

Rendezvous
Saar Louis

HAUS SAARGAU

2024



HAUS SAARGAU

KULTURORT AN DER DEUTSCH-
FRANZÖSISCHEN GRENZE



Foto: Jeanette Dillinger



Wenige Kilometer von der Festungsstadt Saarlouis entfernt, befindet sich im Wallerfanger Ortsteil Gisingen, auf dem landschaftlich reizvollen Saargau, das gleichnamige Haus Saargau. Muschelkalk, Streuobstwiesen und landschaftswirtschaftlich genutzte Flächen prägen hier die Landschaft, in der verträumte Dörfer liegen. Im Haus Saargau, einem großen Einhaus aus der Mitte des 18. Jahrhunderts, lebten einst Mensch und Tier unter einem Dach. Im Laufe der Zeit hat sich das liebevoll restaurierte Lothringische Bauernhaus zu einem dynamischen Kultuort an der deutsch-französischen Grenze im Landkreis Saarlouis entwickelt, ist Ausgangspunkt für Entdeckungen in die Region geworden, mit kleiner Tourist-Info, Informationsstelle des Naturpark Saar Hunsrück sowie einem herrlichen Duft- und Würzgarten, der zum internationalen Projekt „Gärten ohne Grenzen“ gehört. Das Museum vermittelt unter anderem einen Einblick in frühere Zeiten, in das Leben der damaligen Bauernkultur, das von Brauchtum und Aberglaube geprägt war. Berichtet wird von Auswanderern und der Frage nachgegangen, was Amerikas Staatsfeind Nr. 1, John Dillinger, mit dem beschaulichen Dorf Gisingen zu tun hat. Stall und Scheune bilden einen atmo-

sphärischen Rahmen für Kunstaustellungen. Der rückseitig gelegene Duft- und Würzgarten lehnt sich an die Tradition alter Bauerngärten an. Über das Jahr verteilt laden Veranstaltungen unterschiedlichster Art zum Verweilen in Haus und Garten, herrliche Premiumwanderwege, die Traumschleifen Der Gisinger und die Hirn-Gallenberg-Tour, zum Genießen der Natur ein.

Lothringische Bauernhäuser finden sich nur dort, wo die Gebietsteile einst zum Herzogtum Lothringen gehörten, so im Landkreis Saarlouis und im angrenzenden Landkreis Merzig-Wadern. Haus Saargau ist eines der ältesten noch erhaltenen Häuser dieser Art im Landkreis Saarlouis. Der älteste Teil des Hauses, der im Erd- und Obergeschoss die Museumsräume aufnimmt, datiert vermutlich zwischen 1735 und 1750. Aufwendig restauriertes historisches Mobiliar der Sammlung Pinck (18. Jh.) aus den Magazinen des Saarland-Museums schmückt diese Räume. Viele typische Merkmale eines lothringischen Bauernhauses haben sich erhalten. Die für diese Bauernhäuser typische Dreiraumtiefe im Inneren etwa, bestehend aus Stube, fensterloser Küche („Schwarzkoch“) in der Mitte und Kammer, hat sich zwar erhalten, sich durch Um-

bauten im Laufe der Zeit jedoch auch verändert. Lange Zeit nahm das Gebäude auch einen Kolonialwarenladen auf, einen kleinen Laden mit einer Vielzahl an Dingen für den täglichen Gebrauch (umgangssprachlich „Buddick“ / „Gebuddicks“ von französisch „Boutique“). Vor dem Haus mit seinem weit zur Straße hin gepflasterten Hof (Powei) steht bis heute neben dem Brunnen ein Hausbaum, wie es typisch war für das frühere Dorfbild. 1993 erwirbt der Landkreis Saarlouis das leer stehende, in schlechtem Zustand befindliche Bauernhaus und setzt es stilecht instand. 1998 als Lothringisches Bauernhaus eröffnet, entwickelt sich Haus Saargau mit der Zeit zu einem Kultuort mit vielseitigem Jahresprogramm. In den Straßenzug eingebunden führt es die ursprüngliche Bauweise der Region vor Augen. Als gelungenes Beispiel für den Erhalt regionaler Baukultur trägt es zum Charme des Ortes bei. Drei Themenschwerpunkträume und 33 Informationstafeln vermitteln Wissenswertes zur Regional-, Kultur- und Industriegeschichte. Ein Raum widmet sich der Geschichte der deutsch-französischen Grenze, die den Landkreis Saarlouis bis heute prägt. Erzählt werden Geschichten vom Leben an und mit der Grenze.



HAUS SAARGAU

KULTURORT AN DER DEUTSCH-
FRANZÖSISCHEN GRENZE

Foto: Alois Schuhn



Ein weiterer Ausstellungsschwerpunkt widmet sich den spannenden Themen Brauchtum und Aberglaube, die die damalige Bauernkultur prägten. So sollten Amulette das Haus sichern und Bauopfer und Zauberformeln vor bösen Geistern schützen. Einzigartige Exponate des Volkskundlers Gunter Altenkirch, Museum für dörfliche Alltagskultur in Rubenheim, geben Einblick in die verborgene Welt der Geister. Vertieft wird dieses fast verlorene Wissen um unsere Kultur durch ausgelegte Zeitzeugenprotokolle, die die Geschichte hinter den ausgestellten Exponaten erfahrbar werden lassen. Warum heiratete man in Schwarz? Was ist eine Morgengabe? Was schenkte die Braut dem Bräutigam? Es gibt viel zu Entdecken.



Foto: Jeanette Dillinger

DIE SAMMLUNG KREMER

KAMIN-, ÖFEN- UND TAKENPLATTEN

Foto: Alois Schahn





In Scheune und Stallung, die im 19. Jahrhundert entstanden sind, werden in einer Dauerausstellung Kamin-, Ofen- und Takenplatten mit sowohl heraldischen als auch mythologischen Darstellungen gezeigt. Sie sind wichtige Zeugnisse der Lebensweise und Kultur unserer Vorfahren und zugleich Zeugen einer hochentwickelten Kunst des Eisengusses, wie sie in zahlreichen kleinen und größeren Eisengießereien im Saarland, in Lothringen, in der Eifel und in der Pfalz gepflegt wurde. Bereits im 16. Jahrhundert lieferten diese Gießereien ihre Produkte sowohl in einfache Bauernhäuser als auch in vornehme Bürgerhäuser und Schlösser. Die im Haus Saargau ausgestellten Kamin-, Ofen- und Takenplatten datieren ab dem 17. Jahrhundert und sind eine Dauerleihgabe von Wolfgang Kremer. Im Stall finden nicht nur Lesungen und Vorträge statt: In uriger Atmosphäre können sich hier Paare standesamtlich trauen lassen.



Fotos: Alois Schuhn



Foto: Alois Schuhn

DER FRUCHTSPEICHER

REGIONALE KUNST IM BAUERNHAUS –
DAS KUNST FORUM SAARLOUIS ZU GAST



Im Obergeschoss des Bauernhauses präsentieren die Mitglieder des Kunst Forum Saarlouis auf dem ehemaligen Fruchtspeicher Ihre Werke. Schon seit 1980 zusammenarbeitend, hat sich das Kunst Forum Saarlouis in seiner heutigen Form 1990 als eigetragener Verein etabliert. Haus Saargau soll den Künstlerinnen und Künstlern Ort des gedanklichen Austauschs, Ideenschmiede und Künstlertreffpunkt sein. Jährlich geben die Künstlerinnen und Künstler des Forums auch einen Kunstkalender heraus, dessen Verkaufserlös caritativen Institutionen im Kreis Saarlouis zugutekommt. In der Vergangenheit sind so etwa 226.000 € zusammen gekommen, mit denen unverschuldet in Not geratenen Menschen schnell geholfen werden konnte.

