Der Bliesgau-Einkaufsführer

unesco
Biosphärenreservat

Biosphärenreservat
Bliesgau

Inhalt

Grußworte 3
Leckere Biosphäre Bliesgau. Ganz viel Genuss. 4
Biosphäre Bliesgau/ Impressum 4
Partnerbetriebe-Netzwerk 5
Bliesgau Obst e. V. 6
Biosphärenverein e. V. 7
Bliesgau Genuss e. V. 8
Das Bliesgau-Regal 9
Die Logistik - Christliches Jugenddorfwerk Homburg gGmbH 9
Gute Gründe für Regionalität 10
Die RegioApp 11
Bliesgau-Ölmühle GbR 12
Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof 13
Biolandhof Welsch 14
Grenzlandhof 14
Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Obere Saar e. V. 15
Neue Haus Sonne gGmbH 16
Kartoffelhof Gortner 17
Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof 18
Sunny Home & Horses GmbH 19
Biohonig Wenzel und Bliesgau-Honig 20
Landwirtschaf(f)t Vielfalt 21
Bäckerei König 22
Bäckerei Lenert 22
Metzgerei Petermann 23
Bio-Metzgerei Weller 23
Sanfte Kraft, Praxis für Ayurveda Medizin & Naturheilkunde 24
Doris Kratkey 24
Holzkunst Meisel 25
Kräuter & Co. 25
LuxusGut – DIE feine Bio-GenussManufaktur 26
MaLi's Délices Gourmetmanufaktur 27
italianDelight Pastamanufaktur 27
Manufakturen Rosenhof 28
Doris Kratkey 28
Biosphäre erfahren 29
Heimatquelle 30
Weinbauteam Reinheim 31
Blackriver Gin GmbH 32
Obstbau und Getränkevertrieb Petra Hegmann 32
Destillerie Blum 33
Edelbrennerei Keßler 33
midi Restaurant & Markt 34
Jungholzhütte 35
Hotel-Restaurant Hubertushof Born 35
Bliesgau-Walnussfest 36
Henry's Eismanufaktur 36
Restaurant „Zum Pferchtal“ 37
Pirrung FEINE FESTE 37
Bliesgau Kiste – Erika Schunck 38
Moser – Genuss vom Feinsten 38
Saarland Genuss Region 39
Ihre Unterstützung ist gefragt! 40

©Sebastian Bauer

In der jüngeren Vergangenheit wurde uns vor allem beim täglichen Einkauf vor Augen geführt, was passieren kann, wenn globale Lieferketten vorübergehend zusammenbrechen. Plötzlich fehlte es wochenweise an Toilettenpapier, Trockenhefe, Mehl oder Sonnenblumenöl. Die fehlende uneingeschränkte Verfügbarkeit von Produkten des täglichen Bedarfs hat viele Menschen irritiert.
Unabhängig vom Welthandel liegt dabei das Gute oft so nah. Regionale Erzeugnisse sind zwar keine Massenware und ebenfalls nicht unbegrenzt verfügbar, für sie sprechen aber ganz andere gute Argumente: Regelmäßig stehen familiengeführte landwirtschaftliche Betriebe oder kleine und mittelständische Betriebe hinter den Produkten. Man kann den Hersteller*innen auf Märkten, in Hofläden oder sogar bei der Arbeit begegnen und das Gespräch mit ihnen suchen. Überdies kommt das Geld, das bei regionalen Anbieter*innen ausgegeben wird, der Region auch wieder zugute. Bei der Direktvermarktung sind die Wege kurz und daher klimafreundlich. Zu guter Letzt achten die Erzeuger*innen auf einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. All das ist meiner Überzeugung nach jede Unterstützung durch ein bewusstes Einkaufsverhalten wert.
Der Bliesgau-Einkaufsführer zeigt eindrucksvoll, wie groß und abwechslungsreich die regionale Produktvielfalt im saarländischen Biosphärenreservat ist.

Greifen Sie zu!

Ihre Petra Berg,
Ministerin für Umwelt, Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz

©Andrew Wakeford

In der mittlerweile 7. Auflage des beliebten Bliesgau-Einkaufsführers werden Ihnen auch dieses Mal eine beachtliche Bandbreite und große Vielfalt an regionalen Produkten und ihren Hersteller*innen dargestellt. Daneben erhalten Sie als Kund*in auch ausführlichen Informationen, wo Sie die regionalen Produkte erwerben können:
In kleinen Hofläden, im Einzelhandel, in Regiomaten oder auch bei einem Plausch direkt bei den Erzeuger*innen vor Ort. Außerdem erfahren Sie im Einkaufsführer viel Wissenswertes zu den Vereinen in der Biosphäre Bliesgau, zum Bliesgau-Regal an rund 45 Standorten in der Region und der damit verbundenen Logistik des Christlichen Jugenddorfwerk Homburg. Als Verbandsvorsteher des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau freue ich mich, dass durch die Übernahme der Logistik durch das Christliche Jugenddorfwerk Homburg jugendliche Auszubildende eine berufsnahe praktische Ausbildung erhalten können, aber auch das in das Netzwerk neue Akteur*innen und Engagierte gestoßen sind und viele neue Projekte und Kooperationen in unserer Region entstanden sind. Ein Beispiel hierfür ist der Anbau von Gelbweizen als Ersatz für den importierten Hartweizengrieß und der damit verbundenen Produktion von Nudeln mit „100% Bliesgau“ als Inhalt.
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 Akteur*innen in der Region mit ihren feinen, regionalen Köstlichkeiten kennen. Und genießen Sie die Produkte aus dem Biosphärenreservat Bliesgau!

Dr. Theophil Gallo
Landrat und Verbandsvorsteher Biosphärenzweckverband Bliesgau

©Manuela Meyer

Biosphärenreservat Bliesgau

Leckere Biosphäre Bliesgau. Ganz viel Genuss.

Mit der mittlerweile 7. Auflage des Bliesgau-Einkaufsführers möchten wir Ihnen das stets wachsende Netzwerk an Akteur*innen in der Region vorstellen.
Mit dieser Auflage möchten wir Ihnen erneut einen Überblick über Erzeuger*innen 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 Bliesgau-Produkte zu machen.
Mehr Infos unter: www.biosphaere-bliesgau.eu/produkte

Impressum

Biosphärenzweckverband Bliesgau
Paradeplatz 4
66440 Blieskastel
Tel 0 68 42 – 9 60 09-0
Fax 0 68 42 – 9 60 09-29

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

2022: 7. Auflage

Titelbild: Manuela Meyer
Biosphärenzweckverband Bliesgau

Unsere Biosphäre Bliesgau. Unsere Heimat. Unsere Verantwortung.

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)

Partnerbetriebe-Netzwerk

Immer mehr regionale Betriebe und Anbieter*innen aus den Bereichen Tourismus, Landwirtschaft, Holzwirtschaft, Einzelhandel, Naturerlebnis und Umweltbildung verpflichten sich freiwillig, die Ziele des Biosphärenreservates zu unterstützen.
Als zertifizierte Partner*innen informieren diese Sie über das Schutzgebiet und haben sich einer nachhaltigen Wirtschaftsweise verschrieben.

