

## Herbstliche Gourmet-Tipps von LöwWeine & Les Délices

Bestellen Sie „handgemachte“ Pâtés aus der Region mit passenden Rotweinen oder ein Genuss-Paket „Pâté Pur“ mit 10 % Aktionsrabatt

(nb) **Genießen Sie eine genussvolle mediterrane Lebensart zuhause!**

Wie die Weinkultur entstand die hohe Kunst der Pâté-Herstellung schon in der Antike – Forscher fanden sumerische Keilschrifttafeln aus 1700 v. Chr. mit sechs Rezepten für Geflügelpasteten. Die eigentliche Blütezeit von Pasteten-Bäckereien begann in der französischen Renaissance, als sie mit neuartigen Gewürzmischungen aus den Kolonien verfeinert wurde. Gerade für den Adel und Klerus waren die Pasteten Höhepunkte ihrer Festmähler. In der Französischen Revolution wurde dann das Zunftrecht aufgehoben, sodass dieses Handwerk über die Grenzen Frankreichs hinaus in Mode kam – natürlich auch hier im Saarland als Grenzgebiet zu Frankreich.

Die „Pâté-Schwester“ (Les Délices) Ulrike Roth und Annette Jacob führen im Saarland nun schon in der dritten Generation das Metzgerhandwerk ihrer Vorfahren fort. Sie verfeinern und entwickeln die Familienrezepte mit ganz eigenen Kreationen weiter.

So werden sowohl Klassiker wie „Grand-Mère“ und „Tradition“ wie auch neue Rezepturen wie „Nicoise“ mit Thunfisch, die Geflügelleber Pâté „Henry“ oder die mit Kartoffel, Zwiebel und „Fenner Harz“ verfeinerte „La Sarre“ (einfach „gudd“) ausschließlich mit ausgewählten Rohstoffen und höchster Sorgfalt von Hand weiterverarbeitet.

Die ältere Schwester Ulrike führte zudem 20 Jahre lang mit ihrem Mann Horst Roth eine Metzgerei in Homburg an der Saar und wurde mehrfach vom internationalen Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

**Christian Löw**, gelernter Winzer, studierter Weinbaingenieur und Weinfachhändlers des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Mei-



Annette Jacob, Christian Löw und Ulrike Roth von Löw Weine und Les Délices haben Ihnen tolle Genuss-Pakete zusammengestellt. FOTOS (3): HANS-CHRISTIAN BARTH

ninger Verlag) und „Les Délices“ möchten Ihnen korrespondierende Rotweine zu diesen feinen Pâtés vorstellen, die in Kombination mit den Weinen noch mehr Genuss bieten.

### » 3er-Probierpaket „3 x Rot & 3 x Pâté“:

- 1x Saint-Chinian „Le Banel“ A.O.C. 0,75l & 1x Pâté No. 6 „Cranberry“ 180g-Glas
- 1x Côtes du Rhône Rouge „L'éclat“ A.O.C. 0,75l & 1x Pâté No. 5 „Poivre Rosé“ 180g-Glas
- 1x Primitivo di Salento „Trefilari“ D.O.C. 0,75l & 1x Pâté No. 2 „Toskana“ 180g-Glas;

Die einzelnen Komponenten möchten wir Ihnen noch genauer vorstellen:

**2020 Saint-Chinian „Le Banel“** A.O.C. 0,75l, Domaine Les Paissels – Haut-Languedoc: Das Wort „Le Banel“ kommt aus der dortigen Umgangssprache (Oktzitanisch) und benennt kleine Herden von Zickeln, die in früheren Zeiten um die Weinberge herum weideten.

Das junge Weingut „Les Paissels“ gehört heute zu den Top-Erzeugern dieser bergigen Weinbauregion. Das Besondere hier: alte Weinberglagen mit schwarzen Schieferböden lassen komplexe würzige Rotweine mit Aromen von dunklen Früchten entstehen. Und genau das korrespondiert besonders gut mit der frischen Fruchtigkeit der **Pâté No.6 „Cranberry/Moosbeere“**,



Das Probierpaket „Pâté Pur“ kostet mit 10%-Aktionsrabatt 21,33 € (statt 23,70 €) zzgl. Versandkosten von 5,90 € zu bestellen online unter [www.delisoours.de](http://www.delisoours.de)



Das Probierpaket „3 x Rotwein & 3 x Pâté“ kostet mit 10%-Aktionsrabatt 49,86 € (statt 55,40 €) zzgl. Versandkosten von 7,95 € zu bestellen unter [www.loewweine.com](http://www.loewweine.com).

einer mittelgroben Leberpastete mit Cranberry, Ingwer und dunkler Schokolade. Die Süße der Cranberries, der herb/süße Geschmack dunkler Schokolade und die Frische des Ingwers bereiten ein besonderes Pâté-Geschmackerlebnis.

