill Clinton, Xavier Naidoo, Scarlett Johansson, Boris Becker, Carl Lewis, Edwin Moses, Keanu Reeves, Ellen DeGeneres, Kate Winslet, Seneca, Franz Kafka, Thomas Alva Edison, Friedrich Nietzsche, Paul McCartney, Anastacia, Dustin Hoffman.

*Sie träumen von
einem Garten Eden?*

Wir zaubern Ihnen Ihr Paradies!



Düppenweilerstraße 70 · 66809 Nalbach

Tel. 06838/9004-0 · Fax 06838/9004-44

Thomas-Schnur@Schnur-gartenbau.com

www.Schnur-gartenbau.de



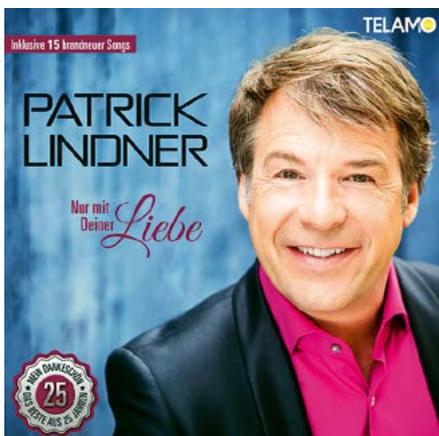
Kochende LEIDENSCHAFTEN

Patrick Lindner

Salat mit Edelfischen

Patrick Lindner. Seit 25 Jahren einer der ganz Großen der Schlager-Branche. Gerade war der sympathische Münchner auf Stippvisite im Saarland, um die Werbetrommel für sein Jubiläums-Album „Nur mit Deiner Liebe“ (erschienen bei Telamo-Records) zu rühren. Und da der Schlagerstar auch gelernter Koch ist, schaute er gern bei PERFETTO vorbei. Sein Rezept: Salat mit Edelfischen.

* Alle exklusiven Wein-Empfehlungen zu den Rezepten von PERFETTO
Karstadt Feinkost GmbH & Co. KG,
Bahnhofstraße 15, 66111 Saarbrücken



Patrick Lindners aktuelles Album „Nur mit Deiner Liebe“



Essen ist fertig! PERFETTO-Koch Andreas Markowski und Schlagersänger Patrick Lindner präsentieren ihre kulinarische Kreation



PERFETTO-Marktleiter Gunter Biehl berät den TV-Star in Sachen „Olivenöle“

Zutaten

- 1 EL Sherry-Essig
- 300 g Seeteufelfilet
- 1 Seezunge, filetiert (4 Scheiben)
- 200 g Lachsfilet (kein Kotelett)
- 4 frische Champignons, in Scheiben
- 1 Chilischote, scharf zerkleinert
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Fischfilets werden gesalzen, mit Zitrone gewürzt und in einer beschichteten Pfanne – bei mittlerer Hitze und in wenig Butter – höchstens 3-4 Minuten gegart.

Den Salat säubern und in mundgerechte Stücke schneiden, auf einen Teller legen, die gedünsteten Fischfilets dazugeben und mit der Marinade beträufeln.

Wer möchte, streut noch frisches Basilikum über den Salat.

Brot dazu, den Schampus nicht vergessen – köstlich!

Wein-Empfehlung:*

Weinexperte Mario Coni empfiehlt hierzu einen sardischen Sella & Mosca „La Cala“ Vermentino. Ein saftiger, frischer Weißwein mit kräftigem Aroma, einem Bouquet von Zitrusblüten und feinem Schmelz im Nachhall. PERFETTO-Preis: 8,99 Euro (Liter-Preis: 11,99 Euro).



Feiner Fisch, frisch auf den Tisch!
Patrick Lindner ist von der PERFETTO-Qualität begeistert



Plauderten im Park des Weinguts „Von Othegraven“:
TV-Moderator Günther Jauch und TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha

Beim 3. SaarRieslingSommer lernten die Besucher allerlei Winzer persönlich kennen
– inklusive einem prominenten Fernseh-Moderator

Auf ein Glas bei Günther Jauch

Aha, so sieht er also in echt aus – der Günther Jauch. Ganz ungeschminkt, lässiges Krumpelsakko, Dreitage-Bart. Herrlich normal, unprätentiös, null Star-Gehabe. Erst tags zuvor hat er sich ohne Zögern noch einen ganzen Eimer Eiswasser überschütten lassen. Ehrensache, wenn's der guten Sache dient! Mittlerweile getrocknet treffen wir Deutschlands erfolgreichsten Fernseh-Moderator auf seinem Weingut „Von Othegraven“ im 600-Seelen-Ort Kanzem. „In der produktionsfreien Zeit bin ich hier regelmäßig“, erzählt der prominente Weingutsbesitzer und führt uns durch den englischen Landschaftsgarten seines Anwesens. Dort posiert er für uns vor dem alten, denkmalgeschützten Gutshaus, das schon im 15. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde. Vor vier Jahren hat er gemeinsam mit Ehefrau Dorothea das Weingut am rechten Saarufer von Kanzem übernommen. „Es macht mir eine gewisse Freude, hier das Geld zu versenken, das ich vielleicht beim Fernsehen zu viel verdiene“, so Jauch augenzwinkernd. Mit dem Weingut ist der Moderator familiär verbunden. „Als Kind war ich hier oft in den Ferien bei Onkel Max und Tante Maria von Othegraven. Aber was es heißt, Winzer zu sein, wussten meine Frau und ich nicht, als wir das Weingut kauften“, erzählt der Fernsehmoderator. „Uns war es wichtig, es in seiner Gesamtheit zu erhalten. Die Lage Kanzemer Altenberg ist eine der renommiertesten Lagen an der Saar, und die Weine wurden schon vor 100 Jahren teuer gehandelt.“



Schmuckstück: Günther Jauch hatte seinen historischen „Opel Olympia“ blitzblank poliert



Christiane Wagner mit ihrer Mutter Ulrike auf dem Weingut Dr. Wagner in Saarburg



Winzerin Dorothee Zilliken, Veranstalterin Nadja Stoebe



Früher Chef der „Frankfurter Rundschau“, heute Winzer in Serrig: Dr. Jochen Siemens – hier mit Wolfgang Hering (Schloss Saarstein)

Nach unserem netten Gespräch wollen wir die Zeit für Fotos nutzen. Ob er denn mal bitte ein Weinglas in die Hand nehmen könne, fragen wir freundlich. „Nein, lieber nicht“, wehrt Jauch lächelnd ab. „Sonst schreibt irgendeine Zeitung bei nächster Gelegenheit, ich hätte ein Alkoholproblem.“ Man merkt: Günther Jauch hat einschlägige Erfahrung mit der Yellow-Press. Natürlich wollen wir den netten Hausherrn zu nichts nötigen – und belassen es bei unserem neutralen Motiv. Wenig später, nach einer sehr angenehmen Plauderei mit einem herrlich sympathischen Günther Jauch, machen wir uns wieder auf den Weg. Schließlich gibt es an jenem Wochenende viele weitere Weingüter entlang der Saar zu erkunden. Rund 1000 Besucher hatten im Rahmen des dritten SaarRieslingSomers die Gelegenheit ergriffen, 26 großartige Weingüter kennenzulernen, darunter auch Dr. Siemens in Serrig, Von Hövel in Oberemmel, Geltz-Zilliken in Saarburg sowie die Bischöflichen Weingüter in Wiltingen. Eine Tour der guten Tropfen – vor drei Jahren von den Top-Saarwinzern ins Leben gerufen und von der umtriebigen „Herzblut-Konzepte“-Chefin Nadja Stoebe umgesetzt.

Als echtes Highlight des dritten Saar-RieslingSomers ist das festliche Din-



Feines Tröpfchen: Denis Reinhardt präsentiert auf dem Weingut Geltz-Zilliken seinen selbst entwickelten „Ferdinand“-Gin

ner auf dem Weingut Von Othegraven hervorzuheben. Hier zündete Gourmetkoch Peter Schmalen von der Trierer „Schlemmereule“ ein kulinarisches Feuerwerk. Das Gasthaus Wagner in Serrig bot derweil ein 6-Gang Flying Dinner mit korrespondierenden Weinen. ■



Solange Mühlhahn repräsentiert die Weingüter Reichsgraf von Kesselstatt



JACOPINI



Wählen Sie aus über 1500 Weinen.

Alois Lageder
Barone Ricasoli
Boscarelli
Ca'del Bosco
Ca'Lojera
Castello di Ama
Champagner Deutz
Gaja
Gianfranco Fino
La Tunella
Livio Felluga
Masciarelli
Planeta
Romano Dal Forno
Tiefenbrunner
Vie di Romans
Villa Matilde

...

Genießen. Fühlen. Erleben.