Partnerbetriebe der Biosphäre Bliesgau engagieren sich für unsere Heimat, sie leben und arbeiten gerne hier und möchten einen Beitrag dazu leisten, damit das künftig auch so bleibt! Deshalb sind sie Partner*innen und Botschafter*innen der Biosphäre Bliesgau und identifizieren sich mit dem Leitbild sowie den Zielen unseres UNESCO-Biosphärenreservates.

Ob in einem der Hofläden, in der Gastronomie mit regionaler Küche oder beim nächsten Imkerlehrgang, ob bei einem Kräuterkurs, bei einer geführten Eselwanderung oder einer Übernachtung im urigen Bauernhaus – hier finden Sie die Vielfalt der Biosphäre Bliesgau!
Weitere Infos unter: www.biosphaere-bliesgau.eu/partner

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

©Elke Dubois

Wir engagieren uns für die Biosphäre Bliesgau. Sympathisch, qualitätvoll und nachhaltig.

©Manuela Meyer

©Michael Lupp

Lebenswerte
Biosphäre Bliesgau.
Natürlich ausgezeichnet.

©T. & A. Schöndorf

Bliesgau Obst e. V.

Obstbäume gehören zum vertrauten Bild unserer Kulturlandschaft. Da die Obstbäume 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 der Biosphäre Bliesgau wurde mit dem in 2005 gegründeten Verein „Bliesgau Obst e.V.“ eine Struktur zum Erhalt von Streuobstwiesen geschaffen. Auf ca. 39 ha bewirtschafteter Fläche mit ca. 3000 Obstbäumen zeigt der Verein, wie Streuobstwiesen gepflegt werden müssen und genutzt werden können. Hierzu arbeitet der Verein mit Produzierenden des Bliesgau-Regals zusammen.

Bliesgau Obst e. V.
1. Vorsitzender Wolfgang Hegmann
Blumenstraße 22, 66453 Gersheim
Tel 0 68 43 – 90 26 36, Fax 0 68 43 – 90 26 37

wolfganghegmann@bliesgau-obst.de
www.bliesgau-obst.de

Biosphärenverein Bliesgau e. V.

Unser Biosphärenverein ist ein Zusammenschluss engagierter Bürger*innen, der sich für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Biosphäre Bliesgau einsetzt und versteht sich darüber hinaus als Wertegemeinschaft für Nachhaltigkeit.

Schon durch Ihre 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 die Arbeit des Vereins.

Wer darüber hinaus selbst aktiv mitarbeiten möchte, ist dazu herzlich eingeladen. So stehen verschiedenen Arbeitskreise oder ein Vorstandsamt für Ihr Engagement zur Verfügung.

Gerne begrüßen wir auch Sponsoren von Projekten oder nehmen Spenden 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
Tel 0 68 42 – 9 60 09 27
Mobil 0 176 – 41 84 35 80

www.biosphaerenverein.de
geschaeftsstelle@biosphaerenverein.de

BIOSPHÄRENVEREIN
BLIESGAU

©Anita Naumann

Engagierte Biosphäre Bliesgau.
Mitmachen. Mitgestalten.

©Manuela Meyer

©Caroline Mangin

Leckere Biosphäre Bliesgau.
Ganz viel Genuss.

©Manuela Meyer

Bliesgau Genuss e. V.

Bliesgau Genuss e. V. ist die Regionalvermarktungsinitiative in der Biosphäre Bliesgau und erste Anlaufstelle für Produzierende und Unterstützer*innen jeglicher Art, wenn es um regionale Köstlichkeiten geht.

Heimische Produkte sind von unseren Tellern nicht mehr weg zu denken. Auch deshalb ist es das Ziel des Vereins und seiner Mitglieder, die Regionalvermarktung im Biosphärenreservat Bliesgau als ein wichtiges Fundament der Modellregion für Nachhaltigkeit zu stärken. Gemeinsam mit anderen regionalen Akteur*innen entwickelt der Verein Ideen und Projekte um die regionalen Wirtschaftskreisläufe und damit die regionale Wertschöpfung weiter voran zu bringen.

Bliesgau Genuss e. V. gestaltet Zukunft und auch Sie können aktiv werden:

- Engagieren Sie sich in unserem Verein und werden Sie Mitglied
- Setzen Sie regionale Produkte auf Ihre Einkaufsliste
- Beliefern Sie unser Bliesgau-Regal oder werden Sie Regalstandort!

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

Bliesgau Genuss e. V.
Vorsitzender Ralf Meisel
Limbacherstraße 35, 66424 Homburg
Tel 0 68 48 – 18 13

ralf-meisel@web.de
www.facebook.de/bliesgaugenuss.de

Bliesgau Genuss
Kurze Wege.
Langer Genuss.

©E. Birkelbach

Das Bliesgau-Regal

„Aus der Region, für die Region“, dafür steht das Bliesgau-Regal. Hier finden Sie eine große Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten sowie Erzeugnisse die in der Region hergestellt werden. Hierbei sind viele konventionelle Produkte aber auch mit den Siegeln von Bioland, Demeter oder auch dem EU-Biosiegel vertreten.
Wer diese Produkte kauft, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern auch der Region des Biosphärenreservates Bliesgau: Sie unterstützen die Wertschöpfung in der Region und helfen dank kurzer Transportwege die Umwelt zu entlasten. Dadurch werden nicht nur Lärm und Emissionen verringert, sondern auch Natur und Klima geschont.
Mehr Informationen und Standorte finden Sie online unter
www.biosphaere-bliesgau.eu/produkte

Die Logistik – Das Christliche Jugenddorfwerk Homburg gGmbH

cjd

©CJD

2020 übernahm das Christliche Jugenddorfwerk Homburg/Saar (CJD) unter Einbeziehung von jugendlichen Auszubildenden die logistische Leistung hinter den Produkten und dem Bliesgau-Regal. Die Jugendlichen, ein Fahrer und ein CJD-Mitarbeiter, der die Touren organisiert, holen bei zahlreichen Herstellenden der Region die Waren ab und lagern sie auf dem CJD-Gelände ein. Vom zentralen Lager aus geht es dann in die Einzelhandelsgeschäfte.
Vorteil für die Auszubildenden: Sie erfahren die betriebliche Praxis hautnah.
Vorteil für Betriebe und Händler*innen: Die komplette Logistikkette und alle Produkte kommen aus einer Hand.