### 2019 Côtes du Rhône Rouge, Domaine Le Clos des Lumières: Diese Domaine

ist ein typisches Beispiel für einen traditionellen Familienbetrieb, in dem nun drei Generationen „Hand in Hand“ miteinander arbeiten: Großvater Daniel, Sohn Gerald und der zwanzigjährige Enkel Valentin. Dieser französische Rotwein-Klassiker wird aus den Sorten Syrah und Grenache hergestellt und zeigt eine delikate würzige-elegante Fruchtfülle – so erhielt Jahrgang 2019 die Goldmedaille in Paris bei einer Blindverkostung der französischen Landwirtschaftskammer.

Seine Aromen von Süßkirsche und Schattenmorellen passen sehr gut zu dem Rosa Pfeffer der **Pâté No. 5 „Poivre Rosé“**, einer mittelgroben Leberpastete mit rosa Pfeffer und einem Schuss Pastis. Auch hier harmonisieren Rotwein mit der Pâté so, dass sie als „Team“ noch mehr Genuss bieten.

**2020 Primitivo del Salento „Trefilari“**, Sampietrana – Apulien: Haben Sie gewusst, dass die Rebsorte Primitivo identisch ist mit der bekannten kal-

fornischen Sorte Zinfandel? Sie stammt aus Kroatien und erhielt in Italien ihren jetzigen Namen „Primitivo“ abgeleitet von „Primitivo“ (deutsch: als erste reifend). Seit Ende des 17. Jahrhunderts ist sie in Italien nachgewiesen. Der „Trefilari“ hat alles was ein Primitivo braucht: intensive, samtige Fruchtigkeit mit einer komplexen Geschmacksfülle. Und da passt natürlich eine „Pâté à l'Italia“ besonders gut! Die **Pâté No.2 „Toscana“**, einer mittelgroben Leberpastete mit Tomaten und Steinpilzen, lebt von der Frische der fruchtigen Tomaten und vor allem seinen Steinpilzen. Beides harmonisiert perfekt mit dem Primitivo. Delicato!

» Das **3er-Probierpaket „Pâté Pur“ ohne Weinbegleitung** besteht aus den Sorten **No.1 „Tradition“** (Die Basisrezeptur der Pâté von Les Délices), **No. 7 „Apfel-Calvados“** (Fruchtiger Apfel und Calvados sind in dieser Pâté in perfekter Harmonie vereint) und **No. 10 „Pflaume“** (Saftige Dörripflaumen, eingelegt in einem Pflaumenschnaps runden diese Herbstpâté geschmacklich ab.)

Bestellen Sie ganz einfach online oder rufen Sie an. Schreiben Sie bei Ihrer Bestellung in den Bereich „Anmerkungen“ bitte „SZ/TV-Aktion“!

Das **Probierpaket „3 x Rotwein & 3 x Pâté“** kostet mit 10%-Aktionsrabatt 49,86 € (statt 55,40 €) zzgl. Versandkosten von 7,95 € (ab einem Warenwert von über 97,00 € versandkostenfrei).

Zu bestellen online unter [www.loewweine.com](http://www.loewweine.com) direkt bei LöwWeine e.K. oder rufen Sie an unter 06825 9541406.

Das **Probierpaket „Pâté Pur“** kostet mit 10%-Aktionsrabatt 21,33 € (statt 23,70 €) zzgl. Versandkosten von 5,90 € (ab einem Warenwert von über 50,00 € versandkostenfrei).

Zu bestellen online unter [www.delisoours.de](http://www.delisoours.de) direkt bei „Les Délices“ oder rufen Sie an unter 06841 175180.

Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht!

## Freikarten für Fans der SV Elversberg

Gewinnen Sie Karten für das Heimspiel am 8. Oktober

Am **Samstag, 8. Oktober, um 14 Uhr** trifft die **SV Elversberg auf den MSV Duisburg** in der Ursapharm-Arena an der Kaiserlinde in Elversberg.

» Gemeinsam mit MagentaSport verlosen wir heute 2 x 2 VIP-Karten (inklusive Catering) und 3 x 2 Public-Karten für das Spiel.

Einfach die Hotline **0137 822 82-34** anrufen und mit etwas Glück gewinnen (Die Gewinner erhalten die Karten per

E-Mail – eine E-Mail-adresse ist zwingend notwendig! Bitte geben Sie eine Telefonnummer an, unter der wir Sie am Montag Morgen erreichen können!)

» **MagentaSport** überträgt alle 380 Spiele der 3. Liga live und in HD. Alle Infos dazu unter [magentasport.de](http://magentasport.de).

\*50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz und Mobilfunk. Teilnahmeschluss: Sonntag, 24 Uhr. Weitere Infos siehe Verlosung unten.



