



Zutaten

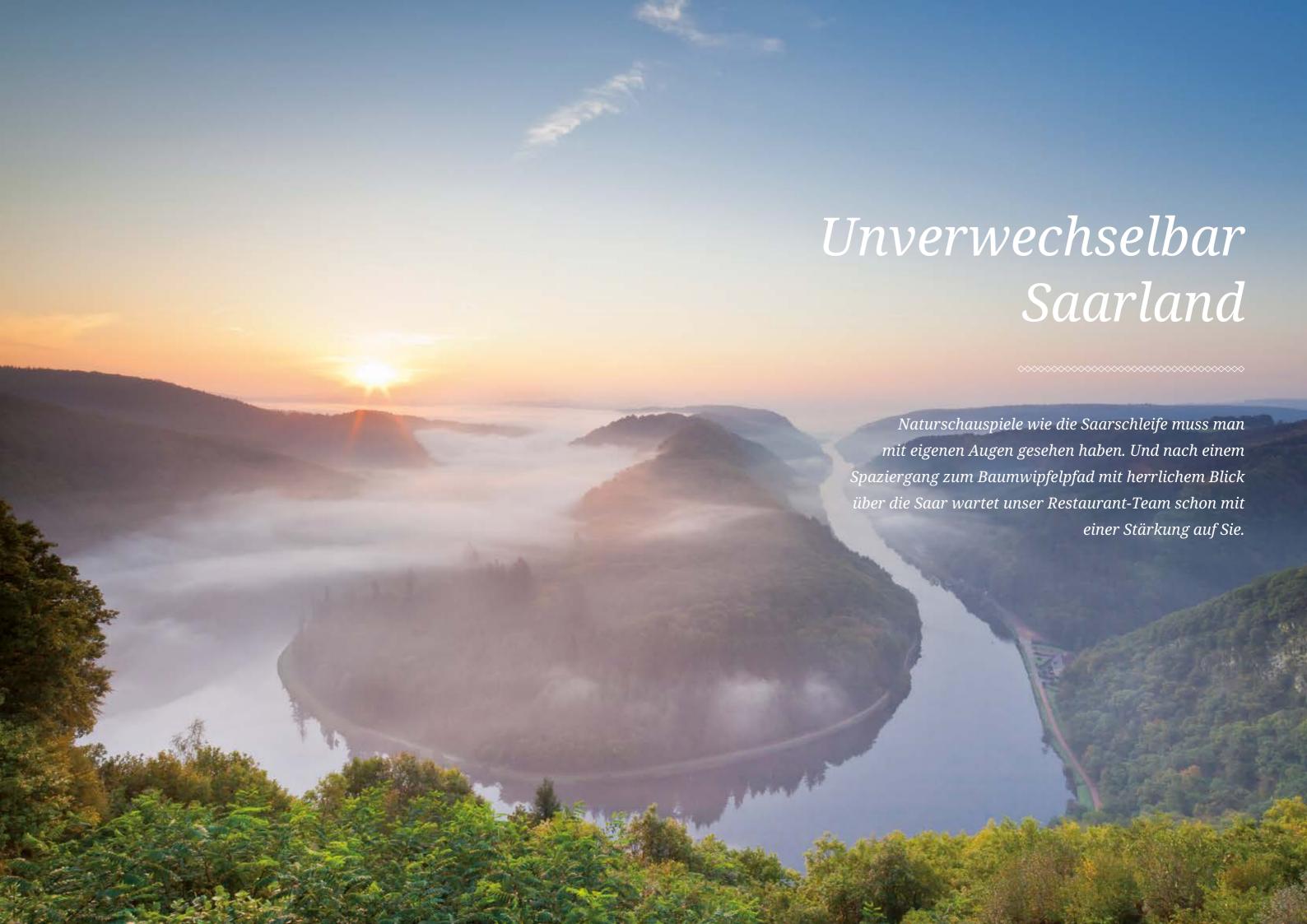
02-03	Editorial // Inhalt
04-09	»Impressionen«
10-11	Arrangement »kulinarischer Lieblingstag«
12-13	Der Landbursche berichtet vom Landgenuss Saarlan
14-15	Meeting mit Weitblick // Kulinarisches Versprechen
16-19	Unsere moderne Landküche // Arrangements
20-21	Der Landbursche kocht Omas Rezepte
22-29	Unsere Zimmerkategorien
30-31	Hautzart
32-35	Achtsamkeit als Energiequelle
36-38	Aktive & Entdecker: Der Landbursche auf Tafeltour
39-41	Arrangements
42-43	Der Baumwipfelpfad
44-45	Arrangements
46-47	Hotel & Umgebung

Ankommen, wohlfühlen

Egal, ob Sie uns zum ersten Mal besuchen oder wieder kommen – wir tun alles, damit es sich ein bisschen wie Nach-Haus-Kommen anfühlt.















kulinarischer Lieblingstag

1	Χ	Übernachtung	in	der	Kategorie	Ihrer Wahl	
---	---	--------------	----	-----	-----------	------------	--

