



ksk-saarpfalz.de

# Verbundenheit ist einfach.

**Die Kreissparkasse Saarpfalz ist und bleibt der wichtigste Finanzdienstleister im Saarpfalz-Kreis.**

Mit 450 Mitarbeitern sind wir für unsere Kunden als Ansprechpartner vor Ort. Davon profitieren die Menschen und die Unternehmen in unserer Region.

 Kreissparkasse  
Saarpfalz



Auflage 2019/2020

## Der Bliesgau-Einkaufsführer

Biosphärenreservat  
Bliesgau



## INHALT

<i>Grußworte</i> .....	3	Kräuter & Co .....	24
<i>Impressum</i> .....	4	Die Landfrau .....	24
<i>Partnerbetriebe-Netzwerk</i> .....	5	<i>Essbare Biosphärenstadt Blieskastel</i> .....	25
<i>Bliesgau-Regal</i> .....	6	Bäckerei und Café Lenert .....	25
<i>Standorte Bliesgau-Regal</i> .....	7	Bäckerei Michael König .....	26
<i>Bliesgau-Logistik</i> .....	8	OLK's Vollkornbackhaus .....	26
Biosphärenbus .....	9	Wildgehege Schäfer .....	27
Biolandhof Wack .....	10	Metzgerei Petermann .....	28
Neukahlenberger Hof .....	11	Bioland-Metzgerei Weller .....	28
<i>Ökologischer Landbau</i> .....	11	Holzkunst Meisel .....	29
Wintringer Hof .....	12	Schreinerei Jürgen Ries GmbH .....	29
Kartoffelhof Gortner .....	12	Hotel-Restaurant Hubertushof .....	30
Grenzlandhof .....	13	Restaurant & Café „Zum Pferchtal“ .....	30
Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof .....	14	Historischer Bahnhof .....	31
Leibrocks Hofladen .....	14	Café saisonal .....	31
Hofländle .....	15	Pirrung Feine Feste .....	32
Manufakturen Rosenhof .....	15	Pilgerrast .....	33
<i>Wissenswertes zu Öl &amp; Essig</i> .....	16	Jungholzhütte .....	33
Bliesgau-Essige .....	16	World Food Trip .....	34
Bliesgau Öl- und Senfmühle .....	17	Ratskeller Saarbrücken .....	34
Biohonig Wenzel .....	18	<i>Fairtrade im Saarpfalz-Kreis</i> .....	35
Hülsenfrüchte aus dem Bliesgau .....	18	Henry's Eismanufaktur .....	35
Bliesgau Ölmühle .....	19	Bliesgau-Kosmetik .....	36
Bliesgau Obst e. V. ....	20	Gesundheit & Wellness .....	37
Heimatquelle .....	21	Bliesgau-Kiste .....	38
LuxusGut .....	22	Bliesgau Genuss e. V. ....	39
Caros Marmelädchen .....	22	Biosphärenverein Bliesgau e. V. ....	40
MaLis Delicés, Gut Hartungshof Manufakturen .....	23	<i>Regionalvermarktung braucht viele Unterstützer!</i> .....	42
Ute Keßler, Gut Hartungshof Manufakturen .....	23		

Warum investieren der Biosphärenzweckverband Bliesgau und seine Partner in Zeiten überquellender Supermarktregale Arbeit, Zeit und Geld in eine eigene Publikation für zwei Hände voll Produkte?

Weil es im Bliesgau-Einkaufsführer nicht um irgendeine Ware geht!

Es geht um Produkte, die von Menschen, denen man auf dem Markt, beim Biosphärenfest oder im Laden begegnet, hergestellt wurden. Es geht um Netzwerke, um Leute, die im Biosphärenreservat Hand in Hand arbeiten. Es geht um Geld, das in der Region bleibt. Es geht um Natur, in und mit der diese Produkte produziert werden, seien es jetzt Möbel oder Pfeffermühlen aus regionalem Holz oder Streuobst-Apfelsaft. Es geht darum, dass bewusste Ernährung ein wichtiger – oft unterschätzter – Faktor für unsere Gesundheit ist. Es geht um ein Stück Heimat, das in jedem Produkt aus unserem Biosphärenreservat enthalten ist.

Ich hoffe, dass es in Zukunft noch viele neue Erzeugnisse aus dem Bliesgau aber auch aus dem übrigen Saarland geben wird!

Vor allem geht es bei alledem aber darum, dass die Qualität stimmt und ihren Preis wert ist – und wenn Sie sich von diesem Einkaufsführer zum Kaufen der vorgestellten Produkte inspirieren lassen, werden Sie das garantiert selbst schmecken, fühlen oder riechen.

Probieren Sie es!

Ihr Reinhold Jost  
Minister für Umwelt und Verbraucherschutz im Saarland



Auch die 6. Auflage des Bliesgau-Einkaufsführers stellt die beachtliche Bandbreite dar, welche regionalen Produkte wo und von wem hergestellt werden. Zusätzlich bietet der Einkaufsführer die Information, wo Sie als Kunde die regionalen Produkte erwerben können. Der Verkauf erfolgt über kleine Hofläden, den Einzelhandel, direkt durch die Produzenten, über Regiomaten oder an

47 Standorten über das Bliesgau-Regal. Auch das Engagement und die Ideen unserer Produzenten zeigen wir gerne im Einkaufsführer, um Ihnen einen Einblick in ihre Arbeit zu gewähren. Als Vorstandsvorsteher des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau freue ich mich, dass sich das Netzwerk der Akteure in der Region stets vergrößert und den Kunden so eine wachsende und bunte Vielfalt an regionalen Erzeugnissen bieten kann.

Darüber hinaus finden auch die „Regio-Fair“-Produkte immer größeren Anklang. Beispiele sind der Apfel-Mango-Saft oder die Bliesgauseife mit regionalen Kräutern, Ölen und der Karitébutter einer Frauenkooperative in Burkina Faso. Durch die wirtschaftlichen Beziehungen sind mittlerweile auch Freundschaften zwischen unseren Akteuren und den Produzenten in Afrika entstanden. Eine solche Entwicklung, Partnerschaften zu begründen und auch dauerhaft zu pflegen, kann ich nur begrüßen!

Durchstöbern Sie den Bliesgau-Einkaufsführer und lernen Sie alte und neue Akteure in der Region mit ihren feinen, regionalen Köstlichkeiten kennen. Und genießen Sie die Produkte aus dem Biosphärenreservat Bliesgau!

Dr. Theophil Gallo  
Landrat und Vorstandsvorsteher Biosphärenzweckverband Bliesgau



© Peter Michel Lupp

Der anhaltende Trend zu regionalen Produkten sowie unser stets größer werdendes Netzwerk an Akteuren in der Region haben die 6. Auflage des Bliesgau-Einkaufsführers angestoßen. Mit dieser Auflage möchten wir Ihnen erneut einen Überblick über Erzeuger geben, welche eng mit dem Biosphärenzweckverband Bliesgau zusammenarbeiten. Sie finden hier Tipps, wo Sie regionale Produkte à la carte genießen können, welche hochwertigen Produkte in der Region hergestellt werden, ihre Bezugsmöglichkeiten und auch interessante Hintergrundinformationen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern und sind uns sicher, Ihnen auch mit dieser Auflage Appetit auf unsere guten Bliesgau-Produkte zu machen.

Über Jahrtausende nutzten wir Menschen Rohstoffe, die uns die Natur vor die Haustür gelegt hat. Heute kaufen wir den Großteil unserer Lebensmittel ganz bequem im Supermarkt. Doch die Herkunft der Lebensmittel, gute Arbeits- und Lohnbedingungen, kurze Transportwege sowie die Saisonalität der Produkte spielen für uns Verbraucher eine immer größere Rolle. Das Prinzip der Regionalvermarktung als Unterstützung lokaler, regionaler Erzeuger rückt immer mehr in den Vordergrund.

© Kartoffelfhof Gortner



© Manuela Meyer



## MEINE BIOSPHÄRE BLIESGAU. MEINE VERANTWORTUNG.

4

### IMPRESSUM

Biosphärenzweckverband Bliesgau

Paradeplatz 4  
66440 Blieskastel  
Fon 0 68 42 - 9 60 09-0  
Fax 0 68 42 - 9 60 09-29

info@biosphaere-bliesgau.eu  
www.biosphaere-bliesgau.eu

2019/2020: 6. Auflage

*Wir lieben die Biosphäre Bliesgau als unsere Heimat - die Menschen, die vielfältige Natur, die Kulturlandschaft, die Geschichte, die Städte und Dörfer. Für den Erhalt und die nachhaltige Entwicklung unseres Lebensraumes sind wir verantwortlich. Wir handeln. Die Biosphäre Bliesgau ist ein attraktiver Standort für nachhaltig wirtschaftende Betriebe. Die Regionalvermarktung sichert die Wertschöpfung in der Region, sie schafft Verbindungen der Betriebe untereinander und sie ermöglicht jedem Betrieb leichte Zugänge zum Markt. Unsere Arbeitsplätze sind auf Dauer sicher, sie sind qualifiziert und sie werden mehr.*

*(Auszug Leitbild Biosphäre Bliesgau)*

## DAS PARTNERBETRIEBE-NETZWERK



Viele der Betriebe, die in diesem Einkaufsführer vorgestellt sind, engagieren sich zusätzlich als „Biosphärenreservats-Partner“. Dieses regionale Netzwerk ist eine vertraglich geregelte Kooperation zwischen dem Biosphärenzweckverband Bliesgau und Unternehmen und Dienstleistern. Die Betriebe erfüllen hohe Qualitäts- und Umweltstandards, die auch regelmäßig überprüft werden. Sie sind wichtige Botschafter des Biosphärenreservats-Gedankens, sind Qualitätsanbieter mit einem besonderen Service, regional

engagiert, motiviert und wirtschaften besonders umweltfreundlich und nachhaltig. Regional-/Direktvermarkter, Holzverarbeitende Betriebe, Gastronomen, Unternehmensebetriebe, Natur- und Landschaftsführer, Bildungsakteure und touristische Infostellen bilden seit nunmehr sieben Jahren das Netzwerk, das für gelebte Regionalität und Umweltbewusstsein steht!

**Infos unter:**  
[www.biosphaere-bliesgau.eu/partner](http://www.biosphaere-bliesgau.eu/partner)

Sie sind ausgezeichnet mit dem offiziellen Partner-Logo.

