

BLIESGAU LAMMWOCHEN

25.9. – 11.10.26





BLIESGAU LAMMWOCHEN

Die Bliesgau-Lammwochen sind ein fester Bestandteil im kulinarischen Kalender des „Biosphärenreservats Bliesgau“. Sie sind weit mehr als eine kulinarische Aktionswoche und stehen für Regionalität, nachhaltige Landwirtschaft und die Bewahrung einer einzigartigen Kulturlandschaft. Über zwei Wochen präsentieren Spitzenköche aus guten Restaurants kreative Gerichte rund um das Bliesgau-Lamm. Die Herausforderung besteht darin, das ganze Tier zu verwerten – mit traditionellen Klassikern oder modernen Interpretationen. Doch hinter den Lammwochen steckt weit mehr als nur guter Geschmack.



BILDENDE KUNST AM HERD

Bereits vor 24 Jahren hatte Rudolf Schwarz, Künstler und Schäfer aus dem Bliesgau, die Idee zur ersten Bliesgau Lammwoche. Die Idee entstand aus dem Wunsch, die Schäferei im Bliesgau zu stärken und gleichzeitig die einzigartige Kulturlandschaft zu erhalten. Schafe erhalten das Landschaftsbild der Region. Durch ihre Beweidung bleiben artenreiche Wiesen, Trockenrasen und Streuobstflächen offen – wertvolle Lebensräume für zahlreiche seltene Pflanzen und Tiere. Mit den Lammwochen wurde eine Brücke zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Gästen geschaffen: Die regionale Wertschöpfung bleibt vor Ort, Schäfer erhalten faire Vermarktungsmöglichkeiten im Einklang mit der Natur, Schutz der natürlichen Ressourcen, artgerechte Tierhaltung und Besucher erleben authentische Küche mit Herkunft. Die ausgewählten Spitzenköche nutzen die Lammwochen, um ihre KUNST AM HERD zu präsentieren!

Schäfereien der
Bliesgau Lammwochen

Schäferei A und S Dawo GbR
Selbstvermarktung
Friedhofstraße 4
66440 Blieskastel
Tel.: 06842 930724
Mobil 0162 9326958
dawopeter62@gmail.com

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

SCHAFHALTUNG IM BIOSPHÄRENRESERVAT

- Regionale Schäferei mit Verantwortung
- Beweidung und Offenhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft im Bliesgau.
- extensive Pflege der artenreichen Streuobstwiesen und Hanglagen
- Erhalt der charakteristischen Schönheit der Landschaft
- Enge Zusammenarbeit zwischen Schäfern und Köchen
- Verwertung des ganzen Tieres
- Kurze Transportwege



HIRT



*Wie denn soll ich klagen,
da der Hirte stumm bleibt
bei der blökenden Herde,
mit der er hügelhinabgeht
an die Ufer des Baches zur Tränke.
Und der Abend glüht mit Feuer,
dass alle Fenster des Dorfes gut wirken
mit den blonden wollenen Schafen,
ein Bild, das ich herze.*

*Weidevieh,
Schlachtvieh,
Wolltier in unserer Achtung.
Milchtiere des Landes, gut dreihundert Stück.*

*Und der Hirte,
der nicht arm ist,
der nicht reich ist,
geht voran, den Stab in der Hand
und pfeifend seinem Hund.*

*Wohlwollen für Hirt und Herde
Wächst mir in die Sinne und beseelt mich,
dass ich bessere Lobsprüche sprechen möchte.*

*Johannes Kühn hat dieses Gedicht 2006
für Rudolf Schwarz geschrieben
und den Bliesgau Lammwochen gewidmet*

GRUSSWORT



Liebe Genießerinnen und Genießer,

im Saarland sagen wir gerne „Hauptsach gudd gess!“ Dieser Satz bringt auf den Punkt, was gutes Essen für uns bedeutet: Es ist weit mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es verbindet Menschen, prägt unsere Kultur und verdient unsere besondere Aufmerksamkeit.

Die Grundlage jeder guten Küche sind hochwertige Zutaten. Was könnte da besser geeignet sein, als saisonale und regionale Zutaten? Wer bewusst zu Lebensmitteln aus der Region greift, unterstützt nicht nur die heimische Landwirtschaft und das regionale Handwerk, sondern leistet zugleich einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Kurze Transportwege schonen Ressourcen und sorgen dafür, dass die Produkte frisch auf den Teller kommen.

Die traditionsreichen „Bliesgau Lammwochen“ sind die ideale Gelegenheit, um auf die Vielfalt und Kreativität der saarländischen Küche aufmerksam zu machen. Sie bringen regionale Erzeugerinnen und Erzeuger, Gastronomiebetriebe und Gäste zusammen und zeigen, wie genussvoll die regionale Küche ist.

Überzeugen Sie sich selbst, wie gut Heimat schmecken kann und wie die „Bliesgau Lammwochen“ Regionalität, Naturschutz und Genuss vereinen.



Ihre

Petra Berg

Ministerin für Umwelt, Klima, Mobilität,
Agrar und Verbraucherschutz



IMPRESSUM

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

Fotos: Thomas Reinhardt,
Markus Keller,
meerfreiheit.com
Peter Lupp
K.H.Nill
Daniel Bittner

Texte Beate Mertens

Gestaltung: Conny Würtz

KOCHKUNST UND ESSKULTUR

Kochen & Essen sind Ereignisse. Ihre Botschaften werden nicht übertragen, es 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