



Unser Herz für unsere Region.

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.

 **Kreissparkasse Saarpfalz**

Kreissparkasse Saarpfalz – Kooperationspartner der Biosphäre Bliesgau

Die Kreissparkasse Saarpfalz setzt sich aktiv für den Schutz und die Förderung des Biosphärenreservates Bliesgau ein. Durch nachhaltige Projekte und Partnerschaften mit lokalen Akteuren leistet das Kreditinstitut seinen Beitrag zur Bewahrung der wunderschönen Kulturlandschaft und der einzigartigen Natur in der Biosphäre Bliesgau. Ob durch die Unterstützung von Umweltinitiativen, Bildungsprojekten oder regionalen Veranstaltungen – das Engagement der Kreissparkasse stärkt nicht nur den Erhalt der Biosphäre, sondern auch die Lebensqualität in der Region. Darüber hinaus unterstützt die Kreissparkasse Saarpfalz die Menschen im Biosphärenreservat, indem sie lokale Initiativen und soziale Projekte fördert. Mit gezielten Zuschüssen, Partnerschaften und Förderungen bietet die Kreissparkasse Saarpfalz den Bewohnern und Vereinen in der Region wertvolle Unterstützung, um ihre Ideen und nachhaltigen Projekte zu verwirklichen.

Tafelsetze (Elke Birkelbach): Erntedankkorb vom Wirtlinger Hof von Gabi Hoffmann gestaltet.



Der Bliesgau-Einkaufsführer 2025



unesco
Biosphärenreservat

Biosphärenreservat Bliesgau



Herzlich willkommen im Bliesgau.

Der Bliesgau-Einkaufsführer gibt Ihnen einen hervorragenden Überblick über die abwechslungsreichen und vielfältigen Produkte im saarländischen Biosphärenreservat. Bei den Erzeugern handelt es sich oft um kleine oder mittelständische – zum Teil auch familiengeführte – Betriebe.

Sie produzieren hier vor Ort und liefern in kleinen Mengen. Anders als internationale Konzerne setzen sie nicht auf Massenproduktion, sondern auf qualitativ hochwertige Ware. Auch setzen sie bei der Vermarktung auf kurze, klimaschonende und nachhaltige Transportwege. Viele von ihnen verkaufen ihr Sortiment zudem im eigenen Hofladen. Unsere heimischen Produzenten engagieren sich mit viel Herzblut, sind fest in ihrer Heimat verortet und leisten einen wichtigen Beitrag, das natürliche und kulturelle Erbe in der Biosphäre zu bewahren.

Darüber hinaus schaffen sie Lebensqualität sowie regionale Identität. Sie stärken die regionale Wertschöpfung, schaffen

Arbeitsplätze und wirtschaften umweltfreundlich und nachhaltig.

Dieses Engagement ist unterstützenswert. Ich lade Sie daher ein, im Einkaufsführer zu stöbern: Machen Sie sich selbst ein Bild von der Vielfalt des regionalen Angebots und den Köstlichkeiten, die im Biosphärenreservat auf Sie warten! Ein Besuch im Bliesgau lohnt sich nicht nur wegen der malerischen Landschaft, sondern auch aus kulinarischer Sicht!

Petra Berg

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

Bliesgau-Einkaufsführer.

Wegweisend für die Region.

Der neue Bliesgau-Einkaufsführer ist ein praktischer Wegweiser für regionalen, bewussten Konsum und Ihre Eintrittskarte um den Bliesgau mit allen Sinnen zu entdecken.

Auch in seiner mittlerweile 8. Auflage zeigt er, wie lebendig und vielfältig das Netzwerk an Akteur*innen im Biosphärenreservat Bliesgau ist: von Produzent*innen und Gastronomiebetrieben über Vereine bis hin zur Logistik. Durch diese enge Zusammenarbeit entstehen immer wieder neue, hochwertige Erzeugnisse, die unsere Region bereichern. Finden können Sie diese Produkte in kleinen Hofläden, im Einzelhandel oder beim Direktverkauf – häufig präsentiert im

Bliesgau-Regal. Wer hier einkauft, investiert nicht nur in Qualität und Geschmack, sondern stärkt auch unsere heimische Wirtschaft und leistet einen Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Ganz im Sinne unserer

Biosphäre Bliesgau, denn hier wird im Einklang mit der Natur gelebt und gewirtschaftet.