5



© Manuela Meyer

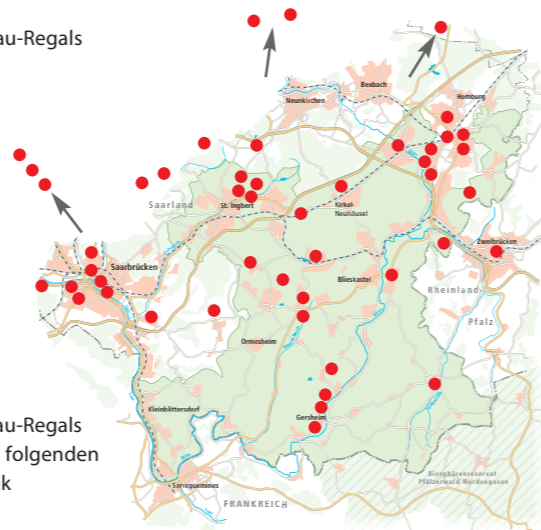


## DAS BLIESGAU-REGAL KURZE WEGE – LANGER GENUSS

„Aus der Region, für die Region“ lautet das Motto des Bliesgau-Regals. Hier finden Sie eine große Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten, wie beispielsweise Bärlauch- oder Holunderprodukte. Viele Produkte im Regal sind mit dem Siegel von Bioland oder Demeter oder auch dem EU-Biosiegel gekennzeichnet. In den Regalen, welche eigens aus heimischem Holz gefertigt wurden, sind die Bliesgau-Produkte in vielen Geschäften im entsprechenden Warensortiment zu finden.

Wer diese Produkte kauft, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern auch der Region des Biosphärenreservates Bliesgau: Sie unterstützen die Wirtschaft in der Region und helfen dank kurzer Transportwege die Umwelt zu entlasten. Denn dadurch werden nicht nur Lärm und Emissionen verringert, sondern durch einen geringeren Energieeinsatz auch Natur und Klima geschont.

Standorte des Bliesgau-Regals



Standorte des Bliesgau-Regals  
erkennen Sie auf den folgenden  
Seiten an dieser Grafik

© Elke Birkelbach

## BLIESGAU-REGAL-STANDORTE, BELIEFERT DURCH UNSERE LOGISTIK

### BLIESKASTEL

Bäckerei Lenert GmbH Bickenalb-Center	Hornbacher Straße 9 66440 Blieskastel-Altheim	0 68 44 – 17 47 66
Biohonig Wenzel & Bliesgau-Honig	Aßweiler Straße 32 66440 Blieskastel-Seelbach	0 68 42 – 93 03 41
Edeka Berberich	Homburger Straße 20 66440 Blieskastel-Lautzkirchen	
Erika Schunck - Bliesgaukiste	Kaiserstraße 1 66440 Blieskastel-Webenheim	0 68 42 – 56 97
Bliesgau GmbH Welsch Getränkemarkt	Saarpfalzstraße 67a 66440 Blieskastel-Aßweiler	0 68 03 – 99 53 90
Bliesgau GmbH Welsch Getränkemarkt	Bezirksstraße 129 66440 Blieskastel-Niederwürzbach	0 68 42 – 7 06 00 12

### GERSHEIM

Bäckerei Lenert GmbH	Oberdorfstraße 9 66453 Gersheim	0 68 43 – 90 26 69
Bäckerei Lenert GmbH	Bahnhofstraße 3 66453 Gersheim-Rubenheim	0 68 43 – 2 61
Bliestal-Frische-Markt	Bliesstraße 2 66453 Gersheim	0 68 43 – 90 22 20
Bliesgau GmbH Welsch Getränkemarkt	Industriegebiet 19 66453 Gersheim	0 68 43 – 9 01 20

### HOMBURG

Bäckerei Lenert GmbH	Blieskasteler Straße 23 66424 Homburg-Einöd	0 68 41 – 28 76
Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof	Berghof 2 66424 Homburg-Schwarzenacker	0 68 48 – 7 01 99 90
Blatt & Blüte Floristik	Dürerstraße 24 66424 Homburg	0 68 41 – 9 80 07 17

Bliesgau-Kosmetik Doris Kratkey	Blieskasteler Straße 891 66424 Homburg-Beeden	0 68 41 – 17 21 19 1
Edeka Bittner	Mannlichstraße 20 66424 Homburg	0 68 41 – 18 87 10
Edeka Lieblang	Cranachstraße 30 66424 Homburg-Erbach	0 68 41 – 9 93 08 60
Eine-Welt-Laden	Saarbrücker Straße 9 66424 Homburg	0 68 41 – 1 27 40
Elektro Bronder	Ortsstraße 5 66424 Homburg-Kirrburg	0 68 41 – 6 17 16
Hornung's Schreibwaren	Blieskasteler Straße 110 66424 Homburg-Beeden	0 68 41 – 99 49 59
Manufakturen Rosenhof	Rosenhof 66424 Homburg-Einöd	0 17 1 – 6 82 53 39

### KIRKEL

Bäckerei Hock	Bahnstraße 2 66459 Kirkel-Limbach	0 68 41 – 80 83 0
Monika Oswald	Kaiserstraße 61 66459 Kirkel-Neuhäusel	0 68 49 – 60 09 87

### MANDELBACHTAL

Edeka Schuck	Große Heide 1 66399 Mandelbachtal- Erfweiler-Ehlingen	0 68 03 – 99 59 98 10
Naturkost Wack	Eichelberger Hof 66399 Mandelbachtal-Ommersheim	0 68 03 – 12 14

### ST. INGBERT

Bäckerei König	Am Mühlwald 1 66386 St. Ingbert	0 68 94 – 46 02
Edeka Frische Markt Hoffmann & Konrad	Spieser Landstraße 15 66386 St. Ingbert	0 68 94 – 3 77 15
Herbert Beck	Hofladen Geistkircher Hof 2 66386 St. Ingbert-Rohrbach	0 68 94 – 95 62 28

Hoflände GmbH	Rickertstraße 34 66386 St. Ingbert	0 68 94 – 1 66 38 91
Metzgerei Petermann	Hauptstraße 65 66386 St. Ingbert-Oberwürzbach	0 68 94 – 67 70
OLK's Vollkornbackhaus	Kaiserstraße 170-174 66386 St. Ingbert	0 68 94 – 99 88 30
Weltladen St. Ingbert e. G.	Kaiserstraße 20 66386 St. Ingbert	0 68 94 – 8 92 95 83

#### REGIONALVERBAND SAARBRÜCKEN

Ratskeller Saarbrücken	Rathausplatz 1 66111 Saarbrücken	06 81 – 9 10 17 08
Weltladen Kreuz des Südens e.V.	Evangelisch-Kirch-Straße 8 66111 Saarbrücken-St. Johann	06 81 – 3 22 82
Natürlich..! Naturkost und mehr	Friedrichsthaler Straße 2 66113 Saarbrücken	06 81 – 5 88 71 60
Edeka Bismor	Heuduckstraße 68 66117 Saarbrücken	06 81 – 5 55 87
Edeka Fuchs	Hirtenwies 5 66117 Saarbrücken	06 81 – 9 54 10 90
Edeka Aktiv Markt Lonsdorfer GmbH	Kossmannstraße 31 66119 Saarbrücken-St. Arnual	06 81 – 98 90 29 90
Edeka Aktiv Markt Lonsdorfer GmbH	Mainzer Straße 64 66121 Saarbrücken	06 81 – 6 85 76 70
Naturkostladen Korn un' Riewe	Beethovenstraße 13 66125 Saarbrücken	0 68 97 – 7 47 90
Edeka Petra Hammes e. K.	Saarbrücker Straße 110-112 66130 Saarbrücken-Brebach	06 81 – 87 20 51
Duty Free – Flughafen SCN Duty Free Shop	Balthasar-Goldstein-Straße 66131 Saarbrücken-Ensheim	0 68 93 – 8 33 90

#### LANDKREIS ST. WENDEL

WZB Wendelinushof Lokalwarenmarkt	66606 St. Wendel	0 68 51 – 9 39 87 22
--------------------------------------	------------------	----------------------

#### LANDKREIS KUSEL

Edeka Lieblang	In den Zickelwiesen 17 66914 Waldmohr	0 63 73 – 89 30 77
----------------	------------------------------------------	--------------------

#### LANDKREIS NEUNKIRCHEN

Edeka Markt Bärbel Hoffmann	Schulstraße 2 66583 Spiesen-Elversberg	0 68 21 – 74 03 66
Edeka Aktiv Markt Hoffmann & Konrad	Quierschieder Weg 2c 66280 Sulzbach	0 68 97 – 9 24 97 30
Edeka Hartmann	Schulstraße 2 66299 Friedrichsthal	0 68 97 – 8 60 81
Früchte Körbchen Baus	Wilhelm-Heinrich-Straße 5 66564 Ottweiler	0 68 24 – 57 64
Leibrocks Hofladen	Eschweilerhof 22 66539 Neunkirchen	0 68 49 – 7 86

#### LANDKREIS SAARLOUIS

Fairer Laden Dillingen	Stummstraße 36 66763 Dillingen	0 68 31 – 9 66 41 64
Edeka Neu KG	Vier-Winde-Straße 1 66773 Schwalbach	0 68 34 – 95 22 44
Edeka Fuchs	Wallerfanger Straße 60 66780 Rehlingen-Siersburg	0 68 35 – 92 39 20

#### LANDKREIS ZWEIBRÜCKEN

Edeka Ernst	Saarlandstraße 31 66482 Zweibrücken-Niederauerbach	0 63 32 – 91 39 00
-------------	-------------------------------------------------------	--------------------

**Möchten Sie auch Anbieter von Bliesgau-Produkten werden?  
Kontaktieren Sie:**

#### bliesgau-LOGISTIK

Antonius Sand  
Industriestraße 20  
66453 Gersheim  
Fon 01 72 - 6 84 76 76  
oder 0 68 93 - 98 77 06  
Fax 0 68 93 - 98 76 80  
info@bliesgau-logistik.de  
www.bliesgau-logistik.de



#### DIE BIOSPHÄRE BLIESGAU ERFAHREN!

Mit dem Biosphärenbus 501 können Gäste auf 53 Kilometern entlang von Wiesen, Wäldern und Ortschaften so richtig viel erleben! Mit Start in Homburg, quer durch den Bliesgau bis nach Kleinblittersdorf und wieder zurück, bietet Ihnen die Linie eine perfekte Möglichkeit an verschiedenen Stationen unsere „Genuss-Akteure“ im Biosphärenreservat Bliesgau zu besuchen.