©Manuela Meyer

Gute Gründe für Regionalität

Der Bundesverband der Regionalbewegung hat in Zusammenarbeit mit dem Aktionsbündnis Tag der Regionen Bayern / ALLES e. V. 2021 die Broschüre „Gute Gründe für Regionalität“ herausgegeben. Hier ist nachzulesen, dass hinter dem Einkauf von regionalen Produkten weit mehr als nur „Frische“ oder „Saisonalität“ steht:

- **Klimaschutz durch kurze Wege**
- **Wirtschaftliche Stabilität**
- **Frische, reife Produkte ohne Ausreifen beim Transport**
- **Förderung und Erhalt der Kulturlandschaft**
- **Weniger Lebensmittelverschwendung durch weniger Ausschuss**
- **Förderung von Stadt-Land-Beziehungen**
- **Förderung der Biodiversität**
- **Geschlossene und ausgewogene Nährstoffkreisläufe**
- **Unabhängigere Produktion vom Weltmarkt**
- **Verfügbarkeit von Lebensmitteln**
- **Saisonale Freilandprodukte sind regionale Kostbarkeiten**
  Saisonale und regionale Produkte sind ein Genuss und bringen die Jahreszeit auf den Teller.

Mehr Informationen zu diesem spannenden Thema erhalten Sie direkt beim Bundesverband der Regionalbewegung unter **www.regionalbewegung.de**

©Anita Naumann

Viele der im Bliesgau-Einkaufsführer vorgestellten Betriebe finden Sie auch ganz bequem von Unterwegs über Ihr Smartphone.

©Bliesgau-Ölmühle

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

Bliesgau-Ölmühle GbR

Spezialisiert wird sich auf den Anbau und die Herstellung von heimischen, schmackhaften und seltenen Speiseölen, kreativ komponierten Gewürz- und Kräuterölen sowie die Herstellung von saarländischem Senf. „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 das Drachenkopföl.

Auf Initiative der Bliesgau-Ölmühle gibt es auch im Bliesgau wieder einen Anbau von Linsen und Erbsen. Damit wird an eine alte Tradition angeknüpft, denn die Muschelkalkböden eignen sich ideal hierfür. Zudem sind Hülsenfrüchte ertragreich, klimaneutral, verbessern Böden und machen Insekten ein wichtiges Blühangebot. Mit dem Kauf von Hülsenfrüchten unterstützen Sie die Bemühungen von Patric Bies und Jörg Hector, alte Kulturpflanzen im Saarland wieder heimisch zu machen.

©Iris Kaczmarczyk

Bliesgau-Ölmühle GbR
Gut Hartungshof 7
66271 Kleinblittersdorf
Tel/Fax 0 68 05 – 9 29 80 85

bliesgauoele@web.de
www.bliesgauoele.de, www.leindotter.de

Bliesgau Ölmühle

Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof

Hoch über dem Bliesgau und von der Sonne geküsst liegen die Felder des Berghof Einöd. Hier bauen die Geschwister Hans Pick und Marliese Weizel alle Ölfrüchte an, die später in schonender Kaltpressung zu wertvollen nativen Speiseölen verarbeitet werden. Somit sind Regionalität der Produkte und kurze Transportwege gewährleistet. Neben den Ölen (u.a. Lein-, Leindotter-, Hanf- und Mariendistelöl) ist selbst hergestellter Senf in verschiedenen Sorten eine weitere Spezialität der Bliesgau Öl- und Senfmühle. Nährstoffreicher Ölpresskuchen (auch für‘s Haustier), Linsen, Amaranth und Buchweizen runden das Sortiment ab.

Im Hofladen werden auch Bliesgau-Produkte von anderen Betrieben angeboten. Ebenso Cannabisessenz und Eier aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Weitere Produktideen sind in Planung. Der alljährlich angelegte „Bliesgau Ölweg“ lädt zum Spazieren ein – Führungen mit Ölprobe können angefragt werden.

©Daniel Spohn

Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof
Berghof 2
66424 Homburg
Tel 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

Berghof Einöd
Öle & Senf aus eigenem Anbau

©Daniel Spohn

Biolandhof Welsch

Der Familienbetrieb betreibt extensive Weidewirtschaft und Mutterkuhhaltung als Biolandhof. Alle Tiere, einschließlich Nachwuchs, erhalten ausschließlich betriebseigenes Futter. Geschlachtet wird auf dem Hof und das Fleisch wird hier direkt vermarktet. So erhalten Sie auf Vorbestellung Fleisch vom Rind, Lamm, Gans, Masthähnchen, Bruderhähne, Suppenhühner aber auch Soja, Dinkel, Weizen, Hafer, Kartoffeln, Eier oder das beliebte Bliesgau-Heu.

Bioland

Biolandhof Welsch, Erfweilerstraße 21, 66453 Gersheim
Tel 0 68 43 – 55 00

Grenzlandhof

Gesundes Rindfleisch von artgerecht gehaltenen Kühen können Sie 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 Sie auf freundlichen, gut ausgebildeten Islandpferden das Reiten erlernen können. Es werden auch Tages- und Wanderritte angeboten. Eine artgerechte Haltung der Pensionspferde rundet das Programm ab.

GRENZLAND HOF

Grenzlandhof, 66399 Mandelbachtal, Tel 0 68 04 – 91 43 91
Fax 0 68 04 – 91 43 92, info@saga-reitschulen.de, www.saga-reitschulen.de

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

BIO

Wintringer Hof der Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Obere Saar e. V.

Der Wintringer Hof vereint ökologische Landwirtschaft und soziale Verantwortung mit hochwertigen Lebensmitteln und besonderer Gastronomie.
Vom Obst und Gemüse über Fleisch und Wurstwaren bis zu Eiern und Geflügel: Alles auf dem Bioland-Hof wird von Menschen mit und ohne Behinderung hergestellt und im hofeigenen Laden sowie auf regionalen Wochenmärkten verkauft.

Im dazugehörigen Landgasthaus entstehen aus den Erzeugnissen des Hofs leckere, saisonale Speisen. Hier können Sie in besonderer Atmosphäre verweilen, Qualität genießen, Feste und Hochzeiten feiern und übernachten.

Wintringer Hof der Lebenshilfe für
Menschen mit Behinderung Obere Saar e. V.
Am Wintringer Hof 7
66271 Kleinblittersdorf
Tel 0 68 05 – 90 24 11

wintringerhof@lebenshilfe-oberesaar.de
www.wintringer-hof.de, www.landgasthaus.saarland

WINTRINGER HOF
LEBENSHILFE OBERE SAAR
EINE EINRICHTUNG DER
Lebenshilfe Obere Saar
Vielfalt inklusive

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Bioland

©Marcus Simaitis

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

demeter

Neue Haus Sonne gGmbH

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

Als Außenstelle der Werkstätten inmitten der lieblichen Landschaft der Biosphäre Bliesgau, hat der Hof einen besonderen Charakter. Leben und Arbeiten sind durch den Umgang, die Pflege und das Umsorgen der Tiere, das sich Kümmern um die Felder, das Gestalten der Landschaft geprägt. Der tägliche gemeinsame Erfolg ist das tragendes Erlebnis. Gemeinsame Ereignisse mit den Beschäftigten der übrigen Werkstätten in Walsheim wie Kartoffelernte, Apfelernte, gemeinsame Feiern an Johanni oder Erntedank schaffen Verbindung und Identität.