JACOPINI

Jacopini Import GmbH Tel. 06821-931530
Am Gneisenauf löz 1 Fax. 06821-93153-29
66538 Neunkirchen info@jacopini-weinhandel.de

www.jacopini-weinhandel.de



Weingut mit Märchen-Flair: Schloss Wallhausen ist Deutschlands ältester Weinbaubetrieb in Familienhand

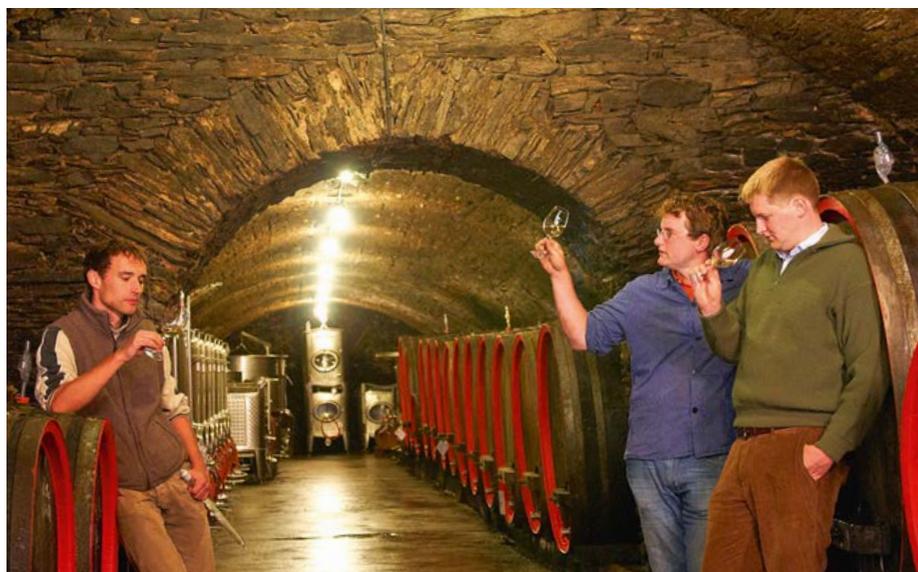
Prinz Felix zu Salm-Salm leitet Deutschlands ältestes Familien-Weingut bei Bad Kreuznach

Blaues Blut *und* Goldene Reben

Ein junger Prinz. Ein echtes Schloss. Und wo man hinschaut: Goldene Reben in besten Lagen! Hier der Wallhäuser Johannisberg, dort das Felseneck – und nur einen Steinwurf entfernt: der Roxheimer Berg.

Ja, ein Besuch auf Deutschlands ältestem Familien-Weingut „Prinz Salm“ an der Nahe hat wahrlich etwas Märchenhaftes. Auch wenn der Hausherr, Felix Prinz zu Salm-Salm (32), auf den ersten Blick so gar nicht aussieht, wie sich die geneigte Gala-Leserin einen Adelsmann vorstellt. Kein weißes Pferd, keine Samtrobe. Stattdessen: Traktor, Flanellhemd, Gummistiefel.

Kein Wunder: Felix Prinz zu Salm-Salm, Herr über 21 Hektar Reben in Wallhausen, hat mit seiner Mannschaft gera-



800 Jahre Weinbauerfahrung schmeckt man im Glas: Blick in den Schiefer-Keller von Schloss Wallhausen

de die Lese eingefahren. Da packt jede Hand mit an – inklusive der Chef. Weinbau ist in erster Linie Arbeit, Arbeit, Arbeit. Von der Tradition allein füllen sich die Keller nicht.

Dabei könnte uns Prinz Felix zu Salm-Salm so viel von der Familienhistorie erzählen. Sage und schreibe 800 Jahre ist es her, als seine Ahnen die ersten zarten Rebstöcke behutsam in die mineralischen Schieferhänge einpflanzten. Somit befinden wir uns ganz offiziell auf Deutschlands ältestem Familien-Weingut. Seit 32 Generationen wird hier, bei Bad Kreuznach, Wein angebaut.

Prinz Felix zu Salm-Salm hat erst vor wenigen Monaten die gesamte Leitung des Betriebes übernommen. Im Rheingau hat er Önologie studiert und ist schon seit dem Herbst 2007 als Kellermeister und Außenbetriebsleiter im Weingut aktiv. Der Prinz setzt vor allem auf Riesling und Burgundersorten. Im Einklang mit der Natur. Ohne Pestizide. Das Weingut arbeitet seit 1988 ökologisch – zertifiziert nach den strengen Richtlinien von „Naturland“.

Prinz Felix zu Salm-Salm ist sich dem großen Erbe bewusst, dass es im Sinne der Familie weiterzuführen gilt. „Ich stehe in ziemlich großen Stiefeln“, erzählt Prinz Felix zu Salm-Salm. „Meine Mutter Prinzessin Philippa, von Hause aus Gräfin zu Castell-Castell, ist in einer fränkischen Weindynastie aufgewachsen. Mit ihrer sachkundigen Unterstützung hat mein Vater, Prinz Michael zu Salm-Salm,

unser Gut zur jetzigen Größe von 21 Hektar Weinland ausgebaut und zu dem heutigen Rang unter den Weingütern gebracht. 17 Jahre ist er Vorsitzender des VDP Deutschland gewesen und bleibt eine herausragende Persönlichkeit der Weinwelt. Mein Großvater war Mitbegründer des VDP Nahe.

Ich habe nun die anspruchsvolle Aufgabe, dieses schöne Erbe als Zwischenglied einer langen Kette fortzuentwickeln und erneut weiterzugeben.“

Weitere Informationen finden Sie unter www.prinzsalm.de sowie www.schondelmaier-kl.de ■



„Ich stehe in großen Stiefeln“: Prinz Felix zu Salm-Salm hält das Erbe der Familie hoch. Er führt das adelige Weingut in 32. Generation

lzf

Handmade Wood Lighting since 1994

brought to you by

Busch & Endres

www.busch-endres.de | ph. +49 (0) 6887 90110 | info@busch-endres.de



Ein typisches Toskana-Motiv: Doch es gibt auch andere großartige Wein-Regionen südlich der Alpen

Italiens beste Wein-Regionen

Millionen Menschen lieben die italienische Küche und ihre Weine. Doch kennen Sie auch die wichtigsten Wein-Regionen südlich der Alpen? Wein-Experte Enrico Jacopini aus Neunkirchen stellt die sieben wichtigsten Anbauggebiete Italiens vor.



Enrico Jacopini

Piemont

Das Piemont ist flächenmäßig nach Sizilien die größte Region Italiens und besitzt gerade beim Rotweinanbau gemeinsam mit der Toskana die prestigeträchtigsten Reibflächen. Zu den bekanntesten Weinen des Piemont zählen Barolo und Barbaresco aus der Nebbiolo Traube sowie Barbera. Bei den weißen Trauben ist Roero Arneis sowie die Cortese Traube, aus der Gavi di Gavi erzeugt wird, sehr bekannt. Zu den herausragenden Weingütern zählen sicherlich Angelo Gaja, Bruno Giacosa und Brezza.

Venetien

Venetien erstreckt sich westwärts bis an den Gardasee und nordwärts bis an die Alpen, sowie lokal an Österreich. Geographisch gesehen ist Venetien die vielfältigste Weinanbauregion. Einerseits ist ein Drittel von Gebirgszügen bedeckt, andererseits verfügt die Region in der zent-

ralen Ebene über ausgedehnte Reisfelder und einen großen Küstenstreifen. Dementsprechend verfügt Venetien über eine breite Palette von Weinstilen, die auf einer Reibfläche von 75.315 Hektar erzeugt werden. Auf knapp 25 Prozent dieser Fläche werden Qualitätsweine mit dem DOC-Status angebaut. Einen großen Erfolg konnte das Veneto mit dem Prosecco erzielen, der vor allem in den Gemeinden Valobbiadene und Conegliaro angebaut wird. Rund um Verona und Gardasee sind Soave und Lugana als wichtigste Weine zu nennen, bei den Roten besonders der hochwertige Amarone della Valpolicella. Empfehlenswerte Weingüter sind Inama, Anselmi, Allegrini und Dal Forno.

Friaul

Das Anbauggebiet Friaul-Julisch Venetien, meist nur kurz Friaul genannt, liegt zwischen Österreich, Slowenien und der Ebene von Venetien. Dort wird seit der

Antike durchgehend Wein angebaut. Die Region ist für die besten Weißweine bekannt. Viele Winzer haben sich von den internationalen Sorten verabschiedet und ersetzen mehr und mehr mit den alten einheimischen, besonders dem Friulano. In den autochthonen Sorten liegt das größte Qualitätspotenzial des Friauls. Neben den bereits erwähnten Friulano sind hier vor allem Refosco und Ribolla Gialla zu nennen. Zu den empfehlenswerten Weingütern zählen Vie di Romans, die Felluga-Familien und Silvio Jermann.

Toskana

Die Region umfasst rund 63.633 Hektar Rebfläche. So wie in Frankreich Bordeaux und Burgund die berühmtesten Weinbauggebiete sind, gilt dies in Italien – neben der Region Piemont – für die Toskana. Die Hauptrebsorte der Toskana ist der Sangiovese. Im Chianti, dem bekanntesten

Wein der Gegend, hat diese Sorte einen Anteil von mindestens 75 Prozent. Der sehr teure Brunello di Montalcino und der oft als dessen Bruder bezeichnete Rosso di Montalcino werden zu 100 Prozent aus einer Unterart der Sangiovese-Traube erzeugt, der Brunello-Traube, die auch Sangiovese Grosso genannt wird. Zu den empfehlenswerten Weingütern zählen im Chianti Bereich Rocca di Montegrossi und Castello di Ama, im Bolgheri: Donna Olimpia und Tenuta San Guido.

