

Die Vreizstraße – eine Ferienstraße der besonderen Art



Von Merzig über den Saarlouiser Gau und das Saarburger Land bis nach Trier

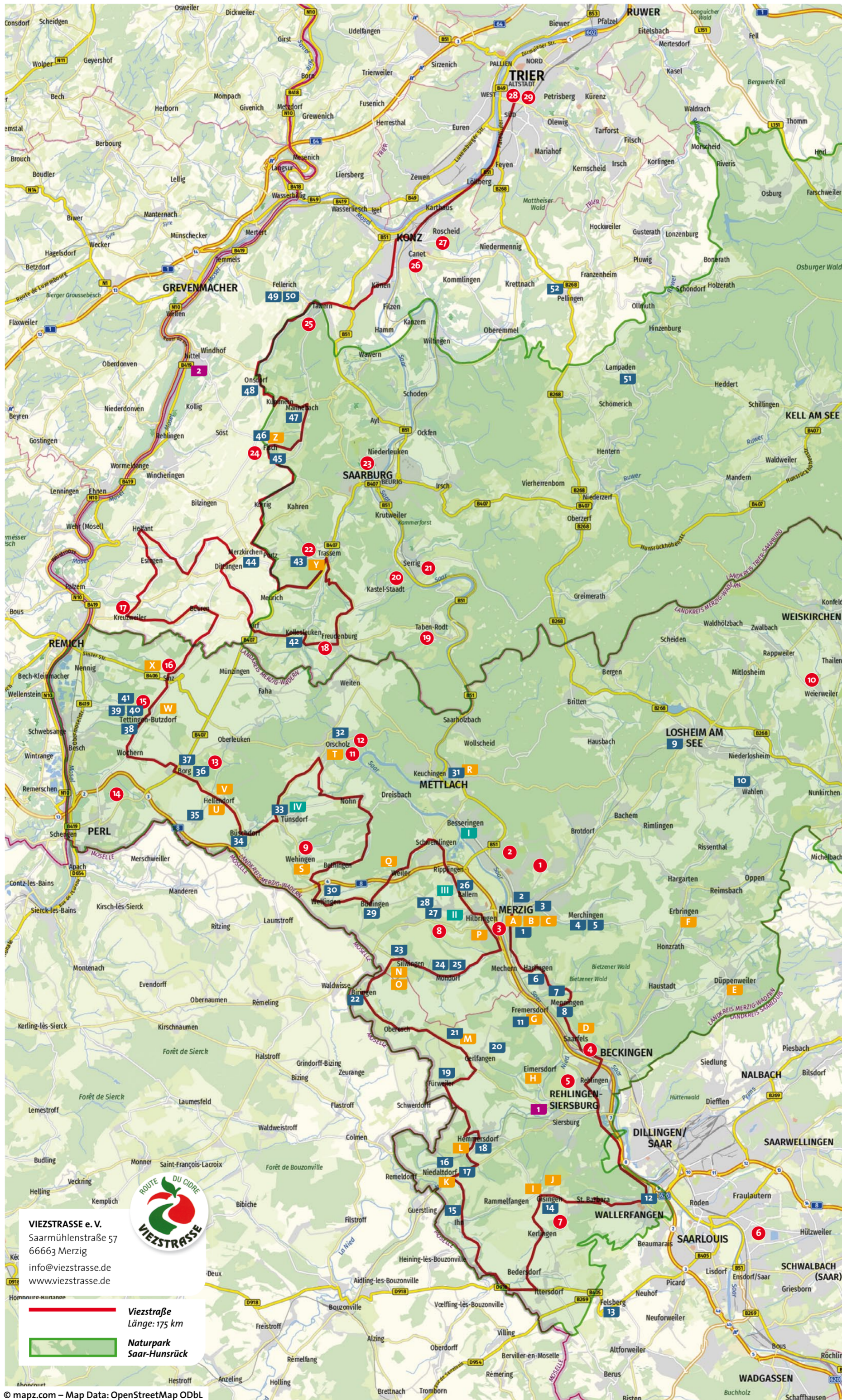
Die Vreizstraße ist ein echtes Highlight für alle, die schöne Landschaften und idyllische Dörfer lieben. Die Route schlängelt sich über die aussichtsreichen Muschelkalkhöhen des Saargaus, vorbei an Feldern und Obstwiesen. Die Ferienstraße führt von Merzig an der Saar über den Saarlouiser Gau, das Saarburger Land bis in die Moselstadt Trier. Die 175 Kilometer lange Vreizstraße eignet sich hervorragend für alle, die gerne abwechslungsreiche Autofahrten oder kurvige Motorradtouren machen. Und das Beste daran: Ein dichtes Netz an Rad- und Wanderwegen lädt dazu ein die Gegend zu erkunden!