Neue Haus Sonne gGmbH
Neukahlenberger Hof
66440 Blieskastel
Tel 0 68 43 – 90 00 00, Fax 0 68 43 – 90 00 19

kontakt@haussonne.de
www.haussonne.de

Neue Haus Sonne gGmbH
Walsheim

©Elke Dubois

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

Bioland

Biolandhof Wack

Der Biolandhof Wack ist seit mehr als 50 Jahren ein reiner Familienbetrieb. Er bewirtschaftet ca. 240 ha Nutzfläche, teils Grünland, teils Ackerland. Neben dem Anbau von Getreide leben hier Milchkühe, Mastbullen, Legehennen, Mastschweine und Schafe. Die erzeugten Produkte werden im eigenen Hofladen und in den „Milich Heisjern“ verkauft. Beim „Erlebnisbauer Daniel“ können Schulklassen, Kindergärten und Interessierte den Bauernhof nach Voranmeldung entdecken.

Biolandhof Wack, Eichelberger Hof, 66399 Mandelbachtal
Tel 0 68 03 – 12 14, Fax 0 68 03 – 9 15 15
biolandhof.wack@t-online.de, www.biolandhof-wack.de

Bioland-hof Wack

Kartoffelhof Gortner

Der Kartoffelhof Gortner ist ein traditioneller Familienbetrieb in der benachbarten Westpfalz. Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien des Integrierten Pflanzenbaus, ohne chemische Unkrautbekämpfung, Krautabtötung oder keimhemmender Behandlung. Direkt ab Hof können Sie sich ganzjährig mit verschiedenen Kartoffelsorten, Kartoffelschnäpsen, Likören, Erzeugnissen aus dem Garten sowie mit Wildfleisch aus dem heimischen Revier versorgen.

©Gortner

Kartoffelhof Gortner Lambsborn

Kartoffelhof Gortner, Talstraße 9, 66894 Lambsborn, Tel 0 63 72 – 79 34
mail@kartoffelhof-gortner.de, www.kartoffelhof-gortner.de

©Erdbeerparadies Freudenbergerhof

Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof

Seit über 150 Jahren wird der Hof als Familienbetrieb bewirtschaftet, als Selbstvermarktungsbetrieb mit saisonalen Verkaufsständen sowie Selbstpflückfeldern. Hier erhalten Sie regionale Erdbeeren, Sauer- wie Süßkirschen, Johannisbeeren, Mirabellen, Zwetschgen und viele verschiedene Apfelsorten. Weitere Informationen entnehmen Sie gerne der Homepage, auf Facebook oder schauen Sie einfach gerne mit der ganzen Familie vorbei.

Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof

Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof
Freudenbergerhof 2, 66482 Zweibrücken
Tel 0 63 32 – 7 52 91, info@erdbeer-paradies.de, www.erdbeer-paradies.de

Sunny Home & Horses GmbH

Die Sunny Home & Horses GmbH mit Ihren Standorten in Rheinland-Pfalz und dem Saarland, bietet am Standort in Bexbach Naturerzeugnisse für den Tierbedarf wie z. B. Futtermöhren, rote Beete, Hafer, Heupellets, selbst gemischtes Müsli, Heu & Stroh (in Säcken oder großen Ballen) und für den Tierbesitzer Kartoffeln und Eier aus der Pfalz an. Gerne wird auch bis vor die Haustür geliefert.

©Sunny Home & Horses

Sunny Home & Horses GmbH, Saarpfalz Park 312, 66450 Bexbach
Tel 0 68 26 – 9 30 95 09, Mobil 01 76 32 93 52 69
kontakt@sunhor.de, www.sunhor.de

SDG 12: „Nachhaltiger Konsum“

Die Weltgemeinschaft verfolgt mit der „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ 17 globale Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs). Weltweit soll ein menschenwürdiges Leben ermöglicht und die Natur geschont werden. Alle müssen „umschwenken“ und handeln.

Auch im UNESCO-Biosphärenreservat sind die 17 Ziele ein wichtiger Orientierungsrahmen. Beim Nachhaltigkeitsziel 12 geht es konkret um Konsum und Produktion: Bis 2030 soll eine nachhaltige Bewirtschaftung und effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen erreicht werden. Die Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe z.B. mit dem Bliesgau-Regal und dem Partnernetzwerk sind wichtige Maßnahmen für eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion, die sich für die heimischen Betriebe bei uns lohnen, aber auch die Ressourcen in anderen Ländern der Welt schonen.

Sie wollen mehr über die SDGs und Zusammenhänge zum Biosphärenreservat Bliesgau erfahren?

Schauen Sie gerne vorbei unter
www.biosphaere-bliesgau.eu.

©Peter Lupp

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

Bioland

Biohonig Wenzel und Bliesgau-Honig

Die fleißigen Bienenvölker der Bioland-Imkerei Wenzel erzeugen im Bliesgau den Blütenhonig aus den Streuobstwiesen, den weißen Rapshonig, den milden, fast durchsichtigen Akazienhonig, den aromatischen Sommerblütenhonig und den kräftigen Lindenhonig. So bestäuben die Bienen die Blühpflanzen in unserer schönen Region und tragen zum Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft bei. In den Edelkastanienwäldern in der Pfalz entsteht der feinherbe Honig aus der Edelkastanie und in den Vogesen sammeln sie den würzigen Wald- und Tannenhonig.

In Bioläden, Reformhäusern und im Lebensmitteleinzelhandel erhalten Sie den Honig von Biohonig Wenzel. Im Hofladen in Blieskastel-Seelbach gibt es zusätzlich zum Honig viele weitere Bienenprodukte wie Propolis, Bienenkosmetika, Met und weitere Honiggetränke, Honigleckereien und zahlreiche Köstlichkeiten aus der Biosphärenregion Bliegau. Mit individuellen Geschenkkörben können Sie nachhaltig schenken.

©Biohonig Wenzel

Die aktuellen Öffnungszeiten Freitags und Samstags entnehmen Sie bitte der Homepage.

Biohonig Wenzel und Bliesgau-Honig
Aßweiler Straße 32
66440 Blieskastel
Tel 0 68 42 – 93 03 41

info@bliesgau-honig.de
www.biohonig-wenzel.de

Bio Honig Wenzel

Landwirtschaf(f)t Vielfalt

Seit einigen Jahren engagieren sich Landwirte im Rahmen eines Projekts zur Förderung der biologischen Vielfalt auf landwirtschaftlichen Flächen.
Dazu gehören Felder mit Lerchenfenstern, Wiesen, die später oder nur teilweise gemäht werden, aber auch Blühflächen auf Äckern, die den Großteil der mehrere Hektar großen Projektflächen ausmachen.

Welchen wichtigen Beitrag das Projekt leistet, wurde auf einer Blühfläche bei Webenheim, die schon im zweiten Jahr stand, gezeigt: Hier wurde nämlich die Malveneule gefunden, ein tagaktiver Nachtfalter, der vorher noch nie im Saarland beobachtet wurde. „Dies ist ein wunderbarer Erfolg des Programms „Landwirtschaf(f)t Vielfalt“ des Biosphärenzweckverbandes und vor allem auch ein bedeutender Erfolg der Landwirt*innen, die mitmachen und zeigen können, dass sie mit einer naturverträglichen Art der Bewirtschaftung einen ganz wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt auch im Agrarbereich leisten und leisten können“, wertet Dr. Gerhard Mörsch, der Geschäftsführer des Biosphärenzweckverbandes.

