



*Qualität, die Vertrauen schafft
– Die Saar-Hunsrück-Region –*

Die Saar-Hunsrück-Region erstreckt sich über die beiden Bundesländer Rheinland-Pfalz und Saarland und bezieht die Naturlandschaftsräume Hunsrück, Saargau und Saartal mit ein. Auch wenn es in der Region überall anders ausgesprochen wird, »Ebbes von Hei!« steht dabei immer unverkennbar für Produkte und Dienstleistungen aus dem Saar-Hunsrück – eben »Etwas von hier«. Die Produkte zeichnen sich dabei nicht nur durch ihre regionale Herkunft, sondern auch durch die Qualität, Sorgfalt und das Engagement ihrer Erzeuger aus.



Fotos: Regionalinitiative Ebbes von Hei! e.V., Archive des Naturparks, seiner Mitgliedskörperschaften sowie Brigitte Krauth, Stephian Zanders, Eike Dubois/Hunsrück-Touristik GmbH
Grafik: Sabine Schindler - alea design - Druck: Waderner & Hermeskeiler Druckerei Doehlow & Gouverneur GmbH

Das zeichnet uns aus!

- Durch die Marke »Ebbes von Hei!« für regionale Produkte, Dienstleistungen und Aktionen schaffen wir eine Identität für die Saar-Hunsrück-Region.
- Die Vielfalt an »Ebbes von Hei!« Produkten, Aktionen und Angeboten wächst ständig.
- »Ebbes von Hei!« steht für Produkte, die hohen, definierten Qualitätsansprüchen entsprechen.
- »Ebbes von Hei!« Produkte stammen aus der Saar-Hunsrück-Region. Die Herkunft ist nachvollziehbar. Kurze Wege sorgen für Frische und belasten die Umwelt weniger.
- Die Regionalinitiative »Ebbes von Hei!« schafft einen branchenübergreifenden Erfahrungsaustausch, so entstehen neue Kontakte, Ideen und Projekte.

Infos & Kontakt: Regionalinitiative Ebbes von Hei! e.V.

Ralf Becker, Vorsitzender | Geschäftsstelle
Bahnhofstraße 19, 54497 Morbach, Tel. +49 (0) 6533 71-114
ralf.becker@ebbes-von-hei.de | www.ebbes-von-hei.de



Naturpark
Saar-Hunsrück



Nationalpark
Hunsrück-Hochwald

» Die Menschen im Naturpark Saar-Hunsrück setzen sich auf vielfältige Weise und mit Herzblut für den Erhalt sowie eine erfolgreiche Fortentwicklung ihrer Kulturlandschaft ein. Nachhaltige Landschaftspflege und -nutzung unter dem Motto „Schutz durch Genuss“ können die wertvollen Lebensräume der heimischen Tier- und Pflanzenarten im Naturpark erhalten. Mit Gaumenfreuden, auf kulinarische Art mit Messer, Gabel und Glas, kann jeder zur Biodiversität und zum Landschaftsschutz beitragen: Essen und Trinken von einheimischen Produkten ist aktiver Natur- und Heimatschutz. «

» Gäste sind vom Besuch im Nationalpark nur dann überzeugt, wenn auch frische, regionale Küche auf den Teller kommt. Mit freundlichem, authentischem Service und einer Verbindung aus Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Naturschutz haben wir bei der Auswahl unserer Partner auch auf das Engagement der Betriebe bei den Regionalinitiativen gesetzt. Mit »Ebbes von Hei!« arbeiten wir von Beginn an eng zusammen. Nicht nur für irgendetwas, sondern für das ganz Besondere: ein authentisches Erlebnis im Hunsrück-Hochwald! (Man nennt es hier auch Gehächnis.) «



*Probier' doch mal
Saar-Hunsrück!*



WWW.EBBES-VON-HEI.DE

Die Marke für regionale Produkte
und Dienstleistungen aus der
Saar-Hunsrück-Region.



Mit »Ebbes von Hei!« kann der Verbraucher die Saar-Hunsrück-Region mit allen Sinnen entdecken und leistet dabei mit dem Kauf regionaler Produkte nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern erhöht auch die Lebensqualität aller Menschen in der Region.

Das attraktive und kulinarisch reizvolle Sortiment umfasst u.a. Obstsäfte, Viez, Spirituosen, Weine, Mineralwasser, Honig, Käse, Wildbret, Fleisch und Fisch.

Probier' doch mal Saar-Hunsrück!



» Wir lieben Produkte aus unserer Region, weil wir dann wissen, woher sie stammen. «

Erzeuger profitieren mit dem einheitlichen Auftritt unter »Ebbes von Hei!« nicht nur, indem sie größere Absatzmöglichkeiten – etwa im Lebensmitteleinzelhandel – erhalten. Auch die geschäftlichen Vernetzungen untereinander und zu den regionalen Institutionen bringen ihnen neue Vorteile.

Ein Beispiel ist das Qualitätssiegel »Wanderwirt Saar-Hunsrück«. Hier kombinieren Restaurants und Gasthäuser am Saar-Hunsrück-Steig und den Traumschleifen Wanderfreundlichkeit mit regionalen Gerichten und »Ebbes von Hei!«-Produkten auf ihren Speisen- und Getränkekarten. Durch die Verwendung regionaler Produkte in der Küche und die Nennung der Erzeuger schafft der Gastwirt nicht nur ein qualitativ hochwertiges kulinarisches Angebot – passend zur Premium-Wanderregion Saar-Hunsrück – sondern generiert auch Wertschöpfung in der Region.

Es ist die Zusammenarbeit der Erzeuger und regionalen Akteure, die »Ebbes von Hei!« stark macht und zur Beliebtheit der regionalen Produkte führt.

» Durch »Ebbes von Hei!« eröffnen sich gerade für kleine Betriebe neue Absatzmöglichkeiten in der Region. «

Peter Alt, Imkerei Rapperath



MehrWert für Region, Produkt & Verbraucher

Regionale Spezialitäten, Besonderheiten und Angebote sind ein wichtiges Kulturgut unserer Region, sind bei Touristen und Besuchern gefragt und werden wertgeschätzt. Ihre Produkte und Angebote werden so zu Botschaftern für die Saar-Hunsrück-Region.



» Für mich ist »Ebbes von Hei!« Heimatliebe, die durch den Magen geht. «

Anna Kneppel, Morbach