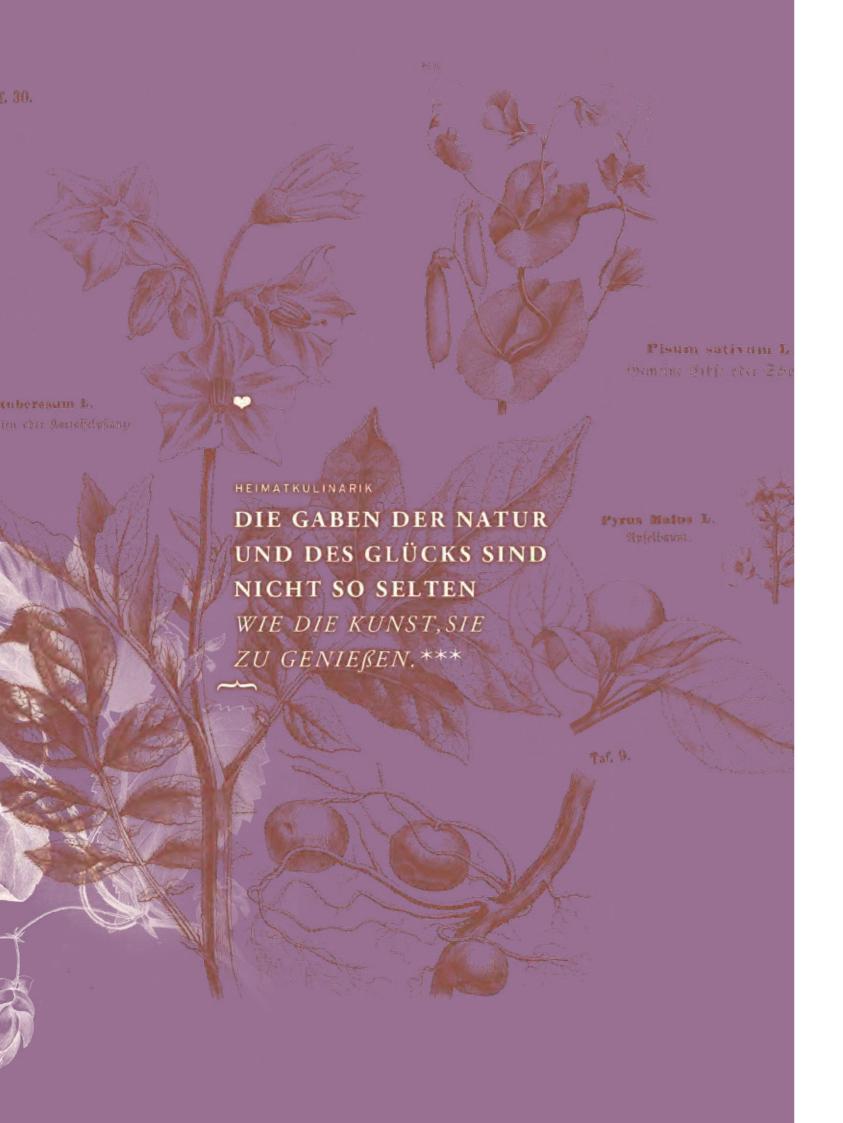
- 1 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 1 x Gutschein für ein Glas saarländischen Winzersekt von der Mosel
- 1 x kleiner Mittagslunch (saisonale Vorspeisenvariation aus der Saarwirts-Küche)
- 1 x Kaffeestunde mit leckerem, hausgebackenem Kuchen aus der Saarwirts-Patisserie
- 1 x entspannende Wohlfühl-Rückenmassage à 45 Minuten
- 1 x Gourmetmenü mit 5 Gängen und begleitende Weine der Region

ANDBURSCHE	AB	€	225,-
ANDFLAIR / LANDPARTIE	AB	€	245,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	AB	€	259,-
INZELZIMMER LANDBURSCHE	AB	€	275,-
INZELZIMMER LANDFLAIR / LANDPARTIE	AB	€	329

Anreise gerne ab 10.00 Uhr möglich zur Nutzung des Wellnessbereiches.

Ab 15.00 Uhr Zimmerbelegung möglich. Am Abreisetag Wellnessbereich ganztägig möglich.

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.





Landgenuss auf Saarländisch Einfach die Seele baumeln lassen.

Klein, aber fein. Immer bunt und doch voller Ruhe. Entspannend, aufregend, weltoffen, ein bisschen Frankreich: Willkommen im Saarland. Mit seinem ganz speziellen Charme bezaubert das kleinste Bundesland Gäste von nah und fern. Wer schon immer hier lebt, findet Sicherheit und familiäre Gemütlichkeit, wer neu kommt, wird herzlich empfangen. Das Saarland ist ein kleines Fleckchen Erde im Herzen Europas, voller Wunder und Naturschätze.

Wohin fliehen vor Lärm und Eile, Sorgen und engen Zeitplänen? Ins Saarland, an die Saarschleife zum Beispiel! Der Termin-Kalender bekommt seine wohlverdiente Pause und die Zeit steht ein paar Tage still. Grün so weit das Auge reicht, in den Wäldern, auf einmaligen Wanderwegen durch unverwechselbare Landschaften. Inmitten dieser Schönheit, mit ganz viel Gastfreundlichkeit und ausgedehnten Genuss-Stunden wird auch der hartnäckigste Stress schnell abgeschüttelt.

Genuss, natürlich!

Doch schön allein reicht nicht. Ihre Auszeit vom Alltag bei uns im Saarland schickt alle Sinne in den Urlaub. Wann schmeckt ein besonderes Glas Wein zu einem guten Essen besser, als nach einer ausgiebigen Wanderung durch die Tiefen urwüchsiger Wälder? Was spricht die Sinne mehr an, als die Wunder der Natur – grün, geheimnisvoll, fast märchenhaft? Das Saarland weiß um seine Schätze und tut alles dafür, sie als Ruhepol in einer lauten, schnellen Welt zu erhalten. Und was dem Auge gefällt, schmeckt auch dem Gaumen. Im Landhotel

Saarschleife kochen wir für bewusste Genießer: regional und nachhaltig, köstlich und einzigartig. Ob raffinierte Leckerbissen oder typisch saarländische Gerichte. Celine Weisse und Christian Münch-Buchna verführen Sie mit ihrem Team nach allen Regeln der Kochkunst. Dabei steht die Qualität der Speisen stets im Mittelpunkt – und das gilt nicht nur für die Herkunft und den Anbau. Ökologische Verträglichkeit und nachhaltiges Wirtschaften ist uns ebenso wichtig wie soziale Verantwortung durch fairen Handel. Gleichwohl steht unsere Küche für eine bedachte Kultur des Genießens, die sich zum Ziel gesetzt hat, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die regionale Geschmacksvielfalt zu erhalten. Auswahl, Abwechslung und Reichhaltigkeit – lassen Sie sich überraschen. Auch unsere Weinkarte lässt keine Wünsche offen: Wir halten eine große Auswahl regionaler Weine von Saar und Mosel sowie regionale und saisonale Aperitifs und Cocktails für Sie bereit. Speisen Sie in unserer gemütlichen Sankt-Nikolaus Stube, im großzügigen Katharinensaal, im lothringischen Ambiente der Montclairstube oder im lauschigen Kaminzimmer.