Entlang der Strecke laden Gasthäuser zum Verweilen ein. Regionale Erzeuger bieten eine große Auswahl köstlicher Produkte an, darunter Vreiz, Honig, Marmelade und edle Destillate. Obstbauern, Edelobstbrenner, Landwirte,

Hoteliere und Gastronomen halten zudem viele Informationen rund um das Thema „Vreiz“ bereit, so dass die Interessierten das Immaterielle Kulturerbe der UNESCO entdecken können und es ein Erlebnis für alle Sinne wird. Renommiertere Baumschulen und Gärtnereien bieten ein umfangreiches Sortiment an Obstgehölzen und Zierpflanzen auch für das eigene Zuhause.

Zahlreiche Sehenswürdigkeiten machen die Strecke zu einer echten Entdeckungstour.

Alle Informationen zur Vreizstraße gibt es auf der Homepage www.vreizstrasse.de und in den Tourismusbüros der angrenzenden Landkreise, Städte und Gemeinden.



Hofläden, Selbstvermarkter und Einkaufsmöglichkeiten

- 1 Obstgut Klosterberg, Merzig
- 2 Wildkammer, Merzig
- 3 Genussvoll, Merzig
- 4 Hofladen im Gödenbaum, Merzig-Merchingen
- 5 Merchinger Vreizscheune, Merzig-Merchingen
- 6 Bietzer Mühlenbrand Edelobstbrennerei, Merzig-Bietzen
- 7 Fischzucht Gaus, Merzig-Bietzen
- 8 Obstbau & Kelterei Schmitt, Merzig-Meningen
- 9 Váth Fruchtsäfte eK, Losheim am See
- 10 Kelterei & Brennerei Müller, Losheim a. See-Wahlen
- 11 Fremersdorfer Brennerei | Feldscheune, Rehl-Siersb.-Fremersd.
- 12 EDEKA Kühne, Wallerfangen
- 13 Kunstschmiede & Die Töpferin, Überherrn-Felsberg
- 14 Saargau Café & Lädchen, Wallerfangen-Gisingen
- 15 Hofladen Tinting, Wallerfangen-Ihn
- 16 Brennerei Schütz, Rehlingen-Siersburg-Niedaltdorf
- 17 Altröwver Genusseck, Rehlingen-Siersburg-Niedaltdorf
- 18 Genussbrennerei & Likörfabrik Monter, Rehl-Siersb.-Hemmersd.
- 19 Brennerei Scholtes, Rehlingen-Siersburg-Fürweiler
- 20 Marienhof Gerfängen, Rehlingen-Siersburg-Gerfängen
- 21 Pehlinger Hof | AdAM's Hofladen & Bauernstube, Rehl-Siersb.-Gerfängen
- 22 Hofgut Eichen, Rehlingen-Siersburg-Biringen
- 23 Hobby-Imkerei Ziegler, Merzig-Silwingen
- 24 Brennerei Ginsbach, Merzig-Mondorf
- 25 Theißhof Brennerei, Merzig-Mondorf
- 26 Edelobstbrennerei Ollinger, Merzig-Ballern
- 27 Kräber-Schill Wein & Pflanzen, Merzig-Fitten
- 28 Imkerei Zenner, Merzig-Fitten
- 29 Obstbau Schmitt, Merzig-Büdingen
- 30 Oberwiesenhof Brennerei Streit, Merzig-Wellingen
- 31 Mettlacher Abtei Brauerei | Regional-Laden, Mettlach
- 32 Selbstvermarkter Kütten, Mettlach-Orscholz
- 33 Obstbau & Baumschule Jacoby, Mettlach-Tünsdorf
- 34 Brennerei & Landwirtschaft Hoffmann, Perl-Büschdorf
- 35 Imkerei Timmer, Perl-Eft
- 36 Ölmühle Rauhen | Hofladen, Perl-Borg
- 37 Regional-Laden & Getränkehandel Moersch, Perl-Borg
- 38 Schnaps-Manufaktur Denzer, Perl-Tettingen
- 39 Brennerei & Obstbau Gries, Perl-Tettingen
- 40 Brennerei Lackas, Perl-Tettingen
- 41 Brennerei & Brennereimuseum | Erlebnis-scheune Becker, Perl-Butzdorf
- 42 Wildling – Verkaufs- & Abholstation, Freudenburg-Kollesleuken
- 43 Forellengut Rosengarten, Trassem
- 44 Destille Mary Hemmerling, Merzkirchen
- 45 Obsthof & Ferienwohnung Lutz, Fisch
- 46 Obstbau Hunsicker, Fisch
- 47 Mannebacher Vreiz – Herbert Stors, Mannebach
- 48 Brennerei & Obsthof Holbach, Onsdorf
- 49 Weingut Biewers, Tawern-Fellerich
- 50 Peter Greif Weingut & Brennerei, Tawern-Fellerich
- 51 Lampadener Vreizjungen, Lampaden
- 52 Obstbau Johannes Blau, Pellingen