Apulien

In Apulien herrscht ein trocken-heißes Klima mit wenig Niederschlag. Die Region verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens, rund 80 Prozent davon sind rote. Die feinsten Qualitäten Apuliens wachsen auf der Halbinsel Salento (dies entspricht in etwa der Provinz Lecce).

Die roten Rebsorten sind Aleatico, Bombino Nero, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Lecce, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Susumaniello und Uva di Troia. Die häufigsten weißen sind Bombino Bianco, Fiano, Falanghina, Impigno, Moscato di Trani und Verdeca. Auf einer Rebfläche von 106.715 Hektar wird hier der meiste Wein Italiens produziert, was auch hauptsächlich an der großen Nachfrage an Primitivo, der zurzeit gerade in Deutschland im Trend liegt, in Zusammenhang steht. Empfehlenswerte Weingüter sind Cantine Due Palme, Feudi di San Marzano und Menhir.

Sizilien

Sizilien ist eine der vielfältigsten Regionen Italiens, in der außergewöhnliche Gebiete wie die vulkanische Insel Pantelleria oder die Ätna-Hänge beheimatet sind. Es mag überraschen, dass es trotz des heißen und trockenen Klimas in Sizilien deutlich mehr Weißwein als Rotwein gibt. Dafür ist der Marsala verantwortlich, der den Sizilianischen Weinmarkt historisch dominierte. Seit Mitte der 1990er Jahre ist jedoch der Rotweinanteil gewachsen, auch weil die einheimischen und neu angekommenen Weingüter internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gepflanzt haben. Nachdem man zunächst auf den Anbau internationaler Rebsorten gesetzt hatte, entdeckten die Winzer später heimische Rebsorten wieder, vor allem die Nero d'Avola. Empfehlenswerte Weingüter sind Tasca d'Almerita, Firiato und Planeta.

Abruzzen

Das Weinanbaugebiet Abruzzen ist besonders durch seine speziellen klimatischen Voraussetzungen hervorzuheben. Adria-Küste und hohe Berglandschaften vereinen sich zu einem einzigartigen Mikroklima, das beste Bedingungen für den Weinbau mitbringt. Die dort ansässigen Winzer profitieren vor allem durch die ständig wechselnden Temperaturen. Die dominierende rote Rebsorte ist zweifelsohne der Montepulciano d'Abruzzo, den es zwar in großer Masse, aber auch von

wenigen Winzern in absoluter Spitzenqualität gibt. Weiße Sorten sind Passerina und Trebbiano. Zu den führenden Winzern des Gebietes zählen Villa Medoro, Torre dei Beati und Gianni Masciarelli. ■



Jacopini-Geschäft

Enrico Jacopini (48), gebürtiger Schwabe mit toskanischen Wurzeln, gründete vor rund 15 Jahren seinen mittlerweile bundesweit bekannten Wein-Import. Seit 2007 findet man das Unternehmen in den neuen, großzügigen Verkaufsräumen am Gneisenau-Flöz in Neunkirchen. Hier präsentiert Enrico Jacopini die ganze Vielfalt exzellenter Gewächse und edler Brände. Das Sortiment umfasst überdies italienische Köstlichkeiten wie delicate Pasta, herzhaft Saucen, pikante Gewürze und feines Olivenöl. Im Jahre 2008 ging zudem der mittlerweile sehr erfolgreiche Internet-Shop jacopini-weinhandel.de online.



Fell-Musterhaus in Neunkirchen,
Losheimer Str. 17, Telefon 06874/172180

Fell-Baustoffgroßhandel in Merzig,
Viezstraße 2, Telefon 06861/9346-0

- clever
- einzigartig
- zukunftssicher

FELL
Das Haus.



Von Anfang an besser.
www.fell-systemhaus.de



Das Weingut verfügt über absolute Top-Terroirs

M. Chapoutier

Im Club der großen Weine

„Man muss kein großer Kenner sein, um Spitzenweine genießen zu können!“ – Getreu diesem Motto gründete die Winzer-Dynastie Chapoutier vor einem Jahr einen besonderen Weinclub in Saarbrücken.

Michel Chapoutier. Dieser Name hat unter Weinkennern einen besonderen Klang. Immerhin gilt der kreative Visionär, der seit vielen Jahren das Gut in Tain-l'Hermitage an der Rhone bewirtschaftet, als bester Winzer Frankreichs. 2012 wurde er vom „Feinschmecker“ zum „Besten Winzer der Welt“ gekürt. Und die Höchst-Bewertung „100 von 100 Parker-Punkten“ gab's für seine Gewächse ebenfalls schon zuhauf.

130 Mitarbeiter sind in 25 Anbaugebieten für Michel Chapoutier tätig. Seine Güter umfassen Terroirs in Elsass, Rhône und Roussillon, aber auch in Portugal und Australien. Für den hoch dekorierten und erfolgreichen Winzer dennoch kein Grund, übermütig zu werden. „Wir Winzer sind bodenständige Landwirte und legen keinen Wert auf elitäres Gehabe. Der Feind des Weines ist der Snobismus!“

Chapoutiers Erfolg fußt auf der Philosophie, gemeinsam mit – nicht gegen – die Natur zu arbeiten. Seit 1990 setzt der Wein-Pionier auf biodynamischen Anbau. Pestizide und Kulturhefen sind tabu. Die Reben entfalten sich stattdes-

sen, wie die Natur es vorgesehen hat und danken es ihm mit erstklassigen Ergebnissen.

Überdies lehnt es der Spitzenwinzer ab, das Aroma seiner edlen Tropfen mithilfe von Zusätzen zu verbiegen. Ein Bouquet und ein Geschmack sollen keiner Mode folgen, sondern das Terroir

ausdrücken, den speziellen Boden, das Klima und auch das Wetter innerhalb eines Jahrgangs. Gleichzeitig befreite Chapoutier das französische Nationalgetränk aus einer Art „Sinnkrise“ und führte es zum Wesentlichen zurück. Seine Credo: weniger Theorie und Wissenschaft, lieber mehr Leidenschaft! Wein sei doch in erster Linie Genuss für Je-



Spitzenwinzer mit Temperament: Michel Chapoutier



dermann, so Chapoutier. Man solle den Wein daher weniger mit dem Kopf als mit dem Herzen begegnen.

Den Menschen die Schwellenangst vor dem Thema „Wein“ nehmen – das möchte auch der 26-jährige Marc Chapoutier. Der junge Mann ist der Nefte des berühmten Rhone-Winzers. Marc hat sich

erst kürzlich mit dem Unternehmen „Privatkeller by Michel Chapoutier“ in Saarbrücken selbständig gemacht. Seine Firma will jedoch weit mehr sein als ein reiner Internet-Shop. Vielmehr geht's ihm darum, den Wein mit allen Sinnen erlebbar zu machen. Vor Ort. In der saarländischen Gastronomie beispielsweise, wie dem GästeHaus, dem Restaurant Quack, im Roma und im Gusto am Markt. Aber auch im eigenen Wein-Atelier in Alt-Saarbrücken. Hier, in der Saarbrücker Petersbergstraße 1, werden zu Weihnachten hin regelmäßig Wein-Präsentationen, Seminare und Verkostungen besonderer Raritäten stattfinden. Hinzu kommen Wein-Abende bei Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort, Wein-Wochenenden in Südfrankreich oder bei befreundeten Winzern. So können Genießer direkt sehen, wo ihr Wein herkommt und mit welcher Leidenschaft er entsteht.

Eine feste Größe im Weinclub ist auch Gaylord Robert. Der bekannte Sommelier des 3-Sterne-Restaurants Arpège in Paris bereichert den Privatkeller immer wieder durch neue, spannende Besonderheiten.

Klingt alles teuer und erhaben, ist es aber nicht. Ein beachtlicher Teil der Chapoutier-Weine bleibt bewusst unterhalb der magischen Zehn-Euro-Grenze. Auf diese Weise erhofft sich der ambitionierte Weinhändler, dass sich auch junge Leute dem Thema Qualitätswein

zuwenden, statt ständig nur Bier-Mix-Getränke zu bechern.

Und warum haben Privatkeller und Weinkeller ihren Hauptsitz ausgerechnet in Saarbrücken? „Ist doch naheliegend“, so Marc Chapoutier im TOP-Gespräch: „Weil ich hier aufgewachsen bin und mein Herz am Saarland hängt.“

Informationen über die Wein-Dynastie Chapoutier und den Saarbrücker Weinclub finden Sie unter www.privatkeller.de ■



Marc Chapoutier jr. ist der Nefte des berühmten Winzers

STRAUCH BIKESHOP

Kurt-Schumacher-Straße 26
66130 Saarbrücken-Brebach
Tel: 0681 88 33 00
www.strauchbikeshop.de

bis zu
25%
auf
ausgewählte
Räder



**WIR SCHAFFEN PLATZ
FÜR NEUES!**

Eisermann's
CREATIVE COOKING



Eisermann's Creative Cooking
Arndtstr.19 • 66121 Saarbrücken

fon +49 (681) 9 06 78 55
web www.eisermanns.com
mail info@eisermanns.com

GENUSS



Reichsgraf von Kesselstatt

Die Reben

Reichsgraf von Kesselstatt! Fast möchte man vermuten, dass sich ein findiger Marketing-Strategie diesen Namen ausgedacht hat. Doch weit gefehlt! Das stolze Adelsgeschlecht gibt es wirklich. Besagte Rittersleute zog es im 14. Jahrhundert aus dem Hessischen ins Trierische Kurfürstentum. Die älteste Urkunde über den Kauf von „Wingerten“ datiert von anno 1349.

