

# essen & trinken

Der neue Restaurant- und Einkaufsführer „Guide orange“ ist erschienen – Kulinarik-Tipps für die Großregion

## Einzigartige Fundgrube

Er ist eine Fundgrube. In seiner Art einzigartig. Er bietet Restaurant-Tipps in den unterschiedlichsten Kategorien und dazu jede Menge Einkaufsadressen – der neue „Guide orange“ ist da. Die vierte Ausgabe des Genussführers für das Saarland, Elsass und Lothringen sowie Luxemburg stellt 158 Restaurants – davon sind 65 neu – sowie 46 Adressen zum Einkaufen vor.

Die große Stärke des „Guide orange“ ist seine Bandbreite. Die vorgestellten

Häuser reichen vom urigen Bistro bis zum Feinschmecker-Restaurant, vom flotten Szenelokal bis zum klassischen Familienbetrieb, vom italienischen Restaurant für jeden Tag („familiär“) bis zum „Italiener“ für besondere Anlässe („Ambition“). Alle Restaurants sind aktuell getestet und in den Kategorien „Küche“ und „Ambiente“ bewertet. Im Serviceteil wird über die Preise und die Öffnungszeiten informiert und der Leser findet einen Überblick, wel-

che Restaurants montags oder sonntags geöffnet haben, welche kinderfreundlich sind und wo es möglich ist, im Freien zu essen.

Die neue Ausgabe für 2011 und 2012 wartet mit einigen Neuerungen auf. Erstmals werden auch elf Sternehäuser der Region vorgestellt. In Sonderthemen werden Weine der Ahr und die besten Espressobars vorgestellt, man kann eine Genusstour durch Nancy unternehmen und der gelernte Koch und Schauspieler Gregor Weber hat einen Gastbeitrag geschrieben: was die Köche über die Gäste denken.

Den Herausgebern, Holger Gettmann und Hans-Georg Herrmann, ist wichtig, dass die Redaktion unabhängig arbeitet, „kein Restaurant und keine Einkaufsadresse kann sich seine Empfehlung erkaufen.“

Der „Guide orange“ führe, so Cheftester Holger Gettmann, „zu authentischen Adressen, die gute alte Kunst und Qualität pflegen.“ Bei den Einkaufsadressen würden originelle Konditoreien, selbstvermarktende Höfe, Feinkostläden, eine Whiskeybrennerei an der Saar und vieles mehr empfohlen.

26 Tester (je zur Hälfte Frauen und Männer) waren unterwegs, um versteckte und bekannte Tipps aus dem Saarland, Elsass, Lothringen und Luxemburg zu finden. Insgesamt wurden mehr als 230 Adressen für wert befunden, im Guide orange vorgestellt zu werden, rund 40 Prozent erstmals. Außerdem hat die Redaktion ihre



Holger Gettmann

Favoriten in der jeweiligen Kategorie gewählt. Bei den „Bistros“ ist der Landkreis Saarlouis mit „Bistro Bagatelle“, „Bistro Villa FAYENCE“ und „Bistro Passito“ am besten vertreten. Bei den klassischen, gutbürgerlichen Häusern ist die untere Saar

mit „Victor's Scheune“ und der „Maimühle“ in Perl sowie dem „Gasthaus Wagner“ in Serrig und dem Gasthof „Zur Moselbrücke“ ganz stark. Der Guide orange ist für die Herausgeber nicht nur ein Restaurantführer. Er fragt, welche Produkte in Küchen verwendet werden und wo der Leser selber einkaufen kann. Holger Gettmann: „Es galt, das Gute der Region zu entdecken.“ In Zusammenarbeit mit dem Verein Slow Food hat die Redaktion auch Landwirte, Produzenten und Händler besucht. Gettmann: „Gesucht wurden authentische Orte, an denen die Liebe zum Produkt im Mittelpunkt steht. So landen sie bei einer Kartoffelbäuerin in Hüttersdorf oder beim Whisky-Produzenten in Wincheringen.“ Texte über die Biosphäre im Bliesgau und über Streuobstwiesen informieren darüber, wie die Lebensmittel mit der Region und ihrer Landschaft verwoben sind.

>> „Guide orange“, Einkaufen und Essen mit Genuss; Saarland, Elsass und Lothringen, Luxemburg; Verlag Perlenschnur, Saarbrücken, 220 Seiten, 19,90 Euro. Im Buchhandel oder im Internet: [www.guide-orange.de](http://www.guide-orange.de)



Die vierte Auflage des „Guide orange“ mit mehr als 230 Adressen ist jetzt im Buchhandel erhältlich. Fotos: Reinhardt