Regional und lecker – Einkehr und Übernachtung

- | | |
|---|--|
| A | Restaurant & Gästehaus Blasius, Merzig |
| B | Restaurant & Hotel Roemer, Merzig |
| C | Café & Bäckerei Tinnes, Merzig |
| D | Ausflugsgaststätte Fischerberghaus, Beckingen-Saarfels |
| E | Gasthaus „Zum Dorfkrug“, Beckingen-Düppenweiler |
| F | Ferienwohnungen Zur Tenne, Beckingen-Erbringen |
| G | Feldscheune Fremersdorfer Brennerei, Rehl-Siersb.-Fremersdorf |
| H | Restaurant Niedmühle Land & Genuss Hotel, Rehl-Siersb.-Eimersdorf |
| I | Café & Lädchen, Wallerfangen-Gisingen |
| J | Golf-Club Restaurant, Wallerfangen-Gisingen |
| K | Altröwver Genusseck, Rehlingen-Siersburg-Niedaltdorf |
| L | Restaurant Zur Wackemühle, Rehlingen-Siersburg-Hemmersdorf |
| M | AdAM's Bauernstube & Feldscheune Pehlinger Hof, Rehl-Siersb.-Gerfängen |
| N | Heidi's Landstube, Merzig-Silwingen |
| O | Ferienwohnung & Reitbetrieb Heidwaldhof, Merzig-Silwingen |
| P | Schloss Hilbringen Ferienwohnungen, Merzig-Hilbringen |
| Q | Restaurant & Hotel Laux, Merzig-Weiler |
| R | Mettlacher Abtei Brauerei Regional-Laden, Mettlach |
| S | Ferienwohnungen & Reitbetrieb Johanneshof, Mettlach-Wehingen |
| T | Restaurant & Landhotel Zur Saarschleife, Mettlach-Orscholz |
| U | Restaurant & Landhotel Sonnenhof, Perl-Hellendorf |
| V | Retschmühle Ferienwohnungen, Perl-Hellendorf |
| W | Erlebnis-scheune & Brennereimuseum Becker, Perl-Butzdorf |
| X | Landgasthaus Birkenhof, Perl-Sinz |
| Y | Hotel & Restaurant Erasmus, Trassem |
| Z | Ferienwohnung & Obsthof Lutz, Fisch |

Besondere Angebote | Events

- 1 Helmut Grein Gästeführungen & Reiseveranstaltungen, Rehlingen-Siersburg
- 2 taurinis touristic | Touristische Dienstleistungen, Nittel

Baumschulen, Gärtnereien, Floristik

- | | |
|-----|--|
| I | Blumen Schuster, Merzig-Besseringen |
| II | Baumschulen Grau, Merzig-Hilbringen |
| III | Baumschulen Leick, Merzig-Ballern |
| IV | Baumschule & Obstbau Jacoby, Mettlach-Tünsdorf |