Die Ausstellung mit wechselnden Kunstwerken des Kunst Forum Saarlouis wird jährlich vom Frühjahr bis zum Herbst zu sehen sein.

Das künstlerische Repertoire der Ausstellung ist breit gefächert und erstreckt sich von Skulpturen und Grafik über gegenständliche und abstrahierende bis zur gegenstandslosen Malerei.

Die ausstellenden Personen sind:

Mario Andruet, Ingrid Brühl, Rita Burgwinkel, Ilka Franke, Sabine Hauck, Heidi Junges, Birgit Körner, Gerhard Meyer, Maria Montnacher-Becker, Hanne Müller-Scherzinger, Heidi Rammo, Marlies Rath, Mechthild Reuter-Thielen, Ulrike Rupp-Altmeyer und Margarete Weiland-Asbach.



Foto: Sabine Hauck



„GÄRTEN OHNE GRENZEN“

DER DUFT- UND WÜRZGARTEN & OBSTWIESE
AM HAUS SAARGAU



Hausgärten waren immer ein fester Bestandteil von Bauernhäusern. Meist umfriedet mit einem Zaun aus Holzlatten, fand sich im Umfeld der Häuser ein Garten "Acker". In diesen einfachen bäuerlichen Nutzgärten wurde vorwiegend Gemüse, Kräuter und Beerenobst für die Ernährung der Familie und zum Einwecken als Wintervorrat angebaut. Immer gab es aber auch Blumen und Ziersträucher fürs Auge, für die Insektenwelt und für die Blumenvase. Das Bild wandelte sich. Mönche, Pfarrer, Lehrer und Apotheker nahmen sich der einfachen Bevölkerung an und vermittelten ihr Wissen rund um Anbau und Pflege der Pflanzen sowie neue Sorten und Kulturtechniken. Ziel war eine reiche Ernte sowie eine bessere und gesündere Ernährung. Einzug hielten dabei auch ge-

stalterische Aspekte der Klostergärten. Vom „Bauerngarten“, der letztlich eher ein idealisiertes Bild der früher notwendigen Nutzgärten und kein wirklich gärtnerischer Gestaltungsstil ist, spricht man erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts. In den bäuerlichen Gärten wurde früher ein strenger Fruchtwechsel eingehalten, die sogenannte Vier-Felder-Wirtschaft, die ein Grund für die Wahl der Kreuzform mit vier gleich großen Beeten darstellte. Die Gestaltung war aber meist weniger aufwändig. Gearbeitet wurde mit einfachen Trampelpfaden. Auf Einfassungshecken wurde damals meist verzichtet, da sie Nährstoffkonkurrenten sind und unnötigen Arbeitsaufwand bringen. Im Garten von Haus Saargau wurden bei der Neuanlage 1998/ 1999 Gestaltungselemente der Klostergärten aufgegriffen.

So sind die Beete klar gegliedert und die Wege sind symmetrisch in Kreuzform angelegt. Als charakteristisches Material der Region finden Kalkbruchstein und Kalksplit in der Gartengestaltung Verwendung.

2014/2015 wurde der 400 m² große Garten am Haus Saargau erneut überarbeitet. Heute präsentiert er sich als Garten-Paradies, indem es fast das ganze Jahr über blüht und duftet. Kein Wunder, denn der Bepflanzung wurde die Idee eines Duft- und Würzgartens zugrunde gelegt. Die einzelnen Gartenbeete sprechen alle Sinne an. Duftende Rosen und farbenfrohe Stauden erfreuen die Besucher. Interessant sind die neuen Staudenmischpflanzungen. Diese, von Profis konzipierten und gut aufeinander abgestimmten Pflanzenkombinationen, ent-

GÄRTEN OHNE GRENZEN

DER DUFT- UND WÜRZGARTEN & OBSTWIESE AM HAUS SAARGAU



falten eine besondere Wirkung, sind einfach in der Umsetzung und können leicht in jedem Privatgarten als Blickfang gepflanzt werden. Es gibt viel zu entdecken und zahlreiche Tiere und Insekten finden ein reiches Nahrungsangebot.

In besonders großer Zahl sind fleißige Bienen zu finden, die in einem Bienenkasten sogar aus der Nähe betrachtet werden können.

Zu Bauernhäusern gehörte nicht nur ein Garten, sonder auch eine Obstwiese. Typischerweise waren die Dörfer in einen Gürtel aus Obstwiesen eingebettet. Ein schönes Bild, das am Haus Saargau noch zu finden ist. Neben Äpfeln, Zwetschen und Kirschen gibt es auch einen für den Saargau typischen Mispelbaum. Er spendet der Sitzgruppe Schatten und liefert leckere Früchte, aus denen der beliebte Mispelbrand, regional als Hundsärsch

bezeichnet, erzeugt wird. Zwischen den Obstbäumen sind einige Bienenstöcke aufgestellt, die zu einer guten Befruchtung der Bäume und einem reichen Ertrag beitragen. Die Imker laden einmal im Jahr zum Honigschleudern und -naschen ein. Der Duft- und Würzgarten, die traditionelle Obstwiese und natürlich das Haus Saargau selbst, sind immer einen Besuch wert. Lassen Sie sich von farbenprächtigen Blüten und wohlriechenden Düften umschmeicheln und genießen Sie die Ruhe des Saargaus. Oder erleben Sie den Garten als stimmungsvolle Kulisse bei Vorträgen, Lesungen oder Konzerten. Seit 2006 gehört der Garten am Haus Saargau zum grenzüberschreitenden touristischen Netzwerk „Gärten ohne Grenzen“.

Mehr Infos finden Sie hier:
www.gaerten-ohne-grenzen.de



VERANSTALTUNGEN

NATURPARK SAAR-HUNSrück

Naturpark Saar-Hunsrück (NPSH)

Einzigartige Natur erleben

Viele weitere spannende Infos zum Naturpark Saar-Hunsrück und dessen Veranstaltungskalender finden Sie online unter www.naturpark.org/aktuelles/veranstaltungen

INFOS

Naturpark Saar-Hunsrück e. V.
Trierer Straße 51
54411 Hermeskeil
Tel.: + 49 (0) 65 03 – 92 14 0
naturerlebnis@naturpark.org

Foto: Naturpark Saar-Hunsrück
Franz-Josef Recktenwald



**Naturpark
Saar-Hunsrück**





VERANSTALTUNGEN HAUS SAARGAU 2024

März

- 17.03.** Kulinarische Frühlings-Wildkräuter Wanderung rund um Gisingen (NPSH)
- 17.03.** 15 Jahre Mundartlesung „Dicht zusammen – Jede anders“

März/ April

- 24.03. -** „Querschnitt“ - Ausstellung
28.04. Karin Plocher

März- Oktober

- 24.03. -** Kunst auf dem Fruchtspeicher – Dauerausstellung des Kunst Forum Saarlouis

Mai/ Juni

- 01.05.** Maifest Haus Saargau
- 12.05. -** „Im Rahmen“ - Gruppenausstellung des Kunst Forum Saarlouis
- 09.06.** „Feinschmecker“ Andrea Bastuck

Juni

- 02.06.** Rendezvous im Garten- Mit fünf Sinnen im Garten
- 07.06.** Regionale Küche – Saarländisch & vollwertig kochen mit Margit Both-Weber
- 09.06.** Workshop Qxymel – Honig-Essig-Tinktur mit der Heilpflanze des Jahres Holunder (NPSH)



