

Outlet Center Wadgassen lädt zu Genussstagen ein

**Aussteller von „Ebbes von Hei“ bieten am 5. und 6. Oktober 2024
eine Entdeckungstour durch die Region an**

Wadgassen. Wer authentische Produkte aus der Region schätzt, der sollte am ersten Oktoberwochenende das Outlet Center Wadgassen besuchen. Am 5. und 6. Oktober 2024 präsentieren die Aussteller von „Ebbes von Hei“ eine bunte Mischung aus kulinarischen Köstlichkeiten und handgefertigten Einzelstücken. Die vielfältigen Angebote können am Samstag von 10 bis 19 Uhr und am verkaufsoffenen Sonntag von 13 bis 18 Uhr entspannt erkundet werden. Die Genussstage auf dem zentralen Platz der Shoppingwelt sind perfekt für Feinschmecker und alle, die Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen. Hier trifft Handwerkskunst auf leckere Spezialitäten, die den Geschmack der Heimat erlebbar machen. „Nach der erfolgreichen Premiere des Genussmarktes im vergangenen Jahr freuen wir uns, nun noch einen Schritt weiterzugehen. Es wird ein Wochenende voller Geschmackserlebnisse und Entdeckungen“, sagt Center-Manager Andreas Chandoni und meint weiter: „Es gibt so viele regionale Köstlichkeiten zu probieren und handgefertigte Erzeugnisse zu bestaunen – das alles kombiniert mit dem vielseitigen Angebot der Marken-Stores. Eine perfekte Mischung aus Genuss und Einkaufserlebnis.“

Regional. Handgemacht. Einzigartig.

„Ebbes von Hei“ steht für hochwertige lokale Produkte und die Förderung lokaler Erzeuger. Qualität, Nachhaltigkeit und die Unterstützung heimischer Produzenten sowie engagierter Familienbetriebe sind die Säulen dieser Initiative. Das Ziel: Traditionelle Handwerkskunst und kulinarische Spezialitäten aus der Region einem breiteren Publikum zugänglich machen. „Mit ‚Ebbes von Hei‘ möchten wir die Vielfalt aus der näheren Umgebung zeigen und Menschen für die Produkte begeistern, die direkt vor ihrer Haustür entstehen. Jedes der rund 300 Mitglieder steht für Qualität, Sorgfalt und echte Wertarbeit – und das zu fairen Preisen“, erklärt Ralf Becker, der Vorsitzende der Regionalinitiative. Dieses Prinzip wird auch jetzt in Wadgassen gelebt. So bietet der Ziegenbetrieb Leser aus Rimlingen köstlichen Ziegenkäse aus eigener Herstellung an. Die Tiere werden artgerecht gehalten und das Futter kommt größtenteils vom Hof der Familie. Wer handgefertigte Kunstwerke schätzt, wird bei Ursula Spangenberg fündig, die mit viel Liebe ihre Kreationen vorstellt. Marion Schulz aus Bous setzt mit ihrer Mashu-Lasergravur individuelle Akzente und fertigt personalisierte Geschenke für jeden Anlass an. Mit ihren hochwertigen Lasermaschinen kann sie verschiedene Holzarten, Acryl, Kunststoff, Schiefer und eloxierte Metalle bearbeiten. Ebenfalls dabei ist Rudolf Theodor aus Wallerfangen. Seine exklusiven Schreibgeräte sind aus heimischen Hölzern gefertigt und absolute Einzelanfertigungen. Liebhaber von süßen Köstlichkeiten kommen am Stand von Belle Maison aus Heusweiler auf ihre Kosten. Dort gibt es nicht nur feinstes Mandelgebäck, sondern auch zart schmelzenden Nougat nach traditionell französischer Art. Das Ehepaar Rode aus Völklingen ist ebenfalls an beiden Tagen mit von der Partie und serviert Currywurst und Pommes. Sie bieten den beliebten Snack in verschiedenen Variationen an. Aber ob traditionell oder mit einer besonderen Note – ein Klassiker, der immer geht. Nur am Samstag sorgt die Gewürzmanufaktur Birtel aus Wadern mit ihren ausgefallenen Gewürzmischungen für besondere Gaumenfreuden. Küchenmeister Christian Birtel wählt nur die besten Zutaten für seine Kreationen, die auch in seinem Restaurant den Geschmackstet bestehen.