Sehenswürdigkeiten

- 1 Garten der Sinne, Merzig
- 2 Wolfspark Werner Freund, Merzig
- 3 Landmarke Vreizkelterstation, Merzig
- 4 Saargarten, Beckingen
- 5 Burg Siersberg, Rehlingen-Siersburg
- 6 Saarpolygon auf der Berghalde Duhamel, Ensdorf
- 7 Museum Haus Saargau mit Obstwiese | Naturpark-Infostelle, Wallerfangen-Gisingen
- 8 NABU Sortengarten am Nackberg, Merzig-Hilbringen
- 9 Traumschleife Wehinger Vreizpfad, Mettlach-Wehingen
- 10 Mostbirnenallee, Weiskirchen-Weierweiler
- 11 Saarschleife mit Baumwipfelpfad, Mettlach-Orscholz
- 12 Cloef Atrium Regio- und Viezothek | Naturpark-Infostelle, Mettlach-Orscholz
- 13 Römische Villa Borg mit Römischen Gärten, Perl-Borg
- 14 Wandern und Genießen rund um Perl
- 15 Brennereimuseum, Perl-Butzdorf
- 16 Westwallmuseum, Perl-Sinz
- 17 Bulldog- u. Landmaschinenmuseum, Kreuzweiler
- 18 Burgruine, Historischer Rundweg, Freudenburg
- 19 Obstlehrpfad Hamm, Taben-Rödt
- 20 Klaus und Grabkapelle, Kastel-Staadt
- 21 Apfellehrpfad, Hofgut und Historische Feldbahn, Serrig
- 22 Walderlebniszentrum, Trassem
- 23 Historische Altstadt mit Burganlage und Wasserfall, Saargau
- 24 Obstlehrpfad und Lebensfluss, Fisch
- 25 Römische Tempelanlage und Vicus, Tawern
- 26 Obstlehrpfad im Konzer Tälchen, Konz
- 27 Freilichtmuseum Roscheider Hof, Konz
- 28 Trierer UNESCO-Welterbe, Römische Denkmale, Porta Nigra
- 29 Dom und Liebfrauenkirche, Trier

Mit freundlicher Unterstützung:



www.saarschleifenland.de | www.rendezvous-saarlouis.de | www.saar-obermosel.de | www.trier-info.de

Impressum
 Herausgeber & Redaktion:
 Verein Vreizstraße e.V.
 Saarmühlenstraße 57 | D-66663 Merzig
www.vreizstrasse.de

Fotos: Landkreis Saarlouis – Markus Kelkel, Alois Schuhn, Jeanette Dillingen, Saarschleifenland Tourismus GmbH – Klaus-Peter Kappes; Saar-Obermosel-Touristik e.V. – Hans-Peter Merten; Trier Tourismus und Marketing GmbH – Crastulo Media, Dominik Ketz; Monika Lambert-Debong, Eric Jacob, Tourismus Zentrale Saarland, Niko Boesen

Satz und Gestaltung:
 alea design

Karten und Vorlagen:
 © mapx.com – Map Data: OpenStreetMap ODbL

Druck: Krüger Druck & Verlag

Wiederverwendung des Inhalts nur mit schriftlicher Genehmigung des Vereins Vreizstraße e.V. Der redaktionelle Inhalt wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch wird für die Richtigkeit der Angaben sowie für eventuelle Druckfehler keine Haftung übernommen.

