

## Großes Sommergewinnspiel für das richtige Urlaubsgefühl!

Einfach einmalig online unter <https://gewinnspiel.saarbruecker-zeitung.de> registrieren und mit etwas Glück gewinnen

Von **Nicole Böhme-Laglasse**  
Die Urlaubszeit steht kurz bevor: Sommer,

Sonne, Strand und Meer – oder doch lieber in die Berge? Damit bei Ihnen das richtige Urlaubsgefühl aufkommt, gibt es nun von

Ihrer Saarbrücker Zeitung ein großes Sommergewinnspiel!  
Sie haben noch nichts geplant für die

anstehende Ferienzeit? Egal ob es Sie in die Ferne zieht oder ob Sie auf dem heimischen Balkon bleiben – bei unserem Ge-

winnspiel haben wir genau die passenden Preise für Sie:

- **Ein mobiler Sofortbildrunder**, der ganz einfach mit dem Handy verbunden werden kann – damit haben Sie schnell die schönsten Urlaubs-Schnappschüsse zur Hand
- **Ein bequemer und styliker Hängesessel** für draußen und drinnen – so erhalten Sie sich auch zu Hause noch die Urlaubserholung und entspannen perfekt auf Balkonen
- **Ein hochwertiger Elektro-Scooter** – mit diesem sind Sie im Urlaub und jeden Tag mobil zum Brötchen und Zeitung holen
- **Eine Übernachtung mit Frühstück für vier Personen mit zwei Tagen Eintritt im beliebten Europa-Park in Rust** – ein perfekter Kurzurlaub für die Familie
- **Eine 7-Tage-Camping-Reise mit einem VW California zu einem Ziel Ihrer Wahl** – für einen spontanen und selbstbestimmten Urlaub

### Wie können Sie mitmachen?

Ganz einfach im Internet auf <https://gewinnspiel.saarbruecker-zeitung.de> das Anmeldeformular ausfüllen, Teilnahme per E-Mail bestätigen und automatisch sind Sie mit Ihrer einmaligen Registrierung auto-

matisch im Lostopf für alle Gewinne dabei!

Für jeden Gewinn gibt es ein eigenes Ziehungsdatum (siehe Bild links) – alle, die sich registriert haben, bekommen eine automatische Mail, wer der/die GewinnerIn ist.

Also - schnell registrieren (nutzen Sie doch den QR-Code auf dieser Seite – einfach mit der Kamera Ihres Handys auf den Code halten und Sie kommen automatisch auf die richtige Internet-Seite!) und mit etwas Glück gewinnen!

Wir drücken Ihnen die Daumen!

**JEDE WOCHE EIN GEWINN**

**EINE 7-TAGE CAMPER-REISE**

Sowie vier weitere großartige Gewinne sichern.

**1. Ziehung 01.07.2022**  
Mobiler Sofortbildrunder Instax LINK Wide

**2. Ziehung 08.07.2022**  
Kesser Hängesessel Jungle

**3. Ziehung 15.07.2022**  
E-Scooter Ninebot F300 powered by Segway

**4. Ziehung 22.07.2022**  
1x Übernachtung mit Frühstück für 4 Personen sowie zwei Tage Eintritt in den Europa-Park

**5. Ziehung 29.07.2022**  
7-Tage-Camping-Reise mit einem VW California T6.1



## Die passenden Weine zu Ihrem perfekten Grillabend – Aktionsrabatt für unsere LeserInnen

Bestellen Sie sich unter [www.loeweine.com](http://www.loeweine.com) das passende Weißweinpaket für gegrillten Fisch oder Gemüse oder Fleisch

(nbl) In früheren Zeiten waren meist Rotweine die Weinbegleiter zu den Grillgerichten – meist mit Fleisch – angesagt. Heute erleben wir von Jahr zu Jahr immer wärmere Sommermonate mit Hitzeperioden, in denen viele beim Grillen kühle, erfrischende Weißweine bevorzugen.