Fotos: 1. Gemeinschaftsarbeit Kunstforum Saarlouis (2023), 2. „Mittendrin“ Andrea Bastuck, 3. Skulptur Heidi Junges, 4. Malerei Marlies Rath, 5. Holzskulptur „Kormoran“ Helmut Müller, „Feinschmecker“ Andrea Bastuck, 6. „Baumrinde im Blätterwald“ Andrea Bastuck

**Juni/
Juli**

- 23.06.** - „Fotos, Fotos, Fotos...“
28.07. Ausstellung der Fotogruppe
Objekt VSE

**August/
September**

- 11.08.** - „Strukturen auf Metall“ - Aus-
stellung Marianne Feld

September

- 06.09.** Workshop Naturkosmetik

**September/
Oktober**

- 29.09.** - Kalenderbilderausstellung Kunst
27.10. Forum Saarlouis

Oktober

- 06.10.** Fermentation von Gemüse & Co

Oktober

- 13.10.** Saarländischer Imkertag und
Honigprämierung

- 20.10.** Kulinarische Wanderung zu
essbaren Wildkräutern &
Heckenfrüchten (NPSH)

Dezember

- 01.12.** Adventsmarkt im & um Haus
Saargau





VERANSTALTUNGEN FÜR GARTENFREUNDE

Angebote von K.U.R.T., dem Amt für Klimaschutz, Umwelt, Regionalentwicklung und Tourismus des Landkreises Saarlouis in Zusammenarbeit mit der Kreisvolkshochschule Saarlouis sowie dem Naturpark Saar-Hunsrück

März

- 02.03.*** Winterschnitt an Obstgehölzen mit Gärtnermeister Harry Lavall

Juni

- 02.06.** Rendezvous im Garten informative Veranstaltung mit einem bunten Programm rund um den Garten
Kurzvorträge:
- Gartenbeete hegen und pflegen mit besonderem Blick auf den Schutz der Pflanzen mit Maren Brennig, Gartenbauingenieurin

- Pflanzenvielfalt im Garten

- Gestalten mit Stauden mit Gertie Schrecklinger, Gärtnermeisterin

- Duft- und Würzkräuter, ihre Verwendung und Bedeutung mit Margit Both-Weber, Gesundheitsberaterin GGB

Juni

- 22.06.*** Sommerschnitt an Obstgehölzen mit Gärtnermeister Harry Lavall, Fachberater für Obst- und Gartenbau i.R.

September

- 13.09.*** Obstbrände – bewerten und genießen
- Kulinarik im Haus Saargau mit Paul Thill, Diplomchemiker, Edelbrandsommelier

14.06.*

- Viez – das besondere Getränk
Viez selbst herstellen, verkosten und bewerten – Viez & Kulinarik mit Wolfgang Schmitt, Viezmanufaktur Menningen



Fotos: Monika Lambert-Debong (1, 2, 3, 6), TZS Wolfgang Schmitt (4), Eric Jacob (5).



Hinweis :

mit * gekennzeichnete Veranstaltungen gebührenpflichtig



Integriert in die „Streuobstwiesen-Genusswoche“ der Regionalinitiative „Ebbes von Hei“!

September

21.09. /

22.09. „Streuobsttage“

Partner: Kreisverband der Gartenbauvereine Saarlouis 1919 e.V., Verein Viezstraße e.V. und Ebbes von Hei! e.V.

**Obstausstellung im Haus
Saargau**

Haus Saargau erfüllt mit dem Duft von Äpfeln und Birnen
täglich 10:00 – 18:00 Uhr

weitere Programmpunkte im Rahmen der Streuobsttage:

21.09. Obstsortenbestimmung mit dem bekannten Pomologen (Obstsortenkundler) Richard Dahlem

22.09.* Lebensraum Streuobstwiesen
Obstwiesen erkunden - Viez, Saft & Co. probieren, wo es wächst
Geführte Wanderung mit Diplombiologe Michale Keller

22.09.* Tastings von hochwertigem Viez, edlen Obstbränden, gesundem Honig und verschiedenen Apfelsorten.

Kurzvorträge:

- Die Honigbienen I Wichtige Partner in der Obstwiese mit Dr. Susanne Meuser, Diplombiologin und Imkerin
- Lebensraum Streuobstwiese I Obstbau und Ökologie mit Michael Keller, Diplombiologe



KULINARISCHE FRÜHLINGS- WILDKRÄUTER WANDERUNG

RUND UM GISINGEN



Foto: VDN-Fotoportal/Renate Joost

Kulinarische Frühlings-Wildkräuterwan- derung rund um Gisingen

So. 17.03.2024, von 10:00 - 13:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR pro Person

Zusammen mit der Naturpark-Referentin Klaudia Landahl können heimische und essbare Frühlings-Wildkräuter wie Löwenzahn, Gänseblümchen, Vogelmiere etc. entdeckt, bestimmt und gesammelt werden. Wildkräuter wachsen vor der Haustüre, kosten nichts und sind gesund, da sie zahlreiche Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe aufweisen. Auch in der Küche finden sie vielfältige Verwendung. Wie lecker ein Kräutersnack schmeckt, kann probiert werden.



ANMELDUNG:

Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0

Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt
gegeben.

NPSH in Kooperation mit der Naturpark-
Gemeinde Wallerfangen und der Natur-
park-Infostelle Haus Saargau



Die beiden Mundartspezialistinnen Ursula Kerber und Karin Peter im ehemaligen Stall des Haus Saargau. Foto: Beatrix Leinen



Jubiläum – 15 Jahre Mundartlesung
„Dicht zusammen – Jede anders“
Ursula Kerber, Karin Peter & Gäste

So. 17.03.2024, 15:00 – 17:00 Uhr

Der Eintritt ist frei

Schirmherr: Landrat Patrik Lauer

Zeit zu feiern! 15 Jahre Geschichten und Anekdoten der bekannten regionalen Mundartautorinnen Ursula Kerber und Karin Peter. Die diesjährigen Überraschungsgäste werden noch nicht verraten! Nur so viel: es wird wieder gemütlich und gesellig im ehemaligen Stall des Haus Saargau.

15 JAHRE
MUNDARTLESUNG
DICHT ZUSAMMEN – JEDER ANDERS



„QUERSCHNITT“

AUSSTELLUNG KARIN PLOCHER

20



„Querschnitt“ Ausstellung Karin Plocher

So. 24.03. – So. 28.04. 2024

Vernissage: So. 24.03. 2024, 11:00 Uhr

Lange Jahre künstlerischen Schaffens bringen ein breites Spektrum an Werken hervor: Von gegenständlich bis abstrakt, Figuren, Köpfe, Gesichter, aber auch gegenstandslose farbige Flächen und Kompositionen. All dies zeigt Karin Plocher in ihrer Ausstellung „Querschnitt“, die dem Betrachter Einblick in die Vielfältigkeit ihrer Malerei und in ihren künstlerischen Entwicklungsprozess gewährt. Die Künstlerin zeigt expressive Malerei, sowohl in gegenständlicher und abstrakter Form, wobei die Figuren zwar an die Realität angelehnt sind, ihr aber nicht zwingend entsprechen müssen. Sie verzichtet auf allzu realitätsnahe Darstellungen, vielmehr spielt sie mit Verfremdungen und Abweichungen von gängigen Normen, wodurch sie dem Betrachter viel Raum für eigene Interpretationen lässt. Ihre Werke lassen zwar Verbindungen mit Körpern, Gesichtern und Figuren zu, blei-

ben jedoch häufig auch fragmentarisch und zuweilen ist der eine oder andere Stilbruch erkennbar. Dies spiegelt sich auch in der Verwendung unterschiedlicher Materialien und Gestaltungselemente wider: Karin Plocher malt in Öl und Acryl, trägt die Farben mal dünner, mal vielschichtiger auf und verwendet ebenso Druck- und Collagetechniken.

