



Idylle pur: Der Waldweiher von Familie Merker in Bosen bietet sich für Feiern verschiedenster Art an.

Fotos: Reinhardt

35 Jahre Merker's Bostal-Hotel in Bosen - Familienbetrieb mit Waldweiher und Hütte - Viele regionale Produkte

# Jagen und Fischen

Von Thomas Reinhardt

Verlässliche Familienbetriebe wie dieser sind das Rückgrat der Gastronomieszene. Hier wird solide Qualität zu günstigen Preisen geboten. Und was uns vor allem gefällt: Es wird viel mit regionalen Produkten gearbeitet. Die Rede ist von Merker's Bostal-Hotel in Bosen, das jetzt seit 35 Jahren besteht. Gudrun und Volker Merker führen das Haus in ruhiger Lage, das demnächst auch umgebaut, modernisiert und erweitert werden soll.

Zwei Restaurants und eine große Sonnenterrasse stehen zur Verfügung – und für Feiern zwischen zehn und 40 Personen kann Familie Merker etwas ganz Besonderes anbieten: Ihr Gelände „Im Winkel“ mit einem 2500 Quadratmeter großen Weiher, einer geräumigen Jagdhütte mit Terrasse und viel Platz rundherum. Der Waldweiher liegt idyllisch und ruhig unweit von Bosen, lädt zum Schwimmen, Angeln und Boot fahren. Das Gelände ist ideal zum Grillen, ein Dreibein-Gestell mit gro-

ßem Schwenker steht parat. „Da passen 60 Portionen drauf“, sagt Volker Merker, „außerdem bieten wir hier verschiedene Buffets an.“

Die große Stärke von Merkers Küche sind Produkte aus der Region. Wildschwein-, Reh- und Dammwildgerichte stammen alle aus dem hauseigenen Jagdrevier in Bosen. Der rohe Schinken und der Wildschinken sind hausgeraucht, auch eine hausgemachte Schinkenbutter wird angeboten. Das Schweinefleisch stammt vom Wendelinushof



Zart-saftiger Hirschrücken mit Pfifferlingen.

in St. Wendel, die Lämmer kommen von der Schäferei Benz im nahen Mosberg-Richweiler. Und ein Teil der Fische (Forellen, Karpfen, Zander) natürlich aus dem schönen Waldweiher.

Wir probierten bei unserem letzten Besuch den aromatischen Wildschinken mit Champignonsalat und Cumberlandsoße sowie saftigen Hirschrücken mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Birne. Auch bei den Weinen setzen die Merkers auf Regionales, unter anderem stehen feine Tröpfchen von Schmitt-Weber (Perl), Van Volxem (Saar) und Emmrich-Schönleber (Nahe) auf der Karte.

>> Merker's Bostal-Hotel, Bostalstr. 46, 66625 Bosen, Tel. (0 68 52) 9 02 40; [www.merkers-hotel.de](http://www.merkers-hotel.de)



Aromatisch: Haugerauchter Wildschinken mit Champignons und Cumberlandsoße.

## gourmet termine

**Mosel Weinfest** Beim 33. Saarländischen Mosel Weinfest wird am historischen **Marktplatz in Perl-Nennig** drei Tage lang gefeiert. Am Samstag, 28. August, 18.30 Uhr, beginnt die Feier mit einem Festzug zum Marktplatz, dort wird die neue Weinkönigin Jacqueline I. gekrönt. Am Sonntag gibt's um 11.30 Uhr Frührschoppen, ab 12 Mittagessen mit Spezialitäten der Region. Um 19 Uhr spielt die Band The Angels. Am Montag öffnen die Stände um 18 Uhr.

>> [www.weinfest-nennig.de](http://www.weinfest-nennig.de)

**Auf Goethes Spuren** Am Samstag, 28. August, 10 Uhr, dem Geburtstag von Johann Wolfgang von Goethe, findet in Saarbrücken die kulinarische Matinée „Goethe, Gold und Gaumenfreuden“ statt. Treffpunkt ist das **Gasthaus Stiefel Bräu** (Am Stiefel/Ecke Fröschengasse). Von dort startet eine fachkundige Dialog-Führung durch das Saarbrücken der Goethe-Zeit, das Museum in der Schlosskirche und die „Alte Sammlung“. Anschließend wird ein Imbiss nach Originalrezept von 1769 gereicht. Anmeldung erbeten.

>> Tel. (06 81) 93 64 50

**Vine e Donne** Zur Jubiläumsdegaration zwölf Jahre **Domenico's** in Bous (Saarbrücker Str. 76a) laden Domenico und Teresa Sciascia am 3. und 4. sowie am 10. und 11. September, jeweils 20 Uhr, in ihren Weingarten ein. Unter dem Motto „Vine e Donne“ (Weine und Frauen) werden feine Weine, Olivenöle und Essige rund um das Thema „Frauen“ präsentiert.

>> Tel. (0 68 34) 92 25 33