

Grenzüberschreitende Zusammenarbeit



eine Initiative des
BliesgauKultur e. V.
www.bliesgaulammwochen.de

Die BLIESGAU LAMMWOCHEN nutzen unterschiedliche regionale Identitäten und Traditionen der KochKunst in der Großregion. Es ist ein grenzüberschreitendes Zusammenspiel von Spitzenköchen im Saarland, in Rheinland-Pfalz und Lothringen.



Auberge Saint-Walfrid¹ und
Brasserie du Casino²
Stéphane Schneider
1 Michelin Stern, ²Bib Gourmand
158, rue de Grosbliederstroff
²4, rue du Colonel Edouard Cazal
F-57200 Sarreguemines
¹Telefon 0033 (0) 387 984375
²Telefon 0033 (0) 387 095978
www.stwalfrid.fr
www.brasserie-du-casino.com



Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
Restaurants Esslibris und Landhaus
Jürgen Süs
Fasanerie 1
D-66482 Zweibrücken
Telefon 0049 (0) 6332 9730
www.landschloss-fasanerie.com

Restaurants der Bliesgau Lammwochen

08. bis 17. Oktober 2021

Merken Sie sich den Termin vor!

Jedes Restaurant bietet Menüs, kreative Einzelgerichte sowie Abende mit Begleitprogramm. Genaue Informationen bieten: die Webseite www.bliesgaulammwochen.de, facebook.com/Bliesgau-Lammwochen-2369508136651425 und die teilnehmenden Restaurants.



Restaurant L'Argousier
Jonathan Birkenstock
Bib Gourmand
1, rue de Sarreguemines
F-57720 Volmunster
Telefon 0033 (0) 387 962899
www.largousier.fr



Restaurant Die Alte Brauerei
Eric Dauphin
Maître de cuisinier de France,
Bib Gourmand
Kaiserstraße 101
D-66386 St. Ingbert
Telefon 0049 (0) 6894 92860
www.diealtebrauerei.com

Philosophie

Während der BliesgauLammwochen werden von den Köchen ausschließlich Lämmer der Rasse Merino-Landschafe angeboten. Die Tiere wachsen beim BioSchäfer im Bliesgau artgerecht auf, regionaler geht nicht. Es geht um LEBENSMITTEL, um ihre Wertschätzung, Wissen um und Respekt für die Herstellung und Entstehung. Dies ist mehr als ERNÄHRUNG.



Wern's Mühle
Markus Keller
Gewinner Genuss-Gastwirt Saarland 2017
Slow Food Chef Alliance
Brückenstraße 37
D-66564 Ottweiler-Fürth
Telefon 0049 (0) 6858 6999211
www.werns-muehle.de



Gräfinthaler Hof
Jörg Künzer
Bib Gourmand
Gewinner Genuss-Gastwirt Saarland 2016
Gräfinthal 6
D-66399 Mandelbachtal
Telefon 0049 (0) 6804 91100
www.graefinthal-hof.de

KochKunst

From nose to tail

Verwendet werden ganze Tiere, nicht nur Edelteile wie Keule und Rücken. Die Köche haben die kreative Aufgabe, auch aus den vermeintlich nicht so hochwertigen Teilen Geschmackvolles zu zaubern. So entstehen Füllungen, Würste, Schmorgerichte, Pralinen von Innereien, Schinken und vieles mehr.



Hämmerle's Restaurants, Barrique
und Landgenuss
Cliff Hämmerle
1 Michelin Stern, Bib Gourmand
Bliestalstraße 110a
D-66440 Blieskastel
Telefon 0049 (0) 6842 52142
www.haemmerles.de



Buchnas Landhotel Saarschleife
Christian Münch-Buchna
Grüner Michelin Stern
Gewinner Genuss-Gastwirt Saarland 2020
Cloefstraße 44
D-66693 Orscholz
Telefon 0049 (0) 6865 1790
www.hotel-saarschleife.de