Die Malerin, die seit ihrer Kindheit auf dem Saargau lebt und auch dort Raum und Zeit für ihre Malerei findet, zeigt in ihrer Ausstellung einen Querschnitt durch ihr gesamtes künstlerisches Wirken. Die Ausstellung umfasst Werke aus den letzten zehn Jahren und nimmt so den Betrachter mit auf eine Reise durch ihren Entwicklungsprozess als Künstlerin, den sie gleichzeitig mit ihrer Ausstellung selbst reflektiert.

Fotos: Karin Plocher



DAUERAUSSSTELLUNG

KUNST AUF DEM FRUCHTSPEICHER
KUNST FORUM SAARLOUIS



Kunst auf dem Fruchtspeicher Dauerausstellung Kunst Forum Saarlouis

**So. 24.03. – So. 27.10. 2024,
Vernissage: So. 24.03. 2024, ab 11:00 Uhr**

Hervorgegangen aus einer Gemeinschaft von künstlerisch Interessierten und Aktiven, die schon seit 1980 zusammenarbeiten, hat sich das Kunst Forum Saarlouis in seiner heutigen Form im Jahr 1990 als eingetragener Verein etabliert.

Die Ausbildung der Künstlerinnen und Künstler erfolgte in Privatstudien und wird fortlaufend durch Arbeiten mit regionalen sowie auch internationalen Künstlern vertieft.

Seit 2016 finden die wöchentlichen Treffen des Kunst Forum Saarlouis, die dem künstlerischen Austausch und der Inspiration dienen, in der freien Kunstschule Picard und im Haus Saargau statt. Hier hat

das Kunst Forum neben Einzelausstellungen auf dem ehemaligen Fruchtspeicher mit seiner Dauerausstellung einen festen Platz gefunden. Im gedanklichen Austausch entstehen bei den wöchentlichen Künstlergesprächen neue Ideen, so auch für ein alljährliches Gemeinschaftsprojekt, das in der Jahresausstellung im Haus Saargau vorgestellt wird.

Die Bandbreite der künstlerischen Arbeiten reicht von Skulpturen und Grafik über gegenständliche und abstrahierende bis zur gegenstandslosen Malerei.

Die ausstellenden Künstler*innen sind:
Mario Andruet, Ingrid Brühl, Rita Burgwinkel, Ilka Franke, Sabine Hauck, Heidi Junges, Birgit Körner, Gerhard Meyer, Maria Montnacher-Becker, Hanne Müller-Scherzinger, Heidi Rammo, Marlies Rath, Ulrike Rupp-Altmeyer, Mechthild Reuter-Thielen und Margarete Weiland-Asbach.

Fotos: Rita Burgwinkel (Malerei), Beatrix Leinen (Skulpturen von Heidi Junges), Sabine Hauck (Papierarbeit)



MAIFEST

MUSIKVEREIN ST. BARBARA / GISINGEN

22



Fotos: Beatrix Leinen



Echte dörfliche Lebensart – das Maifest am Haus Saargau in Gisingen

Mi. 01.05. 2024, 11:00 – 18:00 Uhr

Das Musikfest des Musikvereins Gisingen / St. Barbara ist ein beliebtes Fest für Familien, Wanderer und Musikfreunde. Der Festplatz rund um das Lothringer Bauernhaus ist über ein angrenzendes Wander- und Radwegenetz angebunden. Ab 11 Uhr wird zum Frühschoppen, Kaffee und Kuchen sowie zu Grillspezialitäten eingeladen. Für die Kleinsten steht eine Hüpfburg zum Toben bereit. Regionale Musikvereine gestalten ab 12:30 Uhr das Programm und bieten einen abwechslungsreichen Rahmen.



Foto: „Auf Papier – Aus Papier“ – Impression der Gruppenausstellung 2023

**„Im Rahmen“
Gruppenausstellung
Kunst Forum Saarlouis**

So. 12.05. – So. 09.06. 2024

Vernissage: So. 12.05. 2024, ab 11:00 Uhr

Seit 2016 findet im Haus Saargau neben der Dauerausstellung im Fruchtspeicher und der Vorstellung des Kunstkalenders eine Gemeinschaftsausstellung statt. Im Rahmen dieser Ausstellung präsentiert das Kunst Forum traditionell eine Gruppenarbeit, die der Ausstellung den jeweiligen Titel gibt. Die diesjährige Gemeinschaftsarbeit und somit auch die Ausstellung trägt den Titel „Im Rahmen“. Während üblicherweise ein Rahmen entweder als Keilrahmen Teil des Bildträgers ist, oder als Umrahmung der Präsentation des Bildes dient, soll hier der Rahmen

sichtbar in den Vordergrund gerückt werden, indem er sowohl Gerüst als auch Bestandteil der lockeren Installation ist.

Die aktiven Mitglieder sind:

Mario Andruet, Ingrid Brühl, Rita Burgwinkel, Ilka Franke, Sabine Hauck, Lucyna Izdebska-Liebo, Heidi Junges, Karin Karrenbauer-Müller, Alfred Lion, Gerhard Meyer, Maria Montnacher-Becker, Hanne Müller-Scherzinger, Karin Plocher, Heidi Rammo, Marlies Rath, Mechthild Reuter-Thielen, Ulrike Rupp-Altmeyer, Margarete Weiland-Asbach.

RENDEZVOUS IM GARTEN – MIT FÜNF SINNEN IM GARTEN

24



Foto: Jeanette Dillinger

Rendezvous im Garten „Mit fünf Sinnen im Garten“

So. 02.06.2024, 10:00 – 18:00 Uhr

Am 2. Juni 2024 von 10 bis 18 Uhr wird im Duft- und Würzgarten am Museum Haus Saargau in Wallerfangen-Gisingen ein buntes Programm rund um den Garten geboten.

Dann heißt es wieder „Rendezvous im Garten – Tage der Parks und Gärten“. Eine europaweite Veranstaltung, die von der Deutschen Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur e.V. (DGGL) ins Leben gerufen wurde.

Der Landkreis Saarlouis beteiligt sich zum vierten Mal mit dem Duft- und Würzgarten am Haus Saargau, der zum inter-

nationalen Gartennetzwerk „Gärten ohne Grenzen“ gehört, an der Veranstaltungsreihe. In diesem Jahr steht diese unter dem Motto „Mit fünf Sinnen im Garten“. Das Motto wird natürlich aufgegriffen und der Duft- und Würzgarten, die Obstwiese sowie Haus Saargau selbst mit der Naturpark-Infostelle bieten Kulisse und Inspirationen.

Ein buntes Programm mit Führungen, Vorträgen, Kunst und kulinarischen Leckereien aus der Region oder einfach nur anregenden „Garten“Gesprächen erwartet die Besucher. In Garten und Obstwiese gibt es Info-Tafeln und neue Gestaltungs-



RENDEZVOUS IM GARTEN – MIT FÜNF SINNEN IM GARTEN



Foto: „Rendezvous im Garten“ rund um Haus Saargau in Gisingen (LaDe)

elemente zu entdecken (unter anderem ein professionelles Gartenbewässerungssystem). Interessant dürfte auch die neue Gestaltung der Kreuzbeete mit Staudenmischpflanzungen sein.