Jeden Tag, jede Stunde, immer zur gleichen Zeit, von morgens bis abends. Steigen Sie ein und los gehts durch die Biosphäre Bliesgau!

Nutzen Sie an den Wochenenden und Feiertagen das günstige Freizeitticket Saarpfalz-Kreis als Gruppentagesticket für bis zu fünf Personen für 6,50 Euro!

Das Ticket ist in allen Bussen im Saarpfalz-Kreis sowie in der Gemeinde Kleinblittersdorf (Linie R14, 501, 507, 147) gültig, jedoch nicht in Bussen von Saarbahn und Neunkircher Verkehrs GmbH

**Fahrplanauskünfte unter:  
www.saarfahrplan.de**



© Monika Wack

Der Biolandhof Wack ist seit mehr als 50 Jahren ein reiner Familienbetrieb, der mittlerweile in dritter Generation geführt wird. Der Betrieb bewirtschaftet ca. 240 ha Nutzfläche, teils Grünland, teils Ackerland mit Anbau von Weizen, Roggen, Dinkel und Futtergetreide. Auf dem Hof leben 85 Milchkühe mit Nachzucht, 50 Mastbullen, 750 Legehennen in Mobilställen, 20 Mastschweine in Freilandhaltung und 40 Schafe.



Der Neukahlenberger Hof ist seit 1984 ein anerkannter Demeter-Betrieb und wirtschaftet, wie die Gärtnerei und Bäckerei in Walsheim, nach den Demeter-Richtlinien für den biologisch-dynamischen Landbau. Die Milch der 25 Kühe wird in der Hofkäserei in traditioneller Handarbeit zu regionalen Käsespezialitäten verarbeitet. Weiterhin werden in eigener Herstellung z. B. Quark, Joghurt, Backwaren, Gemüse, Wurst, aber auch Nistkästen, Kerzen und Brennholz hergestellt.

**Haus Sonne  
Neukahlenberger Hof**

66440 Blieskastel-Böckweiler  
Fon 0 68 42 - 92 38 22,  
Fax 0 68 42 - 92 38 15  
neukahlenbergerhof@haussonne.de  
www.haussonne.de

**Verkauf:**

Neukahlenberger Hof: Fr 15-17 Uhr  
Dorfladen Gersheim-Walsheim:  
Mo-Fr 7-13 Uhr, Mi, Fr 15-17 Uhr



© Haus Sonne



Neue Haus Sonne gGmbH  
Walsheim

BIOLANDHOF WACK – EICHELBERGER HOF

NEUKAHLENBERGER HOF

10

11

ÖKOLOGISCHER LANDBAU – WO BIO DRAUF STEHT, IST BIO DRIN

Die erzeugten Produkte, wie Milch, Getreide, Eier, Wurst und Fleisch werden im eigenen Hofladen und in den „Milch Heisjern“ direkt am Hof, in Niederwürzbach bei der Gärtnerei Zeller und in Erfweiler-Ehlingen sowie in einem Verkaufsautomaten in der Kreissparkasse in Bliesmengen-Bolchen verkauft. Beim „Erlebnisbauer Daniel“ können Schulklassen, Kindergärten und Ausflugsgruppen den Bauernhof nach Voranmeldung mit allen Sinnen entdecken.



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

**Verkauf:**  
Di + Fr 18-19 Uhr  
Mi 14-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Der Leitgedanke des ökologischen Landbaus ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Im Bliesgau gibt es neben EU-Bio-Betrieben auch Bioland- und Demeter-Betriebe. Sie arbeiten nach Vorschriften, die weit über die für den ökologischen Landbau geltenden EU-Richtlinien hinausgehen. Regelmäßige Überprüfungen durch unabhängige Kontrollstellen sorgen dafür, dass diese Vorgaben eingehalten werden. Die Begriffe „Öko“ und „Bio“ sind gesetzlich geschützt.

Das heißt, wo „Bio“ draufsteht, muss auch wirklich „Bio“ drin sein. Die Tiere werden im ökologischen Landbau artgerecht gehalten. Alle Tiere leben in sozialen Gruppen in hellen Ställen mit Tageslicht und bekommen reichlich Auslauf. Sie erhalten Futter, das der Ökolandwirt selbst erzeugt oder bei Bedarf bei einem Bio-Kollegen zukaft. Gedüngt wird im Bio-Landbau mit Stallmist oder Kompost. Oder es werden spezielle Pflanzen angebaut, die den Boden mit Stickstoff anreichern.

© Thomas Stephan





© Erich Jöckel

Der Wintringer Hof wird nach den Regeln des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Als Einrichtung der Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Obere Saar e. V. arbeiten 150 Menschen mit und ohne Behinderung in Landwirtschaft, Gemüse- und Obstbau, im Garten- und Landschaftsbau und der Direktvermarktung. Hier werden frisches Gemüse, Obst und Säfte, Kartoffeln, Fleisch und Wurstwaren sowie Eier und Geflügel produziert. Im dazugehörigen Landgasthaus kann man essen, feiern und übernachten.



### Wintringer Hof

Am Wintringer Hof 7  
66271 Kleinblittersdorf  
Fon 0 68 05 - 90 24 11  
Fax 0 68 05 - 90 24 20  
wintringerhof@lebenshilfe-oberesaar.de  
www.lebenshilfe-obere-saar.org  
www.landgasthaus.saarland



### Verkauf:

Hofladen Wintringer Hof,  
Fon 0 68 05 - 90 24 12  
Filiiale Erlebnisgärtnerei Storb,  
66130 Saarbrücken Brebach-Fechingen,  
Fon 0 68 05 - 8 83 72 46  
Markt an der Ludwigskirche Saarbrücken,  
jeden Sa von 8-13 Uhr



© Erich Jöckel

## WINTRINGER HOF

12

## KARTOFFELHOF GORTNER



© Peter Weizig

Der Kartoffelhof Gortner ist ein traditioneller Familienbetrieb in der benachbarten Westpfalz. Es werden ganzjährig mehrere Kartoffelsorten, von festkochend bis mehlig kochend, angeboten.

Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien des Integrierten Pflanzenbaus, ohne chemische Unkrautbekämpfung, Krautabtötung oder keimhemmender Behandlung. Direkt ab Hof können Sie sich mit Kartoffeln, Kartoffelschnäpsen, Likören, Erzeugnissen aus dem Garten sowie mit Wildfleisch und -produkten aus dem heimischem Revier versorgen.



Karl und William Gortner GbR  
Talstraße 9  
66894 Lambsborn  
Fon 0 63 72 - 79 34  
mail@kartoffelhof-gortner.de  
www.kartoffelhof-gortner.de  
**Verkauf ab Hof**  
Weitere Verkaufsstellen, siehe Internet.

Gesundes Rindfleisch von artgerecht gehaltenen Kühen kann man auf dem Grenzlandhof im Mandelbachtal kaufen. Die jungen Tiere leben nur von der Milch ihrer Mutterkühe und dem Gras, das hier ohne Chemie wächst. Das Bio-Fleisch mit dem hervorragenden Geschmack wird in Packungsgrößen abgegeben, die für Privathaushalte geeignet sind. Der Grenzlandhof besitzt außerdem eine bekannte Reitschule, wo man auf freundlichen, gut ausgebildeten Islandpferden das Reiten erlernen kann. Es werden auch Tages- und Wanderritte angeboten. Eine artgerechte Haltung der Pensionspferde rundet das Programm ab.



## GRENZLAND HOF

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

© Grenzland Hof



## GRENZLAND HOF

13



© Christian Guth

Seit über 150 Jahren wird der Hof als Familienbetrieb bewirtschaftet, als Selbstvermarktungs- betrieb mit saisonalen Verkaufsständen sowie Selbstpflückfeldern. Hier erhalten Sie regionale Erdbeeren, Sauer- wie Süßkirschen, Johannis- beeren, Mirabellen, Zwetschgen und viele ver- schiedene Apfelsorten.

Weitere Informationen entnehmen Sie gerne der Homepage, auf Facebook oder schauen Sie ein- fach gerne mit der ganzen Familie vorbei. Das Erdbeer-Paradies freut sich auf Ihren Besuch!



**Christian Guth**  
Fon 0 63 32 - 7 52 91  
Freudenbergerhof 2  
66482 Zweibrücken-Ernstweiler  
[www.erdbeer-paradies.de](http://www.erdbeer-paradies.de)

**Verkauf ab Hof:**  
Mo-So 8-18 Uhr  
Stand- und Selbstpflücköffnungszeiten,  
siehe Internetseite

Das Hofländle ist ein junger Laden im Herzen von St. Ingbert, der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Qualität der Biosphäre in die Stadt zu bringen. Dank der Kundenkarte ist es möglich, auch außerhalb der Öffnungszeiten durch das neuartige Verkaufssystem an frische Lebensmittel zu kommen. Feinkostprodukte genauso wie Obst, Gemüse, Eier und frische Milch zum selber abzapfen: Alles Leckere aus der Region findet hier rund um die Uhr möglichst unverpackt zu den Genießern.



**Rickertstraße 34**  
66386 St. Ingbert  
[www.hoflaendle.de](http://www.hoflaendle.de)

**Verkauf:**  
Mo, Di, Do, Fr 9-18  
Mi 6.30-18, Sa 6.30-13  
Rund um die Uhr  
mit Kundenkarte



© Hofländle GmbH



HOFLÄNDLE GMBH

15

MANUFAKTUREN ROSENHOF

ERDBEER-PARADIES – FREUDENBERGERHOF

14

LEIBROCKS HOFLADEN



© Karin Leibrock

Leibrocks Hofladen befindet sich auf dem Bauernhof im Eschweilerhof. Eine Mutterkuhherde mit 18 Kühen und ihren Kälbern und zirka 60 Mastschweine bilden die Grund- lage für die Fleisch- und Wurstwaren in dem Hofladen. Die Kühe haben ganzjährigen Weidegang. Nach etwa acht Monaten werden die Kälber abgesetzt und in luftigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Natürliche Fütterung ist selbst- verständlich: Heu von eigenen Wiesen und Getreide aus dem Bliesgau. Außerdem werden hier regionale Produkte von anderen Bauernhöfen, wie Milch, Käse, Öl, Eier und vieles mehr angeboten.