Mehr Informationen unter: www.biosphaere-bliesgau.eu

©Anita Naumann

Meine Biosphäre Bliesgau.
Einzigartig vielfältig.

©Anita Naumann

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

Bioland

Bäckerei König

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 Partner*innen und regionalen Betrieben. Das große Engagement für die Region zeigt sich in der täglichen Arbeit. Bei der Herstellung der Produkte wird eng mit regionalen Produzent*innen zusammengearbeitet. So wird Getreide von regionalen Bioland-Höfen verarbeitet und auf qualitativ hochwertige Produkte gesetzt.

Bäckerei König, Am Mühlwald 1, 66386 St. Ingbert
Tel 0 68 94 – 46 02, koenigmail9@t-online.de

Bäckerei Lenert

Die Bäckerei Lenert ist eine traditionell arbeitende Handwerksbäckerei aus dem Bliesgau. Seit 1928 finden Feinschmecker*innen den Weg in diese Bäckerei. Traditionelles Handwerk sowie die Verwendung bester Rohstoffe, die so weit wie möglich vor Ort aus der Region bezogen werden, zeichnen die Backwaren aus. Sie finden das Sortiment in den Filialen im Bliesgau. Die Bäckerei Lenert und ihre Cafés freuen sich über Ihren Besuch!

Bäckerei Lenert
Auf Scharlen 3a, 66440 Blieskastel, Tel 0 68 42 – 92 17 003
backstube@baeckerei-lenert.de, www.baeckerei-lenert.de

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

Metzgerei Petermann

Die Metzgerei Petermann gehört laut „Feinschmecker“ zu den besten 500 Metzgereien Deutschlands. Thomas Petermann ist der erste Fleischsommelier des Saarlandes und produziert 98% der Waren selbst. Dabei wird großer Wert daraufgelegt, dass die komplett verarbeiteten Tiere aus der Region stammen. Zur Wahl stehen dabei Fleisch und Wurst von Schwein, Rind, Lamm und Wild. Zukauf, z. B. von Freilaufgeflügel aus dem Biosphärenreservat Schwäbische Alb.

Metzgerei Petermann, Hauptstraße 65, 66386 St. Ingbert
Tel 0 68 94 – 67 70, Fax 0 68 94 – 96 64 05
info@metzgerei-petermann.com, www.metzgerei-petermann.de

Bio-Metzgerei Weller

Seit 1987 arbeitet die Familie Weller nach den Richtlinien von Bioland. Hier werden Rinder und Kälber aus dem Bliesgau geschlachtet und verarbeitet. Der Verkauf und die Produktionsstätte befinden sich in Seelbach. Alle Wurst- und Fleischwaren werden mit Bio-Gewürzen und ohne Phosphat und Nitritpökelsalz hergestellt. Neben dem großen Angebot an Frischfleisch, -wurst und Salami, gibt es auch noch weitere Produkte aus der Biosphäre.

Bio-Metzgerei Weller, Aßweilerstraße 30, 66440 Blieskastel
Tel 0 68 03 – 14 24, Fax 0 68 03 – 39 17 30
info@bio-metzgerei-weller.de, www.bio-metzgerei-weller.de

Bioland

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

©Sandra Woll

Sanfte Kraft,
Praxis für Ayurveda Medizin & Naturheilkunde

Seit 20 Jahren ist Frau Woll als Heilpraktikerin in Sankt Ingbert tätig. Ihre Behandlungsschwerpunkte liegen im Bereich Ayurveda Medizin und Naturheilkunde, z. B. Ayurvedische Ölbehandlungen, Kräutermassagen, Stirngüsse unter Verwendung regionaler Öle und Kräuter sowie Ernährungsberatung und Mental Coaching.
Als Mitglied des „Arbeitskreises Gesundheit“ bietet sie zudem Veranstaltungen zum Thema körperliche und geistige Gesundheit an.

Sanfte Kraft, Gerstbuschstraße 58, 66386 Sankt Ingbert
Tel 0 68 94 – 88 97 47, www.sanfte-kraft.de, info@sanfte-kraft.de

Doris Kratkey

Die Kosmetik und Seifen von Doris Kratkey sind hochwertige, reine Naturprodukte, entwickelt und hergestellt mit viel Liebe zum Detail. Die pflanzlichen Rohstoffe wachsen in der Biosphäre, verfeinert werden die Produkte durch Blütendüfte, Duftkräuter und pflegende Substanzen aus anderen Biosphärenreservaten der Welt. In ihren Seifen wird zusätzlich Bio-Karité-Butter aus fairem Handel verwendet, was die Seifen zu einem einzigartigen Qualitätsprodukt werden lässt.

©Manuela Meyer

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

©Manuela Meyer

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Holzkunst Meisel Ralf

Es braucht nur Minuten und ein Meisel-Kreisel verlässt unter staunenden Augen die Drechselbank. Ob Zuhause oder auf Märkten kann man die Bearbeitung von heimischen Hölzern bestaunen. Wer möchte, kann auch gerne einen Schnupperkurs besuchen. Pfeffermühle, Muskatmühle, Schalen, Wein- und Sektkorken aber auch Mönche zu den drei Klöstern in der Biosphäre Bliesgau, die Auswahl ist groß. Besuchen Sie Holzkunst Meisel und tauchen Sie in die Welt des Drechselns ein.

Holzkunst Meisel Ralf, Limbacherstraße 35, 66424 Homburg
Tel 0 68 48 – 18 13, ralf-meisel@web.de

Kräuter & Co.

In ihrer Naturwerkstatt näht Christine Littig in liebevoller Handarbeit Wohlfühlprodukte aus der Natur. Das sind Kräuter-, Spelzen-, Körner- und Zirbenholzkissen sowie herzige Lavendeldekorationen und Taschen. Die Füllstoffe soweit möglich aus der Region und aus biologischem Anbau, die Kräuter z. T. aus dem eigenen Garten und eine große Auswahl an Bio-Baumwollstoffen, darauf wird Wert gelegt. Natürlichkeit in ansprechendem Design, da sind Wohlfühlmomente garantiert!

©Manuela Meyer

Kräuter & Co.
Lambsborner Straße 4, 66892 Vogelbach, Tel 0 63 72 - 99 42 94
kraeuterundco@web.de, www.kraeuterundco.de

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

©LuxusGut

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

LuxusGut – DIE feine Bio-GenussManufaktur

In der BIO-zertifizierten GenussManufaktur „LuxusGut“ aus der Biosphärenstadt St. Ingbert entsteht mit viel Kreativität und Herz eine Auswahl von mittlerweile über 80 außergewöhnlichen Feinkost-Leckereien.
Bei der Herstellung spielt selbstverständlich Nachhaltigkeit, Regionalität, Bioqualität und insbesondere der Verzicht auf künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe eine große Rolle. In den Regalen der GenussManufaktur findet man ein umfassendes Potpourri an Feinkost-Leckereien von süß bis herzhaft, würzig oder salzig, mild bis scharf, die jeden Gourmetgaumen erfreuen. Traditionelle Herstellung in kleinen Mengen ohne industrielle Überproduktionen als echter Manufakturbetrieb zeichnet LuxusGut aus.