In den hier vorgestellten Paketen finden Sie Weißweine mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen, die zu Fisch-, Gemüse- oder Fleischgerichten passen. Wichtig als Auswahlprinzip ist ein Alkoholgehalt von mehr als 12° und ein nicht zu junger Jahrgang. Grund: Der Weißwein braucht den Alkoholgrad, die Reife und zum Teil den Holzfassausbau als „Rückgrat“, um mit den Röstaromen auf unterschiedlichem Grillgut optimal zu korrespondieren.

Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändler des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Meininger Verlag) möchte Ihnen für Ihre Grillgerichte eine spezielle Weinauswahl vorstellen:

**6er-Probierpaket „Weißweine zu Grill-Fisch/Gemüse“:** 2x 2020 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie „Harmonie“ A.C. 0,75l, 2x 2020 Picpoul de Pinet „Cuvée Féline“ 0,75l.

**2020 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie „Harmonie“** - Domaine Michel Delhommeau/Loire BIO:

Wichtig zu wissen! Der Name „Muscadet“ bezeichnet nur die Anbauregion an der Loire. Die Hauptrebsorte für diese Weißweine ist „MELON DE BOURGOGNE“ – eine alte Sorte, die im Mittelalter aus Burgund an die Loire „verpflanzt“ wurde. Mit ihrer langen Hefelagerungsdauer („sur Lie“) schmecken sie eher wie feine Weißweine

aus Burgund. Der Wein ist harmonisch und frischfruchtig mit einer feinwürzigen Art. Passt sehr gut zu veganen Gemüsespiessen mit eingelegetem Tofu, aber auch zu gegrillten Jakobsmuscheln, Scampi- oder Calamari-Spießen. Auch ein Weißwein „Beim-Grillen“!

**2020 Entre-Deux-Mers - Château Lestrille/Bordeaux:** Die Philosophie der Inhaberin Estelle Roumagne: Im Weinberg entsteht die Qualität! Ihre Entre-Deux-Mers-Weißweine werden vorwiegend aus der beliebten Sauvignon-Blanc-Traube vinifiziert. Der Jahrgang 2020 – im renommierten französischen Weinführer „Guide Hachette“ mit der Höchstbewertung „Coup de Coeur“ belohnt – hat eine intensive fruchtbetont-würzige Art, der gut zu „Fisch-in-Folie“ (mediterrane eingelegte Lachs- oder Thunfischfilets) oder zu „Aufder-Haut“ gegrillten Fischen wie Saibling oder Wolfsbarsch passt.

**2020 Picpoul de Pinet „Cuvée Féline“** - Domaine Félines-Jourdan/Languedoc: Die alte Rebsorte Piquepoul war im Mittelalter die wichtigste Weißweinsorte an der atlantischen Küste – hier „Folle Blanche“ genannt. Heute findet man sie nur noch in einer kleinen Enklave im „Côteaux de Languedoc“ um den Ort Mèze direkt am Mittelmeer. Winzerin Claude Jourdan produziert hier die feinsten Weißweine aus dieser seltenen Sorte. Und dies ist ihr Top-Wein. Er lagert wie der Muscadet nach der Gärung noch weiter auf der Feinhefe, was ihm dieses feinsinnig-würzige Aroma verleiht, das sich im Geschmack mit einer delikaten Gelbfrucht zeigt. Mit seiner intensiven Aromatik passt er zu allen Fischen, die als Ganzes auf den Grill kommen: Forelle, Saibling und besonders Makrele.

**6er-Probierpaket „Weißweine zu Grill-Fleisch“:** 2x 2019 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie „Fût de Chêne“ A.C. 0,75l, 2x 2020 Château Lestrille „Capmartin Blanc“ 0,75l x 2020 Grünfränkisch – Historische Rebsorte 0,75l.

**2019 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie „Fût de Chêne“** - Domaine Michel Delhommeau/Loire BIO: Die Familie Delhommeau betreibt in Monnières im Zentrum der Appellation „Muscadet Sèvre et Maine“ in der 3. Generation Weinbau. Die Rebsorte für den Muscadet ist der Melon de Bourgogne. Er wird auch als „Auxerrois Gros“ bezeichnet und eignet sich ideal für den Weinausbau auf der Feinhefe. Das Ergebnis sind gehaltvolle Weine mit besonderer Haltbarkeit. Die Trauben für das „Fût de chêne“ (Barriqueausbau) kommen aus den ältesten Lagen des Weingutes, die auf den typischen Böden von Gneiss, der als ältestes Gestein der Erde gilt, wachsen. So entsteht ein eleganter weichfruchtiger Weißwein, der sehr gut passt zu Spareribs, Schwenker, Fleischspießen und Würstchen jeglicher Art.