Ich lade Sie herzlich ein: Nehmen Sie sich Zeit für diesen regionalen Einkaufsführer, lernen Sie unsere engagierten Akteur*innen kennen, entdecken Sie die Vielfalt unserer Region und genießen Sie mit einem guten Gefühl, was der Bliesgau zu bieten hat.

Frank John

Ihr Frank John
Landrat Saarpfalz-Kreis und Verbandsvorsteher
Biosphärenzweckverband Bliesgau





© Michel Schmitt

Inhaltsverzeichnis der Anbieter:

| | | | |
|---------------------------------------|----|--|----|
| Bliesgau Ölmühle GbR | 11 | DIE feine Bio-GenussManufaktur | 22 |
| Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof | 13 | italianDelight Pastamanufaktur | 23 |
| Grenzlandhof | 14 | MaLi's Délices Gourmetmanufaktur | 23 |
| Obstgarten der Familie Frumholtz | 14 | Fünfter Geschmack – Saarländische Edelpilzmanufaktur | 24 |
| Wintringer Hof | 15 | Weinbauteam Reinheim | 25 |
| Neue Haus Sonne gGmbH | 16 | Destillerie Blum | 25 |
| Doris Kratkey | 17 | midi Restaurant & Markt | 26 |
| Kartoffelhof Gortner | 17 | Henry's Eismanufaktur | 27 |
| Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof | 18 | Hotel-Restaurant Hubertushof Born | 27 |
| Biohonig Wenzel und Bliesgau-Honig | 19 | Moser – Genuss vom Feinsten | 28 |
| Bäckerei König | 20 | Bliesgau-Kiste – Erika Schunck | 28 |
| Bäckerei Heusser | 20 | Kräuter & Co. | 29 |
| Metzgerei Petermann | 21 | Holzkunst Meisel Ralf | 30 |
| pirring feine feste LuxusGut – | 21 | Biosphären-Holz-Manufaktur | 30 |

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
2025: 8. Auflage



© Elke Birkebach

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)



© Manuela Meyer

Leckere Biosphäre Bliesgau.

Mit der mittlerweile 8. Auflage des Bliesgau-Einkaufsführers möchten wir Ihnen das stets wachsende Netzwerk an Akteur*innen in der Region vorstellen. Auch dieses Mal erhalten Sie einen Überblick über die Erzeuger*innen, die 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.

www.biosphaere-bliesgau.eu/produkte

Das Bliesgau-Regal

„Aus der Region, für die Region“, dafür steht das Bliesgau-Regal, die gemeinsame Vermarktungsplattform für unsere Regionalvermarkter*innen.

Hier finden Sie eine große Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten sowie Erzeugnisse, die in der Region hergestellt werden. Viele davon sind außerdem mit den Siegeln von Bioland, Demeter oder dem EU-Biosiegel gekennzeichnet.

Wer zu diesen Produkten greift, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern auch der Wirtschaft im Biosphärenreservat Bliesgau.

www.biosphaere-bliesgau.eu/bliesgau-regal

Sie unterstützen damit die Wertschöpfung in der Region und helfen dank kurzer Transportwege die Umwelt zu entlasten. So werden nicht nur Lärm und Emissionen reduziert, sondern auch Natur und Klima geschont.

Die Bliesgau-Regale finden Sie in zahlreichen Geschäften in und rund um das Biosphärenreservat – vom Hofladen bis zum Supermarkt.

Bliesgau-Produkte erkennen Sie an folgendem Logo:



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 als Wertegemeinschaft für Nachhaltigkeit. Schon durch Ihre Mitgliedschaft zeigen Sie, dass Ihnen die nachhaltige Entwicklung Ihrer Heimat am Herzen liegt.

Ihr Mitgliedsbeitrag von 20 € im Jahr ist eine wichtige Unterstützung für die Arbeit des Vereins. Darüber hinaus können Sie auch selbst aktiv mitarbeiten – in verschiedenen Arbeitskreisen oder als Vorstandsmitglied. Gerne begrüßen wir auch Sponsoren von Projekten oder nehmen Spenden entgegen. Sprechen Sie uns an!