100% HANDMADE in BIOsphäre Bliesgau

Kreativität findet man bei LuxusGut nicht nur im Kochtopf und bei Rezeptkreationen, sondern auch beim liebevollen Verpacken kulinarischer Geschenke zu jedem Anlass. Nicht nur direkt in der Manufaktur kann man bei „LuxusGut“ einkaufen, sondern auch samstags auf dem wunderschönen St. Ingberter Wochenmarkt oder 24/7 im Online-Shop.

©LuxusGut

LuxusGut – DIE feine Bio-GenussManufaktur
Eichendorffstraße 8
66386 St. Ingbert
Tel 0 68 94 – 88 82 82, Fax 0 68 94 – 88 82 81

info@luxusgut.bio
www.luxusgut.bio

LuxusGut Sankt Ingbert
DIE feine Bio-GenussManufaktur
LUXUSGUT.BIO

©Manuela Meyer

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

MaLi’s Délices Gourmetmanufaktur

Christel Breyer stellt in ihrer kleinen Manufaktur kreative Leckereien her. Unweit der französischen Grenze produziert sie anspruchsvolle, handgemachte Fruchtprodukte. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, wobei Bio- als auch regionale Erzeugnisse aus der Biosphäre Bliesgau den Vortritt erhalten. Außer Fruchtaufstrichen und Likören hat MaLi’s Délices auch Chutneys, Relish und Pesti im Programm. Seit März 2022 ist der Betrieb biozertifiziert.

MaLi’s Délices Gourmetmanufaktur
Gut Hartungshof 6, 66271 Kleinblittersdorf
Tel 0 68 05 – 6 00 70 63, info@malis-dèlices.de, www.malis-delices.de

MaLi’s DÉLICES Gourmet-Manufaktur

italianDelight Pastamanufaktur

Ganz nach dem Motto: „eat pasta, be happy“, stellt Tina Bonaffini Caputo in ihrer kleinen Pastamanufaktur raffinierte Kreationen aus regionalen Zutaten her. Fleisch, Gemüse und Obst kommen direkt vom Bio-Bauern. Zu den Spezialitäten zählen sicherlich die SaarlandRavioli und die Bliesgau Gelbweizen Conchiglie, beide 100% regional! Das Sortiment umfasst neben frischer Pasta auch selbstgemachte Soßen, hochwertige Öle, Balsamicos, Weine und vieles Mehr.

©Bonaffini Caputo

italianDelight Pastamanufaktur
Mainzer Str. 107, 66121 Saarbrücken, Tel 06 81 – 93 28 98 28
info@pastamanufaktur-sb.de, www.pastamanufaktur-sb.de

italian Delight Pastamanufaktur

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

©Anita Naumann

Manufakturen Rosenhof

Unter dem Dach des Rosenhof in Einöd haben sich einige Biosphären-Akteure zusammengefunden und einen Hofladen eröffnet. Sie bieten eine abwechslungsreiche Palette an Produkten aus dem Bliesgau. In den Räumlichkeiten werden Seifen-Workshops und Kochevents mit Wildkräutern und -gemüse angeboten. Ein Ausflug auf den schön gelegenen Rosenhof lohnt sich, gerne auf eine Tasse Fairtrade-Kaffee, ein Glas Apfelsaft oder -secco.

Manufakturen Rosenhof, Rosenhof 1, 66424 Homburg
Tel 0 68 41 – 1 72 11 91, Mobil 01 71 – 6 82 53 39

Doris Kratkey

Doris Kratkey stellt Kräuter- & Peperoni-Öle sowie Apfelessig aus dem Wein des Bliesgau-Apfelsaftes her. Er wird nicht geschwefelt bzw. konserviert, zudem ist er vegan. In der Volksmedizin ist seit Hippokrates, Hieronymus Bock oder Hildegard von Bingen die gesundheitsfördernde Wirkung von naturreinem Apfelessig bekannt. Die Essige gibt es zusätzlich in den Sorten Honig, Kräuter, Estragon, Rosmarin und Brennnessel aus kontrolliert biologischem Anbau.

©Manuela Meyer

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

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

© Saarpfalz-Touristik, Manuela Meyer

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

©Heimatquelle

PARTNER

Biosphärenreservat Bliesgau

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 „Wasserpfennig" (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 dieses Biosphärenwassers – Sie können es schmecken, mit jedem Schluck!

Orte, an welchen Sie Heimatquelle genießen können, finden Sie auf der Webseite www.heimatquelle.bio!

©Heimatquelle

Heimatquelle
Schwarzeich 1a
66117 Saarbrücken
Tel 06 81 - 3 20 50

info@heimatquelle.bio
www.heimatquelle.bio

HEIMATQUELLE

Weinbauteam Reinheim

©Manfred Holz

Bereits seit dem Mittelalter wird Wein in Reinheim angebaut, wie Schriftstücke aus dem Jahr 1525 belegen. Um die Tradition des Weinbaus im Bliesgau wieder aufleben zu lassen, gründeten Weinbauinteressierte 2013 das Weinbauteam Reinheim. Das Team pflanzte, mit der fachlichen und finanziellen Unterstützung von Winzermeister Ralf Steffen aus Trittenheim, einen Weinberg zwischen Reinheim und Gersheim. In mühevoller Handarbeit wurden 918 Rebstöcke der Sorte Sauvignon Blanc, prädestiniert für den dortigen Boden aus Kalkmergel, gepflanzt. Durch den großen Erfolg inspiriert, wurde 2019 ein weiterer Weinberg mit rund 2.200 Rebstöcken der Sorte Weißburgunder bepflanzt.

Der Bliesgau-Weinbau demonstriert die Tugenden des naturnahen und ökologischen Anbaus: lebendig, spritzig und fruchtig-frisch wie Expertisen von Weinsommeliers bestätigen. Mittlerweile finden die Weine Einzug in die saarländische Spitzen- und Sternegastronomie.

Wohl bekomm's!

Mehr Informationen und Kontakt zum
Weinbauteam Reinheim (Bild oben) erhalten Sie unter
www.wein-reinheim.de oder info@wein-reinheim.de

sowie zum Winzermeister und Erzeuger
des Biosphärenweins Ralf Steffen (Bild unten) unter
www.steffenhof.de oder ralfsteffen@steffenhof.de

©Holz-Marketing Eppelborn

©Blackriver Gin

Blackriver Gin GmbH

Blackriver Gin ist der erste Bio Gin aus dem Bliesgau. Die Gründer Christian Ehrhardt und Christian Hurth haben einen Gin kreiert, der ihre eigenen Werte widerspiegelt: Regionalität, Nachhaltigkeit und Heimatverbundenheit. Der Gin überzeugt durch eine Verbindung von Kräutern wie Rosmarin, Apfelminze und Spitzwegerich sowie fruchtigen Bestandteilen aus Beeren und der Note von Wacholder. Angenehm mild und langanhaltend im Abgang mit einer brillanten Farbe: zartes Violett mit einem Hauch Rosé.