## Glücksherbst – Neues Gewinnspiel „100 gewinnt“ ab Dienstag

Jeder 100. Anrufer gewinnt garantiert! – Neues Gewinnspiel der Saarbrücker Zeitung ab 2. Oktober

(nb) Der Herbst steckt voller Glücksmomente! Denn am 4. Oktober startet unser neues Lesergewinnspiel „100 gewinnt“.

Das Besondere daran: **Jeder 100. Anrufer gewinnt garantiert!**



Jeden Tag werden insgesamt **400** Geld- und Sachpreise verlost – zum Beispiel ein Samsung Galaxy S20, eine KitchenAid Küchenmaschine oder 1.000 Euro in bar.

Was Sie dafür tun müssen? Beantworten Sie unsere Gewinnfrage, rufen Sie die Nummer mit der richtigen Endziffer an und mit ein wenig Glück gehört Ihnen vielleicht dann einer von vielen tollen Preisen.

Bald geht es los. Versuchen Sie Ihr Glück und spielen Sie mit! Mitmachen lohnt sich!!

Bei unserem letzten Rätsel-Gewinnspiel sind Ngoc Duc Wolff, Anne Barre, Irene Zimmer, Inge Stirn die letzten Gewinner der täglich verlost 500 Euro.

Gertrud Mees, Sylvia Burgard, Franz-Josef Müller, Alfred Bauer und Anita Gerard haben Karten für das Konzert der Big Band der Bundeswehr gewonnen.

Christine Argast, Beate Schumacher und Edeltraud Schedler können sich über Kar-

ten für das Abschiedskonzert von Marshall & Alexander freuen.

Dieter Brendel, Josef Ziegler, Irena Bal-

tes, Daniel Bauer, Werner Jene, Karl-Heinz Mathieu, Winfried Kirsch und Klaus Graf haben Fußballkarten gewonnen.



Machen Sie ab Dienstag mit bei unserem neuen Gewinnspiel „100 gewinnt!“ – Vielleicht gehören Sie schon in der nächsten Woche zu den glücklichen Gewinnern! FOTOS (2): ADOBE STOCK

## Schlemmerblock zum Sonderpreis - Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser

Neu erschienen: „Gutscheinbuch.de Schlemmerblock Saarbrücken & Umgebung“ - Jetzt Vorteilscode nutzen, bestellen und einen von über 6.000 Gutscheinen lokal einlösen und schlemmen



Jetzt erhältlich zum Sonderpreis von 20,90 Euro statt 44,90 Euro!

(nb) Bestellen Sie jetzt den neu erschienenen Gastronomie- und Freizeitführer voller 2:1-Gutscheine. 6.088 Gutscheine warten auf ihre Einlösung. Wer gerne lokal essen geht, greift zum neuen „Gutscheinbuch.de Schlemmerblock Saarbrücken & Umgebung“ (ab sofort gültig bis zum 11.2.2023).

### Genießen auf ganzer Linie nach dem 2:1-Prinzip

Ein schönes Abendessen zu zweit oder mit Freunden, ein Relax-Tag in der Therme

Schlemmen Sie lokal in Ihrer Region und sparen Sie dabei! Jetzt die neuen Schlemmerblöcke bestellen zum Sonderpreis von 20,90 Euro! [www.gutscheinbuch.de/vorteilscode/saarbruecker23](http://www.gutscheinbuch.de/vorteilscode/saarbruecker23) FOTOS (3): GUTSCHEINBUCH



oder ein toller Ausflug in den Freizeitpark: Der „Gutscheinbuch.de Schlemmerblock Saarbrücken & Umgebung“ lädt zu einer genussreichen Entdeckungsreise durch die Region ein.

Alle Gastronomie- und die meisten Freizeit-Anbieter geben 2:1-Gutscheine. Restaurants spendieren also zum Beispiel das zweite Hauptgericht, im Café ist das zweite Frühstück gratis oder in der Well-ness-Oase bekommt der Partner die Karte geschenkt.

Bestellen können Sie den Schlemmerblock ganz einfach online unter [www.gutscheinbuch.de/vorteilscode/saarbruecker23](http://www.gutscheinbuch.de/vorteilscode/saarbruecker23) oder telefonisch über die Bestell-Hotline 0800-8585085 (kostenfreie Hotline; aus allen dt. Netzen) unter Angabe des Code SAARBRUECKER23.

Der rabattierte Preis gilt auch für die Aus-



gaben Saarpfalz-Kreis & Umgebung, Saarlouis/Merzig-Wadern & Umgebung, Neunkirchen/St. Wendel & Umgebung, sowie für weitere Regionen Ihrer Wahl.

Hersteller: VMG Vertriebs-Marketing-Gesellschaft mbH Niedesheimer Straße 18 67547 Worms

Da ist für jeden etwas dabei – eine tolle Geschenkidee! Ab drei gekauften Blöcken versandkostenfrei, sonst 3,96 € pro Bestellung.

Produktion dieser Seite: Nicole Böhme-Laglasse