Ihr Meeting mit Weitblick und Draufsicht













Kulinarisches Versprechen

Das Küchenteam um Christian Münch-Buchna verführt Sie nach allen Regeln der Kochkunst. Dabei steht die Qualität der Speisen stets im Mittelpunkt und das gilt nicht nur für die Herkunft und den Anbau. Ökologische Verträglichkeit und nachhaltiges Wirtschaften ist uns ebenso wichtig wie die soziale Verantwortung durch fairen Handel. Gleichwohl steht unsere Küche für eine bedachte Kultur des Genießens, die sich zum Ziel gesetzt hat, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die regionale Geschmacksvielfalt zu erhalten.















Seit knapp vier Jahren kennt Christian Münch-Buchna, Küchenchef im Landhotel Saarschleife, das Saarland genauer. Der Schwarzwälder hat nicht lange gebraucht, um sich in die einmalige Landschaft rund um die Saarschleife zu verlieben.

Dass seine Frau die Tochter von Michael Buchna ist und Gastfreundschaft hier sowieso ganz großgeschrieben wird, mag dazu beigetragen haben.

Aber auch dem Charme des Saarlandes ist Christian Münch-Buchna klar erlegen. Wir haben ihn auf ein Gespräch in seiner Küche getroffen und mit ihm ein bisschen über seine Leidenschaft, das Kochen, und seinen Weg ins Saarland geplaudert.

Christian, seit dreieinhalb Jahren kennst du die Saarschleife. Fühlst du dich schon zu Hause?

Christian Münch-Buchna: Ganz klar ja. Natürlich hat es mir meine Familie leicht gemacht, aber ich bin nach wie vor überrascht, was die Saarschleife landschaftlich und als Wohlfühlgegend alles zu bieten hat. Ich war von Beginn an gerne hier. Das hängt wahrscheinlich auch mit meiner Arbeit zusammen – in der Küche des Landhotels Saarschleife und mit meinem Team kann ich das tun, was mir Spaß macht. Gut kochen!

Damit sind wir auch direkt beim Thema! Wie würdest du deine Küche beschreiben?

Christian Münch-Buchna: (lacht) Das ist eine Frage, mit der ich schon gerechnet habe. Ich koche auf jeden Fall auf klassischer Basis. Für mich muss ein Gericht elegant und geschmackvoll sein und Lust auf mehr machen. Aber vor allem muss es auch satt machen. Ich möchte nicht zu puristisch kochen. Essen muss Essen bleiben. Das liegt wahrscheinlich auch an meiner Vergangenheit und daran, wie ich zum Kochen gekommen bin.

Das klingt spannend! Wie bist du denn darauf gekommen, Koch zu werden?

Christian Münch-Buchna: Das war schon als Schüler. Wie viele junge Leute, wollte ich mir ein bisschen was dazuverdienen. Deshalb bin ich jeden Samstag und Sonntag mit dem Fahrrad ins Gasthaus Brachfeld im Schwarzwald gefahren und hab mir mein Taschengeld aufgebessert. Brachfeld ist ein ganz kleines Dorf, eigentlich nur der Zusammenschluss von ein paar Bauernhöfen. Hier habe ich alles von der Pike auf gelernt. Ich habe in der Küche geholfen, bin morgens um 6 Uhr mit zum Schlachten. Wir haben Apfelsaft selbst gekeltert und Brot gebacken. Das ist Wissen, auf das ich heute noch zurückgreife.

Dann hast du also schon früh Blut geleckt. Und wie ging's dann weiter?

Christian Münch-Buchna: Dann bin ich Kochazubi im Hotel Bareiss / Schwarzwald geworden. Das ist ja auch meine alte Heimat. Dort habe ich das Handwerk von Grund auf gelernt und zum Glück auch solche Sachen wie Kuchen und Gebäck backen.

Das scheint was Besonderes zu sein. Man merkt, dass ihr viel Wert darauf legt, dass Euer Gebäck und die Kuchen alle selbst gebacken sind.

Christian Münch-Buchna: Ja! Ganz bestimmt. Als Koch lernt man meist das Backen nicht. Das dass bei uns anders ist, da sind wir auch stolz drauf und es ist ein wichtiger Teil unserer Küche. Deshalb bringe ich das auch all unseren Azubis bei. Wir haben ja hier im Magazin auch ein Rezept für unsere süßen Tütchen. Die schmecken einfach am besten, wenn man sie selbst macht.

O.K., das probieren wir aus! Wie ging es weiter mit deiner Laufbahn?

Christian Münch-Buchna: Dann kam die Bundeswehr. Da durfte ich als Koch im Repräsentanten-Casino in Bonn kochen. Das war toll und hat mich wirklich weitergebracht. Nach der Bundeswehr bin ich erst in die Schweiz in eine Zwei-Sterne-Küche und von da zu Alfred Klink ins Colombi nach Freiburg. Da war ich für drei Jahre und in verschiedenen Positionen. Dann ging es schon in die jetzige Richtung: nach Trier ins Becker's. Und schließlich bin ich nach Heidelberg auf die Meisterschule. Dorthin, wo auch meine Schwiegereltern vor 30 Jahren waren. Es gibt sogar einen Lehrer, der uns alle unterrichtet hat. Meine Schwiegereltern waren in seiner ersten Klasse, ich in seiner letzten. Von da bin ich dann nach Orscholz. Hierhin. So schließt sich der Kreis.



Und hier bist du nun angekommen?

Christian Münch-Buchna: Ja, auf jeden Fall. Wenn ich irgendwo sage, ich bin zu Hause, dann ist das hier. Meine Frau ist hier, meine beiden Kinder, ich habe eine tolle Küche, ein tolles Team und eine große Familie, die mich direkt gut aufgenommen hat. Und schön ist es hier auch noch. Was will man mehr.

Das stimmt. Das klingt wirklich nach zu Hause. Eine letzte Frage noch: Was sollte man unbedingt im Landhotel Saarschleife und aus deiner Küche probiert haben?

Christian Münch-Buchna: Ganz klar unser Rehragout. Mit frischem Reh aus dem Orscholzer-Forst und besten Zutaten aus der Region. Ein schönes Schmorgericht, das man so nur hier bei uns bekommt. Das kann ich uneingeschränkt empfehlen.



