

Schröder-Bockwurst erhält hohe Geschmacksauszeichnung in Paris

Mit Begeisterung wurde die Nachricht im Hause Schröder aufgenommen; denn zum siebten Mal erhält das Saarbrücker Traditionsunternehmen Schröder in Paris für die hervorragende Qualität seiner Bockwurst die Auszeichnung „Saveur de l'Année 2011“ (anerkannt als Geschmack des Jahres 2011).

Die Auszeichnung „Saveur de l'Année 2011“ geht auf einen Verbrauchertest in Frankreich zurück. Dabei musste der Kunde ohne Kenntnis der Firma und des verabreichten Pro-

duktes vier wesentliche Kriterien, wie den optischen Eindruck, Geruch, die Beschaffenheit und den Geschmack einzelner Kostproben bewerten. Die Bockwurst von Schröder siegte in der Kategorie Brühwurst sowohl durch den Gesamteindruck als auch durch außerordentlich gute Noten in puncto Geschmack. Das Etikett „Anerkannt als Geschmack des Jahres 2011“ findet sich fortan für ein Jahr auf allen JECA-SCHRÖDER-Bockwurst-Produkten und signalisiert dem Konsumenten beste Qualität beim Einkauf seiner Wurstwaren.

Petgen-Dahm: Medaillenregen für 2010er Jahrgang

Der Entschluss, sich verstärkt mit dem Jahrgang 2010 bei überregionalen Prämierungen auszustellen, hat sich für das Weingut Petgen-Dahm bezahlt gemacht. So zählte das Fachmagazin Weinwelt den Riesling Ayler Kupp Auslese Saar-Steillage zu den besten restsüßen Moselrieslingen. Bei der großen Internationalen Berliner Wine Trophy wurden gleich zwei der Weine und Sekte (Pinot Rosé Sekt und Auxerrois Beerenauslese) mit einer Goldmedaille bedacht, der Riesling Eiswein mit einer Silbermedaille. Besonders stolz ist man in Perl-Sehndorf darauf, dass gleich drei Sekte bei der Bundesweinprämierung

mit Gold ausgezeichnet wurden (Pinot Rosé brut, Riesling brut und Chardonnay brut).

Auch bei der Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz erzielte Petgen-Dahm Erfolge mit drei Gold- und sechs Silbermedaillen. Besonders bemerkenswert: Mit dem Merlot Barrique wurde einer der hochwertigen Rotweine goldprämiiert. Ebenso begeistert waren die Prüfer von der saarländischen Rebsortenspezialität Auxerrois Qba und dem Chardonnay brut Sekt: Auch hier gab's Goldmedaillen. Auch die Landesweinprämierung Saarland brachte Gold – für zwei Riesling Eisweine.



Schnabels
RESTAURANT



Das „Schnabels“ ist das gepflegte Restaurant mit elsässisch-saarländischer Küche und ebensolchem Ambiente.

Vorwiegend regionale Produkte bereichern den Speisenplan.

Weine kommen von ausgesuchten Winzern, der Wein-Gewölbekeller bietet sich für urige Weinproben an.



In der Business-Etage ermöglichen ein Kaminzimmer, eine Bibliothek, ein Konferenzraum sowie zwei Speisezimmer für sechs und zehn Personen ungestörte oder vertrauliche Gespräche. Sie bieten auch Raum für Feierlichkeiten in geschäftlichem und privatem Rahmen.

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag 11:30 – 14:30 Uhr
und 18:00 – 22:00 Uhr

Ruhetag:

Dienstag und Samstag Vormittag

Hauptstraße 24
66128 SB-Gersweiler

Telefon: 0681 9704142
info@schnabels-restaurant.de
www.schnabels-restaurant.de