

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

wir freuen uns sehr über Ihre grandiose **ZUstimmung**, die sich in den Zuschriften auf **Tripadvisor** aber auch in verschiedenen Restaurantführern wiederfindet! Hier ein Link zu einer Bewertung auf Tripadvisor mit dem Titel **„Außergewöhnlich und in jeder Beziehung überragend“**, die eindrücklich unterstreicht, warum wir beim „Tripadvisor Ranking zu den beliebtesten Restaurants aller Kommunen im Saarland“ in Nonnweiler unangefochten auf dem 1. Platz stehen.

Noch Druckfrisch ist die Botschaft in der aktuellen Ausgabe **„Der Feinschmecker“** Heft 10/2023, dass wir erneut in die Liste der **„Top 500 Restaurants für jeden Tag 2023“** als eines von lediglich vier gastronomischen Betrieben im Saarland aufgenommen wurden. Detailreich wird unser Genuss-Kosmos fast schon liebevoll beschrieben. Besonders hervorgehoben wird auch unsere Kreativität betreffend veganer und vegetarischer Gerichte. Dass wir auch noch als die Nr. 1 des Saarlandes hervorgehoben werden, ehrt uns natürlich sehr. ([siehe Artikel](#)).

Der **Gusto Restaurantführer** – die Nr. 2 nach dem Michelin, deren Tester anonym bewerten – zählt uns zu den sechs Besten im Saarland in der Kategorie 5 Pfannen für „überdurchschnittliche Produkte und handwerklich sorgfältige Zubereitung“. Konkret lautet die Beschreibung der Landgasthof Paulus Küche **„schnörkellos-produktbezogen und ohne Firlefanz wird gekocht“**. Ja, so sehen wir uns auch!

Und in der Pipeline ist der zweite **Falstaff Restaurant & Gasthausguide für Deutschland 2024**, der im Dezember mit seinen Bewertungen aufwartet. Das Besondere an diesem Führer ist, dass von Gästen für Gäste empfohlen wird und wir sind wieder mit dabei.

Hier an dieser Stelle auch ein großes Dankeschön an alle Gäste, die uns ihre Zufriedenheit auf die eine oder andere Art mitteilen und uns auch Anregungen zu Verbesserungen geben. Eine möchten wir auch gleich an dieser Stelle umsetzen. Uns wurde gesagt, dass wir doch ausdrücklicher darauf hinweisen sollen, dass wir zwischen Mittwoch und Sonntag von 12 Uhr bis 22 Uhr **durchgehend** warme Küche mit der gesamten Auswahl an Speisen anbieten! Also: Jetzt ist der Haken darunter!

So und nun kommen wir endlich zur **HOCHstimmung!** Nach der Sommerpause starten wir wieder am **Donnerstag, den 12. Oktober 2023 Beginn 19.30 Uhr** mit unserem wunderbaren Format **„Singen macht glücklich“** ([Link zur Veranstaltung](#) und [Anmeldung](#)).

Mit Dr. Richard Bauer, ehemaliger Allgemeinmediziner in Saarburg, haben wir als „Chorleiter“ einen musikalischen Vollprofi, der uns garantiert wieder in Hochstimmung versetzen wird.

Richard, mit dem ich seit 40 Jahren befreundet bin (!), konzertiert auch in unterschiedlichen Formationen, wie z.B. mit Richard Bauer & Band (11 Musiker), die mit dem Programm „Hallo Udo“ dem wohl besten deutschsprachigen Künstler der letzten Jahrzehnte perfekt gedenken.

... und nun zur **KULTstimmung**: Bei uns tritt Richard am Freitag, den 10. November Beginn 19 Uhr im Duo zusammen mit Claudio Favari (Franzose) zu einem Highlight an. „Charles meets Udo“! Die Chansons und Lieder der Weltstars Charles Aznavour und Udo Jürgens erleben Sie “live” als wären sie noch unter uns. Berühmte Kompositionen und Welthits der Beiden erleben Sie in zwei 45-minütigen Auftritten im Wein & Genuss Zentrum im Obergeschoss des Landgasthofs.

Ein herbstliches 3-Gang mit Aperitif im Restaurant ist der Rahmen für dieses außergewöhnliche Konzert. Das Konzert und das Menü inkl. Aperitif kosten 85,00 € / Person. ([Link zur Veranstaltung](#) und [Anmeldung](#))

Hier noch ein [Link](#) zu Udo Jürgens Song „Der gläserne Mensch“, den er bei seinem letzten Konzert vor 9 Jahren in Zürich - 10 Tage vor seinem Tod – dargeboten hat. Gänsehaut pur bei diesem Text, der Stimme, der Performance und all den Arrangements. Ich meine, wahre Künstler können Zukunftsthemen, vielleicht gar Bedrohungen weit vor der Zeit schon erahnen und in Worte und Lieder fassen. Apropos: Wir gehen dem gläsernen Menschen auf dem Weg der Freiheit und Selbstbestimmung mit [Cash](#) aus dem Weg!

Ich freue mich sehr auf Ihren Besuch bei der einen oder anderen Veranstaltung oder einfach nur zum Genießen mit den herbstlich reifen und nährenden Gaben aus dem Schoße der Natur.

In bester **zu+hoch+kult STIMMUNG** erwarte ich Sie mit Freude Ihr Thomas A. Nickels

PS:

Apropos **STIMMUNG**! Über die Sensibilisierung seiner Sinne erlebt man die Welt immer **stim- miger**. Meine Empfehlung wäre deshalb: 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](#), um noch mehr Informationen / Preis zu dieser einmaligen Veranstaltung zu erhalten.



Die kommenden Termine:

- Samstag, 4. November 2023
Beginn 18 Uhr
- Samstag, 3. Februar 2024
(Weihnachtsgeschenk als
Gutschein?)
Beginn 18 Uhr

Bitte buchen Sie Ihren Platz [hier](#) für den 4. November 2023 und [hier](#) für den 3. Februar 2024 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!"