**Leibrocks Hofladen**  
Karin Leibrock  
Im Eschweilerhof 1  
66539 Neunkirchen  
Fon 0 68 49 - 7 86  
Fax 0 68 49 - 18 14 22  
[www.leibrocks-hofladen.de](http://www.leibrocks-hofladen.de)

**Verkauf:**  
Do-Fr 14-18,  
Verkaufsautomat täglich

Über den Dächern von Einöd haben sich auf dem Rosenhof einige Biosphären-Akteure zusam- mengefunden und einen Hofladen eröffnet. Sie führen Öle, Apfelsaft, Apfelessige, Apfelsecco, Honig, Fruchtaufstriche, eingelegte Gemüse, Edelbrände, Holzprodukte und Bliesgau-Kosme- tik. In den Räumlichkeiten werden Seifen- Workkhaps und Kochevents mit Wildkräutern und -gemüse angeboten. Zudem sind sie Koope- rationspartner der Fairtrade Initiative Saarland und der Initative „Endlich Afrika“.

Ein Ausflug auf den schön gelegenen Rosenhof lohnt sich allemal. Gerne auf eine Tasse Fairtrade-Kaffee, ein Glas Apfelsaft oder Apfelsecco.

**Manufakturen Rosenhof**  
**Verkauf:**

Okt. - März Fr, Sa 10-16 Uhr  
April - Sept. Fr, Sa 10-18Uhr  
und nach tel. Vereinbarung  
Helmut Kliver, Fon 01 70 - 3 80 09 91  
Doris Kratkey, Fon 01 71 - 6 82 53 39



© Doris Kratkey







© Thomas Stephan

Der Legende nach sollen die weißen Flecken auf den Blättern der Mariendistel von der Milch der Jungfrau Maria stammen. Die Früchte der Mariendistel können zu Heilzwecken verwendet werden und so z. B. die Leber schützen, entgiftend wirken, bei Magen-Darm-Beschwerden oder Krampfadern angewandt werden. Blumig schmeckendes Leindotteröl ist nicht nur ein beliebtes Öl für die kalte Küche, sondern kann auch zur Stärkung des Immunsystems, zur Förderung der Wundheilung oder auch zur Linderung bei Arthrose verwendet werden.

Rapsöl ist ein hochwertiges Speiseöl, welches von Ernährungswissenschaftlern aufgrund seiner Fettsäurezusammensetzung sowie dem hohen Vitamin E-Gehalt empfohlen wird. Bei der Herstellung des Bliesgau-Apfelessigs wird die sog. „Essigmutter“ genutzt, eine Masse aus Essigsäurebakterien, die Alkohol zu Essigsäure fermentiert. Apfelessig wird wegen seines erfrischenden, fruchtig-säuerlichen Geschmacks gern für Salate, süß-saure Eintöpfe oder auch Fisch- und Geflügelgerichte empfohlen.



© Thomas Stephan



© Saarpfalz-Touristik, Eike Dubois

## WISSENSWERTES ÜBER ÖL UND ESSIG

16

### BLIESGAU-ESSIGE



© Eike Birkebach

Doris Kratkey stellt Kräuter- & Peperoni-Öle sowie den milden Apfelessig aus dem Wein des Bliesgau-Apfelsaftes her. Er wird nicht geschwefelt bzw. konserviert, zudem ist er vegan. Ausflockungen und Eintrübungen können durch das „Weiterarbeiten“ des Essigs entstehen. In der Volksmedizin ist seit Hippokrates, Hieronymus Bock oder Hildegard von Bingen die gesundheitsfördernde Wirkung von naturreinem Apfelessig ebenfalls bekannt. Die Bliesgau-Essige gibt es zusätzlich in den Geschmacksrichtungen „Honig“ und „Kräuter“ aus kontrolliert biologischem Anbau.



**Bliesgau-Essige**  
Doris Kratkey  
Blieskasteler Straße 89  
66424 Homburg  
Fon 0 68 41 - 1 72 11 91  
Mobil 01 71 - 6 82 53 39  
bestellung@bliesgau-kosmetik.de  
www.bliesgau-essige.de



## BLIESGAU ÖL- UND SENFMÜHLE BERGHOF EINÖD

© Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof GbR

Im Familienbetrieb von Hans Pick und Marliese Weizel stammt alles aus einer Hand: Öl- und Senfsaaten aus eigenem Anbau werden im Kaltpressverfahren zu hochwertigen Speisölen und würzigem Senf verarbeitet. Linsen, Amaranth und Buchweizen runden das Sortiment ab. Das Öl-Angebot umfasst neun Sorten, u. a. Lein, Leindotter, Hanf und Mariendistel aber auch Schwarzkümmel und Nachtkerze. Einblicke in die Herstellung bekommt man im Hofladen sowie bei einer Führung durch einen zertifizierten Natur- und Landschaftsführer. Von Mitte Juli bis in den Herbst zeigt der „Bliesgau-Ölweg“ die Vielfalt der Ölpflanzen.

### Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof GbR

Berghof 2  
66424 Homburg-Einöd  
Fon 0 68 48 - 7 01 99 90  
Fax 0 68 48 - 7 01 99 91  
oelmuehle@berghof-einoed.de  
www.berghof-einoed.de  
www.bliesgauoelshop.de

#### Verkauf:

Do-Sa 9-12 und  
13-16 Uhr



17



© Peter Michael Lupp

Die Bio-Imkerei Wenzel produziert als Wanderimkerei verschiedene Sortenhonige. Im Bliesgau wird Blüten-, Raps-, Akazien-, Sommerblüten- und Waldhonig geerntet, in der Vorderpfalz Edelkastanienhonig und in den Vogesen Tannenhonig. Den Honig erhält man in Bioläden, Reformhäusern, Hofläden, im Lebensmitteleinzelhandel, auf Veranstaltungen, im Bliesgau-Regal und im eigenen Hausverkauf. Hier erhalten Sie auch weitere Produkte der fleißigen Bienen wie Propolis, Bienenkosmetika, Met und Honigleckereien.



**Partner**  
**Biohonig Wenzel**  
Aßweiler Straße 32  
66440 Blieskastel-Seelbach  
Fon 0 68 42 - 93 03 41  
Fax 0 68 42 - 7 08 11 11  
www.biohonig-wenzel.de  
**Hausverkauf:**  
Sa 8.30-12.30 Uhr  
oder nach Vereinbarung



© Bliesgau-Ölmühle, GbR (Fotos der Seite)



## BIOHONIG WENZEL

18

## HÜLSENFRÜCHTE AUS DEM BLIESGAU



© Bliesgau-Ölmühle, GbR (belle Fotos)

Auf Initiative der Bliesgau-Ölmühle gibt es auch im Bliesgau wieder einen Anbau von Linsen und Erbsen. Damit wird an die jahrhundertealte Tradition angeknüpft, denn die Muschelkalkböden eignen sich ideal dafür. Zudem sind Hülsenfrüchte ertragreich, klimaneutral, verbessern die Bodenstruktur und dienen als wichtige Bienenweide. Mit dem Kauf von Hülsenfrüchten unterstützen Sie die Bemühungen, alte Kulturpflanzen im Saarland wieder heimisch zu machen.



## BLIESGAU-ÖLMÜHLE

Spezialisiert haben sich Jörg Hector und Patric Bies auf Anbau und Herstellung von heimischen, schmackhaften und seltenen Speiseölen. Kreativ komponierte Gewürz- und Kräuteröle sowie die Herstellung von saarländischem Senf runden das Sortiment ab. Bei der Ölherstellung wird darauf geachtet, das volle Wirkungsspektrum der Ölfettsäuren zu erhalten. „Nur durch Nichtbehandlung“, so Jörg Hector, „behalten die Öle ihren Geschmack, Charakteristik und ernährungsphysiologischen Vorteile.“ Manche Öle sind biozertifiziert. Ständig erschließen die Ölmüller weitere „Ölquellen“, wie zum Beispiel köstliches Walnussöl.



**Partner**  
**Gut Hartungshof Manufakturen**  
**Bliesgau-Ölmühle, GbR**  
Patric Bies & Jörg Hector  
Gut Hartungshof  
66271 Bliesransbach  
Fon 0 68 05 - 9 29 80 85  
Fax 0 68 05 - 9 29 80 85  
Mobil 0152 - 21 86 91 46  
bliesgauoe@web.de  
www.bliesgauoe.de  
www.leindotter.de  
www.saar-senf.de



19



## STREUOBSTWIESEN DURCH NUTZUNG ERHALTEN

Großkronige Obstbäume gehören zum vertrauten Bild unserer Kulturlandschaft. Da die Obstbäume mehr oder weniger locker in die Landschaft „gestreut“ sind, entstand zur Unterscheidung von geschlossenen Niederstamm-Obstanlagen der Begriff des „Streuobstbaus“. Kombiniert mit der Unternutzung als Dauergrünland hat sich der Begriff der „Streuobstwiese“ eingebürgert. Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Die extensive Nutzung und der Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel und synthetischen Dünger sichern einer großen Zahl von Pflanzen und Tieren das Überleben. Dieser Artenreichtum wird durch eine Vielfalt an Obstsorten ergänzt.

Innerhalb des Biosphärenreservates Bliesgau wurde mit der im Jahr 2005 gegründeten Streuobstinitiative „Bliesgau Obst e.V.“ eine Struktur zum Erhalt von Streuobstwiesen geschaffen. Auf ca. 48 ha bewirtschafteter Fläche mit ca. 4.500 Obstbäumen in den Biosphärogemeinden Blieskastel, Gersheim, Mandelbachtal und Kleinblittersdorf zeigt der Verein beispielhaft, wie Streuobstwiesen gepflegt werden müssen.

Neben der Pflege hat sich der Verein die wirtschaftliche Nutzung des Streuobstes zum Ziel gesetzt. Hierzu richtet er jährlich Obstannahmestellen ein und sorgt für die Verarbeitung der Obsternte sowie die Vermarktung der Streuobstprodukte. Die jeweils aktuellen Annahmetage und Annahmestellen erfährt man bei dem Vorsitzenden Wolfgang Hegmann, dem Biosphärenzweckverband Bliesgau sowie im Internet unter [www.bliesgau-obst.de](http://www.bliesgau-obst.de).



