

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

leicht verspätet noch die besten Wünsche für das Jahr 2023 mit unserem [Rezept zum Glück!](#)

Die Nachfrage für Tischreservierungen für den Valentinstag, am Dienstag den 14. Februar 2023 - ja! wir haben abends an unserem eigentlichen Ruhetag ab 18 Uhr geöffnet - sind in diesem Jahr so früh, wie nie zuvor. Wie in den Vorjahren haben wir wieder unseren Freund Peter Simon „Sammy“, der in seiner Studentenzeit schon in den besten Hotelbars von New York mit seinem virtuosen Klavierspiel überzeugte, für diesen Abend engagiert. Neben wunderschönen Balladen reicht sein Repertoire von Frédéric Chopin über Dave Brubeck bis hin zu „Love me tender“ (ja: „tender“ ist bei uns nicht nur das Fleisch (Link zur [Speisekarte](#) und [Anmeldung](#))).

Märchen beginnen mit: Es war einmal ...



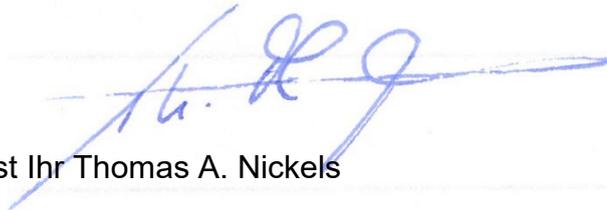
Thomas Reinhardts Reportage in der Saarbrücker Zeitung über vegetarische und vegane Gerichte im Landgasthof Paulus ist übertitelt mit „Genüsse hinter den sieben Bergen“. Er hat offensichtlich darin Anleihen beim Schneewittchen-Märchen genommen. Der feine Unterschied allerdings: Er hat Märchenhaftes tatsächlich aktuell bei uns erlebt. Klicken Sie auf das Bild links, um seinen Artikel zu lesen. Für diesen hat er als Autor Gratulationen

bekommen und wir sowieso. O-Ton von Gästen: "Magie statt Maggi! Ein märchenhafter Artikel über den Ort der Auszeit mit Impuls für die Neue Zeit. Gratulation zu dem SZ Artikel!" oder "Schön, dass es eine so treffende und wohlwollende Schilderung zum Landgasthof gibt!" Fehlt nur noch nachzutragen, dass bei uns im Landgasthof die ganze Familie wieder vereint am Restauranttisch sitzt und genießt. Die vegane Tochter und die Mutter, die vegetarisch isst, aber für den Vater und Sohn Fleisch kocht, jeder bekommt nach seinem Gusto Feines bei uns aufgetischt.

(alle Fotos von: Thomas Reinhardt, Journalist - Autor – Fotograf)

Auch in diesem Jahr findet wieder “Give Peas a Chance” - ab Erbsensonntag - das ist der erste Sonntag nach Aschermittwoch - bis Karsamstag in Kooperation mit Slow Food Saarland statt. Unter anderem tischen wir dann unsere Version der traditionellen Erbswurstsuppe auf: eine total hausgemachte, vegane „Schmetterling(sblütler)-im-Bauch-Interpretation“! Die Zutaten dafür sind: Markerbsen von der Bliesgauölmühle, Grünkern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Räucheröl, Beifuss. Für ganz Eingefleischte gibt es die Suppe erstmals mit hausgemachter Wurst “Wienerle Style” als Einlage.

Ich freue mich auf Ihre Besuche, sei es an Valentin oder zur Familienzusammenführung “Veggies + Eingefleischte” oder zu “Give Peas a Chance” auch im doppelten Sinne [https://www.youtube.com/watch?v=C3\\_0GqPvr4U](https://www.youtube.com/watch?v=C3_0GqPvr4U) ...



Herzlichst Ihr Thomas A. Nickels

PS:

Ist die Welt noch bei Sinnen?! Wer ganz individuell seinen Beitrag hin zu Sinnhaftigkeit beitragen möchte, kann das über die Sensibilisierung seiner Sinne tun. Meine Empfehlung dazu wäre: Nehmen Sie teil an der „Kulinarischen Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben“.

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, 4. Februar 2023  
Beginn 18 Uhr (nur noch wenige Plätze frei)
- Samstag, 4. März 2023  
Beginn 18 Uhr

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

[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!"