



Die Legion nimmt Aufstellung in der Villa Borg.

Foto: ver

## Die alten Römer kommen

VILLA BORG PRÄSENTIERT DEN RÖMERTAG MIT LEGIONÄREN UND GLADIATOREN

Wenn das „Cornu“, das antike römische Heereshorn, ertönt, ist das das Startsignal für die 13. Römertage in der Villa Borg in Perl. Vom 7. bis 8. August zeigen die Darsteller militärische Taktik, Kämpfe, aber auch das zivile Leben von Soldaten und Bewohnern des alten Rom in authentischen Rüstungen und Kostümen.

Archäologiepark Römische Villa Borg. Jeweils von 11 bis 18 Uhr wird das römische Leben hautnah erlebbar: Mehr als 130 Darsteller schlagen als Händler, Handwerker, Militär und Gladiatoren auf dem Villengelände ihr Lager auf und präsentieren die antike Lebensart.

### MODE UND KOCHKUNST

„Ave, Caesar!“, heißt es bald wieder in der Villa Borg. Denn dann lassen authentisch gekleidete Darsteller das Leben der antiken Großmacht wieder auferstehen. Gladiatorenkämpfe bilden die spektakulären Höhepunkte der 13. Römertage am Samstag und Sonntag, dem 7. und 8. August, im

Die authentisch ausgerüsteten Gladiatoren demonstrieren „das Spiel mit dem Tod“. Die Legio XXII aus Bitburg und die Legio XI aus der Schweiz exerzieren in authentischer Ausrüstung. Der friedliche Alltag der Legionen wird ebenso veranschaulicht wie ziviles Leben, antikes Handwerk, Mode, Kochen und Kult. Ein besonderer Höhe-

punkt ist der Einsatz eines „Cornu“ (Heereshorns), mit dem der „Cornicen“ die Befehle des Heerführers an den „Signifer“ weitergibt. Dieses Instrument ist momentan weltweit das einzige, auf dem originale antike Notentexte artikuliert werden.

Doch auch abseits der Römertage lädt die Villa Borg dazu ein, Archäologie hautnah zu erleben, zu fühlen und sogar zu schmecken – sei es während eines Bades wie vor 2000 Jahren, beim Spanferkelessen oder den zahlreichen Kinder-Events.

**Eintrittspreis zu den Römertagen: fünf Euro pro Erwachsener, 9 Euro pro Familie.**  
**Internet:** [www.villa-borg.de](http://www.villa-borg.de)

## Ein Sekt wie zwei Damen beim Sommerplausch

Sommerfrische im Glas, der Duft von Pfirsichen in der Nase, tanzende Perlen auf der Zunge. Leicht wie eine fröhliche Plauderei zweier Damen an der Straßenecke, fruchtig, aber ohne schwere Süße, präsentiert sich eine neue Kreation aus dem Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm.

Einst war der Tropfen eine Gewürztraminer Auslese, nach einem Jahr Gärzeit in der Flasche ist er ein Gewürztraminer-Sekt Dry names „Les deux dames“, der perfekt zu feinen Pasteten und Desserts passt. Die Idee zu diesem prickelnden Getränk kam Brigitte Petgen während einer Kellerprobe mit ihrem Mann.

In Anke Kunz fand sie eine überzeugte Befürworterin. Die Sommelière und Frau von Sternekok Alexander Kunz kennt sich mit edlen Tropfen bestens aus und weiß, was den Kunden schmeckt. Gemeinsam begeisterten die beiden Damen Ralf Petgen bei einem Abendessen für dieses Experiment. „Les deux dames“ ist daher Name und Entstehungsgeschichte zugleich. Erst seit vier Wochen ist der Sekt erhältlich. „Jeder, der ihn bisher probiert hat, schwärmt davon“, sagt Brigitte Petgen.

„Les deux dames“ und Weine wie der Riesling Ayler Kupp mit exotischem Zitrusaroma sind nicht in

Supermärkten oder Kaufhäusern zu finden. Zweimal wöchentlich wird innerhalb des Saarlandes ausgeliefert.

Wer probieren möchte, kann nach Voranmeldung jeden Samstag von 11 bis 14 Uhr auf dem idyllischen Weingut in Perl-Sehndorf vorbeischauen. An Sonn- und Feiertagen ist geschlossen. *eku*

**Kontakt:** Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Winzerstraße 3 bis 7, 66706 Perl-Sehndorf, Tel. (0 68 67) 3 09, Fax (0 68 67) 13 67, **E-Mail:** [info@petgen-dahm.de](mailto:info@petgen-dahm.de), **Internet:** [www.petgen-dahm.de](http://www.petgen-dahm.de)



Brigitte und Ralf Petgen haben einen Sekt aus einer Gewürztraminer Auslese kreiert. *Foto: Privat*

## Lothringer Delikatessen und ein Keller voller Schätze

Im Herzen des Dreiländerecks, in Monténach, liegt die malerische Auberge de la Klaus. Hier wird lothringische Gourmet-Tradition leidenschaftlich gelebt. Seit 1869 liegt die Auberge am Fuß des Klausbergs in Monténach, wo sich immer wieder gerne nationale und internationale Feinschmecker und Weinkenner ein Stelldichein geben. Vier wunderschöne, liebevoll ausgestattete Räume bietet die Auberge de la Klaus ihren Gästen: Im Jäger-, Uhren- oder rustikalen Dekor bieten sie Platz für bis zu 200 Gäste.

Ergänzt wird dieses Angebot durch eine romantisch verzierte Terrasse mit Glasdach, auf der beliebig viele Besucher Platz finden. In den weitläufigen Gewölben des Weinkellers reifen in über 25.000 Flaschen edle Tropfen aus der Region. Hier liegen vielfältige Schätze verborgen,

die nur darauf warten, entdeckt und verkostet zu werden. Ideal dazu passende Delikatessen, wie die typisch französische Gänsestopfleber, köstliche Wurst- und Fleischspezialitäten und viele weitere Gaumenfreuden für Liebhaber der lothringischen Gastronomie und alle, die es werden möchten, finden sich in der Boutique der Auberge.

Das Besondere dabei: Alle Produkte, vom Wein bis zu den Fleischspezialitäten, die hier verkauft werden, stammen aus direkter Herstellung vor Ort und der nahen Region. *pau*

**Kontakt:** Auberge de la Klaus, 1 Route de Kirschnaumen, 57480 Monténach, Telefon (0033) 382 837 238.  
**Internet:** [www.auberge-de-la-klauss.com](http://www.auberge-de-la-klauss.com)



Enten sind eine Spezialität in der Auberge de la Klaus. *Fotos: Privat*

DI R D I N I N A I N A I B I S D I P A R T I M E N T M O S E L L I P R Ä S E N T I R T

# NIKI DE SAINT PHALLE

SONDerausstellung

Nicht verpassen!  
«LES INATTENDUS»  
Festival der Zirkuskünste und Strassen-theater  
auch für Kinder und Jugendliche  
7. und 8. August, von 10 Uhr bis 19 Uhr

1. APRIL - 29. AUGUST 2010  
CHÂTEAU DE  
MALBROUCK  
MANDEREN

[www.chateau-malbrouck.com](http://www.chateau-malbrouck.com) - +33 (0)3 87 35 03 87

Logo: Le Mois de la Région  
Logo: MANDEREN  
Logo: CHÂTEAU DE MALBROUCK  
Logo: Moselle