

Bliesgau-Tafelfreuden auf dem

Walnussfest am Johannistag

2018

Regionale
&
saisonale
Gerichte für
jeden Geschmack

mit
Livemusik
an
beiden Tagen

Haus Lochfeld
in Mandelbachtal-Wittersheim
23. Juni ab 17 Uhr & 24. Juni ab 11:30 Uhr

Informationen bei:

VeBistro

das vegane Bistro
in Haus Lochfeld

Tel. 0151/70 01 71 56
www.vebistro.de

Bliesgau Ölmühle

Gut Hartungshof 6
66271 Kleinblittersdorf

Tel./Fax: 06805/9 29 80 85
bliesgauoele@web.de
www.bliesgauoele.de



VeBistro
das vegane Bistro in Haus Lochfeld

Bliesgau
Ölmühle

Unterstützt von:



Slow Food[®]
Saarland

7. Bliesgau-Walnussfest am Haus Lochfeld



Denkt man an Walnüsse, denkt man meist an das Perigord oder das Elsass. Nicht allen ist bekannt, dass einst die Römer den Juglans regia auch in den Bliesgau brachten, wo heute eine stattliche Zahl von Walnussbäumen wachsen, mehr als andernorts im Saarland. Häufig in Streuobstwiesen oder nahe von Ansiedlungen, spenden sie den Menschen Nüsse und schattige Plätzchen.

Mit dem Bliesgau-Walnussfest erinnern wir an diese Tradition. Seitdem dreht sich alles um die Nuss. Das nächste Mal wieder am 24. Juni 2018, dem „Johannistag“, der seit alters her als Beginn der Walnussaison gilt. Dann werden wieder Köstlichkeiten aus und mit der Walnuss vorgestellt. Bereits am Vorabend beginnen wir mit einem „Walnussauftakt“.

Noch bis „Johannis“ lassen sich die ersten, noch grünen Walnüsse von den Ästen pflücken, in Honig, Zucker oder Essig einlegen und zu Spezialitäten verarbeiten. Aber auch allerhand andere Leckereien aus Walnüssen werden auf dem Bliesgau-Walnussfest vorgestellt.

Auf die Besucher_innen warten kreative Speisen aus heimischen Wal(ge)nüssen und andere exklusiven Köstlichkeiten von regionalen Produzenten.

Das Kulturlandschaftszentrum Haus Lochfeld und sein Vegan-Bistro bilden wieder eine perfekte Kulisse für diese einmalige Festveranstaltung.

Der Eintritt ist frei.



Manuel Sattler

Programm:

Samstag, 23.6.

Beginn 16 Uhr

„Walnut Warm up“

u.a. Flammkuchen mit Walnüssen
aus dem neuen Steinbackofen

Live-Musik:

Manuel Sattler & Band

Sonntag, 24.6.

Beginn 11 Uhr

Nachhaltig und lecker essen:
Walnüsse & Hülsenfrüchte
aus dem Bliesgau

Linsensburger

Falafel aus Grünen Bliesgau Linsen

Burger aus Bohnen, Walnüssen
und Saarbrücker Pilzen

Salate & Gemüse vom Wintringer Hof

Live-Musik:

DeeBee Alternative Acoustic Rock

Lochfeld:

Mehr als nur ein Haus in der Landschaft

Walnussmarkt:

Bliesgau Ölmühle, MaLi's Délices / Gourmet-Manufaktur, La Bastide, Provenzalische Spezialitäten, Asavi – die Gewürz-Manufaktur, Doris Kratkey (Bliesgau Genuss), Essige & mehr, Tante Emmas Veganeria, u.a.

Anfahrt Haus Lochfeld:



Achtung:

Am Kulturlandschaftszentrum selbst stehen nur wenige Parkplätze zur Verfügung! Bei den Parkflächen in der Umgebung handelt es sich um ‚Ausweichparkplätze‘!

Vom Parkplatz ‚Kläranlage‘ zwischen Wittersheim und Bebelshausen ist das Kulturlandschaftszentrum (Beschilderung folgen) bequem in 20 Minuten zu Fuß zu erreichen. Alle anderen Fußwege zum Kulturlandschaftszentrum sind nicht beschildert!



1. Bliesgau-Samenaustauschbörse

Sonntag von 11 bis 13 Uhr

Auch wenn es vielen nicht bewusst ist: Täglich wird unser Leben – zumindest indirekt – vom Saatgut bestimmt. Egal ob wir gerne Essen, Gärtnern oder unser Geld mit der Landwirtschaft verdienen. Kulturpflanzen aus alten Sorten sind zudem kulinarische Schätze und erhalten die biologische Vielfalt.

Die Erste Bliesgau-Samenaustauschbörse will mithilfe diesen Reichtum unserer Heimat zu erschließen, bevor es ihn nicht mehr gibt...

Also, rauf auf den Speicher oder runter in den Keller und Großmutter selbstvermehrte Samen mitbringen! Denn was schmeckt besser als regional erzeugte Salate, Obst oder Gemüse?

„Der Bliesgau - literarischer Ausflug in die Biosphäre“ mit Volker C. Jacoby

Sonntag, 14 Uhr

Die Biosphäre Bliesgau ausschließlich ein Refugium für seltene Vögel und Orchideen? Der Autor, Lyriker und Humorist Volker C. Jacoby hat sich Gedanken über seine Heimat gemacht und zusammengetragen, was denn so einige Dichter und Denker über den Bliesgau zu sagen haben. Heraus kam Überraschendes: der Bliesgau ist weit mehr als die Summe von Zwei- und Vierbeinern.



Volker C. Jacoby