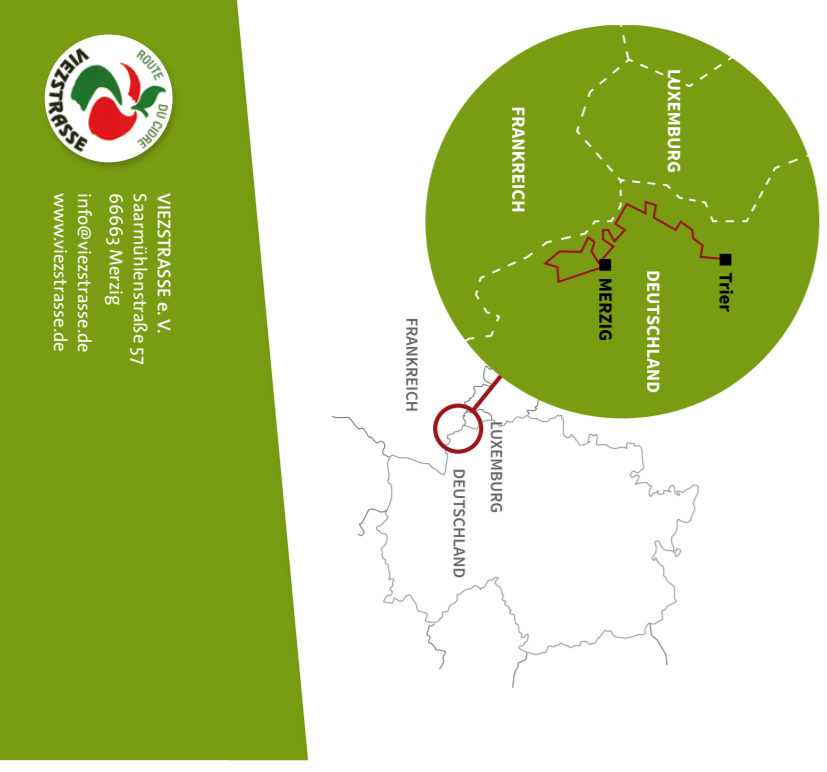
Mit Unterstützung:

© 2024

Erlebnis Vreizmanufaktur

In den Probierstuben der Erzeuger warten köstliche Schätze darauf entdeckt zu werden: fruchtige Obstsäfte, erfrischender Vreiz, hochwertige Edelobstdestillate und verführerische Liköre. Bei fachlich unterhaltsamen Verkostungen kann man sich von den Köstlichkeiten begeistern lassen – ob allein oder mit einer größeren Gruppe.

Nähere Infos zur Vreizstraße und den Betrieben unter www.vreizstrasse.de



Lage / Anfahrt

www.viezstrasse.de



Erlebniskarte

Viez | Traditionelles regionales Getränk



Als die Römer nach Norden zogen mussten sie auf vieles verzichten was sie zuhause in der warmen Mittelmeerregion lieb gewonnen hatten. Dazu gehörte natürlich auch der köstliche Wein! Schnell entdeckten sie die Qualitäten eines anderen berauschenden Tranks: Wein aus Äpfeln! Dieser römische Apfelwein, „Vice-Vinum“ genannt, wurde zu einem geschätzten Ersatzwein, während die neu angepflanzten Weinreben heranwachsen ... so erzählt man es sich. Ob diese Geschichte tatsächlich stimmt? Wer weiß Sicher ist jedoch: Der Name ist geblieben! Und so heißt Apfelwein in der Region zwischen Saar und Mosel seit Menschengedenken „Viez“ – ein echtes Kultgetränk! Viele Gastronomiebetriebe im hiesigen Raum bieten Viez als regionales Getränk an. In Trier wird dieser meist im traditionellen Porzellankrug, dem „Porz“, moselfränkisch „Puaz“, serviert. Viez, früher eher ein „Arme-Leute-Getränk“, hat sich zu einem „In-Getränk“ entwickelt.



Dieses „In-Getränk“ wurde 2024 in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen. Eine Krönung für die kulturelle Bedeutung des feinen Apfel-Getränkes.

Obstwiesen | Lebendiger Lebensraum

Obstwiesen sind ein Hotspot der Biodiversität. Im Saar-Mosel-Raum prägen sie seit Jahrhunderten die Kulturlandschaft. Ihre Zahl hat sich in den letzten Jahrzehnten leider verringert. Sie wurden von modernen Obstplantagen abgelöst oder durch Baulanderschließungen und andere Infrastrukturmaßnahmen verdrängt. Einst geschlossene Obstwiesengürtel um die Dörfer sind zu lückenhaften „Streu“Obstwiesen geworden.

Politik und Gesellschaft sind sich der Bedeutung der Streuobstwiesen bewusst. Sie kennen ihren großen ökologischen Wert, ihren Artenreichtum an Flora und Fauna sowie ihre unschätzbare Obstsortenvielfalt. Erhalt und Neupflanzungen von Obstwiesen werden deshalb durch gezielte Fördermaßnahmen unterstützt.

