



Oh du schöne Erdbeerzeit: Im Restaurant Zur Lind in Ottweiler-Mainzweiler gab es Topfenmousse mit leckeren Früchten.

Fotos: Reinhardt

Neu im Handel: Der Restaurant- und Einkaufsführer „Guide Orange 2009/10“ für die Saar-Lor-Lux-Region

Klein, fein und viel drin

Von Thomas Reinhardt

Klein, handlich und stabil – aber ungeheuer viel drin. Vom Ausflugslokal bis zur Zucht von edlen Fischen, vom Alten Pförtnerhaus bis zum Zeisweiler Hof, vom Apero bis zum Zwetgenschnaps – der neue Guide Orange

hat sie getestet. Jetzt liegt die dritte Ausgabe (2009/10) des beliebten Restaurant- und Einkaufsführers vor. Mit 100 neuen Adressen, mit über 230 Restaurants, Einkaufs-Tipps und Gourmet-Touren.

Kaffee, Käse und Kochkurse, Metzgereien und Molkeereien, Wurst, Wild und Wein – alles da. Ein Steinpilz-Sammler erzählt von seiner Leidenschaft. Mit dem schnellen Zug geht's für einen Tag nach Paris. Ein anderer Ausflug führt zu den neuen Winzer-Stars an die Saar. Reportagen über die Märkte in Saarbrücken und die Bliesgau-Lammwoche zeichnen den Guide Orange ebenfalls aus.

Rund 25 Tester waren unterwegs, haben von der saarländischen Landeshauptstadt bis ins Elsass, vom Saar-Pfalz-Kreis bis zum Hochwald, in Lothringen und Luxemburg Restaurants und Einkaufsadressen ausprobiert. Der Führer ist unabhängig, die Tests erfolgen unangemeldet und anonym. Bis zur Rechnung. Erst danach geben sich die Tester zu erkennen. Oder fahren wieder nach Hause – und geben dem Haus vielleicht beim nächsten Mal wieder eine Chance. „Kein Restaurant und kein Geschäft kann sich seine Empfehlung erkaufen“, unterstreicht Holger Gettmann, der Herausgeber. „Unser Ziel war es, den Leserinnen und Lesern dieses Buches Informationen zu geben, die hilfreich, unterhaltsam und interessant sind.“

Rund 400 Adressen wurden getestet, 164 Restaurants (darunter 85 neue Adressen) und 68 Einkaufsempfehlungen (28 neu) werden vorgestellt. Sechs der Restaurants sind von Slow Food Saarland (über den Verein gibt es einen Artikel) ausgezeichnet worden.

Neu in der dritten Ausgabe des Guide Orange sind Landkarten für jeden Landkreis, ein erweiterter Registerteil sowie die Top-Restaurant-

Empfehlungen. Denn die Restaurants sind in verschiedene Kategorien eingeteilt: Ausflugs- und Szenelo-



Martin Scheid und Elke Birtel vom Biomarkt Primstal.



Ein Saibling von Michael Stumpf aus Ballweiler.



Lutz Janisch vor seinem Restaurant in Bitche.

kale, Bistros und Winstub, Restaurants mit Ambition oder für Gourmets und andere. Alle Restaurants sind in zwei Bereichen bewertet: Küche und Ambiente.

Und hier einige Favoriten im neuen Führer: Im Gourmetbereich liegen Hämmerle's Restaurant (Blieskastel), Le Noir (Saarbrücken), Le Strasbourg (Bitche) und die Niedmühle (Rehlingensiersburg) vorn; in der Kategorie Ambition führen das Forsthaus Neuhaus (Sb-Neuhaus) und das Kaminzimmer im Restaurant Kunz (St. Wendel-Bliesen), bei den Klassikern liegen die Gasthäuser Bäcker (Wustweiler), Rech (Habach) und Wagner (Serrig) vorn. Beliebteste Bistros sind das Bistro im Bahnhof (Püttlingen), Bistro Villa Fayence (Wallerfangen) und das Kultur-Bistro Café Kanne (Neunkirchen).

AUF EINEN BLICK

Guide Orange 2009/10, Hardcover mit Fadenbindung (Ottweiler Druckerei), 336 Seiten, 11 x 19 cm, 264 Fotos; ISBN 978-3-9810696-2-4, 19,90 Euro. Herausgeber: Holger Gettmann, Verlag Guide Orange, Trierer Str. 36, 66111 Saarbrücken, Tel. (06 81) 41 62 06 54; www.guide-orange.de tr