

Preisvorteil für »SZ komplett«-Abonnenten für Kunz Theatre!

Sparen Sie 20%! Menü und Getränkepauschale sind im Ticketpreis enthalten! Schnell zugreifen, die Tickets sind sehr begehrt!

(tsh) Nutzen Sie als »SZ komplett«-Abonnenten Ihre Chance auf exklusive Tickets, bei denen die Getränkepauschale (im Wert von 49 Euro) und das 4-Gänge-Menü im Ticketpreis bereits enthalten sind! Sie sparen insgesamt 20% gegenüber den regulären Preisen, die an allen anderen Veranstaltungstagen gelten. Tickets für die exklusive Show für Sie als »SZ komplett«-Abonnenten am **Mittwoch, 13. November 2024 um 19.30 Uhr** sind buchbar über die **SZ-Ticket-Hotline 0681 502-5522, sz-kartenvorverkauf.de** und **alle Vorverkaufsstellen von Ticket Regional**. Schnell sein lohnt sich, die Tickets sind sehr begehrt!

Lassen Sie sich bei der Dinnershow im Spiegelpalais des Alexander Kunz Theatre kulinarisch verwöhnen:

Menü normal:
- Vorspeisenvariation: Rindertatar, Crème fraîche, Schalotten, Kartoffelchip, Schwarzwurzelsuppe, braune Butter, Sauerrahm, Asiatischer Gemüsesalat, Mie Nudeln, wilder Pak Choi, Wasabi, Orecchiette Pasta, Trüffelsauce, Parmigiano Reggiano
- Sankt Jakobsmuschel & Rotgarnele, Sovrano Ravioli, Erbsenpüree, Curry-Limonenblatt Velouté
- Roastbeef vom Hereford-Rind, cremige Polenta, Perlzwiebeln, Flageoletts, Kräutersaitlinge, Portweinjus
- Kaiserschmarrn, Rosinen, Tonkabohnen-Eis, Aprikosen

Menü vegan:
- Carpaccio von zweierlei Beete, Wasabi Marinade, Wildkräuter-Salat, Brotchip
- Orecchiette Pasta, Trüffelsauce, ge-

hobelter Trüffel, Baby Spinat
- Dreierlei Gnocchi, Perlzwiebeln, Flageoletts, Kräutersaitlinge, Ras el Hanout-Sauce
- Limette & Mango, Cashew-Mandelsboden | Mango-Ragout | Exotik Sorbet

Kindermenü:
- Vorspeise: Ofenfrische Steinofenpizza, Tomatensugo, Mozzarella, luftgetrockneter Salami
- Zwischengang: Hartweizengries Pasta, Tomatensauce, geschmorten Kirschtomaten, Parmesan
- Hauptgang: Freilandpoularde in Knusperpanade, aufgeschlagener Rahmsauce, Erbsen & Möhrengemüse, Steakhouse Pommes

Als Künstler werden Sie Daniello, 2-zen-O, Trio Bellissimo, PAVEL VOLADAS, Duo Les Fleurs, Lena Smaha,

Shcherbak & Popov, Vashki Curran, Juan Geck, Das große Theatre Revue-ensemble begeistern!

Die Theatre-Tänzerinnen sind das glamouröse Markenzeichen des Alexander Kunz Theatre in Saarbrücken. Mit ihren speziell für unsere Show angefertigten fantastischen Kostümen versprühen sie ästhetisch prickelnde Erotik und Eleganz auf höchstem Niveau! Jede einzelne Tänzerin durchlief die harte Schule der legendären Revue Paläste wie dem „Lido“ oder „Moulin Rouge“.