1787 befahl Kurfürst Clemens Wenzeslaus von Sachsen Wettin per Dekret, dass ab sofort „bessere Reben“ zu pflanzen seien. Diesem Qualitätsanspruch bleibt Annegret Reh-Gartner auch im dritten Jahrtausend treu.

1978 hatte Familie Reh das Weingut erworben. Seitdem setzt Annegret Reh-Gartner die Tradition mit großem Engagement fort. Wiederholt hat Kesselstatt der internationalen Weinwelt bewiesen, welches Potenzial für Spitzenweine in den Weinbergen steckt. Zweimal, 1989 und 2011 wurde Annegret



Feudal: Auf Schloss Marienlay im Ruwertal befindet sich seit 1999 der Sitz des Weingutes

der edlen Ritter

Reh-Gartner gar zur „Winzerin des Jahres“ gekürt – eine Art „Branchen-Oscar“.

Qualität geht ihr halt über alles, seit mittlerweile über 30 Jahren. Dafür hat sie die Anbauflächen ganz bewusst auf 36 Hektar verkleinert – und die Selektion im Hang erheblich verbessert. Ein besonderes Geschenk und eine große Herausforderung für das ganze Team sind die je 12 Hektar Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer.

Die renommierte Winzerin schätzt den mineralisch filigranen Stil, der für Mosel, Saar und Ruwer so typisch ist. Keine andere Region – so ihre feste Überzeugung – kann mit dieser Mineralität und Leichtigkeit konkurrieren. Viel Herzblut steckt sie seit Jahren in den An- und Ausbau trockener, langlebiger Spitzenweine. Die Region Mosel, Saar und Ruwer hat, auch bedingt durch die sogenannte Klimaver-schiebung, das Potenzial für große trockene Weine, die nicht mit Alkohol, sondern mit Eleganz und Mineralität glänzen.

Reichsgraf von Kesselstatt ist eines der ersten Weingüter der Region, das mit Erfolg sieben „Große Gewächse“ im Sortiment führt. Annegret Reh-Gartner ist darüber hinaus ein entschiedener Verfechter der Lagen-Klassifizierung (VDP). Qualität mit Brief und Siegel – Das hätte sicher auch den edlen Rittersleuten gefallen. Nähere Infos unter www.kesselstatt.de ■



Annegret Reh-Gartner

PORSCHE DESIGN
EYEWEAR

BVLGARI
CARRERA

ck
Calvin Klein

DOLCE & GABBANA
EYEWEAR

GUCCI

POLO RALPH LAUREN
EYEWEAR

PRADA

Ray-Ban
GENUINE SINCE 1937

FREUDENHAUS
EYEWEAR

Augenoptik  Pitz

Saarbrücker Straße 242 · 66125 Dudweiler
Telefon 0 68 97 / 77 88 49
augenoptikpitz@t-online.de
www.augenoptik-pitz.de



Geduld zahlt sich aus: Anja Wegeler-Drieseberg und Tom Drieseberg geben ihren Rheingau-Rieslingen genügend Zeit, um sich zu Vintage-Stars zu entwickeln

Reife Leistung!

Forever Young: Unter dem Namen „Vintage Collection“ sorgen die Klassiker der Weingüter Wegeler derzeit für Furore

Schon in der Bibel wird ein Loblied auf alte Weine gesungen. So heißt es bei Lucas: „Aber niemand, der alten Wein getrunken hat, will anschließend neuen. ‚Der alte ist besser‘, wird er sagen.“ Auch Beethoven bittet seinen Verleger Schott in Mainz 1827, ihm „guten alten Rhein- und Mosel-Wein, der in Wien für kein Geld der Welt unverfälscht zu haben ist“ zu schicken. Und seit Generationen setzt man bei den Weingütern Wegeler im Rheingau und an der Mosel auch auf Weine mit großem Reifepotenzial, Weine mit Biografie, die Geschichten erzählen können. Der Schnellebigkeit unserer Zeit sind sie enthoben. Sie stehen für bleibende Werte und Nachhaltigkeit.

Während lange Jahre alte Weine als Synonym für gute Tropfen, die man mit Andacht genießen möchte, galten, hat sich heute das Blatt gewendet. Alt ist out, jung ist in. Doch der Kenner weiß: Gute reife Rieslinge sind ein Hochgenuss, für viele gar ein unvergessliches Trinkerlebnis. Im Zuge der Riesling-Renaissance wächst

die Lust auf reifen Nachschub. Das ist kein Zufall, denn wer einmal so etwas für sich entdeckt hat, der will immer mehr davon. Also her mit dem Traumstoff!

Reife Rieslinge erleben ihr Comeback

„Vintage“ gilt inzwischen generell als Ersatzbegriff für gute alte Sachen: Da fällt einem zum Beispiel der Dual Plattenspieler 701 oder die kultige Ray Ban Sonnenbrille aus den 80er Jahren ein. Alles Dinge, die aus einer anderen Zeit kommen und es doch wert sind, in unser Zeitalter hinüber gerettet zu werden. Mehr noch: „Vintage“ ist Lifestyle – bei Autos, in der Mode und bei Möbelstücken. Warum also nicht auch beim Thema „Wein“? Und schon hat das Kind einen neuen Namen. Unter dem Begriff „Vintage Riesling“ kommen heute die großen, reifen Rieslinge zu neuen Ehren.

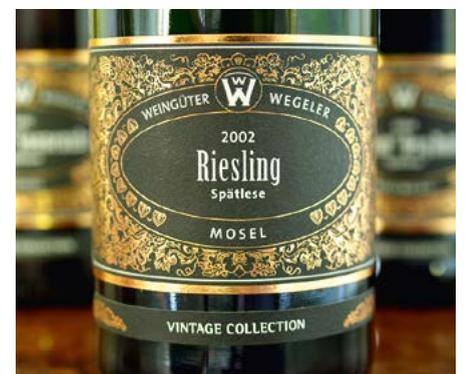
Bereits Ende der 90er Jahre hatte Dr. Tom Drieseberg damit begonnen, große reife Weine für einen späteren Konsum in den Keller zu legen. Jetzt ist ihre

Stunde gekommen. Jetzt starten die Wegelers mit der „Vintage Collection“ eine Zukunfts-Offensive.

Für alle ersichtlich wird dieser Schritt auch im Zuge der neuen Wegelerschen Ausstattung. Ein kleines Zusatz-Etikett klassifiziert ausgewählte, reife Weine dezent als „Vintage Collection“.

Wenn auch eine „Vintage“-Spätlese bis zu 200 Euro kosten kann, so liegen die Einstiegsweine bei 15 bis 20 Euro und sind somit nur geringfügig teurer als ihre jungen „Verwandten“. Und doch sind sie etwas ganz Besonderes: ein wertvolles Geschenk der Natur aus einer Zeit, die längst vergangen ist. Ein Stück unserer Geschichte.

Nähere Infos unter www.wegeler.com ■



Ein edler Tropfen aus dem Jahre 2002: Mosel-Riesling der Weingüter Wegeler

„In weiblichen Weinen steckt mehr Gefühl!“

TOP-Gespräch mit Winzerin Tina Pfaffmann aus Frankweiler (Pfalz)

Wein ist ein Naturprodukt, er braucht Liebe, Zuwendung und ganz viel Vertrauen – so wie eine Mutter zu ihrem Kind“, sagt Winzerin Tina Pfaffmann. Die positive Energie schmeckt man im Glas – sei es beim Gelben Muskateller, dem „Ü40“-Riesling von über 40 Jahre alten Rebstöcken, dem glorreichen Riesling „Nummer 9“ oder dem mineralisch fein nuancierten Riesling „Steingut“. Ja, Tina Pfaffmann (36) ist eine echte Frohnatur – und eine Top-Winzerin obendrein. Ihre Rebenschätze aus dem 15 Hektar großen Wingert in Frankweiler (Landau) sind so frisch, so klar, so fein, dass selbst kritische Zungen wie „Gault Millau“ und „Feinschmecker“ jubilieren. Mit Leib und Seele hat sich die junge Frau dem Weinbau verschrieben.

Was macht Pfälzer Weine so besonders?

Jeder Wein ist etwas Besonderes, egal ob Pfälzer oder Mosel. Die Pfälzer Weine sind natürlich abhängig von Ihrem Erzeuger. Ich persönlich liebe die Pfälzer Rieslinge aus meiner Heimat wegen ihrer Mineralik und ihrer fruchtigen eigenen Persönlichkeit.