### Bliesgau Obst e. V.

1. Vorsitzender Wolfgang Hegmann  
Blumenstraße 22, 66453 Gersheim-Bliesdalheim  
Fon 0 68 43 - 90 26 36, Fax 0 68 43 - 90 26 37  
[wolfganghegmann@bliesgau-obst.de](mailto:wolfganghegmann@bliesgau-obst.de)  
[www.bliesgau-obst.de](http://www.bliesgau-obst.de)

© Bliesgau Obst e. V.



© Bliesgau Obst e. V., © Thomas Stephan (unten)



## HEIMATQUELLE

Heimatquelle Nr. 1 steht für frisches und von Hand abgefülltes Quellwasser aus dem Biosphärenreservat Bliesgau. Für Wassersommelier Thomas Mück und Wassersensorikerin Tanja Kahlenberg stehen dabei die Regionalität und der Erhalt der Naturlandschaften im Vordergrund. Heimatquelle wird in ausgewählten regionalen Restaurants angeboten und stellt eine klimafreundliche Alternative zu „weit gereistem“ Wasser dar. Von jeder verkauften Flasche Quellwasser fließt ein „Wasserpennig“ (1 Cent pro Liter) „zurück“ an den Forst der Stadt Blieskastel. Gutes tun - für Ihr Wohlbefinden und für unsere heimischen Wälder!

Überzeugen Sie sich selbst von der geschmacklichen Reinheit und der Ursprünglichkeit unseres Quellwassers aus dem Biosphärenreservat - Sie können es schmecken, mit jedem Schluck!

Orte, an welchen Sie Heimatquelle genießen können, finden Sie auf der Webseite [www.heimatquelle.bio](http://www.heimatquelle.bio)!



### Heimatquelle GmbH

Schwarzeich 1a  
66117 Saarbrücken  
Fon 06 81 - 3 20 50  
Fax 06 81-3 20 60  
[info@heimatquelle.bio](mailto:info@heimatquelle.bio)  
[www.heimatquelle.bio](http://www.heimatquelle.bio)  
Sitz der Gesellschaft:  
66440 Blieskastel



HEIMATQUELLE



© Thomas Mück



© LuxusGut

In der BIO-zertifizierten GenussManufaktur LuxusGut aus der Biosphärenstadt St. Ingbert werden nachhaltige und ökologische Zutaten harmonisch zu außergewöhnlichen Köstlichkeiten vereint. „Essen ist ein Bedürfnis, Genuss eine Kunst“ - so entstehen edle Delikatessen in liebevoller Handarbeit mit frankophilem Einfluss. LuxusGut bietet exquisite Gelées, Marmeladen, Chutneys, Sugos, Frucht-Essige, Kompotte, Gourmet-Salze, Gewürzmischungen, Senfe und saisonale Specials. Nur hohe und feinste Qualität ohne Konservierungs- und künstliche Zusatzstoffe kommen bei LuxusGut ins Glas.



Inh. Sabine Lenhart  
Eichendorffstraße 8  
66386 St. Ingbert  
Fon 0 68 94 - 88 82 82  
info@luxusgut.bio  
www.luxusgut.bio

Verkauf Manufaktur:  
Fr 14.30-19 Uhr  
Wochenmarkt St. Ingbert:  
Sa 7.30-12.30 Uhr



Christel Breyer stellt in ihrer kleinen Manufaktur in der ländlichen Idylle kreative Leckereien her. Unweit der französischen Grenze produziert sie anspruchsvolle, handgemachte Fruchtprodukte. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, wobei naturnah angebaute regionale Erzeugnisse aus dem Biosphärenreservat Bliesgau Vorrang erhalten. Außer Fruchtaufstrichen und Likören hat MaLi's Délices auch Chutneys, Relish und Pesti im Programm. Zum Kennenlernen der Manufaktur sind nach Voranmeldung Verkostungen möglich.



**Gut Hartungshof Manufakturen**

Christel Breyer  
Gut Hartungshof  
66271 Kleinblittersdorf-Bliesransbach  
Fon 0 68 05 - 6 00 70 63  
Fax 0 68 05 - 21 82 96  
info@malis-delices.de  
www.malis-delices.de

© Meine gute Landküche/Michael Gregonowits



LUXUSGUT – DIE FEINE BIO-GENUSSMANUFAKTUR

MALI'S DÉLICES – GUT HARTUNGSHOF MANUFAKTUREN

CARO'S MARMEÄDCHEN

UTE KESSLER – GUT HARTUNGSHOF MANUFAKTUREN



© Carolin Werth

Bei Caros Marmelädchen werden die Konfitüren und Gelees alle in liebevoller Handarbeit zubereitet. Von der Ernte der Früchte bis zum Etikettieren der Gläser liegt alles in einer Hand. Bei Caro finden sich viele Konfitüren, darunter Klassiker wie Himbeer-, Brombeer- oder Zwetschgenkonfitüre, der auch über die Grenzen des Bliesgaus hinaus beliebte „Lattwersch“, Holunder oder Quittengelee. Dabei kommt das Obst zum größten Teil aus den Gärten und Streuobstwiesen aus dem Biosphärenreservat Bliesgau.

**Carolin Werth**  
Wiesenweg 1  
66440 Blieskastel-Breitfurt  
carosmarmelaedchen@aol.com

**Verkauf:**  
Im Laden der Metzgerei Werth in Breitfurt:  
Mo, Di, Do, Fr  
7-12.30, 14-18 Uhr  
Mi + Sa 7-12.30 Uhr

In ihrer kleinen Manufaktur in Bliesransbach auf dem Gut Hartungshof stellt Ute Kessler frische, saisonale Frucht- und Blütensirupe her. Ob Lavendel, Rose oder Jostabeere, alles was in und um ihren Kräutergarten nach Hildegard von Bingen wächst, wird zu wohlschmeckenden, regionalen Köstlichkeiten verarbeitet, z. B. Kräutersalze und wöchentlich frisch gebackenes Dinkelbrot. Gut Hartungshof ist außerdem Pilgerstation auf den Wegen der Jakobspilger, nach Voranmeldung können Gruppen dort einkehren.

Geschenketipp: Der BliesgauKorb, zusammengestellt mit Produkten der Gut Hartungshof Manufakturen.

**Gut Hartungshof Manufakturen**  
Ute Kessler  
Gut Hartungshof 1  
66271 Kleinblittersdorf-Bliesransbach  
Fon 0 68 05 - 22 62 4  
info@gut-hartungshof.de  
www.gut-hartungshof.de

© Peter Michael Lupp





© Christine Littig

In der kleinen Naturwerkstatt von Kräuter & Co. näht Christine Littig in liebevoller Handarbeit Wohlfühlprodukte aus der Natur. Das sind Kräuterkissen, Spelzenkissen, Körnerkissen und Zirbenholzkissen sowie herzige Lavendeldekorationen und Taschen.

Die Füllstoffe soweit möglich aus der Region und aus biologischen Anbau, die Kräuter zum Teil aus dem eigenen Garten und eine große Auswahl an Bio-Baumwollstoffen, darauf legt Kräuter & Co. großen Wert. Natürlichkeit in ansprechendem Design, da sind Wohlfühlmomente garantiert!

## Kräuter & Co.

Christine Littig  
Lambsborner Straße 4  
66892 Vogelbach  
Fon 0 63 72 - 99 42 94  
kraeuterundco@web.de  
www.kraeuterundco.de

**Verkaufsstellen,  
siehe Internet**

KRÄUTER & CO. – CHRISTINE LITTIG

Seit 2016 ist Blieskastel mit dem LEADER-Projekt „Essbare Biosphärenstadt“ tatsächlich eine essbare Biosphärenstadt. In der barocken Altstadt befinden sich verschiedene essbare, gärtnerische Elemente, die mit Beerensträuchern, Kräutern und Gemüse bestückt sind. Das Bewusstsein der Bürger rund um die Themen Natur und biologische Vielfalt soll stärker verankert werden, um z. B. neue Zugänge zu einer bewussten, gesunden Ernährung zu schaffen. **Jeder darf sähen, jeder darf ernten!**

In und um die Stadt werden Hochbeete mit Kräutern und Gemüse bepflanzt und Mikrogärten mit Kräutern und essbaren Blüten aufgehängt. Der „Biosphären-Bürgergarten“ dient zusätzlich als pädagogischer Laborgarten und offenes Klassenzimmer, nicht nur für die Jüngsten. Auch werden Führungen durch die „essbare Biosphärenstadt Blieskastel“ angeboten.

© Dr. Helmut Wolf



ESSBARE BIOSPHÄRENSTADT BLIESKASTEL



© die Landfrau

Nudeln stellt sie selbst her, Brotaufstriche aus ihrem eigenen Obst auch. Gemüse kommt – solange der Vorrat reicht – aus ihren eigenen Gärten. Apfelsaft, Apfelsecco, Amaranth, Eier, Honig, Molkereiprodukte, Senf, Speiseöle, Ziegenkäse und Wilderzeugnisse von regionalen Erzeugern runden ihr Angebot ab.

Das Angebot variiert je nach Saison und Erntezeit. Individuell gefüllte Geschenkkorbchen sind selbstverständlich. „Leisten Sie mit Ihrem Einkauf einen aktiven Beitrag zur naturnahen Entwicklung unserer Region.“

## die Landfrau regionale Vielfalt

Monika Oswald  
Kaiserstraße 61  
66459 Kirkel  
Mobil 0 15 77 - 8 07 07 96  
**Öffnungszeiten:**  
Sa 9-12 Uhr,  
Dez. Mo-Fr 16-18 Uhr und  
nach tel. Vereinbarung



Die Bäckerei Lenert ist eine traditionell arbeitende Handwerksbäckerei aus dem Bliesgau. Seit 1928 finden Feinschmecker den Weg in diese Bäckerei. Traditionelles Handwerk sowie die Verwendung bester Rohstoffe, die soweit wie möglich vor Ort aus der Region bezogen werden, zeichnen die Backwaren aus. Sie finden das Sortiment in den Filialen im Bliesgau sowie auf verschiedenen Wochenmärkten in Saarbrücken. Die Bäckerei Lenert freut sich über Ihren Besuch. Falls Sie keine Gelegenheit haben, persönlich vorbeizukommen, nutzen Sie den Online-Versand für Backwaren.



