

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG



lokal - regional - bio - Merzig handelt fair

Wir sind Fairtrade-Stadt!

Machen Sie mit und werden unser Kooperationspartner!

Am 24.04.2016 wurde der Kreisstadt Merzig der Titel durch TransFair Deutschland e.V. für zunächst 2 Jahre verliehen. Seitdem ist Merzig eine von über 500 Fairtrade-Städten in Deutschland. Die Kreisstadt Merzig wirbt dafür, sich für den Fairen Handel, fair und nachhaltig produzierte Waren sowie faire Arbeitsbedingungen und Löhne einzusetzen.

Wir stellen in den kommenden Wochen unsere Kooperationspartner mit ihrem jeweiligen Angebot an fair gehandelten Produkten und Erzeugnissen in Neues aus Merzig vor.

Heute das **Hotel-Restaurant Roemer**
Das Hotel-Restaurant Roemer, unter der Leitung von Geschäftsführer Markus Koster, legt großen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte - möglichst regional, fair und gerne bio. So wird z.B. der Honig direkt von einem Merziger Imker bezogen. Die Kaffee und Espresso-Spezialitäten stammen von der Firma J.J. Darboven und tragen das Fairtrade & Bio-Siegel.

Das Hotel-Restaurant Roemer verwendet unter anderem regionales Fleisch



vom Hofgut Serrig und Lachsforellen von einem Forellengut in Trassem. Zusätzlich rundet eine schöne Auswahl an Schnäpsen und Likören von regionalen Anbietern das Angebot ab.

Das Hotel-Restaurant Roemer legt großen Wert auf frische Waren und hohe Qualität und ist bestrebt, wenig Verpackungsmüll und Abfall zu produzieren. Der Roemer bietet neben 41 modern ausgestatteten Zimmern eine Vielzahl von Veranstaltungen & Events an, bietet einen vollständigen Tagungsservice, Catering und viele kulinarische Highlights und ist immer einen Besuch wert. Sie erreichen das Hotel Roemer in der Schankstraße 2, telefonisch unter 93390

oder unter info@roemer-merzig.de. Die Küche im Hotel-Restaurant ist geöffnet von Sonntag – Freitag, 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr sowie Samstag von 18.00 – 22.00 Uhr.

Mehr Infos unter www.roemer-merzig.de.

Eine Aktion der Kreisstadt Merzig, in Kooperation mit den Mitgliedern der Steuerungsgruppe, den Kooperationspartnern der Kreisstadt Merzig und dem VHG.

Weitere Informationen zum Thema unter der Tel. 85-217, per E-Mail: p.schaefer@merzig.de oder unter www.merzig.de/fairtrade-stadt.

„Wirtshaus zur Saar“ feierte 150-jähriges Jubiläum

150 Jahre alt ist die bekannte Hilbringer Traditionsgaststätte „Wirtshaus zur Saar“, die ursprünglich als Pferdewechselstelle am Treidelpfad des Saarlarmes eingerichtet wurde. 1867 wurde das Gasthaus gegründet und von der Familie Weiten über Generationen als Wirtshaus weitergeführt. So war man von Beginn an bis zur Schließung der Saarfürst-Brauerei Kunde bei der Saarfürst. Im Jahr 1979 übernahm dann der heute 67-jährige Peter Weiten den Familienbetrieb, den er im August 2011 einstellte, um in den Ruhestand zu gehen. Das Wirtshaus wurde 2012 an die Baumschule Josef Jacoby aus Tünsdorf verkauft und Peter Weiten war noch ab und an in der Brennerei tätig. Das Haus erlebte in den vielen Jahren tolle Feste und Jubiläumsfeiern. So wurde hier früher jedes Jahr Kirmes gefeiert. Aber auch Silvester und andere Feierlichkeiten standen regelmäßig an. Ein tolles 100-jähriges Jubiläum erlebte das Haus, das ganz groß zusammen mit der Saarfürst-Brauerei gefeiert wurde. 2016 waren die Gäste



zur Landpartie von SR3 ins Wirtshaus zur Saar eingeladen und dies wurde auch von der Bevölkerung sehr gut angenommen. Im Dezember 2015 übernahm dann Georgeta Maria Sirotencu als Pächterin das Wirtshaus und führt dieses heute zusammen mit ihrem Ehemann Nico als Restaurant, die beide auch das Restaurant Zum Kurfürsten in der Mer-

ziger Altstadt betreiben. Zur 150 Jahrfeier, vom 24. bis 26. November 2017, veranstaltete das Ehepaar Sirotencu ein Schlachtfest. In dem Restaurant dürfen sich die Besucher am Mittag auf ein Business Lunch oder am Abend auf ein Dinner for two freuen. Familienfeiern werden ebenso wie Hochzeiten und Firmenfeier ausgerichtet.