Ist Weinbau noch eine Männer-Domäne?

Noch. Aber immer mehr Frauen behaupten sich.

Machen Winzerinnen die besseren Weine?

Sie handeln anders, wie auch im richtigen Leben. Somit machen Frauen nicht die besseren Weine, sondern eher die spontanen und gefühlvollen Weine, die vielleicht etwas mehr Lebensfreude widerspiegeln, aber auch da kann ich nur von mir sprechen.

Einer Ihrer Weine heißt „Herzglück“. Woher der ungewöhnliche Name?

Ich liebe es, an meine Tanks Sprüche, Gedichte und Liedtexte zu schreiben, die mir nahe gehen. Und beim Herzglück war einfach noch ein liebevolles Herz mit dabei gemalt.

Wie wichtig sind Auszeichnungen und Medaillen?

Für mich spielen diese überhaupt keine Rolle.

Zu guter Letzt – die berühmte Fünf-Euro-Frage! Gibt es Weine für 4,99 Euro, die man guten Gewissens trinken kann?

Die gibt es beim Winzer selbst! Es gibt viele Kollegen, die tolle Weine machen und keine 5€ verlangen. Aber auch hier ist Gott sei Dank alles eine Geschmacksache. ■



Tina Pfaffmann: „Frauen machen spontanere Weine“



AMC Weinimport

mondo di qualità

Erlesene Topqualität.

italienische Weine

Champagner

Spumante

Prosecco

Grappa

Gourmet Spezialitäten

Präsentservice

Wir übernehmen Ihren
Geschenkersand!

Sprechen Sie mit uns:

0681-67000

info@amcweinimport.de

GAJA Jermann DOMENICO CLEBICO PLANETA

Ca'del Bosco FONTODI ST MICHAEL-EPPAN SASSICAIA
TENUTA SAN GIUSEPPE

LE FONTI TENUTA NEGRONDRALIA POGGIO-TESORO LA MASSA

LA SPINETTA CONTERNO FANTINI VALDINERA ANSELMINI

Andrian BORTOLONI AGRICOLA PUNICA TRUSSARDI

Erfahren Sie mehr unter
www.amcweinimport.de

Besuchen Sie uns auf unserer
Weindegustation „INVERNO 2014“
am 15.11.2014 ab 10:00 Uhr bei AMC.



Direktverkauf Saarbrücken
AMC Weinimport Aiello GmbH
Straße des 13. Januar 10 - 66121 Saarbrücken



Blick in den Weinkeller: Die Anfänge von Bürklin-Wolf reichen bis ins Jahr 1597 zurück



Himmlisch: Das „Kirchenstück“ ist ein Riesling erster Güte

Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf erzeugt Pfälzer Spitzenrieslinge und setzt dabei ganz auf die natürliche Kraft des Terroirs

Bester Bio-Wein aus Wachenheim

Das schicke Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim ist eines der größten und international bekanntesten Weingüter der Pfalz. Auf einer Fläche von 86 Hektar erzeugt man hier an der Weinstraße rund um Wachenheim und Deidesheim solch hervorragende Rieslinge wie den „Pechstein“ und das „Kirchenstück“.

Geführt wird das Weingut von Bettina Bürklin-von Guradze. Die älteste Tochter Dr. Albert Bürklins trat 1990 das elterliche Erbe an und leitet seither mit ruhiger Hand, größtem Sachverstand und visionären Konzepten die Geschicke des Betriebs.

Seit knapp zehn Jahren werden bei Bürklin-Wolf alle Rebflächen komplett biodynamisch bewirtschaftet. So gelingt es, die Vielfalt und Tiefe ihres Terroirs in vollkommener Weise widerzugeben.

„Große Weine sind immer Spiegelbilder ihres Standortes, ihres Weinberges, ihrer Region“, so Bettina Bürklin-von Guradze. Der einzigartige Charakter dieser Weine entsteht also nicht durch

die handwerklichen Finessen des Kellermeisters oder durch einen möglichst hohen Zuckergehalt in den Trauben. Entscheidend ist das Terroir. So hat man hier auf dem Gut Wachenheim schon 1990 begonnen, die Weinberge innerhalb eines vierstufigen Qualitätssystems zu kategorisieren – basierend auf geologischen und klimatologischen Erkenntnissen.

Und was sagen die Kritiker? Zitat aus dem Gault Millau: „Mit seiner Palette an eindrucksvollen Rieslingen ist Bürklin-Wolf in Deutschland, ja, gar weltweit ohne Rivalen. Jahr für Jahr schafft man es, eine unangestregte, spielerische Leichtigkeit in den Weinen wirken zu lassen, sodass diese bei aller ihnen innewohnenden Kraft in sich zu ruhen scheinen. Aktuell ist es das Kirchenstück, das wie ein mächtiger Vulkan schlummert. Wie eine Raubkatze vor dem Sprung hingegen erscheint der Pechstein: Spannung, Druck, Energie, dabei muskulös und elegant gezeichnet - alles da.“ Dem ist wohl nichts hinzuzufügen. Nähere Informationen über das Weingut unter www.buerklin-wolf.de ■



Bettina Bürklin-von Guradze leitet das bekannte Weingut

WINE FACTORY

YOUR CITY STORE FOR WINE & SPIRITS

NEU IN
SAARBRÜCKEN
JEDEN SAMSTAG
LAGERVERKAUF!
10-16 Uhr

- ▶ GROBE AUSWAHL REGIONALER RIESLING- UND INTERNATIONALER SPITZENWEINE
- ▶ HOCHWERTIGE SPIRITUOSEN VON EDELBRÄNDEN, VODKA UND GIN BIS RUM UND WHISKY
- ▶ BAR-EQUIPEMENT, ENDLICH DIREKT IN SAARBRÜCKEN ERHÄLTlich
- ▶ FEINKOST AUS MALLORCA, ÖLE, SALZ UND GEWÜRZE
- ▶ SELTENE WEINRARITÄTEN AUS BESONDEREN KELLERN UND VERSTEIGERUNGEN
- ▶ WORKSHOPS UND TASTINGS ZU VIELEN VERSCHIEDENEN GENUSSTHEMEN
- ▶ GESCHENKKÖRBE UND IDEALE MITBRINGSEL
- ▶ FUNCTIONAL SMOOTHIES VON "GREEN UP YOUR LIFE"

Sankt
Johanner
Markt



www.winefactory.de
facebook.com/WineGrooves

BLEICHSTRASSE 3A, 66111 SAARBRÜCKEN (mit eigenen Parkplätzen vor Ort)



GASTRO GUIDE

TRILLER'S ESSZIMMER – BISTRO – BANKETT

Trillerweg 57 · 66117 Saarbrücken
Telefon (0681) 580 00-0
www.hotel-am-triller.de



Auf auf, der „Triller“ ruft! Genießen Sie über den Dächern von Saarbrücken im Restaurant Triller's, mitten im Grünen, die einzigartige BioLive-Küche. Hier werden frische und biologisch zertifizierte Gerichte sowie regionale Klassiker gepaart mit mediterraner Raffinesse professionell zubereitet! Speisen Sie im schicken Esszimmer oder genießen Sie einen frischen Flammkuchen zusammen mit einem Glas Wein im gemütlichen Bistro und lassen Sie sich von Ihrem Triller-Team verwöhnen. Vom aktuellen Degustationsmenü bis hin zum Trillerburger bietet unsere Restaurantkarte für jeden etwas Leckeres. Gerne arrangiert das Triller-Team – bis zu 150 Personen – Ihre Hochzeit, den Geburtstag, die Taufe Ihres Kindes, ein Jubiläum oder eine zauberhafte Weihnachtsfeier. In Verbindung mit feinem Essen, erlesenen Getränken und festlicher Dekoration werden Ihre Veranstaltungen und Banketts zu einem unvergesslichen Erlebnis.

ANGEL'S – DAS HOTEL AM GOLFPARK

Golfpark Allee 1 · 66606 Sankt Wendel
Telefon (06851) 999 000
www.angels-dashotel.de



Erleben Sie die ungewöhnliche und exklusive Welt von Angel's – das hotel am golfpark in puristischem Design und spektakulärer Landschaft. Die klaren Linien des Hotels bilden den Gegensatz und gleichzeitig den Rahmen des bezaubernden Panoramas und der überwältigenden Golflandschaft. Angel's Hotel, Bar, Restaurant inmitten dieser einzigartigen Golflandschaft. Den Morgen mit einem vielfältigen Frühstücksbuffet auf der Sommerterrasse beginnen oder sich nach einem langen Tag verwöhnen lassen. Vielleicht auch mal wieder die Geschäftsfreunde zu einem kleinen Lunch über Mittag einladen. Ein internationales Getränkeangebot ergänzt von wunderbaren Weinen begleitet eine innovative Küche, deren Spektrum von Vital bis Crossover reicht und Sie mit bester Qualität verwöhnt. Entspannen Sie vorm offenen Kamin, in der Lounge oder auch an der Bar.