ARRANGEMENTS



Savoir Vivre

- 2 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 2 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 2 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Gutschein für eine Kaffeestunde mit leckerem hausgebackenem Kuchen aus der Saarwirts-Patisserie

LANDHAUSAB	€	198,-
LANDBURSCHEAB	€	210,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITEAB	€	232,-
LANDFLAIR / LANDPARTIEAB	€	248,-
${\tt WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMERAB}$	€	274,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUSAB	€	232,-

Saarwirts Verwöhntage

- 3 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 3 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 3 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Gutschein für eine Kaffeestunde mit leckerem hausgebackenem Kuchen aus der Saarwirts-Patisserie
- 1 x Gutschein für ein Glas Winzersekt von der Mosel

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem 7immer.

LANDHAUS	AB	€ 3	03,-
LANDBURSCHE	AB	€ 3	12,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITE	AB	€ 3	54,-
LANDFLAIR / LANDPARTIE	AB	€ 3	69,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	AB	€ 4	14,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUS	AB	€ 3	45,-



BEI UNS IM PREIS ENTHALTEN:

- + Wellness-Bereich auf 500 m²
- + Umkleide
- + Duschgrotte, Kneippbecken mit Wärmebank
- + finnische Sauna und Dampfsauna
- + Lounge mit Wellness-Tee, Wasser und Apfel
- + Indoor-Pool 12 x 6 m
- + Liegewiese und Hotelgarten
- + W-Lan im ganzen Haus









Das Herstellen von "Orscholzer Tütchen" ist für Michael Buchna nicht bloß Backen. "Das ist Kultur, die in der Familie zelebriert wird – und zugleich eine Art Ortszeitung: Dabei werden wichtige Informationen weitergegeben. Und Kochtipps."

So landete auch das Rezept für "Orscholzer Tütchen" in der Küche des Landhotels Saarschleife. Dort backt Christian Münch-Buchna, Koch und Schwiegersohn von Michael Buchna, regelmäßig Mini-Varianten der Waffeln und reicht sie zu Kaffee und Tee. "Als ich noch im Schwarzwald gearbeitet habe, gab es zu Weihnachten von Oma Rosemarie immer eine Dose mit Tütchen." Seine Begeisterung für das locker-luftige Gebäck hält bis heute. Auch wenn er für die Mini-Tütchen viel Zeit braucht. Aber für gutes Essen nimmt der Saarländer sich gerne die nötige Zeit, da

ist sich Familie Buchna einig. "Wir belächeln uns manchmal selber, dass gutes Essen bei uns einen so hohen Stellenwert hat. Aber irgendwie sind wir in diese Situation auch verliebt."

Michael Buchna wartet immer noch darauf, dass das erste "Orscholzer Tütchen" in die Brüche geht und er endlich probieren darf. Seine Enkelin ist da weniger geduldig. Während Uroma Rosemarie, Opa Michael und Papa Christian darüber diskutieren, ob Sahne, Quittenkompott oder einfach nur Puderzucker am besten zu den Waffeln passen, mopst sich Mina einfach ein perfekt geformtes Tütchen vom Gitter und beißt zu. "Mmmmh." Kurz stoppt am Tisch das Gerede und jede Bewegung. Dann aber erinnern sich die drei "Großen" an ihre ersten "Orscholzer Tütchen" und nicken lächelnd und wissend.

VERLIEBT IN GUTES ESSEN MIT TRADITION

Im Saarland gibt es viele Gerichte und Spezialitäten, die eine besondere Geschichte haben und mit Traditionen verbunden sind. Bei der Familie Buchna aus dem Saargau sind es die "Orscholzer Tütchen", die für sie zu jedem Fest dazugehören – natürlich selbstgebacken. Ein Besuch in der Großfamilienküche.

Nur, wenn ein Tütchen beim Rollen kaputt geht, darf in der Backstube genascht werden. Die Regeln sind eindeutig – und das seit Michael Buchna denken kann. Für den heutigen Koch und Besitzer des Landhotels Saarschleife war es schon als Kind ein ganz besonderes Ereignis, wenn "Orscholzer Tütchen" gebacken wurden. Als kleiner Junge saß er dann andächtig am Küchentisch und beobachtete seine Oma, wie sie den hellen Teig mit einer Kelle auf das Waffeleisen goss, und seine Tante, die den Deckel vorsichtig senkte. Dann hieß es warten. Und reden. Über alte Zeiten, neue Gerüchte und Rezepte. Dazwischen schloss und öffnete sich das Eisen, unzählige Waffeln wanderten auf ein Brett, wo Buchnas Mutter Rosemarie aus den noch glühend

heißen Teigfladen mit flinken Fingern spitze Tütchen formte, die an Eiswaffeln erinnern.

Das macht die 70-Jährige heute noch immer, wenn sie mit ihrem Sohn, den Enkeln und Urenkeln "Orscholzer Tütchen" backt. Bis ausreichend Gebäck für die ganze Familie zusammen ist, vergehen schnell ein paar Stunden. Genug Zeit, um sich ausgiebig zu unterhalten. "Hast du gestern den Klaus gesehen, Mama? Der hat 'ne neue Freundin." Michael Buchna packt gleich die letzten Neuigkeiten aus Orscholz auf den Tisch. "Neee. Dann ist ihm die alte wohl abhanden gekommen", meint Rosemarie Buchna und ihre dreijährige Urenkelin Mina singt dazu "Dornröschen war ein schönes Kind...". Alle lachen.





© Text: Alexandra Wolters, Fotos: TZS Saarland/Simaitis

Für 50 Tütchen brauchen Sie:

500g Butter 500g Zucker 500g Mehl 12 Eier

+ Geschmack nach Belieben: Vanille, Rum, Zitrone

Die Tütchen werden im Waffeleisen gebacken, sofort mit der Gabel wie eine Tüte gedreht und auf ein Gitter zum auskühlen gelegt. Dazu gehören viele nette Gespräche und viele zerbrochene Tütchen zum naschen.



21



WER DIE GANZE NACHT SCHLÄFT,

HAT AM TAGE ANSPRUCH AUF EIN WENIG RUHE

TRAUMHAFT

UNSERE ZIMMER



Sich einfach mal zurückziehen.

Insgesamt bietet unser Landidyll-Hotel 85 Betten in stilvoll eingerichteten Komfortzimmern und romantischen Suiten.

