



# Der regioGuide 2010

**WER NICHTS NEUES MACHT, KANN DAS ALTE AUCH NICHT BEWAHREN. Johann Wolfgang von Goethe**

Mittlerweile ist der Gourmetführer regioGuide - le guide bleu - in der gesamten Region als Partner für Genuss und Gesundheit bekannt. Im Land zwischen Nahe und Moselle haben sich die Macher damit einen Namen gemacht. Die bisher erschienenen zwölf Ausgaben haben sich von 1998 bis heute tausendfach verkauft. Doch es wird mal wieder Zeit ein neues Konzept umzusetzen.

**Dazu Rolf Klößner:**  
 „Immer dann, wenn ich die Ausgabe eines regioGuide so gestaltet hatte, dass sie eigentlich für mich geschrieben war, war sie erfolgreich. Doch es wird Zeit, einiges zu ändern.“

Deshalb fangen wir nun mit einem neuen Cover an. Nach einer gemeinsamen Zusammenarbeit in den letzten Monaten, hat sie mich mit ihrem Bild „Der Gastronom, der hinter die

*Kulissen schaut“ restlos überzeugt. Ich möchte auf der Titelseite dieses Gemälde von Billy Bärldges haben. Kunst trifft Kulinarik, seit langer Zeit mein Motto.“*

Im neuen Buch wird einiges anders: ich brauche nicht von jedem Restaurant eine Beschreibung des 3-Gang-Menüs, welches nächste Woche schon nicht mehr existiert. Deshalb reicht mir bei einigen Restaurants die Adresse, die Besten werde ich allerdings ausführlich beschreiben!

*Dagegen möchte ich andere redaktionelle Beiträge in das Buch aufnehmen, das Elsass beschrieben von einem Connoisseur, die Rieslinge der Saar in den Mund gehievt von einem außergewöhnlichen Sommelier.*

So wird das Buch zu einem umfassenden Nachschlagewerk.

Seien sie also gespannt auf den regioGuide 2010. In neuem Kleid und mit ganz neuen Informationen wird er ab dem 26.10. 2009 in Ihrem Buchhandel für Sie vorrätig sein.



**www.regioGuide.net**  
**Le Guide Bleu**  
 präsentiert zum ersten Mal im Wasserwerk Simschel den

**1. VÖLKLINGER GENUSSMARKT**

„Der GASTRONAUT, der hinter die Kulissen schaut“ von Billy Bärldges am Sonntag, den 22.11.2009

Samstag, den 21.11.2009 und Sonntag, den 22.11.2009 ab 11.00 Uhr

Nähere Infos auf: [www.regioguide.net](http://www.regioguide.net) & [www.simschel.de](http://www.simschel.de)

## Zum neuen Buch gibt es in Zukunft mit regioGuide auch eine weitere neue Veranstaltung: **Der VÖLKLINGER GENUSSMARKT**

Seit vielen Jahren sind wir mit der Lizenz für Grenzüberschreitungen unterwegs. Im Dreiländereck von SAARLORLUX sind wir zu einer festen Größe geworden. Unser Restaurantführer regioGuide - le guide bleu- hat Freunde und Leser über alle Grenzen hinweg. Wir sind die Kontaktbörse für Genussvoller. Deshalb haben wir uns jetzt entschlossen in Völklingen, der Stadt mit dem genussvollen Zukunftsfaktor, einen Gourmetmarkt zu präsentieren.

Weine aus diversen Ländern, Digestifs, Foie Gras; Wurstspezialitäten einzigartiger Produzenten, Käse aus den besten Regionen, Essig- und Ölsorten aus dem Mittelmeerraum, einige ausgewählte warme Kleinigkeiten, Tartes, Tapas, Gebäck, Brotsorten und vieles mehr präsentieren wir Ihnen auf dem ersten Genussmarkt in Völklingen. Mit Ihnen zusammen in schönem und ansprechender Umgebung abwechslungsreiche Stunden beim Genuss feiner Getränke und einmaliger Speisen zu genießen, wird auch für die Aussteller eine spannende Herausforderung sein.

Wir sind ständig bemüht, Neues zu kreieren und den Genussmarkt - Besucher zu begeistern und zum Genuss zu verführen.