PERFETTO TREFF IM FEINKOSTMARKT

Bahnhofstraße 15
66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 301 7690



Rolltreppe abwärts. Vorbei an Schokoladen-Theke, Südfrüchten und Wein-Abteilung. Schon steht man mittendrin – im „Perfetto Treff“, im Feinkostmarkt bei Karstadt! Ob Thunfisch-Carpaccio (12 Euro) oder Rinderfilet mit Gambas (21 Euro): Was Theken-Chef Rüdiger Timmermann mit seinem 6-köpfigen Team täglich vor den Augen der Gäste zaubert, lässt die Feinschmecker-Hezen der Flaneure höher schlagen. Der „Perfetto Treff“ ist – wie der Name bereits verrät – ein „perfekter Treffpunkt“. Motto: „Ich hab's zwar eilig, aber für ein Gläschen Champagner, ein paar gegrillte Gambas und einen kleinen Plausch wird die Zeit schon reichen!“ Seit 1988 gibt's den „Perfetto Treff“ im Saarbrücker Karstadt-Haus. Herzstück ist die offene Show-Küche. Und wie weiß es Perfetto-Marktleiter Gunter Biehl treffend zu formulieren: „Im Perfetto Treff können Sie der Frische zuschauen!“

GRAND – THE SUSHI-CIRCLE

Alte-Brauerei-Straße 14 · 66740 Saarlouis
Telefon (06831) 487 93 66
www.grand-asia.de



In Saarlouis geht's gastronomisch rund – im wahrsten Sinne des Wortes! Im Herzen der wunderschönen, historischen Altstadt, gleich schräg gegenüber des Städtischen Museums, finden Sie in gemütlich-elegantem Ambiente eine kleine, aber feine Sushi-Bar: „Grand – The Sushi Circle“. Hier tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt Asiens! Der erste Sushi-Circle des Saarlandes bietet mittags eine ganze Reihe von Köstlichkeiten aus dem Land der aufgehenden Sonne. Nehmen Sie nach Belieben Platz. Entweder an einem der gemütlichen Tische – oder am „laufenden Band“. Genießen Sie nach der Devise „All You can eat“ – zum kleinen Preis und in beeindruckend guter Qualität. Abends erwarten Sie kaltwarme Köstlichkeiten à la carte. Neben Sushis stehen auch diverse Rolls und warme Gerichte wie Chicken oder Fisch zur Auswahl. TOP wünscht Itadakimasu! Zu Deutsch: Guten Appetit!

OISHII SUSHI & GRILL RESTAURANT

Berliner Promenade 17-19 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 906 68 76
www.oishii-restaurants.de



Osaka, Tokio, Sapporo: Japan beginnt an der Berliner Promenade – zumindest kulinarisch. Lassen Sie sich in das Land der aufgehenden Sonne entführen. Das „Oishii“ – zu deutsch „lecker“ – im Herzen Saarbrückens beglückt seine Gäste mit einem beeindruckenden Panorama-Blick, puristisch-edlem Ambiente, relaxter Musik und erstklassigem Service. Im Mittelpunkt stehen die raffiniert ausgewählten Gerichte. Über 60 kulinarische Highlights, eine reichhaltige Sushi-Auswahl, japanische Grillspezialitäten oder knackig-frische Salate lassen keinen Wunsch offen. Das Angebot für Feinschmecker: Täglich zwischen 12 und 14.30 Uhr sowie abends zwischen 18 und 23.30 Uhr bietet das Oishii „Japanese Kitchen – All You can eat“. Dabei bestellen die Gäste zwei Stunden lang à la carte, was Herz und Gaumen begehren. Fernöstlich-köstlich!

GRAND – THE ASIA RESTAURANTS

Trierer Straße 14 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 970 58 66
www.grand-asia.de



Touch and Eat: Genießen Sie die feine japanische Küche in ihrer ganzen Vielfalt in einem modernen Ambiente, mit dezenten asiatischen Elementen. Begleitet werden Sie dabei von „loungiger“ bis „jazziger“ Musik. Moderne iPads lockern in den Grand Sushi- und Grill-Restaurant den tradinonellen Bestellprozess auf. Aus einem umfangreichen Angebot an Sushi, Teppan Yaki, leckeren japanischen Grillspezialitäten sowie asiatischem Fingerfood, wohlschmeckenden Suppen, Nudelgerichten und japanischen Salaten kann der Gast per Touch auf das iPad ganz leicht seine Bestellung auslösen. Die Bestellung wird ebenso einfach per Berührung des Absende Buttons an die Küche versendet. Dabei stehen mehr als 90 japanische Gerichte auf der Speisekarte. Ein umfangreiches Getränkeangebot, u. a. mit edlen Weinen, Champagner und selbst gemachten Cocktails, rundet das gastronomische Angebot ab.

GASTRO GUIDE

LINDENAU ST. WENDEL

Beethovenstraße 9
66606 St. Wendel
www.lindenau-wnd.de



Seit der Eröffnung im Sommer 1958 hat die LINDENAU Geschichte geschrieben. Nach drei erfolgreichen Betreiber-Generationen wird die Lindenau seit Dezember 2009 nun von dem saarländischen Szenegastronom Cassius Clemens in eine neue Epoche geführt: BAR – LOUNGE – CLUB. Zusammen mit dem Designer Carsten Feil wurde die individuelle Möblierung und Innenausstattung für die beiden Etagen entwickelt: Im Erdgeschoss befindet sich die acht Meter lange Bar – das Flaggschiff der Lindenau – und die stilvolle Super-Lounge sowie eine separate Raucherlounge mit Billardzimmer. Der Club im Untergeschoss mit der auffallenden LED-Decke bietet Platz zum Tanzen und Feiern. Eine weitere Raucherlounge und ein Flur mit gepolsterten Wandflächen laden auch hier zum gemütlichen Plausch ein. Ebenso stilvoll die Getränkeauswahl, neben Longdrinks und Champagner kommen auch Tee-, Kaffee- und Whiskey-Enthusiasten auf ihre Kosten. Die LINDENAU – Ein Treffpunkt zum Entspannen, Genießen, Tanzen und Feiern.

GASTSTÄTTE GEMMEL

Kappenstraße 2-4 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 859 1688
www.gemmel-sb.de



„Essen ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst.“ Ein schönes Sprichwort – und wohl mit ein Grund, warum sich Saarbrückens Genießer-Gemeinde regelmäßig im Gemmel trifft. Der „Gemmel“ – das ist der gelungene Mix aus moderner Gastlichkeit gemixt mit französischem Flair und nostalgischem Charme. Egal, ob beim „einfachen“ Mittagstisch (Montag bis Freitag 12 bis 14.30 Uhr), beim Romantik-Dinner zu zweit oder beim ausgelassenen Feier-Weekend mit Freunden – das Gemmel-Team verwöhnt Sie stets vom ersten Bissen bis zum letzten Schluck. Kulinarisches Highlight: das Chateaubriand für zwei Personen (55 Euro). Lust auf Meer? Dann sind die Calamaretti mit Chili, Knobli und Zitrone ein köstliches „Muss“! Höchste Ansprüche an Qualität und Frische gehen dabei Hand in Hand mit aufmerksamen und persönlichen Service. Bon appétit!

TRATTORIA AL BINARIO

Rentamtstraße 1 · 66386 St. Ingbert
Telefon (06894) 9989072 · www.albinario.de
Heimservice (06894) 9989073



Pasquale Damiani hat es entfacht, das „Feuer der Leidenschaft“ in seinem italienischen Restaurant „Al Binario“. Schon nach kurzer Zeit haben die Saarländer die authentische Küche, den südländischen Lebensstil und den freundlichen Service des Hauses lieben gelernt und das „Al Binario“ in St. Ingbert zu ihrem Lieblingsrestaurant erklärt. Weil die Fangemeinde – mittags wie abends – immer größer geworden ist, hat Pasquale Damiani nun die zweite Etage zum wunderschönen Restaurant umgebaut. Damit kam der Chef auch den vielen Anfragen für Feierlichkeiten entgegen. Das neue, moderne, edel gehaltene Ambiente macht einfach Spaß und lädt dazu ein, viele Stunden bei italienischen Spezialitäten und gutem Wein zu verweilen. An der Küche hat sich nichts geändert. Die Art, wie Chefkoch Sergio die Pasta, die Fisch- und Fleischvariationen zubereitet, ist traditionell wie in der Heimat und erfüllt die höchsten Ansprüche.

OSTERIA „LUI & LEI“

Kanalstraße 1
66130 Gündingen
Telefon (0681) 8838998



„Lui & Lei“ nennt sich die kleine, aber kulinarisch kreative Osteria in Gündingen. Gastlichkeit und mediterranes Ferien-Flair – Diese Kombi kommt an. 30 Gäste finden hier Platz, weitere 20 Gäste unter der mit Weinreben berankten Terrasse. Die Betreiber des „Lui & Lei“ sind Roberto Ferraro und Jasmin Lanecki. Er Kalabrese, sie Saarländerin. Beide bestens erfahren in Sachen gehobener Gastronomie. Am Herd zaubern Küchen-Chef Danilo Biavaschi und Laura Vitello italienische Gaumen-Genüsse. Eilige Gäste bestellen mittags gern das Business-Lunch zu 15 Euro. Wer Zeit mitbringt, der sollte die Spezialitäten des Hauses kosten. Hier reicht das Angebot von „Risotto salsiccia e radicchio trevigiano“ über „Hausgemachte Pasta mit Vongole Polpo und Steinpilzen“. Zu allen Gerichten empfiehlt sich ein Blick in die kleine, aber klug komponierte Weinkarte. Fazit: Im „Lui & Lei“ verschmelzen italienische Lebensfreude und saarländische Herzlichkeit auf dem Teller.