Presse-Kontakt:

M Property Management GmbH
Center-Manager Andreas Chandoni
Trierer Straße 42 ● 66111 Saarbrücken
Telefon: 0681 / 9380 450 ● Fax: 0681 / 9380 460
E-Mail: info@myland.eu ● Internet: www.outlet-wadgassen.de

Blum PR-Agentur & Redaktionsbüro
Pascal Blum
Scherbachstraße 5 ● 66271 Kleinblittersdorf
Tel.: 06805 / 90 99 474 ● Mobil: 0174 / 4 11 24 21
E-Mail: pblum@myland.eu ● Internet: www.blum-agentur.de

Flüssiges Gold aus der Region

Ein Besuch lohnt sich schon allein für die edlen Tropfen des Weingutes Albert Dostert aus Nittel an der Mosel, das mit seinem Ausschankwagen vor Ort ist. Hier werden vollmundige Weine sowie Sekte aus der Riesling- und Elbling-Traube kredenzt. Angebaut in Weinbergen, die seit 100 Jahren von der Familie bewirtschaftet werden. Daneben bietet der Winzer auch Honig, Säfte und Viez aus eigener Herstellung. Die Genussbrennerei Monter und die Genussstage – das passt allein schon vom Namen. Die Familie verarbeitet in sechster Generation die Früchte alter Obstbäume von ihren Streuobstwiesen – regional, nachhaltig und mit viel Leidenschaft. Bereits seit 1849 ist die Destillerie in Hemmersdorf ein Begriff. In Wadgassen wird sie Liebhaber edler Spirituosen mit besonderen Cocktails verwöhnen – veredelt mit Bio-zertifiziertem Gin und Wodka, hergestellt im Saargau. Die Brennerei Schütz aus Niedaltdorf kommt ebenfalls aus dem Saargau nach Wadgassen. Seit dem 18. Jahrhundert verarbeitet die Familie Früchte von den eigenen Streuobstwiesen. Sie produziert mit viel Handarbeit und Fachwissen erstklassige Edelbrände, Liköre, Fruchtaufstriche sowie Säfte. Regelmäßige Prämierungen aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz bestätigen die außergewöhnliche Qualität dieser handgemachten Spezialitäten.

Exklusiv am Sonntag: Herzhaftes und Süßes für jeden Geschmack

Am verkaufsoffenen Sonntag gesellen sich weitere Aussteller zu den Genussstagen: So sorgt der Bauernhof Jacobs aus Hausbach mit Schwenkern, Frikadellen und Bratwürste aus eigener Produktion für herzhaftes Leckerbissen. Das Angebot wird zusätzlich durch handwerkliche Produkte ergänzt: Die Seifenscheune Niedtal aus Hemmersdorf präsentiert ihre handgefertigten Naturseifen. Ruth Jungmann stellt diese in liebevoller Handarbeit mit natürlichen Zutaten her, wobei jede Seife ein Unikat ist – gesiedet in kleinen Chargen und nach einem besonders schonenden Kaltverfahren. Naschkatzen werden nicht an den süßen Verlockungen von Renata Pâtisserie aus Dillingen vorbeikommen. Hier taucht man in die verführerische Welt der Feinbackwaren ein, die mit Leidenschaft und Sorgfalt kreiert werden. Hausspezialität sind die Choux au craquelin – luftig leichte Brandteiggebäcke, die einfach unwiderstehlich sind. Dazu passt hervorragend eine Tasse frisch gebrühter Kaffee von Espresso Kessler aus Nohfelden-Selbach. Die Rösterei setzt auf fair angebauten Kaffee, der in hoher Qualität geröstet und mit dem Bio-Logo für Nachhaltigkeit ausgezeichnet ist – das perfekte Finale für einen genussvollen Tag. „Die bei uns ansässige Genussmanufaktur Wajos hat sich etwas Besonderes überlegt: Während der Genussstage gibt sie auf alle Artikel zehn Prozent Rabatt!“, erläutert Andreas Chandoni. Denn die Shoppingwelt hat ebenfalls einige Geschäfte in ihren Reihen, die allerhand Köstlichkeiten anbieten. Und das ist doch die reizvolle Verbindung: Die Genussstage im Outlet Center Wadgassen sind eine wunderbare Gelegenheit, regionale Schätze zu entdecken und gleichzeitig in den Marken-Shops tolle Angebote abstauben. Genau diese Mischung aus Genuss und Shopping macht den Tag so richtig rund. Und man kann ihn voll auskosten.

Bilder vom Outlet Center Wadgassen finden sich hier: [Outlet Bilder](#)

Die Bilder sind frei. Bei allen kann als Fotocredit
„Outlet Wadgassen/Sven Herzog“ angegeben werden.

Über eine Veröffentlichung würden wir uns freuen. Bei Bedarf senden wir gerne weiteres Informationsmaterial zu – nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Presse-Kontakt:

M Property Management GmbH
Center-Manager Andreas Chandoni
Trierer Straße 42 ● 66111 Saarbrücken
Telefon: 0681 / 9380 450 ● Fax: 0681 / 9380 460
E-Mail: info@myland.eu ● Internet: www.outlet-wadgassen.de

Blum PR-Agentur & Redaktionsbüro
Pascal Blum
Scherbachstraße 5 ● 66271 Kleinblittersdorf
Tel.: 06805 / 90 99 474 ● Mobil: 0174 / 4 11 24 21
E-Mail: pblum@myland.eu ● Internet: www.blum-agentur.de