

Weinfachhändler

Vive la Vie

Kaiserstraße 49

66424 Homburg/Saar

Tel. 06841-9224212

Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr, Mo geschlossen

In Homburg kann es mitunter schwierig sein, an Wein und Delikatessen zu gelangen. Nicht so in diesem noch erstaunlich wenig bekannten Geschäft. Champagner kaufen wir nirgendwo anders als hier, aber es gibt auch preisgünstigere Alltagsweine. Proben werden hier übrigens regelrecht zelebriert - und zu einem überregionalen Ereignis. Für Spätsommer und Herbst sind gleich mehrere Events geplant.

Weine Wolfgang Wuttke

Kreisstraße 134,

66128 Saarbrücken

Tel. 06 81/70 08 03

www.weine-wuttke.de

eMail: info@weine-wuttke.de

Versand, nach Voranmeldung Mo-Sa geöffnet

Endlich mal kein Feld-, Wald- und Wiesenangebot nach dem Motto »aus jeder Region etwas«, sondern eine erfreuliche Konzentration aufs Burgund, ergänzt von Elsass (Frédéric Mochel und André Kientzler) und einigen exzellenten Winzerchampagnern. PS: Gute Burgunder müssen nicht unbezahlbar sein, wie Wolfgang Wuttke beweist: Von der Domaine Morey oder von Marc Colin gibt es hier erstaunlich Günstiges.

feineweine

Ring am Gottwil 49

66117 Saarbrücken

Tel 0681/5846876, www.feineweine.de

eMail: gansert@feineweine.de

Versand (telefonisch am besten erreichbar von 13.30-18.30 Uhr)

Horst Gansert hat aus französischen Lagen Erstaunliches zusammengetragen. Den jetzt wunderschön gereiften 96er Château Puech-Haut aus dem Languedoc, erschwingliche rote Burgunder oder die für ihre Klasse (und den Aufwand, mit dem sie erzeugt werden) preiswerten süßen Sauternes (vielleicht Château Climens). Wie befahl uns doch neulich der Schweizer Weinguru René Gabriel, ein Fan dieser Süßweine: »Haben Sie immer eine Flasche Sauternes im Kühlschrank«. Bei feineweine fällt es leicht, diesen Ratschlag zu befolgen.

Weinimport Dr. Kohler

Kaiserstraße 170-174

66374 St. Ingbert

Tel. 0 68 94/58 13 00

Abholung nach telefonischer Voranmeldung in der Bahnhofstraße 74, 66386 St. Ingbert-Rohrbach

Guido Kohler schätzt – woraus er kein Geheimnis macht - die eleganten, finessenreichen Weine in aller Regel mehr als die kraftvollen Nur-Frucht-und-Tannin-Bomben. Folgerichtig bietet er sie auch an, die filigranen Spitzengewächse, alle persönlich ausgesucht. Unsere

Favoriten: die provenzalischen Bioweine der Domaine Hauvette, der weiße Irouléguay der südwestfranzösischen Domaine Brana oder der dezent süße Banyuls von La Tour Vieille.

Baus & Provot

Dudweilerstraße 57

66280 Sulzbach

Tel. 0 68 97/42 66

www.vino-shop.de

eMail: info@vino-shop.de

Versand, Abholung nach Voranmeldung

Ein gewaltiges Sortiment an französischen Weinen wurde binnen 25 Jahren aufgebaut.

Bordeaux natürlich, Elsässer Crus vom ambitionierten Weingut Dopff au Moulin, aber ebenso die Erzeugnisse ausgewählter Winzer aus Übersee. Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis – das ist hier kein leeres Schlagwort, sondern trifft auf alle Weine zu.

Restaurants

Postillion

Poststraße 41

66386 St. Ingbert

Tel. 0 68 94/38 10 61

Täglich 12-14 und 18-22 Uhr, So Ruhetag

Offene Weine: ab 5 Mark Flaschen: ab 35 Mark

Hinter dem biedereren Namen Postillion verbirgt sich kein Schnitzellokal, sondern ein Italiener mit Anspruch und einem der besten Weinkeller weit und breit. Padrone Giuseppe Cammaroto hat die besten roten »super tuscans« vorrätig, aber auch sehr viel erschwinglicheres aus Piemont oder Friaul, von kleinen Familienbetrieben selbst importiert. Antipasti, Paste und Dolci sind überdurchschnittlich, und der Chef blüht so richtig auf, wenn er sich mit interessierten Gästen über Wein unterhalten darf. Über den tollen sizilianischen Chardonnay von Planeta etwa. Lassen Sie ihn einfach was Delikates aussuchen, er wird schon keinen alten Sassicaia anschleppen!