Zum Hören gibt es wieder „Musik im Garten“. Ruth Zimmer und Dietmar Kunzler unterhalten mit ihrem abwechslungsreichen Repertoire aus klassischer Musik sowie Musik aus Spanien, Argentinien und Brasilien.

Über den Tag verteilt dürfen sich die Besucher auf Vorträge zu folgenden Themen freuen:

11:00 & 13:00 Uhr

Gartenbeete hegen und pflegen – mit Blick auf den Schutz der Pflanzen

- Maren Brennig – Gartenbauingenieurin, Pflanzenschutzdienst & Gärtnerberatung Landwirtschaftskammer für das Saarland

12:00 & 15:00 Uhr

Pflanzenvielfalt im Garten – Gestalten mit bunt blühenden und duftenden Stauden

- Gertie Schrecklinger, Gärtnermeisterin

14:00 & 16:00 Uhr

Duft- und Würzkräuter, ihre Verwendung und Bedeutung.

- Margit Both-Weber, Gesundheitsberaterin GGB



RENDÉZVOUS IM GARTEN –

MIT FÜNF SINNEN IM GARTEN



Foto: Die Kreuzbeete zeigen abwechslungsreiche Staudenmischpflanzungen (LaDe)

Bienen und Honig stehen am Bienenstand in der Obstwiese im Mittelpunkt. Irmgard Forster-Seiwert und Uwe Seiwert vom Kreisverband der Imker Saarlouis informieren über Honigbienen und zeigen eindrücklich auf, welch besondere Lebewesen diese wichtigen Bestäuber sind. Sie erklären, wie Honigbienen leben, „arbeiten“ und Honig produzieren, wie Imker ihre Bienenvölker hegen und pflegen und wie aus den Waben gesunder Honig gewonnen wird.

Sofern die Blütentracht es zulässt, wird vor Ort Honig geschleudert.

Die Gruppenausstellung des Kunst Forum Saarlouis mit dem Titel „Im Rahmen“ präsentiert sich in den atmosphärischen Innenräumen des Haus Saargau. Sie ist bis 09. Juni vor Ort zu sehen.

Der Eintritt sowie Vorträge und Führungen sind kostenfrei.

Das detaillierte Programm findet sich zeitnah zur Veranstaltung in der Tagesschau und auf den Internetseiten des Landkreises Saarlouis.



Foto: Both-Weber

**Regionale Küche
Saarländisch und vollwertig Kochen mit
Margit Both-Weber**

Fr. 07.06.2024 , 17:00 – 20:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 18,- EUR

Das besondere Kocherlebnis im Haus Saargau findet zum 2. Mal statt und hat schon viele Fans gefunden. In geselliger Runde wird vollwertige, saarländische Hausmannskost zubereitet und verkostet. Auf dem Menüplan stehen ein frischer Salat mit Rohkost und eventuell Wildkräutern sowie Kräutern aus dem Duft- und Würzgarten Haus Saargau, dazu Vollkornbrötchen aus frisch gemahlenem Dinkel aus der Region mit Aufstri-

chen als Vorspeise. Zum Hauptgericht gibt es einen guten deftigen Eintopf wie Schnippelchessupp und Rappsupp, dazu unserer traditionellen Gromper Keichelcher, die nicht fehlen dürfen. Zwetschgenschmer oder Appelkompott mit Pannkuchen runden das Menü ab.

ANMELDUNG:
Haus Saargau, Tel.: +49 (0) 6837 – 91 27 62

REGIONALE KÜCHE –
SAARLÄNDISCH & VOLLWERTIG KOCHEN MIT
MARGIT BOTH-WEBER



WORKSHOP QXYMEL –

HONIG-ESSIG-TINKTUR MIT DER HEILPFLANZE
DES JAHRES HOLUNDER (NPSH)



Foto: Adobe Stock

Workshop Oxymel – Honig-Essig-Tinktur mit der Heilpflanze des Jahres Holunder.

**Herstellung eines Oxymels und viele in-
teressante Informationen rund um den
Holunder.**

**So. 09.06.2024, von 10:00 - 13:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR pro Person**

Zusammen mit der Naturpark-Referentin Nina Brücker werden der Holunder und andere Wildkräuter wie Giersch, Brennesseln, Labkraut, Klatschmohn, Gänseblümchen etc. entdeckt, bestimmt und gesammelt. Holunderblüten besitzen wertvolle Inhaltsstoffe, sind lecker, aromatisch und gesund. Sie können zu Tee oder Sirup verarbeitet und in der Küche verwendet werden. Wie Holunder-Oxymel zubereitet wird und schmeckt, können die Teilnehmenden selbst erkunden. Als Aus-

rüstung werden festes Schuhwerk, wittrungsangepasste Kleidung, Korb und eine Schere zum Sammeln empfohlen.

ANMELDUNG:

Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0

Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt
gegeben. NPSH in Kooperation mit der
Naturpark-Gemeinde Wallerfangen und
der Naturpark-Infostelle Haus Saargau



FOTOS, FOTOS, FOTOS, FOTOS...

AUSSSTELLUNG DER FOTOGRUPPE VSE



Fotos, Fotos, Fotos... Fotogruppe Objektiv VSE

So. 23.6. – So. 28.7. 2024

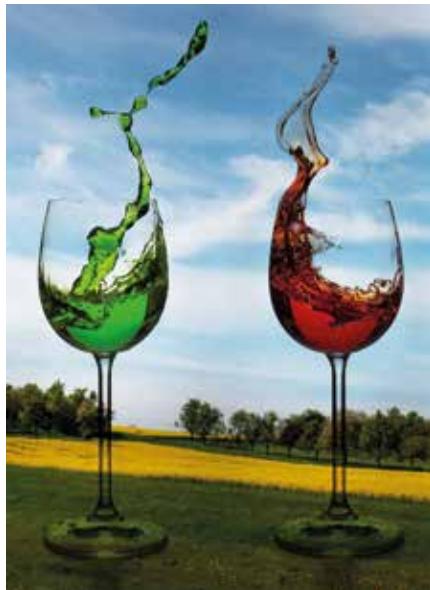
Vernissage: So. 23.6., 11:00 Uhr

Eintritt frei

Die Fotogruppe Objektiv VSE freut sich, erneut im Haus Saargau Fotos ihrer Mitglieder ausstellen zu können.

Den Besucher erwartet ein breites Spektrum fotografischer Motive und Möglichkeiten. Zu sehen sind Bilder von der Natur, der Architektur, von Menschen, Abstraktes oder Überraschendes in Makroaufnahmen oder mit Hilfe der Bildbearbeitung.

Jedes Mitglied reitet zwar ein anderes fotografisches Steckenpferd, was sich auch in der Unterschiedlichkeit der Fotos niederschlägt, aber einig ist man sich in der Motivation für gute Bilder.



Ihren Ursprung hat die heutige Fotogruppe Objektiv VSE bereits 1993 als ehemalige Gruppe fotobegeisterter Mitarbeiter der Ford-Werke in Saarlouis. Heute ist er noch der einzige Fotoclub im näheren Raum Saarlouis'.