- exklusiver Partyservice für Festivitäten aller Art
- Spezialitäten aus aller Welt
- edle Weine
- hauseigene Backwaren
- zwei verschiedene Tagesmenüs
- reichlich kostenlose Parkplätze



Öffnungszeiten
Montag-Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 7.00 – 13.30 Uhr

Diesinger
Das Feinkosthaus



Schwarzenbergstraße 18
66123 Saarbrücken
Tel. 0681/36875 · Fax 375433

Inhaber: Schiller KG

GASTRO GUIDE

HAUCK – DAS WEINBISTRO

Landwehrplatz 1 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 938 16
www.hauck-weinbistro.de



Der Landwehrplatz in Saarbrücken entwickelt sich. Nach liebevoller Neugestaltung mausert sich der Platz am Rande des Nauwieser Viertels langsam zu einem bunten Treffpunkt für unterschiedlichstes Publikum. Eine gastronomische Attraktion erwartet die Gäste im Theater „Alte Feuerwache“. Hauck, das neue Weinbistro am Landwehrplatz, ist nicht nur etwas für Theaterbesucher. In dem angenehmen Interieur kann man vorzüglich bei einem Glas Wein und etwas Käse verweilen – sich mit Flammkuchen, Hoorische oder Kartoffelsuppe stärken – oder einfach einen guten Schluck UrPils oder ein Paulaner zu sich nehmen. Bei schönem Wetter öffnet die Sonnenterrasse. Das Lokal ist barrierefrei und verfügt über einen kostenlosen Hotspot. Wer kleine aber feine Bistros mag, wird das Weinbistro Hauck lieben.

RESTAURANT HIRCHENHAHN

Kurzenbergstraße 87 · 66292 Riegelsberg
Tel. (06806) 77252
www.restaurant-hirchenhahn.de



Für die Gäste nur das Beste! Diesen Anspruch hegen Petra und Ralf Hirchenhahn, wenn's um das Wohlergehen Ihrer Kunden geht. Kein Wunder, das ihr „Restaurant Hirchenhahn“ weit über das Köllertal hinaus als „saarländische Institution“ bekannt und beliebt ist. In dritter Generation führt das Gastro-Ehepaar das ugermütliche Lokal. Auf der Karte: ehrliche, gut bürgerliche Küche. Feinschmecker-Tipp: die argentinischen Rumpsteaks. Auch die Lotte mit Safransauce ist ein Gedicht! Vom Kind bis zum Senior: Hier findet jeder sein Leibgericht! Von Mittwoch – Freitag wird ein günstiges, frisches Mittagmenü angeboten. Eine echte Oase der Ruhe ist die große Außenterrasse inmitten einer wunderschönen, parkähnlichen Gartenanlage. Hier lässt sich trefflich entspannen, essen und genießen. Längst legendär ist das Open-Air am hauseigenen Weiher – jeweils im August eines Jahres. Übrigens: Das Restaurant Hirchenhahn kann gern für Festlichkeiten aller Art gebucht werden.

L'OSTERIA

Trierer Strasse 33 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 9927 4820
www.losteria.de



Leckere Pasta, duftende Pizzen, schneller Service und eine quirlige Atmosphäre: ein einfaches Konzept, für das die L'Osteria berühmt geworden ist. Und weil das Kochen nun mal zum Essen gehört, ist die Küche das Herzstück der L'Osteria. Das Team in der Trierer Straße 33 lässt sich gerne über die Schulter schauen. Denn zu den klassischen italienischen Osteria-Rezepten gehört nichts als beste, frische Zutaten und ein liebevolles Händchen bei der Zubereitung, das kann jeder Gast in der einsehbaren Küche selbst beobachten.

HISTORISCHER BAHNHOF GERSHEIM

Bahnhofstraße 3 · 66453 Gersheim
Telefon (06843) 902055
www.historischer-bahnhof.de



Früher dampften hier die Kessel der Lokomotiven – heute die Kochtöpfe: Kein Wunder, dass der „Historische Bahnhof“ in Gersheim bei Jung und Alt für seine vielfältige und Küche beliebt ist. Erleben Sie schöne und abwechslungsreiche Stunden im Herzen der Biosphärenregion Bliesgau. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Im ehemaligen Gersheimer Bahnhof findet jede Gesellschaft den perfekten Rahmen, im großen wie im kleinen Kreis. Gerade im Sommer entwickelt sich indes der hauseigene Biergarten zum beliebten Treff für Ausflügler. Direkt am Bliesal-Freizeitweg gelegen, genießen Sie hier durchgehend warme Küche, ein kühles Bier oder leckere Eis-Spezialitäten. Montag/ Dienstag Ruhetag. Sonn- und Feiertage sowie in den Sommermonaten durchgehend warme Küche.

SILVIO'S BISTRO

Im Talzentrum · 66424 Homburg
Telefon (06841) 643 02 und 22 31
www.silvios-bistro.de



Das seit 1981 in Homburg ansässige „Silvio's Bistro“ mit der Silvinoteca und dem Café Glockenstuben bietet mit seinem freundlichen und einladenden Ambiente eine kleine verborgene Insel mediterranen Lebensgefühls. Hinter einer eher unscheinbaren Fassade öffnet sich ein freundlicher und heller Gastraum, der von Düften der italienischen Küche erfüllt ist und beim Gast umgehend Vorfreude auf die zu erwartenden Genüsse auslöst. Bei guter Witterung lädt auch die schöne Terrasse zum Verweilen ein. Die Küche bietet frische und gekonnt zubereitete italienische Spezialitäten. Neben der Speisekarte wird der Gast mit saisonalen Angeboten verwöhnt. Die Inhaber Silvio Natale und Carola Jank legen dabei großen Wert auf die Verwendung erstklassiger Zutaten.

WOHLFÜHLHOTEL RABENHORST

Am Rabenhorst 1 · 66424 Homburg
Telefon (06841) 933 00
www.hotel-rabenhorst.de



Wohlfühlhotel Rabenhorst, eine Oase der Ruhe. Sie finden das Hotel-Restaurant mitten im Homburger Wald. Und doch haben Sie in fünf Minuten das Zentrum der Innenstadt erreicht. Die „fleißigen Raben“ verwöhnen Sie kulinarisch in zwei verschiedenen Restaurants: „Bliesgau-Stube“ mit regionalen, einfachen und günstigen Speisen und dem Restaurant „Hochgenuss“ mit mediterranen und saisonalen Speisen. Im Hotel können Sie sich im neu erbauten Wellnessbereich incl. eines Schwimmbads vom Alltagsstress erholen. 36 geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden zum Erholen ein.

GASTRO GUIDE

LANDHAUS THEA

Köllner Straße 3 · 66773 Schwalbach-Sprengen
Telefon (06834) 54775
www.landhaus-thea.de



Die Seele baumeln lassen, kulinarische Köstlichkeiten genießen, Freunde treffen, Mensch sein! Das Gasthaus Thea in Schwalbach-Sprengen hat sich in den zurückliegenden Jahren immer mehr zu Geheimtipp für Genießer entwickelt. Nun präsentiert sich das gemütliche Feinschmecker-Lokal in neuem Glanz. Die Mühe hat sich gelohnt! Nach zweimonatiger Umbau-Phase wirkt das Landhaus heute heller, freundlicher und moderner denn je zuvor. Herrlich heimelig ist übrigens die urige Weinstube. Hier können Sie es sich an kalten Winterabenden auf der roten Leder-Couch gemütlich machen, dem prasselnden Kaminfeuer lauschen, einen guten Tropfen genießen oder eine Kleinigkeit zu sich nehmen. Apropos Wein: mehr als 300 ausgesuchte Rebensäfte umfasst die Karte und eine Sonnenterrasse versüßt die warmen Sommertage.

TANTE MAJA

St. Johanner Markt 8 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 30589
www.tantemaja.de



„Bistro, Cocktailbar, Restaurant, Markt-Terrasse – all das ist Saarbrückens Kult-Lokal „Tante Maja“. Wann immer die Sonne scheint, sind die Plätze auf den Korbstühlen rund ums denkmalgeschützte Eckhaus heiß begehrt. Kein Wunder: Hier sitzen die Gäste unmittelbar im Markt-Geschehen. Doch auch die historischen Räumlichkeiten unter dem tief gezogenen Dach sind erlebenswert. Seit drei Jahren leitet Ionela de Palma die Geschicke der „Tante Maja“. Ab 9 Uhr wird in der Tante Maja gefrühstückt. Um 12 Uhr öffnet die Küche und serviert bis 22.45 Uhr durchgehend warme Gerichte. Auch sonntags. Das Garnelentöpfchen mit provençalischer Soße oder die Bouillabaisse mit Käse-Croûtons und Rouille sind neben Salaten mit Schafskäse, Fisch oder Fleisch die Renner auf der Speisekarte. Günstig essen können Sie auch an den Themen-Tagen: Montags gibt's Schnitzel zum Einheitspreis von 7,80 Euro, Mittwoch Pasta zu 6,80 Euro und am Donnerstag Steaks für 12,80 Euro.