© Laura Henrich

BIOSPHERÄNVEREIN BLIESGAU

Biosphärenverein Bliesgau e.V.

Paradeplatz 4

66440 Blieskastel

Tel. 0 68 42 – 9 60 09 27, Mobil 0 176 – 41 84 35 80

geschaeftsstelle@biosphaerenverein.de

Biosphäre zum Mitmachen

„Als Ideenschmiede und Bürgerforum fördern wir nachhaltige Ideen und Projekte in unserer Region. Durch die konstruktive Auseinandersetzung mit den Akteur*innen des Biosphärenreservates entstehen Verständnis, Akzeptanz und neue Ideen. Wir sind politisch unabhängig und als gemeinnützig anerkannt.“

Torsten Czech, 1. Vorsitzender

Bliesgau Genuss e. V.

Bliesgau Genuss e. V. ist die Regionalvermarktungsinitiative in der Biosphäre Bliesgau. Heimische Produkte sind von unseren Tellern nicht mehr wegzudenken. Auch deshalb ist es das Ziel des Vereins, die Regional-



© Bliesgau Genuss e. V.

vermarktung im Biosphärenreservat Bliesgau als ein 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 voranzubringen.

Auch Sie können aktiv werden:

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

Bliesgau Genuss e. V.

Limbacherstraße 35, 66424 Homburg

Tel. 0 68 48 – 18 13

ralf-meisel@web.de

www.biosphaere-bliesgau.eu/bliesgau-genuss

Kurze Wege, langer Genuss

„Wir sind Anlaufstelle für Erzeuger*innen, Händler*innen, Gastronomie und andere Wiederverkäufer*innen. Unsere Betriebe erfüllen strenge Umweltstandards, nutzen regionale Rohstoffe und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe. So stärken wir das Bewusstsein für die Vorteile der heimischen Produkte.“

Ralf Meisel, 1. Vorsitzender





Bliesgau Weltacker e. V.

Der Bliesgau Weltacker bietet einen beeindruckenden Einblick in die Welt der nachhaltigen Landwirtschaft. Hier engagieren wir uns mit Leidenschaft für umweltfreundliche Praktiken, die nicht nur lokal, sondern auch global relevant sind. Wir sind stolz darauf, vielseitig zu sein, indem

wir innovative Lösungen für die Herausforderungen der heutigen Zeit anbieten. Lassen Sie sich inspirieren von unseren kreativen Projekten und der Anpassungsfähigkeit, die wir in einer sich ständig verändernden Welt zeigen.

Global denken, lokal handeln

„Wird die weltweite Ackerfläche gerecht auf alle Menschen verteilt, stehen jedem rechnerisch 2000 m² zur Verfügung. Alles, was uns nährt und versorgt, muss hier wachsen. Der Weltacker macht diese begrenzte Fläche sichtbar und zeigt, wie wir verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen können.“

Paula Jacob, 1. Vorsitzende

Bliesgau 2000m²
Weltacker
...mitten im Biosphärenreservat

Bliesgau Weltacker e. V.
hallo@bliesgauweltacker.eu
www.bliesgauweltacker.eu

Bliesgau Obst e. V.

Obstbäume gehören zum vertrauten Bild unserer Kulturlandschaft. Da sie locker in die Landschaft „gestreut“ sind, entstand zur Unterscheidung von geschlossenen Niederstamm-Obstanlagen der Begriff „Streuobstbau“. Kombiniert mit der Unternutzung als Dauergrünland etablierte sich der Begriff „Streuobstwiese“. Diese gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Die extensive Nutzung ohne chemische Pflanzenschutzmittel und synthetischen Dünger sichert vielen Pflanzen und Tieren das Überleben. Dieser Artenreichtum wird durch eine Vielfalt an Obstsorten ergänzt.

In der Biosphäre Bliesgau setzt sich seit 2005 der Verein „Bliesgau Obst e.V.“ für den Erhalt von Streuobstwiesen ein und zeigt, wie sie gepflegt werden müssen und genutzt werden

können. Dabei arbeitet der Verein mit Produzierenden der Region zusammen.