Foto: Ludwig Loch (Chamäleon), Theo Jungen (Weingläser)

STRUKTUREN AUF METALL - AUSSTELLUNG MARIANNE FELD



30



Fotos: Marianne Feld

Strukturen auf Metall Ausstellung Marianne Feld

So. 11.08. – So. 15.09. 2024
Vernissage: So. 11.08. 2024, 11:00 Uhr

In Saarlouis geboren hat Marianne Feld im Fachbereich Design der Fachhochschule des Saarlandes (heutige Hochschule für bildende Kunst – HBK) Grafik-Design studiert.

Die Grundlehre bei Oskar Holweck und das weitere Studium bei Diethard Adt, Heinrich Popp und dem unvergessenen Robert Sessler haben ihr Empfinden für Strukturen geprägt.

Nach dem Studium passierten im Leben viele andere Dinge, und seit 2007 wandte sie sich dann der Malerei zu – zunächst auf Leinwand und dann auf Edelstahl.

Der Weg zu diesem Material hat einen pragmatischen Hintergrund: sie wollte Bilder für den Außenbereich ermöglichen. Die besondere Bearbeitung, die für das Material notwendig ist, hat sie sich autodidaktisch experimentell erarbeitet.

Das Material erfordert einen besonderen Umgang bezüglich der malerischen Be-

handlung, eröffnet zugleich aber auch erweiterte räumliche Möglichkeiten. Indem die Platten gekantet werden, nehmen sie einen skulptural objekthaften Charakter an und erinnern dann als Wannen unmittelbar an auf Keilrahmen aufgespannte Leinwände.

Die pastösen Farben werden nicht mit dem Pinsel aufgetragen, sondern mit einem Spachtel, was eine divergierende Dichte erlaubt, in der die metallene Trägersubstanz immer wieder durchscheint. Die Künstlerin beschreibt diesen Vorgang, in dem sie sagt: „ich streiche, drücke, ziehe, rolle und schiebe die Masse mit Rakel, Spachtel oder Kamm auf dem metallenen Untergrund und führe sie im Rhythmus meines eigenen Empfindens“.

Die Reproduktionen und Detailaufnahmen des bekannten Saarlouiser Fotografen Werner Richner zeigen verstärkt die Tiefe der Originale.



Foto: Both-Weber

Workshop Naturkosmetik mit Margit Both-Weber

**Seifenkraut – was kann ich damit
machen?**

**Hautpflege aus selbst gemachten Na-
turprodukten mit Praxis**

Fr. 06.09.2024, 17:00 – 20:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 25,- EUR

Wie der Name schon sagt, hat das Seifenkraut, eine sehr schön duftende Pflanze, besondere Eigenschaften. Es reinigt scho-
nend und natürlich. Wir werden selbst
eine Waschlotion oder ein Shampoo da-
raus herstellen. Außerdem werden wir
selbst eine Hautcreme fertigen, ebenfalls
ohne Chemie, aus besten Ölen. In einem
kleinen Workshop machen wir uns eine

entspannende Gesichtspflege mit Ge-
sichtsmassage usw. Zu der Pflege von
„außen“ werden wir uns zum Abschluss
mit einem Salatteller von „innen“ verwöh-
nen. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt.

ANMELDUNG:

Haus Saargau, Tel.: + 49 (0) 6837 – 91 27 62

WORKSHOP
NATURKOSMETIK



KALENDERBILDER- AUSSTELLUNG

UND VORSTELLUNG DES NEUEN KUNSTKALENDERS 2024
KUNST FORUM SAARLOUIS



Kunst Forum Saarlouis Kalenderbilderausstellung und Vorstellung des neuen Kunstkalenders 2025

**So. 29.09. – So. 27.10. 2024
Vernissage So. 29.09. 2024, 11:00 Uhr**

Kunst für den guten Zweck

Auch 2024 präsentiert das Kunst Forum Saarlouis seine jährliche Kalenderbilder-ausstellung im Haus Saargau im Wallerfanger Ortsteil Gisingen. Der Erlös des vor Ort wieder angebotenen Kunstkalenders kommt zu einhundert Prozent caritativen Einrichtungen in der Region zugute. Gleichzeitig können die im Kalender abgedruckten Werke im Original betrachtet werden. Das Kunst Forum existiert seit nunmehr über 33 Jahren in Saarlouis. Teilweise arbeiten die Mitglie-

der der Künstlergruppe schon seit über 40 Jahren zusammen. Gemeinsam werden Kunstprojekte wie die Herausgabe des jährlichen Kalenders erarbeitet. Hierbei wird das Attribut „Gemeinnütziger Verein“ nicht nur als juristische Formel, sondern vielmehr auch als Verpflichtung angesehen.

Zum 33. Mal liegt dieses Jahr ein Kunstkalender vor, dessen Reinerlös von bisher rund 226.000 Euro rein caritativen Zwecken zufließt. So wurden in den letzten Jahren der CHilfsfonds für Bürger in Not“, „Die Tafel“, die „Therapeutische Schülerhilfe“ und der Hospizverein „St. Nikolaus Rehlingen-Siersburg“ unterstützt. Gleichzeitig will der Kalender aber auch einen Einblick in das künstlerische Schaffen bzw. die künstlerische Entwicklung der Gruppe geben.



Foto: Naturpark Saar-Hunsrück, Lydia Hoff-Güdelhöfer

Workshop Fermentation von Gemüse und Co.

So. 06.10.2024, 10:00 – 13:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR pro Person
zzgl. Materialkosten

Am Sonntag, 6. Oktober, bieten der Naturpark Saar-Hunsrück und die Naturpark-Infostelle Haus Saargau in Kooperation mit den SaarLandfrauen, Ortsverband Hemmersdorf einen Workshop „Fermentation“ von Gemüse und Co. in Gisingen an. Saisonales Gemüse aus dem eigenen Garten einzustecken und haltbarzumachen ist wieder in Mode gekommen. Zusammen mit der Ortsvorsitzenden Judith Tasch und ihrem Team aus Hemmersdorf wird Suppengemüse wie Sellerie, Möhren, Lauch sowie Weißkohl in Gläsern

haltbargemacht. Wie das Gemüse verarbeitet werden muss, was bei der Fermentation zu beachten ist und vieles mehr an Wissen hält der Workshop bereit. Ein umweltbewusster Lebensstil und Nachhaltigkeit im Alltag werden für die Naturpark-Bewohnenden immer wichtiger. Als Ausrüstung werden Schnittbretter und Messer sowie Einmachgläser und eine Schürze benötigt.

ANMELDUNG:

Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0
Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben.
NPSH in Kooperation mit den SaarLandfrauen, Ortsverband Hemmersdorf, und der Naturpark-Infostelle Haus Saargau

FERMENTATION

VON GEMÜSE & CO



SAARLÄNDISCHER IMKERTAG

UND HONIGPRÄMIERUNG

34



Saarländer Imkertag und Honigprämierung

So. 13.10.2024

Haus Saargau ist am 13. Oktober Anlaufstelle für Bienen- und Honigfreunde. Der Kreisverband der Imker Saarlouis e.V. und seine angeschlossenen Imkervereine richten zusammen den Kreismkertag mit angegliedertem Saarländischen Imkertag aus.

Neben der Bekanntgabe der Ergebnisse der Saarländischen Honigprämierung können Gäste in die Welt der Imkerei eintauchen: hierzu laden spannende Vorträge, eine Ausstellung mit historischen Imkergeräten und das Bienenmobil des Naturpark Saar Hunsrück ein.

