

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

mit Stolz und Freude haben wir die Tage erfahren, dass wir in der aktuellen Ausgabe „Der Feinschmecker“ Heft 10/2022 erneut in die Liste der „Top 500 Restaurants für jeden Tag 2022“ als eines von lediglich vier gastronomischen Betrieben im Saarland aufgenommen wurden. Gratulation zur Aufnahme in den Führer an dieser Stelle auch an unsere KollegenInnen vom Schlossberg Hotel in Homburg, der Brasserie in Saarbrücken, sowie dem Bistro Jouillard in Saarbrücken. Detailreich wird unser Genuß-Kosmos fast schon liebevoll beschrieben. Besonders hervorgehoben wird auch unsere Kreativität betreffend veganer und vegetarischer Gerichte. [Artikel bitte hier klicken!](#)

Gerade in der jetzigen Zeit mit Krisen – die wirklichen oder auch die durch viel Angstpropaganda aufgebauschten (Exkurs: die aufgebauschten sind nicht die wahren Krisen / Chancen!) - wird es immer dringender, Oasen des Willkommens, Bewirtens und Geborgenseins anzubieten und zu teilen. Genau dies tun wir nun in 7. Generation gemäß unserem Leitspruch „LANDART - von der Kunst und der Lust am zeitlos sinnlichen Genuß“. Wir sind davon überzeugt, dass die Besinnung auf die Region, das Knüpfen von Netzwerken mit Gleichgesinnten, die Unterstützung von natürlichen Kreisläufen, wichtige Schlüssel zum Öffnen der Türen in die neue Zeit sind. Gerade jetzt gibt es ein großes Zeitfenster zur Neuausrichtung unserer Gesellschaft hin zu einem gedeihlichen, brüderlichen Zusammenleben in Freiheit und Gleichheit. In diesem Bewußtsein verwenden wir schon seit Jahren viel Zeit, Know-How und Liebe zum Aufbau unseres Netzwerks von regionalen Erzeugern, auf die Bewirtschaftung eigener Gärten, sowie auf sorgfältige Speisenzubereitung basierend auf traditionellen handwerklichen und hauswirtschaftlichen Methoden. Alles auch mit der Idee Sie liebe Gäste, wie unsere große Familie zu umsorgen. Bei uns wird aus vermeintlich Ein-fachem wahres - heutzutage schon rares – Soul & Food & Mood. Das Rundum-Care-Paket für Körper, Seele und Geist im Landgasthof wird sicherlich durch meine Wein-begeisterung mehr als abgerundet. Für Sie die aktuell spannendsten, preis-genuß-würdigsten Weine zu finden, Sie mit Raritäten der Mosel – unter anderem aus un-serem eigenen Weinberg in der Grand Cru Lage im Schweicher Annaberg -, Saar und Ruwer, sowie natürlich aus Luxemburg zu überraschen, Ihnen diese Weinpretiosen in den derzeit besten auf dem Markt erhältlichen mundgeblasenen Weingläser, wie Ga-briel-Gold, Zalto Denkart und Josephinenhütte vorzustellen und zu kredenzen, ist mir eine wahrlich bacchantische Freude. Sinn & Sinnlichkeit verbinden sich so ganz na-türlich im Leben.

Apropos! Wer noch ein außergewöhnliches Sinn & Sinnlichkeit Highlight für schon trübere Oktober- oder Novemberabende sucht, sollte sich die „Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben“ gönnen.

Bei dieser Veranstaltung begeben Sie sich auf eine unvergessliche Reise ins Reich der Sinne mit Wein und Speisen. Meine Frau Sigrune Essenpreis lädt Sie in die magisch-sinnlichen Erlebnis(t)räume ihres Wein & Genuss Zentrums im ersten Stock des Landgasthof Paulus ein. Essend und Trinkend reisen Sie bei der „Kulinarischen

Plauderei" durch die sinnlich-magisch eingerichteten Räume des Genußzentrums und erleben Weine und Speisen mit allen Sinnen neu. **Bitte klicken Sie hier** oder auf das Bild, um noch mehr Informationen / Preis zu dieser einmaligen Veranstaltung zu erhalten.



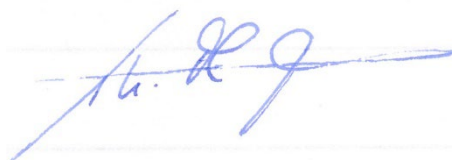
Die kommenden Termine:

- Samstag, 1. Oktober 2022
Beginn 18 Uhr (nur noch wenige Plätze frei)
- Samstag, 12. November 2022
Beginn 18 Uhr

Bitte buchen Sie Ihren Platz [hier](#) oder reservieren Sie einfach unter der Telefonnummer 06873-91011.

Ich freue mich schon auf Ihren nächsten Besuch bei uns und verbleibe mit FrohSinn

Ihr Thomas A. Nickels



[Landgasthof Paulus — Veranstaltungen](#)

MERKwürdige Termine auf Veranstaltungskalender

[Landgasthof Paulus](#)

"LANDART von der Kunst & Der Lust am zeitlos sinnlichen Genuß"

[Landgasthof Paulus — Wein & Genuß-Zentrum](#)

"Seminare und Veranstaltungen rund um's verfeinerte Genießen mit BIOSpitzenköchin und Sommelier-Ausbilderin Sigrune Essenpreis EH z.B. immer am 1. Samstag eines Monats: Die Kulinarische Plauderei - Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben!"