Bliesgau-Obst e.V.
Wolfharistraße 87
66440 Blieskastel-Wolfersheim
info@bliesgau-obst.de
www.bliesgau-obst.de



Schutz durch Nutzung

„Unser Ziel ist der gemeinnützige Natur- und Landschaftsschutz durch Erhaltung der landschaftsprägenden Streuobstwiesen, die regionale Nutzung des Obstes sowie die Durchführung umweltpädagogischer Maßnahmen zum Lebensraum Streuobstwiese. Wir möchten Obstbaumbesitzer*innen in die Lage versetzen, ihre Bäume wieder selbst zu pflegen.“

Axel Kammerer, 1. Vorsitzender





Wir lieben unsere Biosphäre Bliesgau und engagieren uns für unsere Heimat. Wir leben und arbeiten gerne hier und möchten unseren Beitrag dazu leisten, damit das künftig auch so bleibt! Deshalb sind wir Partner und identifizieren uns mit dem Leitbild sowie den Zielen unseres UNESCO-Biosphärenreservates. Wir laden Sie ein Ihre Freizeit genussreich und authentisch zu gestalten - bei einem Besuch in einem Hofladen, bei einer Alpaka-Tour, einem

Kräuterkurs, einem Besuch unserer Gastronomie mit regionaler Küche oder einer Übernachtung im urigen Bauernhaus – bei uns erleben Sie die Vielfalt der Biosphäre Bliesgau! Wir freuen uns auf Sie!

BIOSPÄHREN-PARTNER



www.biosphaere-bliesgau.eu/partner



Unser Engagement kommt von Herzen – für unsere Gäste und unsere Heimat!



Bliesgau Ölmühle GbR

Die Bliesgau Ölmühle spezialisiert sich auf den Anbau und die Herstellung von heimischen, schmackhaften und seltenen Speiseölen, kreativ komponierten Gewürz- und Kräuterölen sowie die Herstellung von saarländischem Senf. Manche Öle sind biozertifiziert. Ständig erschließen die Ölmüller weitere „Ölquellen“, wie das Drachenkopfföl.

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.



Bliesgau
Ölmühle

11

BIOSPÄHREN-PARTNER



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

DIE BIOSPHÄRE BLIESGAU ERFAHREN!

Mit dem gut ausgebauten Nahverkehrsnetz sind viele Partnerbetriebe und Highlights der Biosphäre Bliesgau umweltfreundlich erreichbar. So fährt z.B. der Biosphärenbus der Linie 501 täglich und stündlich von früh bis spät zwischen Homburg, Blieskastel, Gersheim und Kleinblittersdorf.

Ergänzt wird das Angebot durch viele weitere Regional-, Kreis-, Stadtbushlinien und den Flitsaar im Bickenalbtal. Alle Nahverkehrsmittel können mit den Tickets des saarVV oder dem Deutschlandticket genutzt werden.

**Steigen Sie ein und erfahren Sie
die Biosphäre Bliesgau neu!**

**Fahrplanauskünfte unter
www.saarfahrplan.de**



Bliesgau Öl- und Senfmühle Berghof

Hoch über dem Bliesgau und von der Sonne geküsst liegen die Felder des Berghofs 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 fürs Haustier), 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.

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

13



© Daniel Spohn

Grenzlandhof

GRENZLAND HOF

Fleisch von artgerecht gehaltenen Rindern 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. Die bekannte Reitschule des Grenzlandhofes bietet zudem Reitunterricht auf freundlichen Islandpferden sowie Tages- und Wanderritte. Die artgerechte Haltung der Pensionspferde hat dabei höchste Priorität.

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

BIOSPÄREN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau



© Grenzlandhof

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 Bio-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 Hofes 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-obersaar.de
www.wintringer-hof.de, www.landgasthaus.saarland

EINE EINRICHTUNG DER



Lebenshilfe Obere Saar
Vielfalt inklusive



WINTRINGER HOF
LEBENSILFEBERE SAAR



© Erich Jöckel



BIOSPÄREN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft

15



© Lebenshilfe Obere Saar e. V.