Nach 14 Jahren endlich wieder in Saarbrücken: Daniello - der „Hans-Dampf-in-Allen-Gassen“
Das Kunz Theatre freut sich sehr, Ihnen Daniello vorstellen zu dürfen, die außergewöhnliche Kunstfigur, die nach 14 Jahren wieder in Saarbrücken

auftritt! Daniello ist bekannt für seine unnachahmliche Art, jedes erdenklich thematisierte Kostüm lebendig auszufüllen. Treffend direkt, ungeschickt und umständlich lässt er keinen Fettnapf aus und spiegelt auf anarchische Weise unsere Gesellschaft mit all ihren klassischen Tücken wider. Trotz seiner sprühenden Aktivität bleibt er stets respektvoll und nie unter der „Gürtellinie“. Daniello steht für 100% Clown aus Leidenschaft - Lust, Leichtigkeit und Spielfreude auf höchstem Niveau. Erleben Sie eine „andere“ Moderation, wenn der echte Clown das Mikrofon übernimmt und das Spiegelpalais mit dynamischer Leichtigkeit und einzigartigem Humor bereichert. Lassen Sie sich von Daniello verzaubern und genießen Sie einen Abend voller Überraschungen und unvergesslicher Momente!

2-zen-O, bekannt aus dem renommierten Cirque du Soleil, haben mit ihrer einzigartigen und atemberaubenden Crossed Wheel-Darbietung internationale Anerkennung erlangt. Als Artisten von Weltformat begeistern sie das Publikum mit Akrobatik auf höchstem Niveau rund um den Globus. Ihre emotionalen und bezaubernden Performances setzen neue Maßstäbe in der Zirkuskunst und hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Pavel Voladas bietet eine spektakuläre Performance am Viererreck, die das Publikum weltweit in Staunen versetzt. Waghalsige Sprünge, die er hautnah zwischen den Gästen vollführt, sind diesem Ausnahmesportler noch lange nicht genug.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und gute Unterhaltung!



Gastgeber Alexander Kunz lädt zur Dinnershow im Spiegelpalais. Dort werden Sie, mit vielen Anderen, 2-zen-O mit Ihrer Akrobatik begeistern.



FOTOS(2): ALEXANDER KUNZ THEATRE

Verlosung: Gewinnen Sie Karten für das Heimspiel des FC Homburg!

(nbl) Gewinnen Sie heute mit Ihrer Saarbrücker Zeitung 5 x 2 Sitzplatzkarten (Lacalut Tribüne A) für das Heimspiel des FC Homburg gegen Hoffenheim II am **Samstag, 2. November, um 14 Uhr im Waldstadion Homburg**.

» Einfach die Hotline **0137 822 82-24** anrufen und mit etwas Glück gewinnen.

50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz und Mobilfunk, Teilnahmechluss: Sonntag, 24 Uhr. Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlags oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet und die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise auch unter <https://leserservice.saarbrueckerzeitung.de/services/gewinnspiele>.



Heidi Görden hat beim SZ-Fotowettbewerb zum Südwest-Derby zwischen der SV Elversberg und dem 1. FC Kaiserslautern am 5. Oktober als einzige Teilnehmerin den richtigen Tipp 1:0 abgegeben und damit einen 150-Euro-Gutschein gewonnen. Paul freut sich über den Sieg der SVE. FOTO: PRIVAT

Schmecken Sie Historie – Wiederentdeckte Rebsorten als deutsches Weinkulturgut!

Bestellen Sie sich Weinkultur-Geschichte zum Genießen! 10% Aktionsrabatt für unsere Leserinnen und Leser.

(nbl) Viele der historischen Sorten haben in der Region um das Kaspische Meer ihren Anfang gefunden. Über Völkerwanderungen und Handel treibende Großreiche (Rom, Karl der Große, Staufer, Kreuzzüge etc.) entstand eine europäische Rebsorten-Vielfalt. Wein war ja schon seit der Antike ein bedeutendes Handelsgut. In Deutschland gab es im frühen Mittelalter ca. 600 (!!) verschiedene Sorten, von denen dann einige die letzte kleine Eiszeit von 1570 bis 1715 nicht überlebten. Andere Sorten fielen dem tierischen Schaderreger Reblaus zum Opfer, andere der Rassenstheorie der Nationalsozialisten, die nach ihrer Machtergreifung festlegten, dass nur noch 15 Sorten im Weinberg angepflanzt werden dürfen – alle übrigen Sorten wurden als „nicht-arisch“ verboten. So ist auch zu erklären, dass in Deutschland größtenteils nur reinsortige Weine produziert werden. Schade, da vor allem die großen Rotweine der Weinwelt meist Cuvées aus verschiedenen Rebsorten sind. Das Projekt „Historische Rebsorten“ wurde von dem renommierten Rebenforscher Dr. Andreas Jung und Rebveredler und Winzer Uli Martin ins Leben gerufen. Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändler des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfach-

