

BLIESGAU LAMMWOCHEN 2024

vom 4. bis zum 13. Oktober

Biosphärenreservat Bliesgau



Biosphärenreservate sind Modellregionen, in denen das Zusammenleben von Mensch und Natur beispielhaft entwickelt und erprobt wird. Sie schützen Kulturlandschaften vor zerstörenden Eingriffen und erhalten und entwickeln wertvolle Lebensräume für Mensch und Natur.

Sie sorgen für ein ausgewogenes Verhältnis von menschlicher Nutzung und natürlichen Kreisläufen und tragen damit zur regionalen Wertschöpfung bei.

Biosphärenreservate ermöglichen exemplarische Erkenntnisse für Forschung und Wissenschaft über die Wechselwirkungen von natürlichen und gesellschaftlichen Prozessen.



BLIESGAU
LAMMWOCHEN
BILDENDE
KUNST
AM
HERD



Keule vom Bliesgau-Weidelamm

mit Wurzelgemüse, 5 Stunden geschmort

Lammkeule:	ca. 1,8 kg, Olivenöl, Salz, Pfeffer
Wurzelgemüse:	150g Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stange Lauch
Soße:	1 TL Tomatenmark, 1/8l Rotwein, 350 ml Lammfond, Balsamico
Gewürze:	2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner, 1 TL Pfeffer, 2 Knoblauchzehen

Lammkeule enthäuten und gänzlich vom Fett befreien. Am besten in einem gusseisernen, nicht zu großen Bräter allseitig in Olivenöl scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut ein wenig Olivenöl in den Bräter geben und das grob gewürfelte Röstgemüse zufügen. Gemüse leicht Farbe annehmen lassen. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und Lammfond ablöschen, den Bratensatz lösen und aufkochen. Bräter vom Feuer nehmen und die Lammkeule mit den Gewürzen zugeben. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Bräter ohne Deckel in den Ofen geben und die Hitze umgehend auf 80° reduzieren. Gelegentlich die Keule wenden und mit etwas Fond übergießen. Die Keule muss ständig in etwas Flüssigkeit liegen. Nach etwa 5 Stunden ist die Keule gar. Man nimmt sie aus dem Bräter und stellt sie warm. Die entstandene Soße durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen, nach Bedarf reduzieren, mit kalter Butter leicht binden und mit dem Balsamico abschmecken.



Mobile Biosphärenreservat Bliesgau

Sinnbild für bewegtes & bewegendes Gleichgewicht

[Mobile-Finde-Instrument](#)

Die BLIESGAU LAMMWOCHEN bringen die KochKunst, die EssKultur, die Bildende Kunst, das Genießen und das Wertschätzen von qualitativollen regionalen Nahrungsmitteln zueinander.

Mit diesem „Zueinander–Bringen“ verweben sich Geschmackssinn, Zugehörigkeit, Wohlbefinden und Verantwortungsbewusstsein für die Schöpfung.

Die Idee der weltweiten UNESCO -Biosphärenreservate ist eng mit dieser Überlebenskunst verbunden. Die ausgewählten Regionen sollen mit ihren spezifischen Ressourcen Modelle entwickeln, die für ökologisches und ethisches Gleichgewicht sorgen. Dies ist ein Prozess, der in anregenden Projekten für Diskussionen sorgt und neue Sichtweisen miteinander in Bewegung bringt. Schlüssel dazu sind Wissensaustausch, kreatives Querdenken zu den wesentlichen Themen unseres Lebensraumes, Bekennermut sowie Experimentier- und Lebensfreude. Im Biosphärenreservat Bliesgau wirbt ein Mobile mit zehn Themen als Sinnbild für bewegtes + bewegendes Gleichgewicht und das Miteinander + Zueinander von Mensch, Natur und Lebensraum.

In diesem Sinne experimentiert Rudolf Schwarz und bewegt mit kreativen kulturellen Projekten. Er hat sich auf den Weg gemacht, sein Konzept BLIESGAU LAMMWOCHEN mit den Herausforderungen und Themen eines Biosphärenreservates Bliesgau ins Lot zu bringen. Das „Zueinander–Bringen“ während der BLIESGAU LAMMWOCHEN möchte daher bewegen und ausloten.

pastor bonus
oder
Lebensmittel Landschaft



Rudolf Schwarz

Schafhaltung im Biosphärenreservat Bliesgau

Gemäss den Leitgedanken für nachhaltige Regionalentwicklung im Biosphärenreservat Bliesgau werden die Bliesgau - Lammwochen ausschließlich mit Weidelämmern aus dem Bliesgau veranstaltet.

Die Grundprinzipien der Schafhaltung sind: Wirtschaften im Einklang mit der Natur, Schutz der natürlichen Ressourcen, artgerechte Tierhaltung und neue Entwicklungsmöglichkeiten für den ländlichen Raum.

Vorrangiges Ziel der Schafhaltung ist auch die Landschaftspflege durch ökologisch abgestimmte Beweidung landwirtschaftlicher Kulturlflächen. Denn nur die extensive Pflege der artenreichen Streuobstwiesen und Hanglagen des Bliesgaus erhält und fördert den Bestand von Flora und Fauna auf natürliche und kostensparende Weise. Sie verhindert die Verbuschung der Flächen, ohne sie zu schädigen. So trägt sie dazu bei, die charakteristische Schönheit der Bliesgaulandschaft zu unser aller Nutzen zu erhalten.