Hotellerie Bacher

Limbacher Straße 2

66539 Neunkirchen-Kohlhof

Tel. 06821-31314

12-14 Uhr und ab 18 Uhr, So und Mo Ruhetage.

Offene Weine: um 12 Mark

Flaschen: ab 40 Mark.

Margarethe Bachers Traditionsrestaurant wurde um einen modernen Hoteltrakt erweitert. Zu Schwertfischcarpaccio oder Hirschnüsschen serviert die Grande Dame der saarländischen Gastronomie reife Burgunder aus den siebziger Jahren (man gönnt sich ja sonst nichts) oder inen frischen Grauburgunder von Petgen-Dahm. Dass es bei unserem Besuch nur Menüs gab, können wir verschmerzen.

Hotellerie Hubertus

*Metzer Straße 1
66636 Tholey
Tel. 0 68 53/9 10 30*

*Gourmetrestaurant: 12-14 und ab 19 Uhr, Sa-Mittag, So-Abend, Mo, Do-Mittag geschlossen
Offene Weine: ab 6 Mark Flaschen: ab 32 Mark*

Liegt es daran, dass Tholey nicht gerade das Zentrum des Saarlandes darstellt? Jedenfalls scheint uns das Restaurant von Josef Hubertus zu den unbekanntesten Feinschmeckerlokalen der Region zu gehören. Ganz zu Unrecht! Einen langen Mittag haben wir hier bei einem Grauburgunder von Petgen-Dahm und einer Seezungenroulade verbracht. Neben dem Gourmetlokal existieren noch ein italienisches Restaurant sowie die rustikal-gemütliche Markstube. Und zu allem Überfluss halten die Hubertus ausnehmend hübsche Zimmer bereit.

Landhaus Kuntz
Kirchplatz 3
66793 Saarwellingen-Reisbach
Tel. 0 68 38/5 05

Di-Fr 12-14 und 18.30-21.30 Uhr, Sa, So und Mo Ruhetage

Offene Weine: ab 7 Mark Flaschen: 32-3 000 Mark

Von außen sieht man dem Landhaus der Familie Kuntz nicht an, was sich so im Keller an flüssigen Schätzen verbirgt. Hunderte von Bordeaux aus den letzten Jahrzehnten, dazu kaum weniger Burgunder. Wer vom Teuersten bestellt, sollte sein Kreditkartenlimit kennen, aber glücklicherweise existieren auch sehr viel günstigere Positionen. Zur zarten Poularde muss es schließlich nicht unbedingt ein Cru Classé sein.

Landgasthaus die Scheune

66706 Perl-Nennig
Tel. 0 68 66/7 91 80

Täglich 11-14 und 18-22 Uhr, von 14-18 Uhr kleine Karte

Offene Weine: 7-9 Mark Flaschen: ab 21 Mark

Was haben wir hier schon geschlemmt und uns die unvermeidlichen Lyoner mit Bratkartoffeln gleich zwei Mal bestellt. Schließlich hat man ja nicht immer Lust und Geld, im Gourmetrestaurant des Schlosses (siehe oben) einzukehren. Das Weinsortiment ist natürlich nicht ganz so groß wie drüben, aber die Auswahl an offenen Gewächsen überdurchschnittlich. Manchmal passt zur deftigen Scheunen-Küche ohnehin ein Bier besser ...

L'Escargot

Handwerkerstraße 5
66740 Saarlouis
Tel. 0 68 31/4 13 33

12-14 und 18.30-22 Uhr, Sa mittag und So Abend geschlossen

Offene Weine: 5-8 Mark, Flaschen: 27-250 Mark

Fast wie im Pariser Quartier Latin. Das winzige Bistro gilt unter Insidern als derzeit beste Adresse von Saarlouis. Zwar könnte die Weinkarte noch an Umfang zulegen, aber das heimelige Ambiente und die engagierte Küche von Alain Duchêne sind schon Gründe genug, hier einzukehren. Oder wird Ihnen bei dem Gedanken an Feldsalat mit Jacobsmuscheln und Entenleber sowie Steinbutt mit Safransauce nicht den Mund wässrig?