## BÄCKEREI LENERT

Qualität seit 1928

**Bäckerei Lenert GmbH**

Auf Scharlen 3a  
66440 Blieskastel-Webenheim  
Fon 0 68 42 - 92 17 003

www.baeckerei-lenert.de

**Verkaufsstellen, siehe Internet**



© Bäckerei Lenert GmbH



© Manuela Meyer

Die Bioland-zertifizierte Bäckerei in St. Ingbert führt neben Backwaren auch noch weitere landwirtschaftliche Produkte. So werden z. B. Apfelsaft und Honig angeboten, die auf dem eigenen Bioland-Hof bei Zweibrücken produziert werden. Einen hohen Stellenwert hat die Zusammenarbeit mit Partnern und regionalen Betrieben. Das große Engagement für die Region zeigt sich in der täglichen Arbeit. Bei der Herstellung der Produkte wird eng mit regionalen Produzenten zusammengearbeitet. So wird Getreide von regionalen Bioland-Höfen verarbeitet und auf qualitativ hochwertige Produkte gesetzt. Dies schmeckt man und freut die Kunden!

BÄCKEREI MICHAEL KÖNIG  
**König**



Am Mühlwald 1  
66386 St. Ingbert  
Fon 0 68 94 - 46 02  
koenigmail9@t-online.de

**Verkauf:**  
Mo-Fr 5-20 Uhr  
Sa 5-18 Uhr  
So 7-16 Uhr



© Elke Birkelbach



## BÄCKEREI MICHAEL KÖNIG

26

## OLK'S VOLLKORNBACKHAUS

Seit 2006 werden bei Olk's Vollkornbackhaus unter Leitung von Bäckermeister Serge Momper ausschließlich Bio-Backwaren nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Das variationsreiche Sortiment umfasst täglich frische und wohl-schmeckende Bioland Vollkorn- sowie Typen-mehlbackwaren - eine große Auswahl ohne tierisches Eiweiß und vegan! Mittwochs sind glutenfreie Bio-Backwaren nach hauseigener Rezeptur für Menschen mit Zöliakie oder Sprue und Allergiker erhältlich.

### **Olk's Vollkornbackhaus**

Serge Momper  
Fon 0 68 94 - 75 88  
bestellung@vollkornbackhaus.de  
www.vollkornbackhaus.de

### **Verkaufsstellen:**

Kaiserstraße 43,  
66386 St. Ingbert  
Im Refomhaus Escher  
Kaiserstraße 2  
66111 Saarbrücken



© Olk's Vollkornbackhaus



Partner  
Biosphärenreservat  
Bliesgau



27

## WILDGEHEGE SCHÄFER

Das seit 1976 bestehende Wildgehege Schäfer wird nach EU-Bio-Verordnung als ökologischer Betrieb bewirtschaftet. Auf ca. 73 Hektar werden Hochlandrinder, Bisons, Wapiti-, Rot- und Damhirsche gezüchtet. Die Tiere ernähren sich ganzjährig auf den Weiden und werden nur in der Winterzeit mit selbstgekauftem Heu sowie Klee und Grassilage aus eigenem Anbau zugefüttert. Man bekommt hier Biofleisch aus der Biosphäre Bliesgau. Außerdem im Angebot: Reh- und Wildschweinfleisch aus der Niederwürzbacher Jagd.

### **Wildgehege Schäfer**

Bezirksstraße 154  
66440 Blieskastel-Niederwürzbach  
Fon 0 68 03 - 39 17 50  
Fax 0 68 03 - 39 17 55  
Mobil 017 04 29 20 26

### **Verkauf:**

Niederwürzbach,  
ehem. Metzgerei Schäfer  
Do, Fr 8-12 Uhr  
oder nach tel. Vereinbarung

© Wildgehege Schäfer



Bei der Fleisch- und Wurstherstellung achtet Thomas Petermann darauf, dass die Tiere, die er verarbeitet, aus der Region stammen. Zur Wahl stehen Fleisch und Wurst von Schwein, Rind, Lamm und Wild aus dem Bliesgau. 95 Prozent der Wurstwaren sind aus eigener Produktion. Die Metzgerei Petermann wurde bereits fünf Mal in Folge vom Magazin „Der Feinschmecker“ als eine der 500 besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet. Neu im Sortiment ist Freilandgeflügel aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.



### Metzgerei Petermann

Hauptstraße 65  
66386 St. Ingbert-Oberwüzbach  
Fon 0 68 94 - 67 70  
Fax 0 68 94 - 96 64 05  
www.metzgerei-petermann.de



© Metzgerei Petermann



METZGEREI PETERMANN

28

BIO-METZGEREI WELLER



Bioland

© Bioland Metzgerei Weller

Seit 1987 arbeitet die Bio-Metzgerei Weller als Vertragsmetzgerei nach den Richtlinien des Bioland Verbandes e.V.. Das Schlachthaus und die Produktion befinden sich in Blieskastel-Seelbach. Hier werden Bioland-Rinder, -Kälber, -Ziegen und -Lämmer vorwiegend aus dem Bliesgau geschlachtet und verarbeitet. Alle Wurst- und Fleischwaren werden mit besten Bio-Gewürzen hergestellt, ohne Phosphate und Nitritpökelsalz. Verkauft werden die Produkte in Blieskastel-Aßweiler. Dort finden Sie eine große Auswahl an Frischfleisch, -wurst, Wurstkonserven, verschiedene Sorten Salami und Rohessern. Zudem gibt es weitere Produkte aus der Biosphäre und ein reichhaltiges Naturkostsortiment.

### Bio-Metzgerei Weller

Jahnstraße 12  
66440 Blieskastel-Aßweiler  
Fon 0 68 03 - 14 24  
Fax 0 68 03 - 39 17 30  
Info@bio-metzgerei-weller.de  
www.bio-metzgerei-weller.de

### Verkauf:

Mi 11-16 Uhr, Fr 10-12 Uhr,  
15-18.30 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr  
Bio-Markt, Max-Ophüls-Platz  
Saarbrücken Do 15-20 Uhr



© Peter Baus

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

### Schreinerei Jürgen Ries GmbH

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

© André Mailänder



HOLZKUNST MEISEL

29

SCHREINEREI RIES

Holz ist ein lebendiges Material, welches bei der Bearbeitung viel Erfahrung und Geduld erfordert. So dauert es oft Jahre bis aus einem frischen Stück Holz das fertige Unikat entsteht. Auch bei der Oberflächenbehandlung seiner Drechslerkunst legt Ralf Meisel großen Wert auf eine makellose Endbearbeitung mit Ölen und Wachsen aus der Biosphäre Bliesgau. So entstehen in seiner Werkstatt dekorative Gebrauchsgegenstände, wie z. B. Schalen, Pfeffermühlen, Flaschenöffner, Weinkorken und Spielkreisel. Gerne lässt er sich von Kleingruppen bei seiner Tätigkeit über die Schulter schauen. Vereinbaren Sie einen Termin!



Holz Kunst  
Meisel Ralf

### Holz Kunst Meisel Ralf

Limbacherstraße 35  
66424 Homburg-Wörschweiler  
Fon 0 68 48-18 13  
ralf-meisel@web.de

© Holz Kunst Meisel Ralf





© Hubertushof

Das familiär geführte Haus am Waldrand, mitten im Grünen und mit einem herrlichen Panoramablick, bietet mit Restaurant und Partyservice eine große Auswahl an Speisen aus frischen, regionalen Zutaten. Spezialitäten sind selbstgebackenes Brot aus Bliesgau-Mehl und Wild aus heimischen Wäldern.

Außerdem bietet der Hubertushof regelmäßig regionale Events, insbesondere an Wochenenden und Feiertagen und spezielle Aktionen wie die Wild-wochen im Mai und November. Reservierung erbeten.



### Hubertushof

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

#### Partner

Biosphärenreservat  
Bliesgau



#### Partner

Biosphärenreservat  
Bliesgau



Längst ist der liebevoll und stilgerecht restaurierte Bahnhof von Gersheim eine beliebte Station für einen kulinarischen Aufenthalt inmitten der Biosphäre Bliesgau geworden. Bei durchgehend warmer Küche kann man ausgezeichnete Speisen, auch aus regionalen Produkten, zu einer hervorragenden Preis-Leistung genießen. Das Innere des Bahnhofsgebäudes besticht durch ein außergewöhnliches Ambiente. Der Biergarten auf dem ehemaligen Bahnsteig liegt direkt am Bliestal-Freizeitweg, der ehemaligen Bahntrasse.



## HISTORISCHER BAHNHOF

Bistro - Restaurant - Partyservice

Petra & Sascha Muth  
Bahnhofstraße 3  
66453 Gersheim  
Fon 0 68 43-90 20 55  
www.historischer-bahnhof-gersheim.de

© Historischer Bahnhof



## HISTORISCHER BAHNHOF

31

## CAFÉ SAISONAL

#### Partner

Biosphärenreservat  
Bliesgau



#### Partner

Biosphärenreservat  
Bliesgau



## HOTEL-RESTAURANT HUBERTUSHOF

30

## RESTAURANT & CAFÉ „ZUM PFERCHTAL“



© Saarpfalz-Touristik, Manuela Meyer

Das Restaurant „Zum Pferchtal“ liegt am Rande des Kirkeler Waldes. Im Sommer findet der Besucher ein lauschiges Plätzchen im großen Biergarten. In der kalten Jahreszeit bieten sich die freundlichen Räumlichkeiten des Restaurants für etwa 100 Gäste an.

Neben einer ernährungsbewussten Küche gewinnt im Restaurant „Zum Pferchtal“ vor allem die Bewahrung der regionalen Identität an Bedeutung. Wichtig ist es Marcel Wack stets, bei der Zubereitung der Speisen nach Möglichkeit auf Grundprodukte aus der heimischen Landwirtschaft zurückzugreifen.

### „Zum Pferchtal“ Restaurant & Café

Marcel Wack  
Pferchtal 1  
66440 Blieskastel-Lautzkirchen  
Fon 0 68 42 - 46 87  
Mail@Pferchtal.de  
www.Pferchtal.de

#### Öffnungszeiten:

täglich 11-21.30 Uhr  
Ruhetag: Mo

Im Café saisonal, das seinen Namen dem überwiegenden Einsatz saisonaler Produkte verdankt, werden regionale Zutaten aus dem Biosphärenreservat Bliesgau verarbeitet und im Spezialitätenregal angeboten. Neben kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen wie z.B. Weinprobe mit Bioweinen, Tapas- oder Paella-Abend, kleinen Musikkonzerten und Lesungen finden im Café saisonal regelmäßig „Achtsamkeitstage“ statt. Selbstverständlich können auch Feste und Feiern mit bis zu 30 Personen gefeiert werden.