14



© Elke Birkebach

Obstgarten der Familie Frumholtz

Der Obstgarten der Familie Frumholtz liegt im lothringischen Ormersviller, direkt an der Grenze zum Biosphärenreservat Bliesgau. Hier gedeihen hochwertige Früchte wie Mirabellen, Zwetschgen und Äpfel. Im Direktverkauf vor Ort sowie auf Märkten in der Grenzregion bietet die Familie Frumholtz frisches Gemüse, Obst und traditionelle Produkte an - darunter hausgemachte Konfitüren, Latwerge und eingelegte Spezialitäten.

Le verger des frères Frumholtz
3 rue de l'église, 57720 Ormersviller (Frankreich)
Tel. +33 6 72 79 55 02, g.frumholtz@gmail.com





16



Neue Haus Sonne gGmbH

Der Neukahlenberger Hof wirtschaftet seit 1984, wie auch 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 werden 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 und das Gestalten der Landschaft geprägt. Der tägliche gemeinsame Erfolg ist das tragende 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



BIOSPÄREN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau 

Doris Kratkey

Doris Kratkey stellt 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.

Doris Kratkey
Blieskasteler Str. 89
66424 Homburg
Tel. 0 68 41 – 1 72 11 91
Mobil 01 71 – 6 82 53 39



17



Kartoffelhof Gortner

Der Kartoffelhof Gortner ist ein traditioneller Familienbetrieb in der Westpfalz. Ganzjährig bieten wir mehrere Kartoffelsorten von fest- bis mehligkochend an, angebaut nach den Richtlinien des integrierten Pflanzenbaus, ohne chemische Unkrautbekämpfung, Kraut abtötung oder keimhemmende Behandlung. Im Hofladen gibt es zudem saisonales Gemüse, hausgemachte Marmeladen, Eingelegtes aus Feld und Garten und Wildfleisch aus dem eigenen Revier. Eier, Nudeln, Honig, Äpfel und einiges mehr runden das Angebot ab.

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





18



Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof



Nordwestlich von Zweibrücken liegt der Freudenbergerhof mit seinem Erdbeer-Paradies. Fernab vom Verkehrslärm können Besucher*innen hier frisches Zweibrücker Obst genießen. Der Hof wird mittlerweile schon in der achten Generation bewirtschaftet.

Das saisonal wechselnde Obstsortiment umfasst frische Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Zwetschgen, Mirabellen und Äpfel. Erhältlich ist das Sortiment an den Verkaufsständen (saisonal), sowie direkt auf dem Hof – entweder selbst geerntet auf den Selbstpflückfeldern oder frisch gepflückt im Hofladen.

Darüber hinaus bietet der Hofladen eine breite Auswahl an weiteren regionalen Produkten von Erzeuger*innen aus der Umgebung: Eier, Milchprodukte, Öle, Essige, Eis, Nudeln, Marmelade, Säfte, Sirup und vieles mehr.

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



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 Biosphäre Bliesgau. Mit individuellen Geschenkkörben können Sie nachhaltig schenken.

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**



BIOSPÄREN-PARTNER



19



Bäckerei König

Die Bioland-zertifizierte Bäckerei in St. Ingbert bietet neben Backwaren auch noch weitere landwirtschaftliche Produkte wie Apfelsaft und Honig vom eigenen Bioland-Hof bei Zweibrücken an. Besonders wichtig ist die Zusammenarbeit mit Partner*innen und regionalen Betrieben. 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

BIOSPÄHÄREN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau



BÄCKEREI MICHAEL KÖNIG
König
REGIONALE QUALITÄT &
TRADITION SEIT 1850



© Manuela Meyer

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



© Metzgerei Petermann

20



Bäckerei Heusser

Im gemütlichen Laden direkt neben der Backstube der Bäckerei Heusser erwarten Sie frische Backwaren, die mit Liebe zubereitet wurden. Ganz im Stil eines „Tante-Emma-Ladens“ finden Sie hier nicht nur eine vielfältige Auswahl an Brot und Brötchen, sondern auch handverlesene regionale Produkte wie Eier und Honig. Weitere Artikel sind noch in Planung. Die Bäckerei Heusser freut sich auf den persönlichen Kontakt mit Ihnen und möchte, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Kommen Sie vorbei!

