

# Auf Genießertour im Saarland

**SAARBRÜCKEN.** Das Saarland von seiner schönsten Seite! Mehr als 200 Restaurant-tips und Einkaufsadressen der Region Saarland und Elsass-Lothringen gibt's jetzt in dem neuen *Orange Guide - Einkaufen und Essen mit Genuss, der heute erscheint.*

Bekannte Feinschmecker und Journalisten wie Fipps Viebig, Bernhard Stigulinski und Jürgen Reiz verraten, wo sie mit Genuss einkaufen und essen gehen. Dabei legen sie vor allem Wert auf die gu-

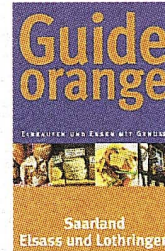
te, alte Kochkunst. Vom urigen Bistro über die ambitionierte Küche bis zum Gourmettempel - nichts vergessen sie. Mit-Herausgeber Holger Gettmann (51): „Wir haben uns über bisherige Führer immer geärgert. Die meisten sind viel zu unübersichtlich und allgemein. Deshalb haben wir selbst einen Guide herausgebracht.“ Das Besondere gegenüber Standard-Führern sei, dass keine Sternerestaurants aufgeführt werden. Gettmann: „Die empfiehlt ja jeder. Bei uns gibt's originelle Tipps. Schwar-

zes Gold findet man zum Beispiel auf dem Lothringer Trüffelmarkt, und das leckerste Brot backt die urige Holzofen-Bäckerei in Kleinblittersdorf.“ Bewertet wurde nach Qualität, Service und dem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Neben den Einzelbeiträgen enthält der *Guide Orange* auch einige ganz besonde-

re Genießertipps wie das Restaurant *Leicks Hof* aus Wiesburg. Gettmann: „Das ist eines der absoluten Lieblingsrestaurants unserer Tester gewesen: Gemütlich, lecker und nicht zu abgehoben.“

Bei den vielen Insider-Tipps erfahren auch alteingesessene Saarländer Neues. Oder wer hätte gewusst, dass in Saarbrücken die letzten Messerschleifmeister Deutschlands leben? **Marny Meyer** *Den Guide Orange* gibt es ab heute zum Preis von 19,90 Euro. ISBN: 3-9810615-0-0.



Wie lecker! Die Trüffel kommen vom Markt in Lothringen, das Brot frisch aus dem Backofen: Im Saarland lässt sich's leben!

Foto: Caro