

IN DIESEN TEILNEHMENDEN RESTAURANTS WERDEN SIE ERWARTET: DIE VERANSTALTUNGEN:

● **Wirtshaus unter der Linde**

St. Arnualer Markt 8
66119 Saarbrücken
Tel. 0681-95906699
www.unterlin.de

● **Restaurant Bellevue**

Am Hölschberg 50
66440 Blieskastel-Biesingen
Tel. 06803-2563
www.bellevue-biesingen.de

● **Werns Mühle Landhaus im Ostertal**

Brückenstr. 37
66564 Ottweiler-Fürth
Tel. 06858-6999211
www.werns-muehle.de

● **Restaurant Kirschweilerbrücke**

Kirschweiler Brücke 2
55743 Kirschweiler
Tel. 06781-33383
www.kirschweilerbruecke.de

● **Landhaus Spanier**

Hochwaldstr. 40
66620 Nonnweiler-Otzenhausen
Tel. 06873-91088
www.landhaus-spanier.de

● **Landhaus Rech**

Zum Steinhaus 4
66571 Eppelborn
Tel. 06881-6708
www.gasthaus-rech.de

● **Hamms Restaurant**

Neuer Kirchplatz 7-8
66793 Saarwellingen
Tel. 06838-2089966
www.hamms-restaurant.de

● **Das Gasthaus im Panzhaus**

Panzhaus 129
54314 Greimerath
Tel. 06587-991284
www.panzhaus.de

● **Freitag, 3. Mai:** Eröffnungsveranstaltung um

18.00 Uhr im **Gasthaus im Panzhaus**. Zur Wahl stehen ein 3-Gang-Menü für 46 € und ein 4-Gang-Menü für 59 €. Das Menü kann man sich selber aus der umfangreichen und originellen Karte zusammenstellen.

Infos und Anmeldung: info@panzhaus.de, www.panzhaus.de

● **Samstag, 11. Mai:** Hoffest mit Führungen

um 11.00 und 15.00 Uhr bei **Züchter Markus Linn** in Hinzert-Pöler. Es gibt Rindfleischsalat mit frischem Flute für 10 € und Hamburger zum selbst belegen mit dem besten aus dem Glanrind für 8 €. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis zum 4. Mai erforderlich.

● **Samstag, 11. Mai:** Hofführung zum Thema

Glanrind, gefolgt von einem Aperitif mit verschiedenen edlen kleinen Vorspeisen vom Glanrind auf dem **Keimbacher Hof**, Führungen um 11.00 und 15.00 Uhr, Preis 24 € pro Teilnehmer. Eine Anmeldung ist erforderlich.

ZÜCHTER UND HOFLÄDEN:

● **Landwirtschaft Markus Linn**

Bahnhofstraße 2
54421 Hinzert-Pöler
Tel.: 0658699 2368
Mighty63@t-online.de

● **Keimbacher Hof**

Matthias Beck
und Sonja Sartorius
Keimbach 1
66606 St. Wendel
Tel.: 06851/8000193
www.keimbacher-hof.de

● **Biolandhof Meiers**

Stefanie Meiers

Im Dell 28
66679 Losheim-Rimlingen
Tel.: 06872-4846
www.bioland-meiers.de



Slow Food®

Saarland

Trierer Straße 36
66111 Saarbrücken
Tel 0681 48009
Email: saarland@slowfood.de

www.slowfood.de/saarland

Für mehr Infos
hier scannen:



EINLADUNG



Glanrindwochen

vom 3. bis 19. Mai 2024



Slow Food®
Saarland

Nur was gegessen wird, kann man auch erhalten

Mit dem Projekt „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützen wir rund um den Globus regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden.

Das Glanrind – Archepassagier und Delikatesse direkt vor unserer Haustür

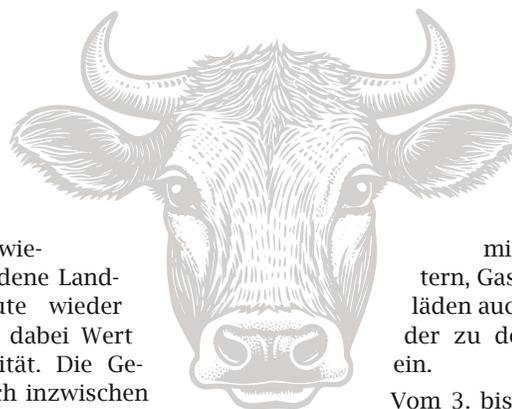
Durch die Arche erleben Menschen, dass die an regionale Klima- und Bodenverhältnisse angepassten vielfältigen alten Rassen nicht nur einzigartig schmecken, sondern Bodenfruchtbarkeit, Kulturlandschaften sowie spezifische landwirtschaftliche Praktiken und Traditionen erhalten.

Das Glanrind ist eine traditionelle Hausrindrasse, die ursprünglich in Rheinland-Pfalz und dem Saarland beheimatet ist. Ihr Ursprung ist eine Züchtungsverordnung von Herzog Christian IV aus dem

Jahr 1773. Nachdem die Rasse fast ausgestorben war, hat sich der Bestand inzwischen wieder erholt. Verschiedene Landwirte züchten heute wieder Glanrind und legen dabei Wert auf die Fleischqualität. Die Gesamtzahl beläuft sich inzwischen wieder auf rund 2.000 Tiere.

Glanrinder sind gerne unterwegs in hügeligem Gelände in rauer Landschaft mit Magerstandorten und grünen Wiesen. Hier werden Tiere gebraucht, die der Umgebung angepasst und widerstandsfähig sind. Für Landschaftsschutz und Landschaftspflege spielen sie eine wichtige Rolle. Sofern ein Unterstand vorhanden ist, können sie ganzjährig im Freien gehalten werden.

Die Züchtung dieser Rasse lohnt sich nur, wenn das Fleisch aktiv vermarktet



wird. Vor diesem Hintergrund lädt Slow Food gemeinsam mit engagierten Züchtern, Gastronomen und Hofläden auch im Jahr 2024 wieder zu den Glanrindwochen ein.

Vom 3. bis zum 19. Mai kann man in ausgewählten Restaurants in der Region verschiedene Gerichte mit dem Fleisch des Glanrinds genießen, und das in einer Form, die weit über „nur als Steak“ hinausgeht. Der Kreativität der Gastronomen und der geschmacklichen Vielfalt dieser alten Nutztier rasse sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Ziel der Aktion ist es, den Bekanntheitsgrad des Glanrinds zu steigern und so weitere Landwirte für seine Züchtung zu motivieren.