Das Programm verspricht viel Unterhaltung und viele Informationen. Nähere Einzelheiten erfolgen zeitnah in der Presse und im online Veranstaltungskalender unter www.rendezvous-saarlouis.de



Foto: Sabine Hauck





Foto: VDN-Fotoportal/Luxfox



Kulinarische Wanderung zu essbaren Wildkräutern und Heckenfrüchten

So. 20.10.2024, von 10:00 – 13:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 15,- EUR pro Person
inkl. kleiner Wildkräuter Snack

Eine Wanderung zu essbaren Wildkräutern und Heckenfrüchten bei Gisingen. Welche heimischen Wildfrüchte, -samen und -wurzeln essbar sind und was beim Bestimmen und Sammeln zu beachten ist, können die Teilnehmenden zusammen mit der Naturpark-Kräuterpädagogin Klaudia Landahl erfahren. Früchte wie Hagebutte und Weißdorn, oder Wurzelkräuter wie Löwenzahn, Alant, Blutwurz,

Wegwarte sowie Wildkräuter-Samen wie von Brennnesseln, enthalten wertvolle Inhaltsstoffe, sind gesund und besitzen vielfältige Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung, ein Korb oder eine Stofftasche und eine Schere empfohlen.

ANMELDUNG:

Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil,
Telefon 06503/9214-0
Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben.
NPSH in Kooperation mit der Naturpark-Gemeinde Wallerfangen und der Naturpark-Infostelle Haus Saargau

KULINARISCHE WANDERUNG

ZU ESSBAREN WILDKRÄUTERN & HECKENFRÜCHTEN



ADVENTSMARKT GISINGEN

IM & UM HAUS SAARGAU



Foto: Kolja Koglin

**Adventsmarkt im & um Haus Saargau
Förderverein Bewahren & Erneuern
Gisingen**

**So. 01.12.2024 (1. Advent),
10:00 – 19:00 Uhr
Eintritt frei**

Märchenhafte Weihnachtszeit. Alles erstrahlt im Lichterglanz. Der Duft von Glühwein liegt in der Luft und allerhand Leckereien versüßen uns die kalten Tage. Liebenvoll geschmückte Stände mit Handarbeiten und Erzeugnissen aus der Region reihen sich in Scheune, Stall und Heuboden des Haus Saargau ein. Stimmungsvoller Adventsmarkt für Groß & Klein vor der historischen Kulisse Lothringischer Bauernhäuser.





Adventsmarkt

Haus Saargau



1. Adventssonntag

Plakat: Motiv Haus Saargau, Lothar Morand

ADVENTSMARKT
GISINGEN
IM & UM HAUS SAARGAU





DIE VIEZSTRASSE –

EINE FERIENSTRASSE DER BESONDEREN ART



Fotos: Kinne Hof (links) von Karl-Otto Franz, Beatrix Leinen

Die Viezstraße – eine Ferienstraße der besonderen Art von Merzig über den Saarlouiser Gau und das Saarburger Land bis nach Trier

Streuobstwiesenkultur und Viez, die regionale Bezeichnung für Apfelwein, haben eine einmalige Ferienstraße hervorgebracht: die „Viezstraße“.

Die Viezstraße schlängelt sich durch reizvolle Landschaften und idyllische Dörfer, über die aussichtsreichen Muschelkalkhöhen des Saargaus entlang von Feldern und Obstwiesen im Naturpark Saar-Hunsrück. Sie führt von Merzig an der Saar über den Saarlouiser Gau, das Saarburger Land bis in die Moselstadt Trier. Die 175 Kilometer lange Viezstraße eignet sich hervorragend für eine abwechslungsreiche Autofahrt oder eine kurvige Motorradtour. Gesäumt wird sie von einem dichten Netz an Rad- und Wanderwegen.

Entlang der Strecke laden Gasthäuser zum Verweilen ein. Regionale Erzeuger bieten ihre Produkte an, sei es Viez, Saft, Honig, Marmelade oder edle Destillate. Obstbauern, Edelobstbrenner, Landwirte, Hoteliers und Gastronomen halten neben ihren Produkten auch viele Informationen, regionale Rezepte und Erlebnisse rund um das Thema „Viez“ vor. Renommierte Baumschulbetriebe und Gärtnereien bieten ein umfangreiches Sortiment an Obstgehölzen und Zierpflanzen. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten lassen die Strecke zu einer echten Entdeckungstour werden.

Mehr Infos zur Viezstraße, etwa zu den Betrieben, zum Routenverlauf und vielem mehr gibt es hier:
www.rendezvous-saarlouis.de und
www.viezstrasse-online.de



**„Ebbes von hei!“ –
Die Saar-Hunsrück-Marke
Bewusst Genießen**

2011 gegründet, hat es sich die Regionalinitiative „Ebbes von hei!“ zur Aufgabe gesetzt, regionale Produkte in der Saar-Hunsrück-Region zu stärken und das Bewusstsein für diese zu fördern. Regionaler, nachhaltiger Genuss spielt eine immer wichtigere Rolle. Inzwischen gehören der Regionalinitiative „Ebbes von hei!“ rund 340 Betriebe an, die sich nachhaltig für ihre Region stark machen: Gastronome, Landwirte, Direktvermarkter, Handwerker, Dienstleister, Kulturschaffende und zahlreiche Institutionen. Ein Netzwerk, das neue Absatzmöglichkeiten, insbesondere auch für kleine Betriebe ermöglicht und die Vernetzung voranbringt, etwa zwischen Produzenten, Gastronomie und Handel. Seit 2020 ist auch der Landkreis



Saarlouis Mitglied der Regionalinitiative, ebenso wie rund 40 Betriebe im Landkreis, die sich für Regionalität, für nachhaltigen Genuss stark machen. Regionalität bedeutet, einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten, für mehr Tierwohl einzustehen, faire Preise und eine höhere Wertschätzung für unsere Landwirtschaft. Regional bedeutet auch, alte Kulturlandschaften wie Streuobstwiesen zu erhalten. Und regional bedeutet vor allem auch Heimat und regionale Produkte zeigen uns eindrucksvoll, wie lecker die Region schmeckt. Wir alle laden Sie herzlich dazu ein.

Nähere Informationen zu „Ebbes von hei!“, zum Einkaufs- und Genussführer zu Geschenk-Kaddongs, zu kulinarischen Aktionen, Genussmärkten und Genussreisetouren unter www.ebbes-von-hei.de www.rendezvous-saarlouis.de/ebbes-von-hei



„EBBES VON HEI!“

**DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE
BEWUSST GENIESSEN**



„STREUOBSTTAGE“

HAUS SAARGAU ERFÜLLT VOM DUFT DER ÄPFEL & BIRNEN



„2. Streuobsttage“ im Haus Saargau
interessante Angebote rund um die
Obstwiesen und ihre Produkte

Sa./So. 21. und 22.09.2024,
10:00 – 18:00 Uhr

Obstausstellung im Haus Saargau

Im Mittelpunkt der „Streuobsttage“ steht die Obstausstellung mit einem umfangreichen Sortiment an Apfel- und Birnensorten der Saar-Mosel-Region. Rote, gelbe und grüne Äpfel mit wohlklingenden Namen wie 'Kaiser Wilhelm' oder 'Prinz Albrecht von Preußen' bis hin zu den Lokalsorten 'Roter Trierer Weinapfel' oder 'Luxemburger Renette' sind ebenso zu sehen wie lokale Mostbirnensorten.

Die gezeigte Vielfalt der Sorten wird einmal mehr deutlich machen, dass auf den Obstwiesen ein wahrer Schatz, ein einmaliger Genpool an Obstsorten, zu finden ist. So kommt dem Erhalt der Obstwiesen als Hotspots der Artenvielfalt und Biodiversität noch eine weitere wichtige Bedeutung zu: Der Sortenerhalt!