Bäckerei Heusser, Eckstr. 3, 66424 Homburg
Tel. 0 68 41 – 22 29, Mobil 01 52 – 26 62 12 36
baeckerei@heusserk.de, www.baeckerei-heusser.de



Bäckerei Heusser

© Bäckerei Heusser

21



© PIRRUNG

pirrung feine feste

Ob private Feier oder geschäftliches Event: pirrung feine feste steht für hochwertiges Catering mit regionalem Bezug und handwerklicher Leidenschaft. In unserer Küche in St. Ingbert – mitten im Biosphärenreservat Bliesgau – entstehen individuell abgestimmte Genusskonzepte. Wir verwenden beste Produkte, viele davon direkt aus der Region, und setzen auf sorgfältige Handarbeit. Besonders beliebt: unser Biosphären-Buffer, das mit ausgewählten Zutaten aus dem Bliesgau überzeugt.

pirrung feine feste der pirrung mensa vitae GmbH
Ernst-Heckel-Straße 4, 66386 St. Ingbert
Tel. 06894 92994-0, www.pirrung.de/feine-feste





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.

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

100 % HANDMADE in BIOSphäre Bliesgau

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

BIOSPHERÄN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau



italianDelight Pastamanufaktur

Ganz nach dem Motto: „eat pasta, be happy“, stellt Tina Bonaffini Caputo in ihrer kleinen Pastamanufaktur raffinierte Kreationen aus regionalen Zutaten her. Zu den Spezialitäten zählen die SaarlandRavioli und die Bliesgau Gelbweizen Conchiglie, beide 100% regional! Das Sortiment umfasst neben frischer Pasta auch selbstgemachte Soßen, Öle, Balsamics, Weine und vieles mehr.

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

BIOSPHERÄN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau



MaLi's Délices Gourmetmanufaktur

Christel Breyer und ihr Sohn Yves stellen in ihrer kleinen Manufaktur kreative Leckereien her. Unweit der französischen Grenze produzieren 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 gibt es auch Chutneys, Relish, BBQ-Saucen und Pesti.

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



Gourmet-Manufaktur

BIOSPHERÄN-PARTNER

Biosphärenreservat
Bliesgau





Fünfter Geschmack – Saarländische Edelpilzmanufaktur

Seit 2024 widmet sich der kleine Familienbetrieb der regionalen Erzeugung von Edelpilzen in Bio-Qualität. Das Sortiment an Frischpilzen wächst stetig und umfasst aktuell Kräuterseitlinge, Shiitake, Austernseitlinge und Lions Mane. Produziert wird in einer ehemaligen Bunkeranlage, welche mit viel Sorgfalt und dem Ziel, Frischpilze in höchster Qualität zu züchten, restauriert wurde.

Neben den Frischpilzen stehen auch veredelte Produkte wie Pesto, Öle, Pilzpulver, Nudeln und weitere Spezialitäten zur Auswahl, alles mit Fokus auf regionale Zutaten und hochwertiger Verarbeitung. Und für alle, die sich selbst an der Pilzzucht versuchen wollen oder einfach ein ausgefallenes Geschenk suchen, gibt es Pilzzuchtsets für zu Hause.

Zum Kundenkreis zählt die saarländische Gastronomie sowie regionale Wiederverkäufer. Darüber hinaus ist die Edelpilzmanufaktur samstags auf den Wochenmärkten in Saarbrücken an der Ludwigskirche und in St. Ingbert zu finden. Ein Verkauf an der Produktionsstätte ist nach Absprache möglich.

Fünfter Geschmack – Saarländische Edelpilzmanufaktur
Matzenberg 101, 66115 Saarbrücken
Tel. 01 51 – 65 00 01 40
info@fuenftergeschmack.com
www.fuenftergeschmack.com



Weinbauteam Reinheim

Seit dem Mittelalter wird Wein in Reinheim angebaut. 2013 wurde die Tradition mit dem Weinbauteam Reinheim wiederbelebt. Mit Unterstützung von Winzermeister Ralf Steffen aus Trittenheim wurde ein Weinberg mit 918 Sauvignon Blanc-Rebstöcken zwischen Reinheim und Gersheim angelegt, 2019 folgte ein weiterer mit rund 2.200 Weißburgunder-Rebstöcken. Der Bliesgau-Weinbau steht für naturnahen und ökologischen Anbau: lebendig, spritzig und fruchtig-frisch, wie Weinsommeliers bestätigen. Heute sind die Weine auch in der saarländischen Spitzen- und Sternegastronomie zu finden.