**Also Vormerken: das „Alte Wasserwerk Simschel“**  
**Eintritt frei!**  
 Nähere Infos auf: [www.regioguide.net](http://www.regioguide.net) & [www.simschel.de](http://www.simschel.de)

## **BILLY BÄRDGES ERÖFFNET MORGEN IHRE AUSSTELLUNG: „DER GASTRONAUT, DER HINTER DIE KULISSEN SCHAUT“**

Am morgigen Samstag um 14.00 Uhr im „Völklinger Wasserwerk Simschel“ eröffnet BILLY BÄRDGES ihre Ausstellung. Oft war sie mit dem regioGuide-Herausgeber in der Welt der Kulinarik unterwegs. Sie lernte die Welt des Marktes kennen, die Keller der Weingüter und den Plausch mit dem Sterne Koch spät abends, nachdem dieser noch die Bestellung für Fisch und Fleisch zum Großmarkt aufgegeben hatte.

Die Ausstellung „Der Gastronom, der hinter die Kulissen schaut“ ist die Verarbeitung all dieser Eindrücke. Es ist die Auseinandersetzung mit einer Welt, die den meisten Menschen unbekannt ist. Es ist die Reise über Grenzen hinweg, voller Gefühle und neuer Erlebnisse.

Dies war das Menu mit dem die Malerin aus Fürstentum viel anfangen konnte. In ihrer Phantasie setzt sie sich fortwährend über Grenzen hinweg. Die Essenz dieser Zeit sind farbenfrohe, expressive Bilder, die beschreiben, wie die feinfühlig Künstlerin diese Situationen erlebte.



## Die Ausgezeichneten

Es war wie ein Donnerhall, der durch die kulinarische Welt hallte, als im September bekannt wurde, es gibt einen 3. Master of Wine in Deutschland. Dieser stammt aus Völklingen, ist Mitbegründer des Weinfachhandels VIF und heißt **Frank Röder**. Damit hat sein Unternehmen neue Zeichen gesetzt. Kurz später wurde dann bekannt, dass **VIF** und die Firma **PETIT RUNGIS** eine Kooperation eingegangen sind: nun kann jeder Endverbraucher seine Viktualien vom Großmarkt aus Paris beziehen. Dies war bisher nicht möglich. Also, Feinschmecker, bestellen Sie in Zukunft für ihre ausgefallenen Menüs die besten Produkte in Völklingen. Mehrt darüber steht im neuen regioGuide.

Schon viele Jahre ist er uns aufgefallen, weil er seine Produkte aus der Region bezieht, auf denen meistens auch noch BIO draufsteht: der Chef vom **Hotel Saarschleife** in Orscholz, **Michael Buchna**, Cloefstr.44, 66693 Mettlach-Orscholz, Tel. 06865-1790, [www.hotel-saarschleife.de](http://www.hotel-saarschleife.de). Doch neben dem Wissen um seinen kochtechnischen Wurzeln seiner Heimat, der SAARLORLUX - Region, schaut sich Buchna auch gerne in der ganzen Welt um, damit seine Inspirationen für eine gekochte, abwechslungsreiche Küche nie ausgehen.

Unzählige Auszeichnungen hat sie in ganz Europa schon eingefahren: **Dr. Eveline Didion-Schumann**, die Chefin der **Metzgerei Didion** in Quierschied. Alleine fünf Sechsen Auszeichnungen sind auf ihrer Internetseite nachzulesen. Ein Gewinn für das Saarland, sind sie alleine in Deutschland 16 (!) Mal nationaler Meister. Seit ein paar Monaten wirkt sie jetzt auch im Saarland und wer ihre Kunstwerke ißt, fühlt sich sofort im Paradies. Metzgerei Didion, Marienstr.9, 66 287 Quierschied, Tel.06897 61710 Web: [www.schumann-feinkost.de](http://www.schumann-feinkost.de)

Seine Kochschule ist das Maß aller Dinge: **Kai Mehlers Kochkultur** wurde zum zweiten Mal zur Kochschule des Jahres gewählt. Wenn Sie mit Freunden, Geschäftspartnern oder mit der Familie ein paar lehrreiche, aber auch überaus amüsante Stunden verbringen wollen, unter [www.kochkultur.de](http://www.kochkultur.de) können Sie sich anmelden. Im Rappentfeld 14, 66 453 Gersheim, Tel. 06843 589941.