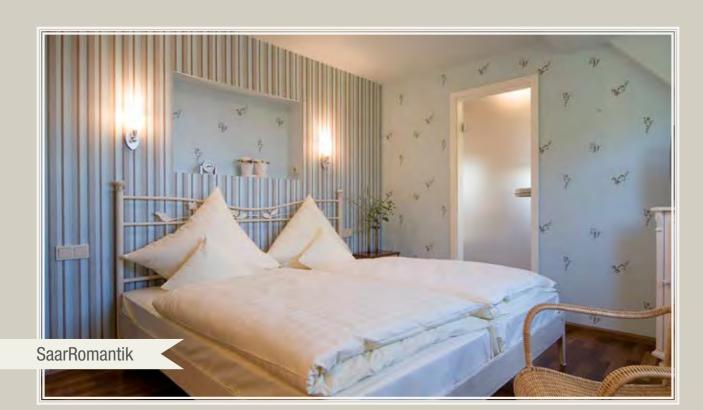
Der traumhafte Blick zum Kurpark oder Hotelpark verspricht dabei einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt.

Beachten Sie die Grundrisse der Zimmer und unsere TOP-ANGEBOTE auf unserer Homepage: www.hotel-saarschleife.de



Kleine Doppelzimmer mit Dusche, WC, Telefon mit Direktwahl, SAT-TV 32", Minibar, 18 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER......AB € 124,-PREIS ALS EINZELBELEGUNG.....AB € 79,-



Doppelzimmer mit Badewanne oder Dusche, WC, Telefon mit Direktwahl, SAT-TV 32", Hifi-Anlage, Minibar, Schminktisch, Parkettboden. Lage zur Vorderseite des Hotels, 24 -28 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER......AB € 146,-PREIS ALS EINZELBELEGUNG.....AB € 119,-



Wohlfühl-Doppelzimmer mit Dusche, Doppelwaschbecken, WC, Telefon mit Direktwahl, Lesespots am Bett, SAT-TV 32", Hifi-Anlage, Minibar, Laptop-Safe, Schreibtisch, Parkettboden, kleiner Balkon, kleine Wohnecke mit Sofa oder Ohrensessel, 27 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER......AB € 164,-PREIS ALS EINZELBELEGUNG......AB € 122,-



Doppelzimmer mit Dusche 1,20 m, WC, Telefon mit Direktwahl, Lesespots am Bett, SAT-TV 32", Minibar, Laptop-Safe, Schreibtisch, Ohrensessel, Parkettboden, Loggia, 26 m², Twinbett möglich.

24





Kleine Wohlfühl-Junior-Suite, Wohnraum und Schlafraum, mit Dusche 1,20 m, Doppelwaschbecken, separates WC, Telefon mit Direktwahl, Lesespots am Bett, zwei SAT-TV 32", Hifi-Anlage, Minibar, Laptop-Safe, Schreibtisch, Parkettboden, zwei kleine Balkone, Wohnecke mit ausziehbarem Sofa, Nähe Lift, 32 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER.....AB € 188,-PREIS ALS EINZELBELEGUNG.....AB € 138,-





Wohlfühl-Doppelzimmer mit Dusche, teilweise Doppelwaschbecken, WC, Telefon mit Direktwahl, Lesespots am Bett, SAT-TV 32", Hifi-Anlage, Minibar, Laptop-Safe, Schreibtisch, Parkettboden, Balkon zum Hotelpark, kleine Wohnecke mit Ohrensessel, 32 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER......AB € 188,-PREIS ALS EINZELBELEGUNG.....AB € 138,-

26 27





Suite, 40 m², Lage zum Kurpark, Wohnraum und Schlafraum, Doppelzimmer 30 m², Lage zur Vorderseite des Hotels, Wohlfühlzimmer mit Badewanne, WC, Telefon mit Direktwahl, SAT-TV 32", Hifi-Anlage, Schreibtisch, Minibar, Parkettböden, Wohlfühlkissen zur Wahl, Sofa.

PREIS PRO DOPPELZIMMER	.AB € 1	188,-
PREIS ALS FINZEL BELEGLING	AR €	138 -



Direktlage zum Hotelpark, separater Außen-Zugang über Balkon, großes Wohnzimmer mit SAT-TV und ausziehbarem Sofa, Parkettböden, Telefon mit Direktwahl, Schreibtisch und großer Tisch, serparates Schlafzimmer und kleines Zimmer mit zwei Betten, Badezimmer mit Badewanne und Regendusche 1,20 m, Doppelwaschbecken und separates WC, ca. 50 m².







PREIS PRO DOPPELZIMMER.....AB € 188,-PREIS PRO EINZELBELEGUNG......AB € 138,-

Gegenüber vom Hotel gelegen, Gästehaus mit Dachschräge, 2. Etage ohne Lift, gemütliche Doppelzimmer mit Dusche, WC, Telefon mit Direktwahl, SAT-TV, 22 m².

PREIS PRO DOPPELZIMMER.......AB \in 116,-PREIS PRO EINZELBELEGUNG......AB \in 76,-

Unsere zweigeschossigen Ferienhäuser mit 72 m², offene Galerie, im Landhaus-Stil befinden sich an einem kleinen Hofgarten unmittelbar hinter dem Gästehaus, gegenüber dem Hotel gelegen.

Eingangsdiele, großer Wohnraum, offene Küche, Dusche, WC, Schlafbereich im Erdgeschoss, Doppelbett, Zustellbetten in der offenen Galerie, SAT-TV, Telefon mit Direktwahl.

PREIS PRO FERIENHAUS (1-2 Personen & Tag). AB € 89,-PREIS DOPPELZIMMER......AB € 146,-

28





Erholen und Entspannen WELLNESS - HAUTZART

Lassen Sie sich verwöhnen und wählen Sie eine der vielen Wohlfühl-Behandlungen aus unserem HAUTzart-Programm.

Wellness-Bereich auf 500 m² mit Umkleide, Duschgrotte, Kneipp-Becken mit Wärmebank, finnische Sauna, Dampfsauna, Lounge mit Wellness-Tee, Wasser und Apfel, HAUTzart-Verwöhn-Angebot, Indoor-Pool 12 x 6 m, Liegewiese und Hotelgarten, W-Lan im ganzen Haus. Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

Wir lassen Sie von Kopf bis Fuß aufleben. Ob eine klassische Gesichts- oder Vitamin-A-Behandlung, ob eine wohltuende Rückenmassage oder ein Fußschmeichler – wir bringen Ihnen vollständige Entspannung.