Außerdem wird sonntags auf Vorbestellung ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten.

#### Café saisonal

Blieskasteler Weg 5  
66453 Gersheim-Herbitzheim  
Fon 0 68 43 - 80 06 75  
Ga.Steinmann@t-online.de  
www.cafe-saisonal.de

#### Öffnungszeiten:

Sa 14-19 Uhr  
So und an Feiertagen: Frühstücksbuffet  
9.30-12.30 Uhr (Vorbestellung ab 10 Pers.)

© Saarpfalz-Touristik, Elke Dubois







## DAS PIRRUNG-FEINE FESTE-CATERING

bietet Köstlichkeiten für private Feiern oder geschäftliche Events, die in der St. Ingberter Küche, inmitten des Biosphärenreservats, kreiert und gekocht werden.

Ob feines Fingerfood, handfeste Snacks, köstliche Buffets oder ausgefallene Flying Buffets, alles wird mit besten Zutaten in hoher Qualität und viel handwerklicher Arbeit produziert. So gibt es z. B. ein Biosphären-Bufferet mit besten Zutaten aus der Biosphäre.

Mehr Ideen für Ihre Feier finden Sie auf unserer Website: [www.feine-feste.eu](http://www.feine-feste.eu)



Eventcatering – Partyservice

**pirrung mensa vitae GmbH**

**Unternehmensbereich FEINE FESTE**

Elversberger Straße 40a

66386 St. Ingbert

Fon 0 68 94 - 9 29 94-0

[info@feine-feste.eu](mailto:info@feine-feste.eu)



© Feine Feste Pirrung

Das Betriebsrestaurant „midi“ in St. Ingbert-Rohrbach,

Ernst-Heckel-Straße 4, bietet außerdem montags bis freitags von 11.30 bis 13.30 Uhr ein leckeres Mittagessen an und kann für Feiern von 50 bis 150 Personen (auch an Wochenenden) angefragt werden.



Die Pilgerrast am Wallfahrtskloster bietet nicht nur einen herrlichen Ausblick über Blieskastel und die Bliesauen, sondern auch frisch zubereitete Speisen mit Zutaten aus der Biosphäre Bliesgau. Hier oben über den Dächern der Stadt besteht die Möglichkeit „Kraft zu tanken“, z.B. bei einem Spaziergang durch den klösterlichen Garten oder bei einem Besuch der „Heilig-Kreuz-Kapelle“.

Elmar Becker und sein Team haben die Pilgerrast von Mittwoch bis Sonntag ab 11.30 Uhr bis „eine Stunde nach Sonnenuntergang“ durchgehend geöffnet. Montag und Dienstag sind Ruhetage.



### Pilgerrast

Inh. Elmar Becker

Klosterweg 35

66440 Blieskastel

Fon 0 68 42 - 94 65 06 0

[www.pilgerrast.de](http://www.pilgerrast.de)



© Peter Michael Lupp

PILGERRAST BLIESKASTEL

33

JUNGHOLZHÜTTE

Mitten im Wald über dem malerischen Mandelbachtal steht die Jungholzhütte, urtümlich rustikal eingerichtet. In der kalten Jahreszeit dominiert ein großer Kamin, bei schönem Wetter heißt Jungholzhütte Natur pur. Ein Biergarten mitten im Wald, jede Menge Platz für Kinder, ein Reiterhof in der Nachbarschaft und eine Wanderreitstation. Die Jungholzhütte bezieht viele Lebensmittel bei Direktvermarktern in der Biosphäre Bliesgau. Eine große Rolle spielt dabei die Hausmannskost.

Rund um die Jungholzhütte wird am Wochenende vor Ostern das Bärlauchfest mit Landmarkt, Handwerk und Direktvermarktern aus der Region gefeiert.

### Jungholzhütte

Katja, Peter & Yannik Gaschott

Reinheimer Straße

66399 Bebelnheim

Fon 01 76 - 40 03 40 86

[info@jungholzhuetten.de](mailto:info@jungholzhuetten.de)

[www.jungholzhuetten.de](http://www.jungholzhuetten.de)



© Jungholzhütte



© World Food Trip

WorldFoodTrip ist mehr als nur ein veganes Street-food-Restaurant. Es ist eine kulinarische Reise um die Welt, ein Kurzurlaub für alle Sinne und eine Philosophie, die die Liebe zu Tieren, den achtsamen Umgang mit unserer Natur und die Begeisterung für gutes Essen miteinander verbindet. Regionale Zutaten aus der dem Biosphärenreservat Bliesgau werden u. a. zu köstlichen Wraps, Salaten, Suppen, Currys und Falafeln verarbeitet. Gehen Sie mit World Food Trip eine kulinarische Reise!

## World Food Trip

VEGAN STREETFOOD

**World Food Trip**  
Bahnhofstraße 3a  
66440 Blieskastel  
Fon 01 57 - 71 80 37 53  
hello@worldfoodtrip.de  
www.worldfoodtrip.de  
Öffnungszeiten:  
Mo-So 11-22 Uhr,  
feiertags 13-22 Uhr



Schokolade, Bananen oder Kaffee - wir genießen heute selbstverständlich Produkte aus fernen Ländern. Auch hier kann man bewusst konsumieren: Bei Fairtrade-Produkten wird großer Wert auf beispielsweise gerechte Preise für die Kleinbauern, umweltschonenden

Anbau, geregelte Arbeitsbedingungen und das Verbot von Kinderarbeit gelegt. Der gesamte Saarpfalz-Kreis wurde 2015 als Fairtrade-Kreis ausgezeichnet. Durch das Engagement und öffentlichkeitswirksame Aktionen wie die „Fairen Wochen“ steigt das Interesse an fairen Produkten in der Region immer mehr. Wo es sich anbieten werden regionale und faire Produkte kombiniert - zum Genuss ohne Grenzen und mit gutem Gewissen! [www.fairer-saarpfalzkreis.de](http://www.fairer-saarpfalzkreis.de)

© Eva Bill



## WORLD FOOD TRIP

34

## RATSKELLER SAARBRÜCKEN



© fs-bagatelle

Im Herzen von Saarbrücken liegt der Ratskeller, der auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblickt - hier trifft Moderne auf Tradition, Jung auf Alt und Kunst auf Kultur. Das einzigartige Ambiente bietet die Gelegenheit, sich mit regionalen Spezialitäten verwöhnen zu lassen. Vergessen Sie für ein paar Stunden Ihren hektischen Alltag! Ob zum Essen, bei einem leckeren Cocktail oder Wein an der Bar oder bei einer Feierlichkeit - wann auch immer Sie den Ratskeller besuchen, Gastfreundschaft, bester Service und Qualität sind Ihnen versichert.



**R**  
**Ratskeller Saarbrücken GmbH**  
Rathausplatz 1  
66111 Saarbrücken  
Fon 06 81 - 9 10 17 08  
Fax 06 1 - 9 10 17 09  
info@ratskeller-saarbruecken.de  
www.ratskeller-saarbruecken.de  
Täglich ab 17 Uhr  
für Gruppen auf Anfrage

## FAIRTRADE IM SAARPFALZ-KREIS

35

## HENRY'S EISMANUFAKTUR



Henry's Eismanufaktur produziert in Handarbeit Speiseeis ohne künstliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Das Sortiment besteht zu ca. 50% aus Milcheis mit Molkeprodukten der Bliesgau-Molkerei. Die veganen Sorbets werden möglichst aus regionalen und saisonalen Früchten hergestellt. Das junge Unternehmen ist mit dem Eisauto auf allen Veranstaltungen im Bliesgau vertreten, beliefert ausgewählte Gastronomen im Saarland und hat eine eigene Eisdiele am St. Johanner Markt in Saarbrücken. Ein Eis geht immer!

**Henry's**

EISMANUFAKTUR

Dominik Heil  
Eisdiele in der Kappenstraße 1  
66111 Saarbrücken  
Fon 06 81 - 93 87 72 07  
info@henrys-eismanufaktur.de  
www.henrys-eismanufaktur.de

**Verkauf:** In der Eisdiele  
Mo-So 12-19 Uhr (Abweichungen  
saisonal möglich) und am Eisauto

© Lukas und Melanie Wawotschki





© Saarpfalz-Touristik, Elke Dubois



© Doris Kratkey

## GESUNDHEIT & WELLNESS IM BIOSPHÄRENRESERVAT BLIESGAU

Öle, Honig, Kräuter oder Äpfel aus dem Biosphärenreservat Bliesgau sind nicht nur zum Essen da! Sie eignen sich auch hervorragend zum Einsatz in der Naturheilkunde. Seit 2009 widmet sich der Arbeitskreis diesem Thema. Die vier Expertinnen treffen sich vierteljährlich, um gemeinsame Aktionen zu besprechen und zu planen:

- ▶ Gemeinsame Projekte zum Thema „Leben im Biosphärenreservat Bliesgau“
- ▶ Nachhaltige Nutzung der vorhandenen Rohstoffe und Herstellung von Bio-Produkten
- ▶ Infos zu dem Gesundheitswert der regionalen Produkte z. B. Naturkosmetik, Kräuteröle
- ▶ Integration von Bioprodukten im Alltag z. B. leichte Biosnacks
- ▶ Gesundheits- und Wellnessangebote, Heilpflanzenausbildung und Kräutereckursionen

## BLIESGAU-KOSMETIK

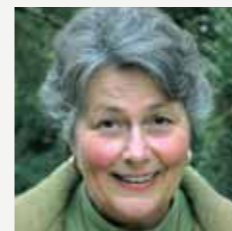
Bliesgau-Kosmetik und -Seifen sind hochwertige, reine Naturprodukte, entwickelt und hergestellt mit viel Liebe zum Detail. Ihre pflanzlichen Rohstoffe wachsen in der Biosphäre. Verfeinert werden sie durch Blütendüfte, Duftkräuter und pflegende Substanzen, auch aus anderen Biosphärenreservaten der Welt. Bliesgau-Seifen „fangen“ die Kernkräfte aus regionalen Ölpflanzen und den Früchten des afrikanischen Karité-Baumes ein. Der Zusatz wertvoller Bio-Karité-Butter aus fairem Handel macht die Bliesgau-Seifen zu einem einzigartigen Qualitätsprodukt. Ideal zum Entspannen, zur Reinigung und Meditation gibt es eine große Auswahl heimischer Räucherkräuter.