Wichtig ist aber insbesondere die Vermarktung der vielfältigen regionalen Erzeugnisse von den Obstwiesen. Schutz durch Nutzung ist hier die Devise, wofür auch die Viezstraße steht. Innovative Betriebe nehmen sich wieder der Pflege der Obstbäume an und kreieren aus den Früchten moderne, nachhaltige und qualitativ hochwertige Produkte. Davon profitieren Gäste wie Einheimische gleichermaßen.



Es braucht Liebhaber und Kunden für die tollen Produkte von den Streuobstwiesen. Und es braucht Menschen, die Obstwiesen mit viel Herzblut hegen und pflegen. Der Verein Vierzstraße e.V. möchte dazu ermuntern, mitzumachen und anzupacken! Gemeinsam gilt es das Kulturgut Streuobstwiese, dieses Stück Heimat, zu bewahren. Die zunehmende Ausbreitung der Laubholz-Misteln stellt dabei eine besondere Hausforderung dar.



Vom Apfel zum Viez

Grundlage für einen wohlschmeckenden Viez ist gesundes Obst. Und wo finden sich diese köstlichen Früchte? Natürlich, auf den Obstwiesen an der Viezstraße! Eine gute Pflege der Obstbäume ist das A und O, denn nur auf gesunden Bäumen wachsen gesunde Früchte. Doch damit nicht genug: Auch die ausgewählten Sorten, ihre individuellen Aromen, ihre Süße oder Säure beeinflussen den Geschmack. Ein absoluter Hochgenuss sind sortenrein hergestellte Vieze. Die reifen Äpfel werden sauber aufgesammelt und gewaschen. In der Obstmühle werden sie zerkleinert und in der Kelter ausgepresst. Der Saft kommt dann in ein sauberes Fass, wo er zu Viez vergoren wird. Ein spannender Prozess, bei dem natürliche Hefen zugesetzt werden, damit der Gärprozess schnell in Gang kommt und Fehlgerüche vermieden werden. Zur Haltbarmachung wird etwas Schwefel zugesetzt. Und voilà – der leckere Viez ist fertig und kann in Flaschen abgefüllt werden.



Sehenswürdigkeiten | Pure Entdeckerlust

An der Viezstraße gibt es viel zu entdecken: den Garten der Sinne und den Wolfspark Werner Freund in Merzig, Museum Haus Saargau mit seinem Duft- und Würzgarten und der Obstwiese in Gisingen oder das in der Nähe gelegene Quellheiligtum Sudelfels, den Skulpturenweg „Steine an der Grenze“ bei Büdingen, der spektakuläre Baumwipfelpfad in Orscholz bietet einen einmaligen Blick auf die Saarschleife. Aber auch die authentisch rekonstruierte römische Villa in Borg, das Brennereimuseum in Butzdorf, der größte Mosaikfußboden nördlich der Alpen in Nennig und noch so viel mehr sind einen Besuch wert. Ein Muss für alle Traktorfreunde ist das Bulldog-Museum in Kreuzweiler. Ein weiteres unvergessliches Erlebnis ist der Lebensfluss in Fisch oder die beeindruckende Ausstellung zur Vizekultur im Freilichtmuseum Roscheider Hof in Konz. Am Ende darf ein Abstecher nach Trier, dem Zentrum der Antike, mit seinem beeindruckenden UNESCO-Welterbe nicht fehlen. Diese und viele weitere Höhepunkte direkt an der Viezstraße sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen! Zahlreiche Rad- und Wanderwege – viele davon als Premiumwege ausgezeichnet – wie der „Wehinger Viezpfad“ laden ein, die von Obstwiesen geprägte Landschaft zu entdecken.