Blackriver Gin GmbH, Eisenbahnstraße 3, 66424 Homburg
Tel 0 68 41 – 97 8 48 98 25, info@blackriver-gin.de, www.blackriver-gin.de

Obstbau und Getränkevertrieb Petra Hegmann

Der Betrieb verarbeitet Streuobst aus eigenem Anbau und von Partnern aus der Biosphäre Bliesgau zu schmackhaften Produkten wie Säften aus Äpfeln, Birnen oder Quitten, Apfelsecco und -wein. Durch die Nutzung und Pflege der Streuobstbestände wird erfolgreich zum Erhalt der artenreichen Streuobstwiesen und alten Obstsorten beigetragen. Die Produkte finden Sie in Hofläden, auf dem Wochenmarkt an der Ludwigskirche in Saarbrücken und an den Standorten des Bliesgau-Regals.

©Hegmann

Obstbau und Getränkevertrieb Petra Hegmann
Blumenstraße 22, 66453 Gersheim, Tel 0 68 43 – 90 26 36
Fax 0 69 43 – 90 26 37, petra-wolfgang-hegmann@t-online.de

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

©Destillerei Blum

Destillerie Blum

In der Destillerie Blum in Ballweiler stellt Hans-Michael Blum auf traditionelle Art köstliche Obstbrände, fruchtige Liköre und hochwertige Essige her. Oberste Prämisse bei uns ist, dass das verwendete Obst natürlich gereift und unbehandelt überwiegend aus eigenen Streuobstwiesen stammt. Auch der jährliche Witterungsverlauf spielt in die Aromakomponenten mit ein, was die Erzeugnisse einzigartig im Geschmack werden lässt.

Destillerie Blum, Biesinger Straße 69a u. 71a, 66440 Blieskastel
Tel 0 68 42 – 53 60 47, info@destillerie-blum.de, www.destillerie-blum.de

Edelbrennerei Keßler

In der Edelbrennerei Keßler wird Obst aus dem eigenen Garten sowie in der Biosphäre Bliesgau gesammelte Wildfrüchte zu edlen Destillaten und köstlichen Likören verarbeitet. In der Herstellung wird dabei großer Wert darauf gelegt, dass das einzigartige Aroma der Früchte aus der Region erhalten bleibt und den Kund*innen auf diesem Weg nähergebracht werden kann. Die Edelbrennerei Keßler wünscht angenehme Stunden mit den edlen Tropfen des Hauses.

©Peter Gaschott

Edelbrennerei Keßler, Bruchbergstraße 8a, 66440 Blieskastel, Tel 0 68 42 – 16 08
hubertus.kessler@yahoo.de, www.edelbrennerei-kessler.de

midi Restaurant & Markt

„Das hat Biosphäre!“
Erleben Sie regionale, saisonale Vielfalt auf neue Weise. Die Kombination aus einem modernen, authentischen À-la-carte-Restaurant und einem regionalen Biosphären-markt macht das midi einzigartig im Bliesgau und darüber hinaus. Frische, saisonale Zutaten werden von Küchenchef Peter Wirbel neu interpretiert, ohne dabei das richtige Maß an vertrauten Aromen zu verlieren.

Fühlen Sie sich wohl im schönen Ambiente und lassen Sie sich verwöhnen!
Reservierung erbeten.

midi Restaurant & Markt
der pirrung mensa vitae GmbH
Ernst-Heckel-Str. 4, St. Ingbert
Tel 0 68 94 – 9 29 94 23

info@midi-restaurant.de
www.midi-restaurant.de/
www.opentable.de/r/midi-sankt-ingbert
www.instagram.com/midi_bliesgau
www.facebook.com/midibliesgau

midi
Restaurant & Markt
Gutes aus dem Bliesgau

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Bliesgau-Walnuss-Initiative

Denkt man an Walnüsse, denkt man meist an das Perigord oder das Elsass. Nicht allen ist bekannt, dass im Bliesgau eine stattliche Zahl von Walnussbäumen wachsen. An diese Besonderheit erinnert alljährlich das Bliesgau-Walnussfest. Köstliches und prämiertes Walnussöl und Walnusspesto aus heimischen Sammlungen ist in der Bliesgau-Ölmühle erhältlich.
Besitzer von Walnussbäumen dürfen dort ihre geknackten Walnüsse für eigenes Walnussöl vorbeibringen. Bei Interesse berät die Bliesgau-Ölmühle gerne.

Bliesgau-Ölmühle GbR
Gut Hartungshof 7, 66271 Kleinblittersdorf, Tel/Fax 0 68 05 – 9 29 80 85
bliesgauoele@web.de, www.bliesgauoele.de, www.leindotter.de

Bliesgau Ölmühle

Henry‘s Eismanufaktur

Henry‘s Eismanufaktur produziert in Handarbeit Speiseeis ohne künstliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Das Sortiment besteht zu 50% aus Milcheis mit Milch von der Bliesgau-Molkerei. Die Sorbets werden aus möglichst regionalen und saisonalen Früchten hergestellt. Neben der Eisdiele in Saarbrücken und dem Eisauto, welches auch auf Veranstaltungen im Bliesgau zu finden ist, beliefert Henry‘s auch die Gastronomie und den lokalen Einzelhandel. Ein Eis geht immer!

Henry‘s Eismanufaktur
Eisdiele Kappenstraße 1, 66111 Saarbrücken, Tel 06 81 – 93 87 72 07
info@henrys-eismanufaktur.de, www.henrys-eismanufaktur.de

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Jungholzhütte

Im Wald hoch über Bebelsheim, im Sommer mit großem Biergarten, im Winter vor dem prasselnden Kamin, im Frühjahr zu Aktionen rund um den Bärlauch. Hier ist regionale Küche zuhause, Hausmannskost mit Produkten direkt von den Erzeugerbetrieben. Aber auch Besonderheiten wie der Bliesgau-Burger, Bliesgau-Tofu oder viele selbst hergestellte Wurstspezialitäten, Weine aus dem Bliesgau oder Bier der Traditionsbrauerei Bruch.
Die Jungholzhütte lebt Biosphäre!

Jungholzhütte, Reinheimerstraße 99, 66399 Mandelbachtal
Tel 01 76 - 40 03 40 86, info@jungholzhuette.de, www.jungholzhuette.de

Hotel-Restaurant Hubertushof Born

Das familiär geführte Haus am Waldrand, mitten im Grünen und mit einem herrlichen Panoramablick, bietet eine große Auswahl an Speisen aus frischen, regionalen Zutaten. Spezialitäten sind selbstgebackenes Brot aus Bliesgau-Mehl und Wild aus heimischen Wäldern. Außerdem werden regelmäßig regionale Events, insbesondere an Wochenenden und Feiertagen und spezielle Aktionen wie die Wildwochen im Mai und November geboten.

