

Bliesgau-Tafelfreuden auf dem

Walnussfest

2019

Regionale
&
saisonale
Gerichte für
jeden Geschmack

mit
Livemusik
an
beiden Tagen

Haus Lochfeld
in Mandelbachtal-Wittersheim
22. Juni ab 16 Uhr & 23. Juni ab 11:00 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

Unterstützt von:



Bliesgau
Ölmühle

Saarland
★ GENUSS REGION



Slow Food
Saarland

8. Bliesgau-Walnussfest am Haus Lochfeld

regional saisonal fair

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 anlässlich des „Johannistags“, 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 „Walnussauf-takt“. 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 exklusive Köstlichkeiten von regionalen Produzenten.

Das Kulturlandschaftszentrum Haus Lochfeld mit dem VeBistro bilden wieder eine perfekte Kulisse für diese einmalige Festveranstaltung.

Der Eintritt ist frei.

Programm:

Samstag, 22.6.
Beginn 16 Uhr
„Walnut Warm up“

Live-Musik:
Manuel Sattler & Band

Sonntag, 23.6.
Beginn 11 Uhr

Nachhaltig und lecker schmausen mit:
Walnüssen & Hülsenfrüchten aus dem Bliesgau:
Linsenburger // Falafel aus Grünen Bliesgau Linsen // Salate & Gemüse vom Wintringer Hof // Handgeschnittene Pommes aus Bliesgau-Kartoffeln // Veganer Mandelkäse von Petits Veganne, Sarralbe // Leckeres von Café Knorke und von Tante Emmas Veganeria Saarbrücken // Sonntags großes Torten- und Kuchenbuffet und fairer Kaffee vom „Café Plaisier“, Saarlouis // Bier von „Bliesbräu Brauerei“, Ommersheim // Bliesgausäfte // Piranjacola- und Limo // Weine vom Biowinzer Ollinger-Gelz, Perl/Mosel

Kinderprogramm
Zauber- und Verblüffungskünstler „Magic Pete“

Live-Musik:
DeeBee Alternative Acoustic Rock

Walnussmarkt:
Bliesgau Ölmühle
LuxusGut - DIE feine BIO-GenussManufaktur
Asavi - die Gewürzmanufaktur
Doris Kratkey (Bliesgau Genuss),
Essige & mehr
Petite Veganne
Gaadekrott



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 Bebelshem ist das Kulturlandschaftszentrum (Beschilderung folgen) bequem in 20 Minuten zu Fuß zu erreichen. Alle anderen Fußwege zum Kulturlandschaftszentrum sind nicht beschildert!

Lochfeld: Mehr als nur ein Haus in der Landschaft