Apfelsorten grenzenlos | Vielfalt von A bis Z



Von 'Ananasrenette' bis 'Zabergäu Renette' - die Vielfalt der Apfelsorten ist beeindruckend. Die meisten wurden als Wirtschaftssorten gezüchtet, die perfekt für die Herstellung von Apfelwein geeignet sind. So wundert es nicht, dass auch heute noch alte Lokalsorten wie der 'Rote Trierer Weinapfel', der 'Moseleisenapfel', der 'Porzenapfel', der 'Erbachhofer Mostapfel', der 'Eifler Rambur' oder die 'Luxemburger Renette' auf den Obstwiesen zu finden sind. Auch lokale Mostbirnsorten wie die 'Pleiner Mostbirne', auch 'Moseltrankbirne' genannt, die 'Kludderbirne', die 'Gute Graue', die 'Nelchesbirne' oder die recht häufig zu findende 'Pastorenbirne' sind weit verbreitet. Diese Birnsorten eignen sich hervorragend als Beigabe zum Viez, machen diesen geschmeidiger und runden den Geschmack ab.

Die Idee hinter der Viezstraße

„Die Viezstraße fördert den Tourismus, stärkt das Marketing für regionale Produkte, bewahrt einen einmaligen Lebensraum und trägt zum Erhalten der ökologisch wertvollen und landschaftsprägenden Streuobstwiesen bei!“



Geschmack | Feinherbe Erfrischung

Viez ist ein köstliches Getränk, das traditionell trocken ausgebaut wird und einen Alkoholgehalt von 5 bis 7 Prozent hat. Der heimische Viez hat meist ein feinsäuerliches Aroma, das ihn deutlich von den Apfelweinen anderer Regionen unterscheidet. Die Kreativität und Experimentierfreude der Apfelweinkelterer ist groß, und so gibt es heute eine interessante Produktpalette mit sortenreinem Apfel-Viez, Kompositionen mit Birne, Quitte oder Holunder, Viez-Spezialitäten wie dem edlen Eislese-Viez mit mehr Fruchtsüße, spritzigem Cider, Secco oder Sekt. Jeder Hersteller hat sein eigenes Geheimrezept, das oft über Generationen in der Familie weitergegeben wird. Den Rohstoff für den Viez, die nuancenreichen Apfelsorten, liefern die Streuobstwiesen. Tausende hochstämmiger Apfel- und Birnbäume prägen über die Landesgrenzen hinweg das Landschaftsbild zwischen Saar und Mosel. So findet man Viez im gesamten moselfränkischen Raum: in Lothringen, im Saarland, im Saarburger und Trierer Raum, in den westlichen Teilen von Eifel und Hunsrück sowie in Luxemburg. Überall ist das edle Getränk beliebt. Es harmoniert hervorragend mit deftigen Speisen und kann in der Küche allerlei Gerichten den letzten „Kick“ verleihen.

Die Landschaft | Schon die Kelten waren hier



Die Gegend um die Viezstraße ist eine beeindruckende, bereits seit der Keltenzeit besiedelte Kulturlandschaft an der Grenze zu Frankreich im Naturpark Saar-Hunsrück. Der Saargau ist ein Naturparadies, das sich sich über den Höhenrücken zwischen Saar und Mosel erstreckt. Von Merzig und Saarlouis im Süden über das Saarburger Land bis vor die Tore Triers im Norden, wo Saar und Mosel zusammenfließen, findet man eine atemberaubende Landschaft.

Historie der Viezstraße | Eine Erfolgsgeschichte

1996 wurde die Viezstraße als Ferienstraße gegründet. Die treibende Kraft hinter der Viezstraße war die damalige Landtagsabgeordnete Irmaud Engeldinger. Zusammen mit ihrem Mann Alois und vielen weiteren Beteiligten, hauptsächlich Inhabern von Obstbaubetrieben, Baumschulen bzw. Gärtnereien und Restaurants, legte sie den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte. Träger war der Verein „Saargau-Tourist e.V.“, der später zum Verein „Viezstraße e.V.“ umbenannt wurde.



Die Route führte zunächst über den Teil des Saargaus, nahe der „Merziger Äppelkeschd“, von Fremersdorf (Gemeinde Rehlingen-Siersburg) über Merzig bis Sinz (Gemeinde Perl). 2001 wurde die Viezstraße erweitert und führte von Merzig über Wallerfangen und Rehlingen-Siersburg, weiter durch die Saargaudörfer von Mettlach, Perl und Saargau bis zum Freilichtmuseum Roscheider Hof in Konz. Die Trierer Viezbruderschaft hat sich 2016 für eine Verlängerung bis in die geschichtsträchtige Moselstadt Trier stark gemacht. Zu diesem Zeitpunkt, wurde auch der Bietzerberg und die Gemeinde Beckingen in die Streckenführung einbezogen.