Das HAUTzart-Team bietet Ihnen alles von einer ayurvedischen Ganzkörpermassage bis zum Mukabhyanga – dem kleinen Stirnguss.

Sehen und erleben Sie unser gesamtes Wohlfühl-Angebot in unserer HAUTzart-Broschüre oder unter: www.hotel-saarschleife.de

Unsere Wohlfühl-Pakete

Wählen Sie zwischen einem Kräutergenuss, einem Aromawunder, einem gemütlichen Bademanteltag und vielen weiteren entspannenden Angeboten!



ACHTSAIKEIT heißt, INNERE KRAFTzu nutzen.

Achtsam zu leben, ist die Kunst, sich bewusst zu machen, dass Glück, Wohlbefinden und Lebensfreude nicht von äußeren Bedingungen abhängig sein müssen. Wer sich sein eigenes Ich bewusst macht und seinem Bewusstsein erhöhte Aufmerksamkeit schenkt, kann sich auf besondere Weise mit der Kraft seiner inneren Ressourcen verbinden und vielen Situationen und Herausforderungen im Leben gestärkt begegnen.

32

Was auf den ersten Blick vielleicht etwas theoretisch klingen mag, ist im Grunde nicht mehr als ein selbstverständlicher Effekt, der uns allen bei genauerem Hinsehen einleuchtet: Je mehr ich mir selbst, meiner Situation und meinem Erleben bewusst bin, umso tiefer reicht mein Verständnis für das, was gerade mit mir geschieht. Und umso leichter fällt es, auf Stress und fordernde Situationen zu reagieren.

Den Alltag meistern



Die Achtsamkeits-Lehre hat ihren Ursprung im Buddhismus und ihre stabilisierenden und meditativen Effekte sind besonders für den modernen Menschen von großer Bedeutung. Auch wenn Sie nicht direkt voll in die Achtsamkeits-Lehre einsteigen müssen, sind ein paar Tage Entspannung, Entschleunigung und Ruhe als Gast bei uns, in unserer Küche und in unserem Wellness-Bereich schon mal ein guter Schritt in die richtige Richtung, um ihrem Alltag gestärkt und energievoll zu begegnen.

Achtsamkeit heißt, auf den eigenen Körper hören

Denn genau das ist die Idee der Achtsamkeit, auch Awareness genannt. Menschen, die ihr Leben achtsam bestreiten, empfinden ein starkes Gefühl der Selbstwirksamkeit. Sie sorgen mittels der eigenen Ressourcen dafür, dass sie stets das Handwerkszeug haben, um sich für die Herausforderungen des Alltags zu wappnen.

Wer achtsam lebt, hört auf die Zeichen des eigenen Körpers. Denn der teilt uns ziemlich genau mit, wann er angestrengt und wann er belastbar ist, wann er dringend eine Auszeit braucht. Dazu gehört nicht nur, den Pflichten ade zu sagen und auszuspannen.

Klinken Sie sich aus

Im Landhotel Saarschleife glauben wir, dass viel Schlaf, ausreichend Ruhe und wirklich gutes Essen schon ein ziemlich guter Anfang sind, um die Batterien aufzuladen. Deshalb sind wir Ihnen ein Rückzugsort und helfen Ihnen, eine verdiente Pause zu genießen. In einer entspannten und natürlichen Umgebung fällt es leichter, dem Körper zuzuhören. Denn der weiß am besten, was er braucht. Genau deshalb gehen wir mit unserem Wellness-Programm HAUTzart auch immer auf Ihre ganz speziellen Wünsche ein.

Erlaubt ist, was gut tut.

Achtsamkeit heißt auch, dem Körper Dinge zuzuführen, die ihn stärken. Die ihm guttun. Auch davon geben wir Ihnen mit unserer regionalen, saisonalen und durch und durch handgemachten Küche eine wohltuende Auszeit. Denn wir wissen, dass nachhaltige Regeneration nicht nur von außen, sondern auch von innen kommen muss. Zum Beispiel mit einem unserer gesunden, liebevoll zubereiteten Menüs. Erholen Sie sich bei uns im Land von einer lauten Welt.



Entspannungszeit

- 3 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 3 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 2 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Abend zur freien Verfügung
- 1 x Eintritt Baumwipfelpfad, 5 Minuten Fußweg entfernt, 1250 m Länge, 42 m Höhe
- 1 x entspannende Wohlfühl-Rückenmassage à 45 Minuten

ANDHAUSAB	€ 309,-
ANDBURSCHEAB	€ 324,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITEAB	€ 354,-
ANDFLAIR / LANDPARTIEAB	€ 378,-
VELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMERAB	€ 417,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUSAB	€ 354,-
Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet	sich auf

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag

Ihrem Zimmer.



35

FÜR AKTIVE ENTDECKER

Möchten Sie das Dreiländereck »Deutschland, Frankreich, Luxemburg« erkunden?





Urlaub für Körper, Geist und Gaumen!

Eine kleine Auszeit im richtigen Moment wirkt wahre Wunder.
Eine ganz besondere Gelegenheit bieten Tafeltouren im Saarland.
Wie der Zufall will, liegt das Landhotel Saarschleife nicht nur unmittelbar an einer solchen
Tour – wir sind auch offizieller Partner der Tafeltour Saarschleife.

Wandern, durchatmen, genießen

Was wäre, wenn die Zeit einfach stehen bliebe? Auch wenn wir die Uhr für Sie nicht zurückdrehen können, können wir doch versuchen, sie für ein paar besondere Momente anzuhalten. Und Ihnen eine Welt zeigen, die man in der Hektik des Alltags allzu schnell vergisst. Auf den Wanderwegen rund um das Landhotel Saarschleife erleben Sie mit Augen und Ohren die Natur, wie es sie nicht mehr oft gibt. Ursprünglich, gesund und unberührt, ein Universum für sich. Streifen Sie auf der Tafeltour Saarschleife durch die einzigartige Naturlandschaft rund um die imposante Saarschleife und gehen Sie auf Erlebnis- und Genussjagd.