einzelhandel“ begleitet das Projekt „Historische Rebsorten“ als sensorischer Berater seit mehreren Jahren. Mit dieser Aktion möchten wir Sie wieder auf eine historische Wein-Entdeckungsreise schicken. **3er-Paket „Historische deutsche Weißweine - Premiumqualität“:** 1 x 2023 Grünedel „Tonneau“ 0,75 l, 1x 2023 Bormeo Verd „Tonneau“ 0,75 l, 1x 2023 Weißer Traminer „Tonneau“ 0,75 l **2023 Bormeo Verd** (Ursprungsnummer 050): Die Sorte wurde im 16. Jahrhundert als bedeutende Rebsorte für die Südpfalz erwähnt. Vermutlich gehen die Wurzeln dieser Rebsorte in die Antike bis zu dem Ursprung unserer Kulturrebe „Vitis Vinerfera“ im Kaukasus. Der „Bormeo Verd“ mit seiner Kleinbeerigkeit und dicken Schale produziert sehr komplexe, lagerfähige Weißweine. Fundort war im Jahre 2009 in der Südpfalz ein alter Weinberg. Der Jahrgang 2023 ist ein frischfruchtiger Weißwein, der mit feiner Gelbfucht begeistert. Im Geschmack dann saftig-elegant mit feinvürziger, fruchtiger Nachhaltigkeit - Top! Passt zur asiatischen Küche, hellem Fleisch und würzigen veganen Speisen. **2023 Grünedel** (Ursprungsnummer 101): Diese Ursorte „Grünedel“ wurde schon vor 5.000 Jahren kultiviert. Seit dem Mittelalter ist diese autochthone Rebsorte in der Mark Brandenburg



Kennen Sie historische Rebsorten wie Bormeo Verd oder Blauer Arbst und Blauer Hängling? FOTO: HANS CHRISTIAN BARTH

dokumentiert. Bis 2007 galt dieses Juwel als ausgestorben. Ausgebaut im 500 l-Holzfass von Stockinger aus Österreich (einer der besten Kufereien weltweit) zeigt er schon im Geruch eine komplexe, intensive Aromatik. Im Geschmack sehr stoffig und vielschichtig mit großem Lagerungspotential. Ein delikater Essensbegleiter, sei es Gebratenes oder Gegrilltes, aber auch Wildgerichte. **2023 Weißer Traminer** (Ursprungsnummer 860): Ihr Synonym „Savagnin“ bezieht sich auf die Weinregion Servan, die persische Bezeichnung für Schirwan, wo diese Ursorte bereits seit mindestens 5.000 Jahren angebaut wurde. Der bekannte „Gewürztraminer“ ist nur eine Spielart der Ursorte „Weißer Traminer“, den man

in Deutschland mit seiner regionalen Identität völlig übersah. Er ist auch ein bedeutender Elternteil des Rieslings und Grünen Veltlins. Im Geruch sehr klarfruchtig und würzig mit feinen Aromen an Williamsbirne und Cassis. Im Geschmack kommen dann auf fruchtig-harmonische Art noch Früchte wie Stachelbeere, Mirabelle und Limone dazu. Passt gut zu Fischspeisen, Gemüsevariationen, Frischkäse und asiatischer Küche. **3er Paket „Historische deutsche Rotweine - Premiumqualität“:** 1x 2022 Blauer Hängling 0,75 l, 1x 2022 Blauer Arbst 0,75 l, 1x 2022 Franc Pineau 0,75 l **2022 Blauer Hängling** (Ursprungsnummer 060): Vermutlich haben wir es beim Blauen Hängling mit einem Vertreter der mittelalterlichen Sor-