Die Viezstraße startet in Merzig an der Touristinformation. Von dort aus weisen Schilder den Weg bis zum Endpunkt in Trier.

Veranstaltungen rund um die Viezstraße

Zwei wichtige Termine sollte man im Jahreskalender vormerken. Im Frühjahr findet die „Saisoneroöffnung“ der Viezstraße statt. Jedes Jahr sind andere Obstbaubetriebe, Keltereien, Brennereien, Baumschulen, Gärtnereien oder Gastronomiebetriebe an der Viezstraße Gastgeber. Am zweiten Oktoberwochenende locken die Obstbauer, Brennereien und Viezerzeuger nach Tettingen-Butzdorf und laden zum „Äppelcheschd“ in die Scheunen, Viezstuben und zu den Verkaufsständen ein.

Der Reigen der Feste und Veranstaltungen ist groß: Von der Obstbaublüte bis zur Ernte gibt es überall an der Strecke tolle Hof- und Viezfeste, regionale Märkte, Viez- und Edelbrandverkostungen, geführte (Schlemmer-)Wanderungen, interessante Vorträge und vieles mehr.

Absolutes Highlight ist das über Landes- und Bundesgrenzen hinaus bekannte „Merziger Viezfest“, das alljährlich am ersten Samstag im Oktober tausende Besucher in die „Viez-Metropole“ Merzig lockt. Es ist das Fest der Feste, wenn es um die Viez-Tradition geht! Hier gibt es die ganze Vielfalt an Viezprodukten zu entdecken. Ein weiteres Muss für alle Viezliebhaber ist das Trierer Viezfest, das alle zwei Jahre stattfindet. Dann verwandelt sich der Domfreihof für einen Tag in den größten und urigsten „Viezgarten“ der Welt.

Das Jahresprogramm ist – immer aktuell – auf der Homepage www.viezstrasse.de zu finden.

Rezept: Barbarie-Entenbrust mit Viez-Lavendeljus, Kürbisgnocchi und Feige im Viezmantel



Zutaten für 2 Personen:
 Entenbrust: 2 Barbarie-Entenbrüste à 220 g, Salz, Pfeffer, Thymian- und Rosmarinzwige
 Viez-Lavendeljus: Zucker zum Karamellisieren, 100 ml Viez, 100 ml Geflügelfond, Schale von 1/4 Orange (Zesten), 2 g getrockneter Lavendel, Thymianzweige
 Kürbisgnocchi: 200 g Hokkaido-Kürbis, 100 g mehligkochende Kartoffeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 EL Nussbutter, 200 g Weizen- oder Dinkelmehl, 100 g Hartweizengrieß
 Gebackene Feige: 1 frische Feige, 50 g Tempuramehl, 50 ml Viez, Öl zum Frittieren

Zubereitung:
 Viez-Lavendeljus: Etwas Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit 100 ml Viez vorsichtig ablöschen. Geflügelfond, Lavendel, Thymian und Orangenzesten hinzufügen. Die Mischung bei mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen. Zum Schluss die Soße durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen.
 Entenbrust: Entenbrüste auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Entenbrüste auf der Hautseite in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett kräftig anbraten, bis sie knusprig sind. Anschließend kurz auf der Fleischseite braten. Die Entenbrüste kurz ruhen lassen, bevor sie aufgeschnitten werden.

Kürbisgnocchi: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Hokkaido-Kürbis in Stücke schneiden und bei 160 °C im Ofen etwa 30 Minuten garen, bis er weich ist. Kartoffeln und Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen. Püree mit Ei, Salz, Pfeffer, Nussbutter, Mehl und Hartweizengrieß zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel leicht andrücken, um das typische Gnocchi-Muster zu erzeugen. Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, noch etwa 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Gnocchi in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und vor dem Servieren in etwas Butter schwenken.
 Gebackene Feige im Viezmantel: Tempuramehl mit 50 ml Viez zu einem glatten Teig verrühren. Feige waschen und vierteln. Feigenstücke durch den Tempuramehl ziehen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.