**2020 Château Lestrille Blanc „Capmartin“** - Château Lestrille/Bordeaux: Bordeaux kann nicht nur komplexe Rotweine produzieren. Diese besondere Weißwein-Cuvée aus den Sorten Sémillon, Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris zeigt eine stoffig-weiße Art mit Anklängen von zarten Vanillearomen. Diese rühren von dem in dieser Region seltenen Sauvignon Gris, der in den kleinen klassischen 225l-Barriques ausgebaut wird. Gerade der Ausbau in diesen kleinen Holzfässern hat die Reputation von Bordeaux in der Weinwelt begründet. Bordeaux besitzt hiermit immer noch eine immense Vorbildfunktion für andere wein-



Genießen Sie die Sommer-Grillzeit in seiner ganzen Vielfalt an Zubereitungsmethoden und Weinvialität mit unseren empfohlenen Weißweinen. FOTO: LOWWEINE

baubetriebende Länder in aller Welt. Durch sein zusätzlich würziges Geschmacksprofil eignet er sich zu Geflügel (mediterran oder asiatisch mariniert), aber auch zu Lammfilets, Straußenfleisch und Spanferkeln.

**2020 Grünfränkisch (Ursprungsnummer 050):** Bereits im 16. Jahrhundert wurde der Grünfränkisch für die Südpfalz erwähnt. Die Historie dieser wertvollen Rebsorte geht zurück in die Antike und fand über Nordungarn ihre Heimat am Rhein. Bis zu ihrer Wiederentdeckung in Jahr 2009 galt diese Rebsorte als ausgestorben. Im Aroma zeigt er gelbfruchtige

Aromen, die sich im Geschmack (Mango, gelber Pfirsich) fortsetzen. Ein gehaltvoller und doch eleganter Weißwein mit Mineralität und schöner Stoffigkeit, der ideal zu würzigem Grillfleisch passt, sei es Lamm-lachse, marinierte Rindersteaks oder auch eingelegte Wildspezialitäten.

» Bestellen Sie ganz einfach online unter [www.loeweine.com](http://www.loeweine.com) oder rufen Sie an unter 06825 9541406. Nutzen Sie hierbei die gesonderten Konditionen. Schreiben Sie bei Ihrer Bestellung in den

Bereich „Anmerkungen“ bitte „SZ/TV-Aktion“!

Das **Probierpaket „Weißweine zu Grill-Fisch/Gemüse“** kostet mit 5 %-Aktionsrabatt **59,95 €** (statt 63,10 €)

Das **Probierpaket „Weißweine zu Grill-Fleisch“** kostet mit 5 %-Aktionsrabatt **73,53 €** (statt 77,40 €)

zzgl. Versandkosten von 7,95 € (ab einem Warenwert von über 97,00 € versandkostenfrei)

Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht! LöwWeine e.K., Am Campus 3, 66287 Quierschied-Göttelborn

## Exklusive VIP-Führung im Stadtmuseum Trier

Buchen Sie als »SZ komplett« Abonnenten jetzt Ihre Tickets! Schnell sein lohnt!

(tsh) **In Mode. Fashion-Trends aus drei Jahrhunderten:**

VIP-Führung durch das Textilkabinett mit Kunsthistorikerin Alexandra Orth und Modedesignerin Jette Freiwald bis in die Goldenen 20er-Jahre geben einen Einblick, was in der jeweiligen Zeit als aufsehenerregend, schick oder skandalös galt.

Wespentaille, Keulennärmel, Glockenhut – das Textilkabinett des Stadtmuseums vereint Trends aus drei Jahrhunderten Modegeschichte. Textile Raritäten vom Rokoko bis in die Goldenen 20er-Jahre geben einen Einblick, was in der jeweiligen Zeit als aufsehenerregend, schick oder skandalös galt.

