

Leben



Die Ackermänner gehen online

In Bliesmengen-Bolchen inmitten des Biosphärenreservats Bliesgau und direkt an der französischen Grenze liegt die traditionsreiche Dorfbäckerei Ackermann, die über die Grenzen des Mandelbachtals hinaus für ihre „Ackermänner“, ein mehrfach prämiertes Weizenbötchen, ihren Kranzkuchen und das Dinkelbrot „Oskar“ bekannt sind. Die von den Bäckermeistern Albrecht und Reinhard Ackermann geführte Bäckerei wurde 1930 von deren Großvater Oskar Ackermann gegründet und ist seitdem in Familienhand. Die Brüder verbinden in ihrer Backstube mit Überzeugung Tradition und Moderne. In den vergangenen Jahren wurde die Bäckerei zwar mit modernster Technik ausgestattet, die für die Angestellten große Arbeitserleichterungen zur Folge hatte, dennoch werden alle Produkte von Hand erzeugt. Die Brüder verzichten bei der Herstellung ihrer Backspezialitäten konsequent auf fertige Backmischungen und setzen auf hochwertige und regionale Zutaten. Die Qualität gibt ihnen Recht, denn viele Kunden kommen von außerhalb und nehmen weite Strecken in Kauf, um sich die Backspezialitäten der Ackermänner zu kaufen. Geschätzt werden vor allem die handwerkliche Herstellung mit regionalen Produkten, das ausgezeichnete Aroma und die lange Frischhaltung der Backwaren. Daraus entstand die Idee noch einen weiteren Schritt in Richtung Moderne zu gehen. 2017 ging deswegen der Brot-Onlineshop www.dorfbaeckerei-ackermann.de an den Start. Von nun an können die Kunden von außerhalb eine Auswahl des Backwarensortiments bequem von zu Hause aus bestellen. Die Lieferung erfolgt anschließend per DHL. Die Resonanz ist bisher durchweg positiv, denn die Brüder Reinhard und Albrecht Ackermann und ihr Team legen auch bei ihrem Brot-Onlineshop Wert auf handwerkliche Qualität und schnelle Lieferung. In Zeiten von „Bäckersterben“ und Discountern mit industriell gefertigten Backwaren verbreiten die Ackermänner traditionelle Brotkultur und Genuss über die Ortsgrenzen hinaus.

Jetzt leckere Brotspezialitäten online bestellen: www.dorfbaeckerei-ackermann.de oder in der Dorfbäckerei Ackermann, Bliestalstr. 63 in 66399 Bliesmengen-Bolchen vorbei kommen.



Zeitgeaess. Selection

„Zeitgeaess“ ist nicht nur der Name des Geschäftes, sondern auch Philosophie und zugleich immer Antrieb diesem gerecht zu werden. So ist auch „Zeitgeaess. Selection“ entstanden. Das Konzept ist, eine eigene Welt und einen eigenen Lifestyle zu erschaffen, der weit über trendige Kleidung hinausgeht. Mode für Damen und Herren, gepaart mit einer Auswahl an Produkten der Kooperationspartner ist der Anspruch. So werden auf 240 qm Fashiontrends, Feinkost, Wein, handgearbeiteter Schmuck, regionale Köstlichkeiten, sowie Blumen und Dekoration unter einem Dach präsentiert. Dabei steht immer im Vordergrund, dass hier jeder fündig wird und sich jeder hier etwas leisten kann, von der Schüler/in bis zur Geschäftsfrau/-Hier wird in besonderer Atmosphäre begeistert

mann.
und werden Wünsche erfüllt.

Zeitgeaess Selection, Hafenstrasse 6-8, 66111 Saarbrücken, Tel: 0162-1690087, www.zeitgeaess-selection.de



Das verflixte Siebte

Das Sur, immerhin die einzige Picadas Bar im ganzen Saarland, feiert Geburtstag mit Grill, leckeren Cocktails und temperamentvoller Musik. Seit August 2010 wird den Gästen hier direkt gegenüber der Ludwigskirche südamerikanisches Essen und Kultur geboten. Hier taucht man ein in die südamerikanische Welt mit tollen Cocktails, einer Riesenauswahl an exotischen Bieren oder genießt tolle Weine aus Uruguay oder Argentinien. Dazu

passen die ausgewählten Steaks, Salate, Picadas, der besondere Hamburger „Chivito“, Empanadas, Tortillas, Pescado und vieles mehr. So nah ist man Südamerika sonst nirgends in Alt-Saarbrücken!

7 Jahre Sur Picadas Bar – am 26.08. ab 19.00 Uhr im Sur in Saarbrücken

Neu gestaltetes Restaurant in Saarbrücken begeistert durch modernes Design

Nach nur einer dreiwöchigen Umbauzeit wurde das Pizza Hut Restaurant in der Saarbrücker Bahnhofstraße wiedereröffnet. Der modernisierte Innenraum ist im entspannten Design mit Naturelementen, wie Holz und Stein, gehalten und verfügt jetzt über 90 Sitzplätze. Die verschiedenen Sitzmöglichkeiten sorgen bei jedem Besuch für ein abwechslungsreiches Restaurant-Erlebnis. Die Fensterfront steht für ein offenes Essens-Erlebnis, ganz nach dem Motto: „sehen und gesehen werden“. Im Gegensatz dazu verleiht die Holz-Textur einen warmen und privaten Charakter. Das Fazit zum Design nach dem Umbau ist durchweg positiv. Das neue Restaurant-Design mit verschiedenen Elementen aus Natur und Glas ermöglicht Essen in einer entspannten Atmosphäre. Für einen Snack Zwischendurch ist der Expresspunkt mit besonderen Angeboten nach wie vor die perfekte Anlaufstelle.

Pizza Hut Saarbrücken - Bahnhofstraße 82, 66111 Saarbrücken, Tel: 0681- 37 31 11, www.pizzahut.de