### Bliesgau-Kosmetik

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

© Elke Birkelbach



### Heilpflanzenschule und Naturheilpraxis Marienhof

Gabriele Geiger, Partner  
Heilpraktikerin Biosphärenreservat Bliesgau  
66424 Homburg-Einöd  
Fon 0 68 48 - 7 00 09 77  
post@geiger-heilpraxis.de  
www.geiger-heilpraxis.de

Heilpflanzenausbildungen, Exkursionen, Workshops, Wildkräuterküche u.v.m., Naturheilkundl. Behandlungen



### Praxis für Ayurveda Medizin & Naturheilkunde

Sandra Woll, Heilpraktikerin  
Gerstbuschstraße 58  
66386 Sankt Ingbert  
Fon 0 68 94 - 88 97 47  
info@sanfte-kraft.de  
www.sanfte-kraft.de

Ölbehandlungen, Massagen, Phytotherapie, ganzheitliche Ernährungs- und Lebensberatung, Vorträge/Workshops



### Ernährungswissenschaft

Heike Maria Dillinger,  
Dipl. Ökotrophologin  
Kohlroterweg 32  
66459 Kirkel  
Fon 0 68 94 - 92 87 60  
dillinger@leichter-leichter.de  
www.leichter-leichter.de

Vorträge, Ernährungsgespräche, Kurse, Einzelberatung (Abrechnung über Krankenkassen möglich)



### Bliesgau-Kosmetik

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

Herstellung von Naturkosmetik, biozertifizierter Anbau von Heilpflanzen, Fair-Handel mit Burkina Faso



© Caroline Mongin

## DIE BLIESGAU-KISTE DAS GESCHENK AUS DER REGION

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

### Hier kommt die Lösung:

Die Bliesgau-Kiste ist eine individuelle Geschenkidee mit regionalem Charme. Hochwertige regionale Produkte, gepackt in duftendes Heu aus dem Bliesgau. So verschenken Sie ein Stück Heimat, das auch noch gut schmeckt.

Folgende Produkte in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen stehen je nach Liefermöglichkeit der Erzeuger zur Wahl, z. B. Apfelsecco, Wein, Honig, Konfitüren, Öl, Essig, Wurst, Wild- und Lammkonserven, Chutneys, Käsebegleiter, Pesto, Nudeln, Linsen, Eingelegtes, Pralinen, Tee, Likör, Schnaps und Seifen.

Mit diesem Geschenk leisten Sie gleichzeitig einen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft im Biosphärenreservates Bliesgau. Die Region freut sich auf Ihre Bestellung!



© Erika Schunck

Sie haben die Wahl!

**Bliesgau-Tüte** bis 25 Euro

*Das kleine Mitbringsel*

**Bliesgau-Kiste** 25-60 Euro

*Der Klassiker mit Stülpedeckel*

**Große Bliesgau-Kiste** ab 60 Euro

*Für besondere Anlässe in der Holzkiste*

Zu bestellen bei:

**Erika Schunck**

Kaiserstraße 1

66440 Blieskastel-Webenheim

Fon 0 68 42 - 56 97

Mobil 01 76 - 83 00 09 38

familie.schunck@gmx.de



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

Was vor wenigen Jahren bei den Freunden der Biosphärenregion Bliesgau e. V. als Projekt begann, wird heute durch eine eigene Regionalvermarktungsinitiative, den Verein Bliesgau Genuss e. V., fortgeführt. Bliesgau Genuss e. V. steht für regionale Herkunft und besonders guten Geschmack. Ziel ist es, die Regionalvermarktung als eine wichtige und tragende Säule im Biosphärenreservat Bliesgau zu etablieren.

Der Verein versteht sich dabei als das Forum, in dem Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Gastronomen, Naturschützer und natürlich die Menschen der Region Ideen und Projekte zur Stärkung und zum Ausbau der regionalen Wertschöpfung und Wirtschaftskreisläufe entwickeln. Bliesgau Genuss e. V. gestaltet Zukunft, und so können auch Sie mitgestalten:

- Engagieren Sie sich in unserem Verein und werden Sie Mitglied
- Kaufen Sie regionale Produkte
- Beliefern Sie unser Regal oder werden Sie Regalstandort!

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

Besuchen Sie unsere Internetseite unter [www.bliesgau-genuss.de](http://www.bliesgau-genuss.de)

### Bliesgau Genuss e. V.

Vorsitzende Doris Kratkey

Blieskasteler Straße 89

66424 Homburg

Fon 0 68 41 - 1 72 11 91

Mobil 01 71 - 6 82 53 39

[bliesgau.genuss@gmx.de](mailto:bliesgau.genuss@gmx.de)

[www.bliesgau-genuss.de](http://www.bliesgau-genuss.de)



© Manuela Meyer



© Saarpfalz-Touristik, Eike Dübois



©Doris Kratkey



© Erika Schunck



© Saarpfalz-Touristik, Eike Dubois



© Saarpfalz-Touristik, Eike Dubois



© Bernd Feuerstein

## BIOSPÄRENVEREIN BLIESGAU E.V. WIR SIND BIOSPHÄRE ZUM MITMACHEN

Unser Verein ist ein Zusammenschluss engagierter Bürgerinnen und Bürger, der sich für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Biosphäre Bliesgau einsetzt. Wir verstehen uns als Wertegemeinschaft für Nachhaltigkeit.

**Wir gestalten aktiv unseren Lebensraum. Machen Sie mit und werden Sie Teil unserer Gemeinschaft!**

Schon durch Ihre passive Mitgliedschaft bringen Sie zum Ausdruck, dass Ihnen die nachhaltige Entwicklung Ihrer Heimat am Herzen liegt. Ihr Mitgliedsbeitrag von 20,- € im Jahr als Privatperson ist eine wichtige Unterstützung für unsere Arbeit.

Wenn Sie darüber hinaus selbst aktiv mitarbeiten wollen, sind Sie dazu herzlich eingeladen. Sie können sich in verschiedenen Arbeitskreisen engagieren oder ein Vorstandsamt übernehmen.

Gerne begrüßen wir Sie auch als Sponsor von Projekten oder nehmen Ihre Spende entgegen. Sprechen Sie uns an!

Auf unserer Internetseite haben wir alle wichtigen Informationen zu einer Mitgliedschaft für Sie aufbereitet.

### **Biosphärenverein Bliesgau e.V.**

Paradeplatz 4  
66440 Blieskastel  
0 68 42 – 9 60 09 27

verein@biosphaere-bliesgau.eu  
www.biosphaere-bliesgau.eu/verein



## Entdecken Sie die Biosphäre Bliesgau mit Bus und Bahn!

[WWW.SAARFAHRPLAN.DE](http://WWW.SAARFAHRPLAN.DE)

Biosphärenreservat  
Bliesgau



Saarpfalz-Touristik  
Paradeplatz 4, 66440 Blieskastel  
Telefon: (0 68 41) 104-71 74  
Telefax: (0 68 41) 104-71 75  
touristik@saarpfalz-kreis.de  
www.saarpfalz-touristik.de



Die Saarpfalz-  
Touristik



© Saarpfalz-Touristik, Elke Dubois



© Peter Michael Lupp

BLIESGAU [GENUSS]  
BEWAHRT LEBENSRAUM



© Peter Michael Lupp

## REGIONALVERMARKTUNG BRAUCHT VIELE UNTERSTÜTZER!

### Engagement als Händler

Für Händler und Gastronomen ist es wichtig, einen Ansprechpartner für ihre Bestellungen zu haben. Die Logistik des Bliesgau Regals liegt deshalb in den Händen eines wichtigen Unternehmens der Region: Der „Bliesgau-Logistik“ von Antonius Sand aus Gersheim. Bliesgau-Logistik beliefert ihre Kunden schnell und zuverlässig mit Bliesgau-Produkten. Saisonale Lieferengpässe werden kundenorientiert erläutert.

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

#### **Bliesgau-Logistik**

##### **Antonius Sand**

Industriestraße 20, 66453 Gersheim  
Fon 01 72 - 68 47 67 6 oder  
Fon 0 68 93 - 98 77 06  
Fax 0 68 93 - 98 76 80

info@bliesgau-logistik.de  
www.bliesgau-logistik.de



### Engagement als Verbraucher

Wenn Sie als Verbraucher die Initiative der Regionalvermarktung im Biosphärenreservat Bliesgau aktiv unterstützen möchten, kaufen Sie Produkte des Bliesgaus. Für sonstige Fragen und Anregungen zur Regionalvermarktung steht Ihnen die Geschäftsstelle des Biosphärenzweckverbandes oder der Verein Bliesgau Genuss e. V. gerne zur Verfügung!

### Wir freuen uns auf Sie!

Ansprechpartnerin  
beim Biosphärenzweckverband Bliesgau

##### **Caroline Mongin**

Fon 0 68 42 - 9 60 09-14  
Fax 0 68 42 - 9 60 09-29

c.mongin@biosphaere-bliesgau.eu



Erfolgreich leben  
und arbeiten im Saarpfalz-Kreis

# Erfolg muss wachsen, Erfahrung braucht Zeit.



Wirtschaftsförderungsgesellschaft  
Saarpfalz mbH  
Saarpfalz-Park 1, 66450 Bexbach  
Telefon: +49 6826 5202-0  
info@wfg-saarpfalz.de  
www.wfg-saarpfalz.de

Die WFG ist Ihr Ansprechpartner in allen Fragen der Wirtschaftsförderung im Saarpfalz-Kreis. Als unbürokratische Schnittstelle zwischen Unternehmen, Kommunen und Landesbehörden stärken wir durch unsere Arbeit die Chancen von Existenzgründern und die Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit unserer bestehenden Unternehmen. Natürlich haben wir wie alle anderen ein breites Leistungsangebot. Vielleicht sind wir ein wenig schneller, flexibler, engagierter und unsere Betreuung persönlicher.

Überzeugen Sie sich im Saarpfalz-Kreis!

START-Weibaentur