RESTAURANT QUACK

Gersweiler Straße 43a · 66117 Saarbrücken
Telefon (0681) 52153
www.restaurant-quack.de



Mitten im Grünen. Und doch in Saarbrücken. Das Restaurant Quack, 5 Minuten von der City entfernt, zählt zu den ersten Adressen in Sachen Gastlichkeit und Gourmandise. Mit Charme und Kompetenz leitet Anne Quack die Geschicke in der traumhaft schönen Villa. Ehemann Wolfgang Quack führt in der Küche virtuos Regie – und sorgt mit vornehmlich regionalen Produkten für kulinarische Hochgenüsse. Tipp: Das „Chefs Table Tasting Menu“. Genießen Sie 9 kleine Leckereien vom Chefs Table – für 22 Euro. Auch beliebt: Das Zweigänge-Business Lunch für 14,90 Euro. Prickelndes Highlight: die einzigartige Champagner-Lounge mit außergewöhnlichen Jahrgangs-Champagnern. Wie im Urlaub fühlen sich die Gäste beim „Live-Grillen“ mit dem Chef - Panorama-Blick über Saarbrücken inklusive! Dass sich die Villa mit ihren edlen, hellen, gemütlichen Räumlichkeiten für Festivitäten aller Art eignet, versteht sich von selbst

LOUNGO CAFÉ

Berliner Promenade 17
66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 37999383



Chillen, flirten und genießen am Saarufer! Die neu erstrahlte Berliner Promenade in Saarbrücken ist um eine traumhafte coole und herrlich gemütliche Espresso-Bar reicher: Das LOUNGO! Ob Frühstück oder Mittagstisch: Die Auswahl lässt das Genießer-Herz höher schlagen. Keine Zeit für ein Quick Lunch? No problem: Im LOUNGO gibt's alle Gerichte auch „to go“ für unterwegs oder zuhause. Frische Produkte, raffinierte, mediterrane Rezepte und Leidenschaft für gutes Essen – das sind die Zutaten, die das zweigeschossige gläserne Café zum Erlebnis machen. Am Nachmittag erwartet Sie der „Salon de Thé“ – mit einer großen Auswahl an Kaffees und hausgemachten Kuchen-Spezialitäten, exotischen Kompositionen aus heißer Schokolade, sowie Crêpes und Eis. Und wenn die Sonne über der Saar untergeht, ist das LOUNGO der perfekte Hot Spot für kulinarische Erlebnisse oder einen gesellig-entspannten Start in den Abend bei loungeigen DJ-Klängen.



AUFFALLEND ANDERS.

CATERING CHARAKTER **BEGEISTERUNG** VERGNÜGEN QUALITÄT **GENUSS** LEUTE VERWÖHNEN EVENTS DEKORATION **KOPFKINO** SPASS ZUFRIEDENHEIT **HERZRASEN** SERVICE LEIDENSCHAFT PERFEKTION **INNOVATION** GÄSTE GAUMENFREUDE AUGENSCHMAUS LIEBE GASTGEBER **LUST ANDERS** WWW.ROSCHS-PARTYSERVICE.DE

LIEBE.

LUST.

LEIDENSCHAFT.

ROSCH'S

partyservice • catering • events

NEUNKIRCHER STRASSE 14-16
66299 FRIEDRICHSTHAL-BILDSTOCK
TELEFON +49(0)6897 - 999 85 33
WWW.ROSCHS-PARTYSERVICE.DE

RESTAURANT „BONNE TABLE“

im Hotel La Résidence
Faktoreistraße 2 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 3882-0 · www.la-residence.de



Dass es sich im Hotel La Résidence, im Herzen Saarbrückens, nicht nur angenehm nächtigen, sondern auch trefflich feiern lässt, hat sich herumgesprochen. (Feier bis 150 Personen möglich, auch mit Tanz!) Das kulinarische Angebot des 4-Sterne-Hauses lässt kaum Wünsche offen: „Bonne Table“ heißt sein Restaurant, dessen kreative Küche nicht nur Hotelgäste begeistert. Feinschmecker schwören auf die moderne europäische Küche mit ihrer kräuterfrischen Leichtigkeit und den Anklängen an südlichem Lebensstil. Die Karte wechselt mit den Jahreszeiten: immer frisch, immer anders, immer gut. Mittags lockt das „Bonne Table“ mit seinen 3-Gang-Tagesmenüs für gerade einmal €18,00. Bezahlbare, gute Küche im modernen Wohlfühl-Ambiente. Nutzen Sie auch die windgeschützte Sommerterrasse und die kostenlosen Parkplätze im Haus!

MILLE AROMI

Zum Zollstock 12 · 66117 Saarbrücken
Telefon (0681) 9545 54 14
www.mille-aromi.de



Schon kurios: Direkt auf der deutsch-französischen Grenze erleben wir ein Stück italienischer Genusskultur: „Mille Aromi“ heißt die traumhaft idyllische Trattoria, in der Familie Chiera typische Werte kalabrischer Gastlichkeit aufleben lässt. Die Küche – fein, bodenständig, ehrlich – lebt von der Qualität der erstklassigen, frischen Zutaten. Und weil im „Mille Aromi“ nach Francos Art gekocht wird, ist die Resonanz entsprechend groß. Daher: Auf alle Fälle vorab reservieren! „Bei uns sind alle Gäste gleichermaßen willkommen“, betonen die Chieras – sei es der Ausflügler, der nur eine Pizza Magherita bestellt oder der bekannte Top-Unternehmer, der zum Geschäftsessen die teuersten Tropfen ordert. An den gemütlichen Holztischen des „Mille Aromi“ sind alle gleich! Kleiner Tipp: Werfen Sie mal einen Blick auf den Event-Kalender. Je nach Saison werden im „Mille Aromi“ allerlei Feste, Wein- und Genuss-Abende zelebriert. Italienische Lebensfreude – direkt vor der Haustür: So lieben wir „la dolce vita“!

OSTERIA „I LATINI“

Paul-Marien-Straße 26 · 66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 9685538
www.osteria-i-latini.de



Vom Guten nur das Beste! Das erwartet die Gäste der Osteria „I Latini“ in der Saarbrücker Paul-Marien-Straße. Hier begrüßt sie Ciro d'Aiello, der vor vielen Jahren seine Heimat Ischia verließ, um in Saarbrücken den AMC Wein-Import zu gründen. Ein Unternehmen, das bis zu 400 Spitzentropfen im Angebot führt und Sterne-Lokale in der halben Republik beliefert. Aufgrund dieser thematischen Nähe eröffnete Ciro d'Aiello vor 10 Jahren das „I Latini“. Ein 60 Plätze fassendes Ristorante, das sich dank seiner authentisch-mediterranen Küche und seiner bestens sortierten Weinkarte längst einen hervorragenden Namen erarbeitet hat. Ein Edel-Italiener? Nein, aber eine Adresse, wo die italienische Lebensart zelebriert wird. Schnörkellos gut und kreativ zugleich sind die Gerichte, die man uns im „I Latini“ kredenzt. Genießen Sie frischeste Fische und Meeresfrüchte, handgemachte Pasta und erstklassige Fleischgerichte. Was den Wein betrifft: Folgen Sie ruhig den Empfehlungen der Kellner. Sie wissen genau, welcher Tropfen Ihrem Gaumen schmeicheln wird!

CASINO AM STADEN

Bismarckstraße 47 · 66121 Saarbrücken
Telefon (0681) 623 64
www.casino-am-staden.de



Das Casino Am Staden bietet Terrasse, Park, Restaurant, Veranstaltungsräume für Hochzeit, Familienfeier, Geburtstag, Geschäftsessen, Tagung, Firmenjubiläum etc. Starten Sie in den Frühling auf der herrlich idyllischen Sommerterrasse mit einem 3-Gänge FRÜHLINGSMENÜ. Sie haben die Wahl zwischen einem knackigen Marktsalat oder einer Frühlingssuppe, zwischen gegrilltem Fjordlachs oder einem herzhaften Rinderhüftsteak, zwischen Sorbet oder Käse. Das Menü kostet einheitlich gerade mal 25 Euro pro Person, völlig gleich, ob Sie mittags oder abends zu Gast im Casino Am Staden sind.

Im frischen, jungen Gewand mit traditionell bewährter Qualität haben wir am Landwehrplatz in der Alten Feuerwache einen kleinen und feinen Platz gefunden. Neben erlesenen Weinen bieten wir eine abwechslungsreiche Küche mit Klassikern, Internationalem und Regionalem. Unsere Karte wird dafür stets individuell angepasst.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HAUCK Alte Feuerwache
Am Landwehrplatz 1
66111 Saarbrücken
0681 9381640
www.hauck-weinbistro.de