tengruppen der Tressiaux zu tun, die 1850 erstmalig als Blauer Hängling abgebildet und „ampelographisch“ porträtiert wurde. Im Geruch delikate fruchtige Aromen an Schwarzkirsche, Blaubeeren bei intensivem Rubinrot, was sich im Geschmack elegant und harmonisch mit schöner „beeriger Fruchtigkeit“ fortsetzt – vor allem nach dem 2. Schluck. Hier schmeckt man auch eine Nähe zu burgundischen Rotweinen. Essensbegleiter zu Wild- und Fleischgerichten wie Steaks und Braten. **2022 Blauer Arbst** (Ursprungsnummer 966): Diese eigenständige Sorte war in der Ortenau in Mischsätzen verschiedener Pinot-Sorten „untergemischt“ und wurde mit Spätburgunder verwechselt. Er reift früher, aber

ohne jegliche Fäulnis. Im Jahre 2008 als „eigenständig“ wiederentdeckt, ist er ein deutscher Spätburgunder mit Alleinstellungsmerkmal – ein Kulturerbe. Jahrgang 2022 glänzt mit eleganter Feinheit und Aromen von roten Waldbeeren; im Geschmack samtig-weich mit zarter mineralischer Spannung und würzigen Aromen – fast schon etwas „weihnachtlich“! **2022 Franc Pineau** (Ursprungsnummer 938): Diese eigenständige wertvolle Burgunder-Rotweinsorte wusste schon Karl der Große zu schätzen und wäre fast ausgestorben. Erst 2009 erkannte man, dass der „Franc Pineau“ eine eigenständige Burgunder-Familie ist – verwilderte Pflanzen wurden in einer seit 1890 aufgegebenen Weinbergs-Brache bei Halle wiederentdeckt. Sein edles Granatrot ist schon eine „optische Ankündigung“ von Qualität; seine reife delikate Kirschfrucht und komplexe Geschmackstiefe wird Weinliebhaber von Lagen der renommierten „Côte d'Or“ in Burgund begeistern. Ein deutsches Weinkultur-Erbe.

» Bestellen Sie ganz einfach direkt auf www.loewweine.com oder per Telefon 06825 9541406. Schreiben Sie bei Ihrer Bestellung in den Bereich „Anmerkungen“ bitte „SZ/TV-Aktion“, um den 10% Aktionsrabatt zu erhalten!

Das 3er-Paket „Historische deutsche Weißweine - Premiumqualität“ kostet mit 10% Aktionsrabatt **37,67 €** (statt 41,85 €)

Das 3er-Paket „Historische deutsche Rotweine - Premiumqualität“ kostet mit 10% Aktionsrabatt **53,87 €** (statt 59,85 €)

Zzgl. Versandkosten von 9,95 € (ab einem Warenwert von über 119 € versandkostenfrei). Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht! LöwWeine e.K., Am Campus 3 (ehemaliges Grubengelände), 66287 Quier-schied-Göttelborn

Produktion dieser Seite:
Thomas Schildtauer

WEINPROBIERTAG UND AKTION VON HILF-MIT!

Seien Sie dabei und maximieren Sie Ihre Hilfe! Am Sonntag, den 3. November findet im historischen Kuppelsaal im Rathaus in Wemmetsweiler von 12.00-18.00 Uhr ein Weinprobiertag von LöwWeine e.K. statt. Hier haben Sie die Möglichkeit die hier genannten historischen Weine zu verkosten. Ebenso können Sie ausgezeichnete Weine aus Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien probieren. Besuchen Sie das Event und leisten Sie durch eine „Spende statt Eintritt“ einen wertvollen Beitrag für die Tafeln im Saarland. **Jede Spende wird von Hilf-Mit! verdoppelt.** Gemeinsam können wir so noch mehr bewirken. Seien Sie dabei und helfen Sie durch Ihre Spende mit!

