

Erfolgreiche St. Ingberter Bücherbörse

Schwerpunktthemen Kochen und Gesundheit kamen beim Publikum bestens an



Kai Mehler, Küchen- und Europameister der Pâtisiers

Die 5. St. Ingberter Bücherbörse fand am ersten Novemberwochenende in der Hasseler Eisenberghalle statt. Ortsvorsteher Markus Derschang konnte neben vielen Vertretern des öffentlichen Lebens und der Vereine Oberbürgermeister Georg Jung begrüßen. Die von Schirmherr Peter Müller entsandte Staatssekretärin Dr. Susanne Reichrath lobte in ihrer Ansprache nicht nur die Idee und das Engagement für die Bücherbörse, sie zeigte sich äußerst angetan von der diesjährigen Thematik Kochen und Gesundheit und wünschte den Veranstaltern und auch den Ausstellern viel Erfolg.

Thema der Veranstaltung war »Kochen und Gesundheit«. So kamen die Besucher auch beim Rahmenprogramm nicht zu kurz. Neben Vorträgen z. B. über Opti-Mix – gesunde Ernährung für Kinder – oder die Vorteile der mediterranen Küche fanden auch Vorführungen in der vom St. Ingberter Küchenstudio

Matthias Schales zur Verfügung gestellten Schauküche statt. Fernsehkoch Frank Seimetz zeigte am Samstag in mehreren Showteilen, die von Sabine Pinck wunderbar moderiert wurden, was man alles Leckeres mit Lyoner zaubern kann. Kai Mehler, Küchen- und Europameister der Pâtisiers fertigte mit Zuckerartistik wunderschöne Skulpturen an, die am Ende der Bücherbörse zugunsten der »Saarbrücker Tafel« für Hilfsbedürftige versteigert wurden. Am Nachmittag zauberte Kai Mehler mit einem Team aus freiwilligen Helfern einen verführerischen Nachtisch. Wem der Sinn eher nach Herzhaftem stand, der konnte sich von Wolfgang Vogelgesang und seinen kochenden Männern mit verschiedenen herzhaften Crêpes verwöhnen lassen.

La bourse aux livres de Saint-Ingbert

Plein succès populaire de l'édition 2006 de la bourse aux livres: les thèmes choisis cette année, gastronomie, santé, alimentation saine et sport, ont attiré les foules. Des stars du monde de la gastronomie et des médias ont participé à la manifestation. Bilan très positif également chez les professionnels du livre qui avaient répondu à l'appel des organisateurs.



© Fotos: Dieter Wirth



Die Alte Brauerei

- Exclusives Restaurant & Hotel
- rustikal bis elegant
- klassisch-französische Küche in historischem Gebäude
- »Bib Gourmand« Auszeichnung



Die Alte Brauerei
Kaiserstr. 101 · 66386 St. Ingbert
Tel. +49 68 94.92 86 0 · Fax +49 68 94.92 86 23
info@diealtebrauerei.com · www.diealtebrauerei.com



Vielfältige, individuelle Gestaltungsmöglichkeiten von Tagungen, Hochzeiten, Familien- und Vereinsfesten in 5 verschiedenen großen, bestens ausgestatteten Räumen möglich.

Die Saarschleife – nur ein landschaftliches Highlight in unserer Umgebung.



Jubiläumsjahr 2006 – 10 Jahre –

Das Hotel Saarpark ist ein komfortables Familien- und Tagungshotel. Behindertengerecht von A bis Z. Die Umsorgung und Zufriedenheit der Gäste ist unser oberstes Anliegen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein individuelles, abwechslungsreiches Freizeitprogramm für Ihren Aufenthalt zusammen und beraten Sie gerne.

TAGEN



Erfolgreich tagen in komfortabler Atmosphäre, mit modernster Technik und professionellem Service. Der richtige Rahmen für den Erfolg Ihrer Arbeit.



In der gepflegten Atmosphäre unseres Restaurants bieten wir regionale sowie internationale Speisen, ergänzt durch saisonale Spezialitäten-Wochen, z.B. Wildspezialitäten oder verschiedene sonntägliche Brunchs an.

ENTSPANNEN



146 Betten, Appartements, Junior-Suiten, Komfortdoppel- und Einzelzimmer.



Saunalandschaft mit Whirlpool, Finnische Sauna, Bio-Sauna und Dampfbad.

FEIERN



Unterwegs im Saarland – zu Hause im Hotel Saarpark

Restaurant, Pilsstube, Kaffeeterrasse, Biergarten, Partyzelt, Saunalandschaft, Tagungs-, Konferenz- und Gesellschaftsräume für 2 bis 250 Personen.