Schäfereien der Bliesgau Lammwoche

Bio-Schäferie, Martin Ernst, Schäfermeister, Selbstvermarktung
Ommersheimer Weg 5, 66440 Blieskastel / Seelbach
Tel.: 06803 / 546, Mobil: 0175 1840197, ernst-edith@web.de

Schäferie, Peter Dawo, Selbstvermarktung
Gut Lindenfels, 66440 Blieskastel
Tel.: 06842 930724, Mobil: 0162 9326958, info@gutlindenfels.com

Schäferie, Steffen Uhl, Selbstvermarktung
Bliestalstrasse 68, 66440 Blieskastel
Tel.: 06842 536496, Mobil: 0175 5462022, steff.uhl@gmail.com

Die Restaurants

der Bliesgau Lammwoche 2024

Restaurant Bar Centrale di Aromi

Franco Chiera

Martin-Luther-Straße 25, 66111 Saarbrücken

Tel. 0681 / 68648019

Auberge Saint Walfried

Stephan Schneider, 1 Michelinsterne

58 Rue Grosbliederstroff,

F-57200 Sarreguemines-Welferding

Tel. 00 33/3 87 98 43 75

Brasserie du Casino

Stephan Schneider

4 Rue du Colonel Edouard Cazal

F-57200 Sarreguemines

Tel. 00 33/3 87 09 59 78

Restaurant Die Alte Brauerei

Eric Dauphin, Bib Gourmand

Kaiserstraße 101, 66386 St. Ingbert

Tel. 0 68 94 / 9 28 60

Restaurant Bellevue

Jörg Bieg Genuss-Gastwirt-Saarland 2022

Am Hölschberg 50, Blieskastel/Biesingen

Tel. 06803 / 2563

Buchnas Landhotel Saarschleife

Christian Münch-Buchna

Grüner Michelinsterne, Genuss-Gastwirt-Saarland 2020

Cloefstraße 44, 66693 Orscholz

Tel. 0 68 65 / 17 90

Hotel Landschloss Fasanerie

Restaurants Esslibris und Landhaus

Jürgen Süs

Fasanerie 1, 66482 Zweibrücken

Tel. 0 63 32 / 97 32 05

Restaurant Gräfinthaler Hof

Jörg Künzer, Bib Gourmand, Eurotoques Chefkoch

Gräfinthal 6, 66399 Bliesmengen-Bolchen

Tel. 0 68 04 / 9 11 00

Hämmerles Restaurant

Restaurants Barrique und Landhaus

Cliff Hämmerle, 1 Michelinsterne, Bib Gourmand

Blietalstraße 110 a, 66440 Webenheim

Tel. 0 68 42 / 5 21 42

Restaurant Werns Mühle

Markus Keller,

Genuss-Gastwirt-Saarland 2017, Slow Food Allianz

Anna Keller, Genuss-Gastwirt-Saarland 2024

Brückenstraße 37, 66564 Ottweiler-Fürth

Tel. 0 68 58 / 69 99 211



Mitveranstalter

Liebe Genießerinnen und Genießer,

„Hauptsach gudd gess“, so heißt es im saarländischen Volksmund. Doch was bedeutet in der heutigen Zeit gutes Essen?

Für eine nachhaltige und bewusste Ernährung müssen wir wieder mehr Anerkennung für die regionale Produktion der Lebensmittel in das Bewusstsein der Menschen bringen. Deshalb müssen wir politische Rahmenbedingungen schaffen, die dauerhaft die Landwirtschaft attraktiv gestalten und fördern. Doch wir alle können bereits jetzt einen kleinen Beitrag zu einem gesellschaftlichen Umdenken hin zu mehr Klimaschutz und Anerkennung der regionalen Herstellung leisten. Mit dem gezielten Kauf von heimischen und saisonalen Produkten unterstützen wir nämlich nicht nur die Landwirtschaft vor Ort, sondern die kürzeren Transportwege und die damit einhergehenden geringeren Emissionen sind auch ein wichtiger Beitrag zu mehr Umwelt- und Tierschutz. Die traditionsreichen „Bliesgau Lammwochen“ sind die ideale Gelegenheit, um auf die Vielfalt und Kreativität der regionalen saarländischen Küche aufmerksam zu machen. Bereits zum 21. Mal werden hier Kochkunst und Esskultur zusammengebracht. Damit bilden die „Bliesgau Lammwochen“ einen Gegenpol zu unserer schnelllebigen Zeit, in der Essen möglichst schnell und einfach sein muss. Überzeugen Sie sich also selbst davon, wie Heimat schmecken kann und besuchen Sie die diesjährigen „Bliesgau Lammwochen“ im Biosphärenreservat.

Ihre Petra Berg

Ministerin für Umwelt, Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz



Sponsoren



Impressum

BliesgauKultur e.V.
Holger Gettmann 1. Vorsitzender
Trierer Straße 36
66111 Saarbrücken
Tel. 0681 48009
info@bliesgaulammwochen.de
www.bliesgaulammwochen.de

Fotos:
Elke Birkelbach
Peter Michael Lupp
Thomas Reinhardt
Rudolf Schwarz

Gestaltung: Rudolf Schwarz

KOCHKUNST & ESSKULTUR

Kochen & Essen sind Ereignisse.
Ihre Botschaften sind nicht übertragen, sie sind Botschaften.
Nicht auf dem Papier, sondern im Mund werden sie gelesen.
Die essbaren Botschaften sind Ereignisse,
die im Sinne des Kochs ausgewertet werden.
Der Genuss prägt sich unvergesslich ein.

Peter Kubelka Kunstprofessor Wien