Ein Tag Urlaub rund um die Saarschleife

Der offizielle Beginn der Tafeltour Saarschleife liegt in Mettlach, direkt an der Pfarrkirche St. Lutwinus. Allerdings ist die Route ein Rundweg und so können Sie auch problemlos bei uns am Landhotel Saarschleife starten. Einfach hoch zum Baumwipfelpfad und rein in die Tour!

Von Mettlach aus geht es zunächst über gut befestigte Wanderwege zur Anlegestelle Steinbach, wo Sie mit der Fähre übersetzen. Von hier beginnt der Aufstieg zum Aussichtspunkt Cloef. Oben angekommen bietet sich ein atemberaubender Blick auf die

Saarschleife. Wer von Bäumen nicht genug bekommen kann macht sich auch an die Besteigung des Baumwipfelpfades, um die Geheimnisse des Waldes kennenzulernen. Insgesamt hat die Tour eine Länge von rund 16 Kilometern und überwindet knapp 600 Höhenmeter. Ein bisschen Wandererfahrung, festes Schuhwerk und stramme Waden sollten Sie also mitbringen. Und Appetit! Aber der kommt beim Wandern von ganz allein.

Genuss für alle Sinne

Wenn sich die Augen an der Schönheit unserer Wanderstrecke sattgesehen, die Ohren den Klängen des Waldes gelauscht haben und der Kopf frei geworden ist, ist es Zeit, neue Energie zu tanken. Und darum kümmern wir uns in unserer Küche. Als Zwischenstation, wenn Sie von Mettlach aus starten, oder als lohnendes Ziel, wenn Sie bei uns am Hotel in die Tafeltour einsteigen. Freuen Sie sich auf unsere regionale Küche und Speisen, die sich die Natur rund um das Hotel zum Vorbild und zur Inspiration nehmen: ehrlich, ursprünglich, natürlich und einfach wunderbar.

Herzlich Willkommen im Saarland und an der Saarschleife!









Landliebelei

6 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl	
--	--

- 6 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 6 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Gutschein für ein Glas saarländischen Winzersekt von der Mosel

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

LANDHAUS	AB € 579,-
LANDBURSCHE	.AB € 609,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITE	AB € 669,-
LANDFLAIR / LANDPARTIE	AB € 687,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	AB € 798,-
FINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUS	AB € 669

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.

SaarLand Woche

7 x	Übernachtungen	in der	r Kategorie	Ihrer Wahl

- 7 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 7 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Gutschein für eine Wandertüte zum Selbstbefüllen am Land-Frühstücksbüfett

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

LANDHAUS	AB	€	679,-
LANDBURSCHE	AB	€	714,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITE	AB	€	777,-
LANDFLAIR / LANDPARTIE	AB	€	798,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	AB	€	931,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUS	AB	€	756,-

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.

LandGenuss | Feiertags-Arrangement

- 4 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 4 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen
- 4 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Gutschein für eine Kaffeestunde mit leckerem hausgebackenem Kuchen aus der Saarwirts-Patisserie
- $1\ x$ Gutschein für ein Glas saarländischen Winzersekt von der Mosel

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

LANDHAUS	AB €	399,-
LANDBURSCHE	AB €	419,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITE	AB €	459,-
LANDFLAIR / LANDPARTIE	AB €	489,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	AB €	547,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUS	AB €	459,-

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.



Dreiländertage

- 5 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 5 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 3 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Eintritt Erlebniszentrum Villeroy & Boch, Mettlach
- 1. Tag: Landidyllmenü
- 2. Tag: zur freien Verfügung
- 3. Tag: Landidyllmenü
- 4. Tag: zur freien Verfügung
- 5. Tag: Landidyllmenü

LANDHAUSAB €	€ 405,-
LANDBURSCHEAB €	€ 429,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITEAB €	€ 479,-
LANDFLAIR / LANDPARTIEAB €	€ 498,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMERAB	€ 579,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUSAB €	€ 473,-

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.























Der Baumwipfelpfad Saarschleife bringt Sie mit der Natur auf Augenhöhe und gibt einen Einblick in die Natur unserer Heimat

> Die meisten von uns haben wahrscheinlich das letzte Mal als neugierige Kinder die Äste eines Baumes erklommen und mit baumelnden Beinen von einer hohen Astgabel aus die Welt um sich herum erkundet. Umgeben vom emsigen Treiben und der Geschäftigkeit im Mikrokosmos Baumwipfel. Nicht weit über unseren Köpfen, aber im Alltag doch unerreichbar fern, entfaltet sich zwischen Blättern, Nadeln, Ästen und Zweigen der Baumkronen die Reichhaltigkeit unserer heimischen Natur. Der Baumwipfelpfad Saarschleife bringt uns zurück auf Augenhöhe mit der Natur und gibt spannende und seltene Einblicke in das Biotop Baumkrone.

> > felpfad seit Sommer 2016 hinauf in die geheimnisvolle und unbekannte Welt der Baumwipfel. In etwa 23 Metern Höhe, gut befestigt und absolut sicher führt er vorbei an den dicken, knorrigen Stämmen der Eichen und den glatten Ästen der Buchen, zwischen die duftenden Nadeln der Douglasien und hoch über die wunderschöne Saarschleife bei Mettlach. Entlang des Pfades gibt es zahlreiche Stationen, die einen Halt Die lohnen. ofeinen

> > > fenbaren

Auf rund 1,2 Kilometern führt der Baumwip-

dem wissbegierigen Wanderer, was um ihn herum, unter ihm und hoch in den Baumwipfeln so passiert. Andere sind vor allem für die kleinen Wipfelstürmer und versprechen aktiven Spaß am Rand des Pfades. Und selbstverständlich gibt es auch einige Ruhezonen für eine kurze Verschnaufpause in der grünen Welt der Wipfel – mit dem Duft des Harzes in der Nase und einer sanften Brise in den Haaren. So vergeht der erste Teil des Wipfelpfades schnell und abwechslungsreich zwischen Staunen, Lernen und Abenteuer.