Weinbauteam Reinheim: www.wein-reinheim.de oder info@wein-reinheim.de
Winzermeister Ralf Steffen: www.steffenhof.de oder ralfsteffen@steffenhof.de



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





26 midi Restaurant & Markt

Das hat Biosphäre! Erleben Sie die kulinarische Vielfalt des Bliesgaus – frisch, saisonal und überraschend neu interpretiert. Im midi verbindet sich ein modernes À-la-carte-Restaurant mit einem regionalen Biosphärenmarkt zu einem einzigartigen Konzept, das weit über die Region hinaus begeistert. Küchenchef Peter Wirbel setzt auf ausgewählte Zutaten aus der Biosphäre und verleiht traditionellen Aromen eine kreative, zeitgemäße Note. Genießen Sie besondere Genussmomente in stilvollem Ambiente – wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

midi Restaurant & Markt GmbH

Ernst-Heckel-Staße 4, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894 92994–23

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



27 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

BIOSPHEREN-PARTNER



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 Hofmolkerei Martinshof bei Sankt Wendel. Die Sorbets werden aus möglichst regionalen und saisonalen Früchten hergestellt. Neben der Eisdiele in Saarbrücken und dem Eisauto werden auch die Gastronomie und der lokale Einzelhandel beliefert. Ein Eis geht immer!

Henry's Eismanufaktur GmbH

Eisdiele in der Kappenstraße 1, 66111 Saarbrücken,

Tel. 06 81 – 93 87 72 07, info@henrys-eismanufaktur.de

www.henrys-eismanufaktur.de



BIOSPHEREN-PARTNER

**Biosphärenreservat
Bliesgau**





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 Produkte aus Katalonien angeboten. Dabei wird stets besonderes Augenmerk auf nachhaltig erzeugte Produkte gelegt.

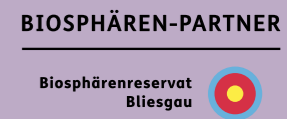
Alte Marktstraße 1a, 66440 Blieskastel
Tel. 0 68 42 – 9 21 77 80
moser@genuss-vom-feinsten.de
www.genuss-vom-feinsten.de



Kräuter & Co.

In der Naturkissenwerkstatt von Christine Littig entstehen Kräuter-, Spelzen-, Körner- und Zirbenholzkissen sowie herzige Lavendel-Dekorationen und Taschen. Viele der Kräuter werden im eigenen Kräutergarten selbst angebaut, die Füllstoffe stammen, soweit möglich, aus der Region und aus biologischem Anbau. Natürlichkeit in einem ansprechenden Design mit Bio-Baumwollstoffen, darauf wird großer Wert gelegt. Wohlfühlmomente sind garantiert. Öffnungszeiten: dienstags 10–14 Uhr, freitags 14–18 Uhr.

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



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



© Elke Birkelbach

Bliesgau-Walnuss-Initiative *Bliesgau Ölmühle*

Im Bliesgau wachsen zahlreiche Walnussbäume – daran erinnert jährlich das Bliesgau-Walnussfest. Köstliches Walnussöl und Walnuss-Pesto aus heimischen Nüssen ist in der Bliesgau-Ölmühle erhältlich. Sammler von Walnüssen können dort ihre geknackten Walnüsse zu Öl verarbeiten lassen.



© Bliesgau Ölmühle GbR

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



© Manuela Meyer

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.

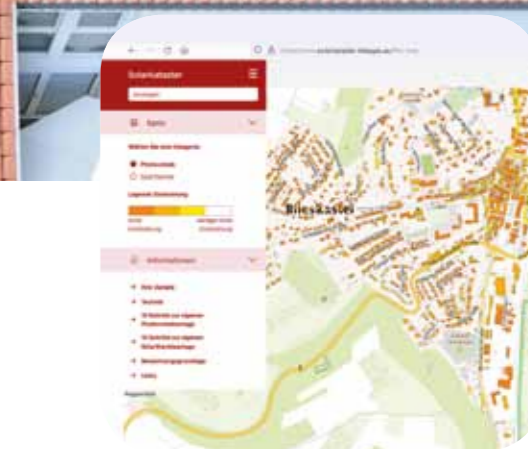
Holzkunst Meisel Ralf
Limbacherstraße 35, 66424 Homburg
Tel. 0 68 48 – 18 13, ralf-meisel@web.de