Hotel-Restaurant Hubertushof Born
Kirschendell 32, 66440 Blieskastel-Niederwürzbach, Tel 0 68 42 – 65 44
hubertushof.born@t-online.de, www.hubertushof-born.de

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Restaurant „Zum Pferchtal“

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.

Restaurant „Zum Pferchtal“, Pferchtal 1, 66440 Blieskastel
Tel 0 68 42 – 46 87, Mail@Pferchtal.de, www.Pferchtal.de

Pirrung FEINE FESTE

Das Pirrung-FEINE-FESTE-Catering für private und geschäftliche Feiern und Events, in der St. Ingberter Pirrung-Küche, inmitten des Biosphärenreservats, kreiert und gekocht.
Alles mit besten Produkten und viel handwerklicher Arbeit produziert.
So gibt es z.B. ein Biosphären-Buffet mit besten Zutaten aus der Biosphäre Bliesgau.

Pirrung FEINE FESTE der pirrung mensa vitae GmbH
Ernst-Heckel-Straße 4, 66386 St. Ingbert, Tel 0 68 94 – 92 99 40
Fax 0 68 94 – 92 99 4 20, info@feine-feste.eu, www.feine-feste.eu

©Manuela Meyer

Mehr Solarenergie für die Biosphäre

Dachflächen bieten auch in unserer Region noch ein großes Potenzial zur Installation von Solaranlagen. Damit sich Hauseigentümer*innen besser informieren können, ob ihr eigenes Wohngebäude für eine Solaranlage geeignet ist, hat der Biosphärenzweckverband Bliesgau ein Solardachkataster in Auftrag gegeben und stellt dieses Interessierten kostenfrei zur Verfügung.

Mehr Informationen unter
www.solarkataster-bliesgau.eu

ZENAPA

Funded by

Digitaler Bliesgau-Veranstaltungskalender

Das Angebot ist regional, besonders und lebendig:
Ob Führungen in kleinen Gruppen, Kurse zum Kräuter Kennenlernen und Verarbeiten, Vorträge, Kochkurse mit regionalen Zutaten, Seifenworkshops uvm. Events und Veranstaltungen der Akteur*innen sind online zu finden.

Alle Termine finden Sie unter
www.biosphaere.bliesgau.eu/veranstaltungen

Biosphärenreservat Bliesgau

©Manuela Meyer

start-werbeagentur.de

SAARLAND

Natur erleben im Biosphärenreservat Bliesgau

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

Der Saarpfalz-Kreis
Die Saarpfalz-Touristik

Bliesgau Kiste – Erika Schunck

Die Bliesgau Kiste von Erika Schunck ist ein individuelles Geschenk mit regionalem Charme. Eine vielfältige, breite Palette an regionalen Produkten und Geschmacksrichtungen quer durch den Bliesgau stehen zur Verfügung. Garantiert finden Sie für jede Vorliebe und jeden Anlass etwas passendes. So verschenken Sie ein Stück besondere Heimat, welche auch noch gut schmeckt. Preise je nach Umfang, Anlass und Vorliebe variabel.

Bliesgau Kiste – Erika Schunck, Kaiserstraße 1, 66440 Blieskastel
Tel 0 68 42 – 56 97, Mobil 01 76 – 83 00 09 38, familie.schunck@gmx.de

Moser – Genuss vom Feinsten

Das Ladengeschäft von Familie Moser in der Blieskasteler Altstadt ist die Anlaufstelle, wenn es um kulinarische Köstlichkeiten geht. Neben einer Vielzahl von Produkten aus dem Bliesgau werden z. B. auch Weine und Olivenöl vom Gardasee, sowie aus dem Biosphärenreservat Ebro Delta in Spanien angeboten. Dabei wird stets besonderes Augenmerk auf nachhaltig erzeugte Produkte gelegt.
Besuchen Sie Moser – Genuss vom Feinsten.

Moser – Genuss vom Feinsten
Alte Marktstraße 1a, 66440 Blieskastel, Tel 0 68 42 – 9 21 77 80
moser@genuss-vom-feinsten.de, www.genuss-vom-feinsten.de

MOSER Genuss vom Feinsten

PARTNER
Biosphärenreservat Bliesgau

Gut, dass es im Saarland Menschen gibt, die aus regionalen Produkten echte Gaumenfreuden zaubern!

Die Genuss Region Saarland vereint neben heimischen Gastronomen auch landwirtschaftliche Betriebe und Manufakturen, Käsereien, Brennereien und Weingüter. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass Regionales, Traditionelles und auch Innovatives immer frisch als Genusserlebnis auf den Tisch kommt.

Eine aktuelle Auflistung aller Partner und kulinarischer Veranstaltungen finden Sie unter
www.genuss.saarland

SAARLAND
GENUSS REGION

©Biosphärenzweckverband Bliesgau

Ihre Unterstützung ist gefragt!

Engagement als Händler*in

Für Handel und Gastronomie ist es wichtig, einen zentralen Ansprechpartner für ihre Bestellungen zu haben. Seit Januar 2020 ist die Logistik in den Händen des christlichen Jugenddorfwerks (CJD). Das CJD Homburg/Saar ist seit 40 Jahren fest im Saarpfalz-Kreis verankert und bietet nun mit der Logistik der Bliesgau-Produkte jugendlichen Auszubildenden eine Möglichkeit zur handlungsorientierten und betriebsnahen Ausbildung in mehreren Bereichen. Durch das CJD schließt sich der Nachhaltigkeitskreis mit seinen Themen Ökologie, Ökonomie und Soziales.

Sie sind Händler*in, Gastronom*in oder Wiederverkäufer*in und möchten Ihren Kund*innen Produkte des Bliesgau-Regals anbieten?

CJD Homburg/Saar gGmbH, Einöder Straße 80, 66424 Homburg/Saar
bliesgau.produkte@cjd.de, Fax 0 68 41 – 69 17 78
Ansprechpartner beim CJD:
Norbert Schoder: Tel 0 68 41 – 69 12 80, Sabrina Prior: Tel 0 68 41 – 69 12 87

Biosphärenreservat Bliesgau

©Manuela Meyer

Engagement als Verbraucher*in

Wenn Sie als Verbraucher*in die Initiative der Regionalvermarktung im Biosphärenreservat Bliesgau aktiv unterstützen möchten, kaufen Sie Produkte aus der Region!

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!

Biosphärenzweckverband Bliesgau
Caroline Mongin, Tel 0 68 42 – 9 60 09 14, Fax 0 68 42 – 9 60 09 29
c.mongin@biosphaere-bliesgau.eu

Gemeinsam für den Saarpfalz-Kreis!

Benötigst Du Unterstützung für Deinen Verein oder Dein soziales Projekt? Oder möchtest Du durch eine Spende helfen?

Auf **WirWunder** kommt beides zusammen. Jetzt mit wenigen Klicks registrieren oder spenden: **www.wirwunder.de/saarpfalz**.

WIRWUNDER

betterplace.org

Kreissparkasse
Saarpfalz