Am Rande der Obstausstellung werden viele Informationen rund um Obstanbau auf Obstwiesen und in Hausgärten angeboten und Fragen der Besucherinnen und Besucher zu Sortenwahl, Pflanzung und Pflege sowie zur Verwertung gerne beantwortet. Und es wird natürlich gezeigt, was Schmackhaftes aus den Früchten von den Streuobstwiesen hergestellt wird. Die Besucher dürfen sich auf Infostände verschiedener Partner und auf ein interessantes Angebot regionaler Produkte, natürlich mit Kaffee und Kuchen, freuen.

Obstsortenbestimmung

Samstags wird der bekannte Pomologe (Obstsortenkundler) Richard Dahlem in der Zeit von 11:00 – 17:00 Uhr zur **Sortenbestimmung** vor Ort sein.

*Obstwiesenwanderung

Sonntags um 10 Uhr dürfen sich die Besucher auf eine geführte Wanderung* freuen. Diplombiologe Michael Keller informiert über den Lebensraum Obstwie-



Kreisverband der
Gartenbauvereine
Saarlouis 1919 e.V.

vhs

Kreisvolkshochschule
Saarlouis



Geführte Wanderung mit
Diplombiologe Michale Keller

se sowie über die Pflege der Obstbäume.
Unterwegs wird es einige schmackhafte
Produkte von den Obstwiesen zum Pro-
bieren geben. (Anmelde- und Gebühren-
pflichtig.)

Geplant sind sonntags auch besprochene
Tastings von hochwertigem Viez, edlen
Obstbränden, von gesundem Honig und
(wenn es die Ernte zulässt) von verschie-
denen Apfelsorten.

Vorträge am Sonntag:

13:00 & 15:00 Uhr

Die Honigbienen

Wichtige Partner in der Obstwiese

- Dr. Susanne Meuser, Promovierte Dip-
lombiologin, Wissenschaftliche Mitarbei-
terin Uni SB, FB Zoologie, Imkerin, Bienen-
sachverständige

Foto: Monika Lambert-Debong

14:00 & 16:00 Uhr

Lebensraum Streuobstwiese

Obstanbau und Ökologie

- Michael Keller, Diplombiologe, Fachbe-
rater für Obst und Garten beim Landkreis
St. Wendel

Der Eintritt sowie die Vorträge sind kos-
tenfrei.

Das detaillierte Programm findet sich
zeitnah zur Veranstaltung in der Tages-
presse und auf den Internetseiten des
Landkreises Saarlouis.

„STREUOBSTTAGE“

**HAUS SAARGAU ERFÜLLT VOM DUFT DER ÄPFEL &
BIRNEN**

FÜR GARTENLIEBHABER

EXPERTENWISSEN AUS ERSTER HAND



Foto: Monika Lambert-Debong

Winterschnitt an Obstgehölzen*

Sa. 02.03.2024, 14:00 – ca. 18:00 Uhr

Referent: Harry Lavall, Gärtnermeister

Teilnehmergebühr: 15,- €

Für eine gute Obsternte ist der richtige Schnitt der Obstbäume eine Grundvoraussetzung. Dazu vermittelt dieses kombinierte Praxis-Seminar das nötige Fachwissen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten Antworten auf die Fragen „Warum schneide ich meine Obstbäume und wie schneide ich die Bäume richtig?“.

Theoretische Grundlagen zum Winterschnitt werden vermittelt und gleich durch praktische Vorführungen an Obstbäumen unterschiedlichen Alters untermauert. Betrachtet werden hoch- und halbstämmige Obstbäume. Verschiedene Schnittmethoden werden vorgestellt und Werkzeuge und Gerätschaften besprochen.

Viez das besondere Getränk*

Kulinariik im Haus Saargau

Fr. 14.06.2024, 18:00 Uhr

Referent: Wolfgang Schmitt, Obstbau

Teilnehmer-Gebühr: 38,- €

inkl. Viez-Verkostung mit Vesper

Die Herstellung von hochwertigem, schmackhaftem Viez ist kein Geheimnis und doch sollte man wissen, wie es geht. Ganz wichtig ist es aber auch, den Geschmack zu schulen und interessante Viez-Produkte kennenzulernen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwarten einen interessanter Abend rund um Viez-Kulinariik.

Bei einer Viezprobe, gepaart mit passenden regionalen Leckereien, werden einige interessante Produkte aus dem Hause Schmitt sowie Apfelwein und Apfelwein-Spezialitäten aus der Region vorgestellt.



Foto: Gärtnermeister Harry Lavall beim Schnittkurs 2023, Monika Lambert-Debong

Sommerschnitt an Obstgehölzen*

Sa. 22.06.2024, 14:00 – ca. 18:00 Uhr

Referent: Harry Lavall, Gärtnermeister

Teilnehmer-Gebühr: 15,- €

Dieses kombinierte Praxis-Seminar zeigt, warum und wie man Obstbäume im Sommer schneiden sollte.

Beim Sommerschnittkurs wird gezeigt, wie Obstbäume nach einem Winterschnitt behandelt werden und durch einen Sommerschnitt oder Sommerriss regulierend eingegriffen werden kann.

Interessant dürfte insbesondere der Schnitt eines größeren Kirschbaumes sein.

Obstbrände bewerten & genießen*

Kulinistik im Haus Saargau

Fr. 13.09.2024, 18:00 Uhr

Referent: Paul Thill, Diplomchemiker

Teilnehmer-Gebühr: 48,- €

inkl. Obstbrand-Verkostung mit Vesper

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwarten einen interessanter Abend rund um ObstbrandKulinistik. Dabei lernen sie hochwertige Obstbrände kennen, lernen aber auch fehlerhafte Produkte zu analysieren und zu bewerten.

In diesem Seminar geht es um die Schulung des Geschmacks- und Geruchssinns. Dazu wird es ein paar interessante sensorische Vergleich-Tests geben. Nebenbei erfahren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie ein hochwertiger Obstbrand entsteht und an welcher Stelle des Herstellungsprozesses Fehlerquellen lauern. Die Theorie wird immer wieder mit passenden Proben untermauert.



Foto: Beatrix Leinen

Haus Saargau

Zum Scheidberg 11
66798 Wallerfangen-Gisingen
Tel.: 0 68 37 – 91 27 62
Fax: 0 68 37 – 90 96 92
haussaargau@kreis-saarlouis.de

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi., Sonntag und Feiertags:
14:00 – 17:00 Uhr
Do. + Fr: 10:00 – 12:00 Uhr
Samstag Ruhetag
Eintritt frei

Parkplatz:

Wanderparkplatz Gisingen,
Für Navigation: Gaustraße 46,
66798 Wallerfangen-Gisingen,
ca. 5 Min. Gehzeit bis zum Haus Saargau

Das Haus Saargau wird betreut von der
Tourismusabteilung des Landkreises
Saarlouis

www.rendezvous-saarlouis.de

Wir haben Ihr Interesse geweckt?
Sie möchten bei uns ausstellen, eine
Lesung halten oder ein Konzert spielen?
Dann schicken Sie uns eine Mail an:
jeanette-dillinger@kreis-saarlouis.de

Broschüre mit Veranstaltungskalender
kostenfrei bestellbar unter:
E-Mail: tourist-info@kreis-saarlouis.de
Tel.: 06831- 444 449
(Tourist-Info Saarlouis,
Großer Markt 8,
66740 Saarlouis)

Logo Blauer Engel

Logo Klimaneutral

HAUSSAARGAU
KONTAKTDATEN