BIOSPÄREN-PARTNER



© Josef Lambert



ZENAPA

Funded by



30 Biosphären-Holz-Manufaktur

Die Biosphären-Holz-Manufaktur fertigt mit Herzblut Schneidebretter in Handarbeit. Das verwendete Holz stammt hauptsächlich aus der Biosphäre Bliesgau. Zum Einsatz kommen nur umgekippte oder aus Sicherheitsgründen beziehungsweise wegen einem Bauvorhaben gefällte Bäume. Das Holz wird vor Ort abgeholt, im eigenen Sägewerk eingeschnitten und an der Luft getrocknet. Aus den interessantesten Stücken werden die unverwechselbaren Unikate gefertigt.

Biosphären-Holz-Manufaktur, Emilienuhe 4, 66424 Homburg-Kirrburg
Tel. 01 73 – 1 83 28 97, frank.hunsicker@t-online.de, www.bihoma.de



© Biosphären-Holz-Manufaktur



BIOSPÄREN-PARTNER



Mehr Solarenergie für die Biosphäre

Dachflächen bieten auch in unserer Region noch ein großes Potenzial für die 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



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 Genuss erleben auf den Tisch kommt.

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



Ihre Unterstützung ist gefragt!

Engagement als Händler*in

Für Handel und Gastronomie ist eine zentrale Ansprechperson für ihre Bestellungen wichtig. Seit Januar 2020 übernimmt die CJD Homburg/Saar gGmbH, die seit über 40 Jahren im Saarpfalz-Kreis verankert ist, die Logistik der Bliesgau-Produkte. Damit bietet das CJD jugendlichen Auszubildenden praxisnahe Erfahrungen in mehreren Bereichen. So 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 Str. 80
66424 Homburg/Saar
Ansprechpartner beim CJD:
Wolfgang Wohlwend,
Tel. 06841-691 258,
wolfgang.wohlwend@cjd.de

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!



© Manuela Meyer

Ansprechpartnerin beim
Biosphärenzweckverband Bliesgau
Michelle Schmitt
Tel. 0 68 42 – 9 60 09 14,
Fax 0 68 42 – 9 60 09 29
m.schmitt@biosphaere-bliesgau.eu

Biosphärenreservat
Bliesgau



Zehn gute Gründe für regionale Produkte:

- Klimaschutz durch kurze Wege
- Stärkung der regionalen Wertschöpfung
- Arbeitsplätze vor Ort
- Frische Produkte für Verbraucher*innen
- Erhalt der Kulturlandschaft
- Schutz der Biodiversität
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Nachhaltige Nährstoffkreisläufe
- Unabhängigere Produktion
- Lebensmittelsicherheit auch in Krisenzeiten

Weitere Infos:
www.regionalbewegung.de

Die REGIO-App gehört dazu!



DIE
REGIO
APP

Regional einkaufen – regional essen!

Du legst Wert auf Frische, Qualität, faire Bedingungen und Transparenz bei der Herstellung Deiner Lebensmittel, Zierpflanzen und Blumen und auf die Nähe zu Deinem Wohnort ohne lange Transportwege? Dann ist die RegioApp genau das Richtige für Dich!



www.regioapp.org



Android



iOS



Angebote zu Natur & Umwelt, Kunst & Kultur,
Kulinarik & Gesundheit, Klimaschutz & Nachhaltigkeit im



Bliesgau-Veranstaltungskalender:

www.biosphaere-bliesgau.eu/veranstaltungen



unesco

Biosphärenreservat

Biosphärenreservat
Bliesgau



Offen für neue Ideen

Der Saarpfalz-Kreis

Die Wirtschaftsförderung



Ihr Ansprechpartner für alle Unternehmen,
BetriebsnachfolgerInnen, ExistenzgründerInnen aus dem Saarpfalz-Kreis

GRÜNDEN – WACHSEN – SICHERN

www.wfg-saarpfalz.de

Wirtschaftsförderungsgesellschaft Saarpfalz mbH – Saarpfalz-Park 1-66450 Bexbach – Telefon (06826) 5202-0