Und dann ist es irgendwann so weit: Hoch über dem Pfad und dem Naturwunder Saarschleife, erhebt sich der Aussichtsturm des Wipfelpfades. Aus 42 Metern Höhe hat man von der obersten Plattform einen ganz und gar wundervollen Weitblick – tief in die raue Landschaft des Naturparks Saar-Hunsrück, in das üppige und gewundene Tal der Saarschleife und, wenn das Wetter mitspielt, sogar bis in die fernen Vogesen. Wie der komplette Pfad führt auch der Weg auf den Turm breit ausgebaut und

mit einer Steigung von maximal Prozent in die Höhe und ist damit auch für Kinderwagen oder Rollstühle absolut geeignet. Der Wipfelpfad hat das ganze Jahr geöffnet und mehrere Besuche zu verschiedenen Jahreszeiten werden mit ganz unterschiedlichen Einblicken in die Natur der Baumwipfel belohnt - im Frühling, wenn die Knospen an den Ästen stehen, im Sommer, wenn die Bienen brummen und die Blät-

ter rauschen, zur Farbenpracht im Herbst und in der stillen Kargheit des Winters.

Saarschleife und lohnt - ganz egal wann Sie uns besuchen kommen – jeden Ausflug. Mehr Informationen finden Sie im Internet unter: www.baumwipfelpfad-saarschleife.de Der perfekte WEITBLICK für Ihre Tagung!

Der Baumwipfelpfad liegt nicht weit entfernt vom Landhotel



ARRANGEMENTS

Weihnachts Romantik

_		Co. c.		17 1 .	11 147 1
3	Χ	Ubernachtungen	ın der	Kategorie	Inrer Wah

- 3 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 1 x duftendes Wintergetränk in der Hotelhalle
- 2 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Christkindl-Gourmetmenü am Heilig Abend
- 1x Winterwanderung mit Feuer und Umtrunk

LANDHAUSAB	€	369,
LANDBURSCHEAB	€	378,
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITEAB	€	408,
LANDFLAIR / LANDPARTIEAB	€	423,
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMERAB	€	474,
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUSAB	€	423,

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.

Geburtstags-Arrangement

- 2 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 2 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 1 x kleines Präsent aus unserer Region
- 1 x Geburtstagskuchen aus der Saarwirts-Patisserie bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- 1 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse)
- 1 x Gourmetmenü (5-Gang-Menü inklusive korrespondierenden Weinen während des Menüs bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)

LANDHAUS	.AB	€	252,-
LANDBURSCHE	.AB	€	260,-
SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITE	.AB	€	282,-
LANDFLAIR / LANDPARTIE	.AB	€	294,-
WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMER	.AB	€	324,-
EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUS	.AB	€	282,-

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.

Silvester (kürzere Zeiträume auf Anfrage)

- 4 x Übernachtungen in der Kategorie Ihrer Wahl
- 3 x reichhaltiges Land-Frühstücksbüfett mit leckeren regionalen Produkten
- 1 x Silvester-Frühstücksbüffet und Brunch mit herzhaften Gerichten
- 1 x duftendes Wintergetränk in der Hotelhalle
- 3 x Landidyllmenü (4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgangauswahl, Dessert oder Käse, bei durchgehend warmer Küche bis 20.30 Uhr)
- 1 x Ausflug am Silvester-Mittag
- 1 x Silvester-Gala-Abend mit Champagner-Empfang, Galamenü und anschließendem großen Dessertbüffet, kulinarischen Überraschungen nach Mitternacht und musikalischer Unterhaltung
- 1 x Winterwanderung mit wärmernder Suppe am Neujahrstag

L	_ANDHAUSAl	3 (E	555,-
L	_ANDBURSCHEAI	3 €	E	571,-
(SAARROMANTIK / SAARKOMFORT / BLAUE SUITEAI	3 €	E	615,-
L	ANDFLAIR / LANDPARTIEAI	3 €	E	651,-
١	WELLNESSZIMMER / SUITE / PARKBLICKZIMMERAI	3 €	E	699,-
E	EINZELZIMMER LANDBURSCHE / LANDHAUSAI	3 €	€	639,-

Ihre Badetasche mit Handtuch, Slipper und Bademantel befindet sich auf Ihrem Zimmer.

Preis pro Person im Doppelzimmer und Aufenthalt. Anreise an jedem Tag zuzüglich Kurtaxe.



BEI UNS IM PREIS ENTHALTEN:



- + Wellness-Bereich auf 500 m²
- + Umkleide
- + Duschgrotte, Kneipp-Becken mit Wärmebank
- + finnische Sauna und Dampfsauna
- + Lounge mit Wellness-Tee, Wasser und Apfel
- + Indoor-Pool 12 x 6 m
- + Liegewiese und Hotelgarten
- + W-Lan im ganzen Haus







HOTEL & UMGEBUNG

ALLES AUF EINEN BLICK

- 1. Landhotel Saarschleife
- 2. Ferienhäuser
- 3. Landhaus Cloef Parkplatz + Garagen
- 4. Saarschleife mit Aussichtspunkt »Cloef«
- 5. Fähre Welless, Fährhaus
- 6. Burg Montclair
- 7. Cloef Atrium Tagungszentrum
- 8. Gesundheitszentrum
- 9. Varadeser Kurpark
- 10. Nordic-Walking-Treffpunkt
- 11. Premiumwanderwege:Saar-Hunsrück-Steig, Tafeltour
- 12. Baumwipfelpfad

Beachten Sie die AGBs und Details für einen schönen Aufenthalt auf unserer Homepage. www.hotel-saarschleife.de







Anfahrtskarte

Flughafen: Luxemburg: 32 km

Saarbrücken: 55 km Bahnhof: Mettlach: 8 km

Bushaltestelle: direkt am Hotel

Autobahnabfahrt: A8, Ausfahrt Orscholz

Landhotel Saarschleife

Familie Buchna Cloefstraße 44

D-66693 Mettlach-Orscholz Telefon: +49 (0) 68 65 / 1 79-0 Telefax: +49 (0) 68 65 / 1 79-30 info@hotel-saarschleife.de

www.hotel-saarschleife.de

Papier (innen): PaperWise
PaperWise schneidet 47% besser
ab als FSC-Papier auf der Grundlage von Holzfasern und 29% als
Recycling-Papier. Paperwise produziert aus landwirtschaftlichen
Abfällen Papier und Karton - eine
echte Holz-Alternative.