**SHR Saarliesen – Hotel – und
Restaurantgesellschaft mbH & Co.**
Bahnhofstr. 31 · 66693 Mettlach
Tel. 068 64.920-0
Fax 068 64.920-299

Der Grund zum Feiern

Für »feine adressen – finest SaarLorLux« beantwortet der erfahrene Catering-Experte Peter Richert die Frage »Wo ist der Grund zum Feiern«?



Für Peter Richert von der Event- und Erlebnisagentur Deko & Party Manager in Kirkel ist es der schönste Beruf, Menschen ein gelungenes Fest zu präsentieren.

Jubiläen, Weihnachten, Firmenerfolge, Geburtstage, Hochzeiten: Es gibt viele Gründe zu feiern. Aber nur eine Art erfolgreich zum Feiern: Indem Sie den Anlass für das Fest und die zu würdigenden Menschen ins rechte Licht setzen und Ihren Gästen die gebührende Wertschätzung entgegenbringen. Seit 1998 steht der Geschäftsführer Peter Richert mit seiner Event- und Erlebnisagentur Deko- & Partymanager aus Kirkel für vollendeten Genuss beim Feiern.

Feiern sind für ihn immer bedeutungsvolle Ereignisse mit einer positiven Ausstrahlung und einer ganz persönlichen Botschaft. Gastgeber und Gäste präsentieren sich. Sie zeigen sich von ihrer besten Seite. In Festveranstaltungen kommen deshalb persönliche Erfolge und Zukunftserwartungen, Lebensleistung und Lebensgefühle zur Geltung.

Sie mögen doch Ihre Gäste und wollen Ihnen mit einem unvergesslichen Erlebnis eine große Freude bereiten? Was da zählt, ist Originalität, eine unverwechselbare Atmosphäre und zufriedene Gäste. Und die Gewissheit, alles und auch das Richtige getan zu haben, damit die Feier für Familie, Freunde, Firma, Partner und Kunden erfolgreich wird und Sie dabei brillieren.

Idee, Organisation, Speisen und Getränke für eine Feier mit persönlicher Note kann man nicht von der Stange kaufen. So persönlich wie Ihre Fest-Ideen und Lebensphilosophie, so individuell sollten auch Ihr Fest, Ihre Hochzeit, Ihr Bankett, Ihr Event sein.

Das Image Ihrer Firma, das Lebensgefühl Ihrer Gäste darf niemals zu kurz kommen. Immer sollte das Ungewöhnliche und Einmalige organisiert sein. Individualität erhöht dabei nicht den Preis, sondern den Wert.

Dazu gehört ehrliche und herzliche Begeisterung für Ihr Fest, nicht nur bei den Partymanagern, sondern auch bei Ihren Gästen. Und Begeisterung ist einer der wirksamsten Erfolgsmotoren.

Le sens de la fête

Réceptions, anniversaires, mariages: ce ne sont pas les occasions qui manquent de faire la fête. Pour qu'elle soit réussie, il faut la confier à des professionnels comme Peter Richert. Il sait mettre en valeur l'image de votre entreprise et apporter à l'événement l'originalité et l'enthousiasme qui donnera à vos hôtes la sensation de vivre un moment exceptionnel. —

Informationen: www.partymanager.de



**DER CHAMPAGNER
FLOSS IN STRÖMEN**

**DIE GÄSTE TANZTEN
DIE NACHT HINDURCH UND
SÄMTLICHE GUTE VORSÄTZE
WURDEN ERST MAL ÜBER
DEN HAUFEN GEWORFEN.
ALLES SO WIE ES SEIN SOLL...**

ALL FOR EVENTS

**DEKO + PARTY
MANAGER**



Deko + Party Manager
Würzbacher Weg 12 • 66459 Kirkel
Tel.: 06849-8361 • Fax: 06849-181330
www.partymanager.de
info@partymanager.de

Ristorante Valenti



Domenico Valenti eröffnete im November 2001 das Restaurant »Valenti« in Beaumarais.

Sein Ziel ist es, die alte »Mamma-Küche« mit der innovativen und saisonalen Küche zu kombinieren, ohne die italienische Küche zu verfälschen.

Die Karte ist bewusst klein gehalten, weil man der Kreativität und Inspiration freien Raum für die frischen Marktprodukte lässt.



Rosa gebratener Thunfisch, Kürbiscrème, Petersilienwurzel in Scheiben gebraten, ergänzt mit Borloti-Bohnen und knusprigen Schalotten verleihen dieser Kreation mediterranes Flair.

Blind Tasting



Blind Tasting am 20. Januar 2007

Das Auge isst mit. Oder?
Genießen Sie mit nur vier Sinnen ein Menü aus superlativen Erzeugnissen, denn der fünfte ist an diesem Abend die Fotografie.