**Carlo Weidner**, der Sommelier von der Vinothek des **C&C Boxberg** in Neunkirchen wurde im neuen regioGuide 2010 zum kompetentesten Genussberater ausgezeichnet. Es ist nämlich völlig egal, ob er Ihnen erklärt, wie man eine Foie gras richtig herstellt oder ob Sie sich mit ihm auf einen Weintalk einlassen: der Mann weiß, wovon er redet. Dieses Wissen finden wir auszeichnungswert. Boxberg C&C, Betzenhölle 28, 66 538 Neunkirchen, tel. 06821- 9840, [www.boxberg-cc.de](http://www.boxberg-cc.de)

Die Saarländer zieht es immer wieder zur lothringischen Seenplatte. Seit zehn Jahren nennt ich in Mittersheim das Hotel-Restaurant **L'escale**. **Jean-Paul Noé** und seine Familie umsorgen hier die Gäste, wie man es sich wünscht. Das Landgasthaus der Region 2010, 33, route de Dieuze, F- 57930 Mittagsheim, Tel 00333 87 076701, [www.lescalemittersheim.fr](http://www.lescalemittersheim.fr)

Das Projekt „Völklingen lebt gesund“ bekam in diesem Jahr drei Gesundheitspreise. Das war einmalig im Saarland. Das gab es noch nie. Für uns Grund genug Oberbürgermeister Klaus Lorig und **VHS-Direktor Karl-Heinz Schäffner** stellvertretend für die Lenkungsgruppe, die fast 500 Veranstaltungen und die vielen Tausend Völklinger Bürger als Projekt des Jahres auszuzeichnen. [www.voelklingen-lebt-gesund.de](http://www.voelklingen-lebt-gesund.de)

Seit vielen Jahren ist das kleine Restaurant **Le Bouchon** die kulinarische, französische Botschaft in der Landeshauptstadt. **Inge und Roland Schauenburg** sind dort perfekte Gastgeber für ein paar ausgelassene Stunden. Oft haben wir dort auch sehr private Feste gefeiert. Uns waren die Besuche dort so eindrucksvoll haften geblieben, dass wir sie zu den Gastgebern des Jahres ernennen. Am Staden 18, 66 121 Saarbrücken, Tel. 0681- 6852060, [www.lebouchon.de](http://www.lebouchon.de)

Aufsteiger des Jahres. Auch hier bekam ich den Tipp von einem großen Küchenchef: Fahren sie mal nach Creutzwald, dort tut sich Großes. Erst vor ein paar Monaten lernte ich das Haus kennen, was aber restlos überzeugt, als ich es wieder verließ: **Genevieve & Elvis Valsecchi Bruder und Schwager Jean-Pierre Lecoeuvre** haben hier ein Restaurant konzipiert mit viel Bio und ganz frischen Produkten. Ein Restaurant, welches sich auf den Weg gemacht hat, ein ganz Großes zu werden. **La Forge des Grands Aigles**, 43 rue la Houve, F-57150 Creutzwald, Tel, 00333 87930408

**Alle weitere lesen Sie im regioGuide 2010!**



In den kulinarischen Himmel des regioGuide wurde ein Küchenchef erhoben, der seit Jahren zum Besten gehört, was die Region zu bieten hat: **Stefan Burbach**, der Küchenchef der

**Niedmühle** in 66 780 Rehlingen-Eimersdorf, Niedtalstr. 13, Tel 06835- 67450, [www.restaurant-niedmuehle.de](http://www.restaurant-niedmuehle.de). Mehr lesen Sie darüber im regioGuide 2010.

**exklusives Angebot frischer Lebensmittel**  
 telefonische Bestell-Hotline [www.petitrungis.com](http://www.petitrungis.com)  
 0 22 25 - 88 33 33

**Petit RUNGIS express**

**Verlosung:** **Wie heißt die Malerin, die das neue Coverbild des regioGuide 2010 gestaltet hat?**

regioGuide verlost 5 mal den neuen „regioGuide 2010“ und 5 mal das Kinderkochbuch „Pelle, der Kartoffelbär“

regioGuide • Petersbergstr. 75  
 66 119 Saarbrücken

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schicken Sie bitte bis zum 30.10.09 eine Postkarte mit dem Lösungswort an:

**Genießen Sie Wein vom Fachhändler**

Lassen Sie sich kompetent und fachgerecht beraten.  
**VIF Weinhandel**  
 Krepplstr. 6  
 66333 Völklingen  
 0 68 98 - 2 70 70

**VIF** Kompetenz in Wein.

Mo - Fr: 8 - 18.30 Uhr | Sa: 10 - 14 Uhr [www.vif.de](http://www.vif.de)