In oder out, was wäre heute noch tragbar? Kunsthistorikerin Alexandra Orth geht im Gespräch mit Modedesignerin Jette Freiwald Fragen zu Trends, Design, Herstellung und Nachhaltigkeit auf den Grund. Die Absolventin des Fachbereichs Modedesign der Hochschule Trier, der in diesem Jahr sein 100. Jubiläum feiert, forscht aktuell im Stadtmuseum zum Thema historischer Kleidung. Zur Begrüßung erwartet die Volksfreund-Abonnenten ein Glas Sekt im stilvollen Ambiente des Kreuzgangs.

**Termin: Do., 07.07.2022, 19 Uhr**, im Stadtmuseum Simeonstift in Trier.

Tickets erhalten Sie über die **SZ-Ticket-Hotline 0681 502-5522** und online auf [www.sz-kartenvorverkauf.de](http://www.sz-kartenvorverkauf.de)

Nutzen Sie Ihre Chance auf diese einmalige VIP-Führung! Wir wünschen Ihnen spannende Einblicke.



Drei Jahrhunderte Mode – im Textilkabinett des Stadtmuseums. FOTO: TOMAS RIEHL

## Noch Platz für Gin-Tasting am 30. Juni sichern

»SZ komplett« Abonnenten erhalten ein Gin-Paket als Geschenk dazu!

Gin – jahrhundertealt, zwischenzeitlich nahezu vergessen und jetzt wieder aktuell und modern, und das schon wieder seit vielen Jahren. Zu Recht, denn kaum eine Spirituose ist so vielfältig! Auch wenn allen Sorten die Wacholderbeere als sogenanntes Botanical gemein ist, führen die nahezu unendlichen Möglichkeiten der



Freuen Sie sich auf ein interessantes Gin-Tasting mit Sebastian Jäger. FOTO: AGENTUR ERLEBNISRAUM

Verwendung weiterer Kräuter, Gewürze und Früchten zu einer Geschmacksvielfalt, die ihresgleichen sucht. Gemeinsam mit dem Gin-Experten und gerade frisch gekürten Cocktail-Vizemeister Sebastian Jäger bieten wir Ihnen ein exklusives Gin-Tasting an.

Sie erfahren nicht nur Wissenswertes über Herstellung und Unterschiede der verschiedenen Sorten, sondern auch Interessantes und nicht selten Kurioses aus der bewegten Geschichte der Wacholder-spirituose und ihrer Vorgänger. Probieren Sie bei unserem exklusiven Gintasting für LeserInnen des Trierischen Volksfreund nicht nur vielleicht Bekanntes, sondern auch ganz neue Geschmacks- und Stilrichtungen.

Reisen Sie in den wunderschönen Räumlichkeiten der „Baker Street im Hirsch“ mit dem Gin-Experten und Mitglied der Deutschen Barkeeper-Union Sebastian Jäger in die Welt des Gins und finden Sie heraus,

warum Gin viel mehr ist als bloß Wacholder-schnaps und Gin Tonic!

Das Besondere für Sie als Abonnenten der Saarbrücker Zeitung: Sie erhalten im Anschluss an das Tasting als Geschenk eine 0,2 Liter Flasche „Blackriver Blesgau Bio Gin“ sowie 2 Flaschen „Mistelhai Tonic Water“ zum Mitnehmen.

**Termin:** Donnerstag, 30. Juni, 19:30 Uhr  
**Wo:** Baker Street, Eventgastroonomie im Hirsch, Saargemünder Str. 11, 66119 Saarbrücken

**Preis:** 44 € pro Person  
»SZ komplett« Abonnenten erhalten ein Gin-Paket als Geschenk dazu.

» Bestellen Sie Ihre Tickets ganz bequem über die SZ-Ticket-Hotline 0681 502-5522 oder online auf [www.sz-kartenvorverkauf.de](http://www.sz-kartenvorverkauf.de)

**Produktion dieser Seite:**  
Nicole Böhme-Laglasse