



Blick in die Küche des „La Maison“. Hier ist die kreative Wirkungsstätte von Küchenchef Martin Stopp und seiner Brigade. Hier laufen alle Fäden für das Casual-Fine-Dining-Restaurant „Louis“ und das Bistro „Pastis“ zusammen.

baulicher Realisierung wird längst international gefeiert, die New York Times empfiehlt das „La Maison“ als eines von acht Geheimtipps in Europa. Renommiertere Preise wie etwa der jüngst vergebene „Architekturpreis des Bundes Deutscher Architekten Saar 2017“ dokumentieren die nationale und internationale Wertschätzung des First-Class-Domizils. Hier wurde nichts dem Zufall überlassen, jedes gestalterische Detail ist exakt so inszeniert, wie es sich die Macher des erstklassigen Boutique-Hotels zuvor gewünscht hatten. Zauberhafte Blickfänge, gestalterische Aperçus und kostbares Dekor in Mobiliar und Kunst gibt es allerorten im schönen Boutiquehotel mit den derzeit 38 modernen, großzügig geschnittenen und exklusiv ausgestatteten Zimmern und Suiten zu erleben (ab Sommer 2018 sind es 50 Einheiten).

Charakter und Charme

Das zur feinen Kollektion der „Design-Hotels“ und zur renommierten Gruppe der „Hideaway Hotels“ zählende „La Maison“ ist ein aus drei Gebäuden bestehender Hotelkomplex auf dem Areal des einstigen Oberverwaltungsgerichtes unweit der Altstadt. Dort, wo einst Recht gesprochen wurde, bildet heute die mit hohen finanziellen Mitteln kernsanierte Hotelvilla den Mittelpunkt des gastlichen Ensembles. Flankiert wird der wunderschöne Bau in historischer Anmutung von seinem modernen Kontrapart, dem Hotelanbau in Form eines minimalistisch wirkenden Kubus. Allorten ist der Dialog aus Tradition und Moderne als ein durch und durch inspirierender erlebbar. Auf der möglichen Suche nach Alleinstellungsmerkmalen wird der Gast aufgrund des außergewöhnlichen, sehr individuellen Einrichtungsstils und der zahlreichen Exponate vielerorts fündig. Allein die modern geschwungene Freitreppe, die als verbindendes Element zu den Refugien führt, ist von extraordinärer Schönheit, gleicht eher einer Skulptur als einem profanen Brückenkopf zu den Wohneinheiten. Nie wirken Kulisse und Szenerie aufgesetzt, nie protzend, dafür immer einla-

La Maison Hotel, Saarlouis

Savoir-vivre in Saarlouis

Im Herzen der saarländischen Stadt vereinen sich französische Lebensart und kreative Gestaltung zu einem einzigartigen Gesamtgenusserlebnis. Das von Investor und Eigentümer Günter Wagner realisierte First-Class-Domizil „La Maison“ ist ein hinreißendes Bijou mit Wow-Effekt. Zudem kocht Küchenchef Martin Stopp großartig auf und berechtigt zu höchsten kulinarischen Erwartungen.

Sie gilt als die „französischste“ Stadt Deutschlands: Saarlouis. Einst von Sonnenkönig Ludwig XIV. und seinem Baumeister de Vauban als symmetrisch konzipierte Festungsstadt erbaut, glänzt die sechstgrößte Stadt des Saarlandes heute mit einer erfrischenden Begegnungskultur ganz im Zeichen des Savoir-vivre, der Kunst, das Leben mit allen Sinnen zu genießen. Die Nähe zu Frankreich und zu den Top-Sehenswür-

digkeiten der Region wie beispielsweise dem UNESCO-Welterbe „Völklinger Hütte“ macht Saarlouis zu einem überaus reizvollen Ziel. Auch und gerade für Genießer anspruchsvoller Kulinarik und Hotellerie ist die Stadt an der Saar spätestens seit dem Jahr 2015 ein echter Geheimtipp.

Im Herbst öffnete das mit vier Sternen Superior klassifizierte Design-Hotel „La Maison“ seine Pforten und

begeistert seitdem mit einer hinreißend gelungenen Performance aus Staunen, Erleben und Genießen. Ein Gesamtgenusswerk, das zu entdecken wahrlich lohnt. Investor und Eigentümer Günter Wagner ist mit einem deutschlandweiten Kompetenz- und Kreativteam aus Architekten, Landschaftsgärtnern, Innenausstattern und Designern wahrlich der „große Wurf“ gelungen. Das Ergebnis mehrjähriger Planung und



Die öffentlichen Bereiche wie Bibliothek (o.) und Hotelhalle sind inspirierende Treffpunkte, ausgestattet mit moderner Kunst in St. Petersburger Hängung und wertvollen Interior-Unikaten.



Bartender Levent Yilmaz und seine Hotelbar. Eine Liaison aus purer Leidenschaft. Hier serviert der mehrfache deutsche und internationale Cocktailmeister liquide Köstlichkeiten vornehmlich aus Eigenkreation.



Freischwebend mit Blick in den landschaftlich gestalteten Hotelpark genießen die Connaissure die feine Küche im lichtdurchfluteten Bistro „Pastis“.

dend lässig-elegant. Alles ist dem Leitthema der feinen französischen Lebensart untergeordnet. Sommers lädt der prächtige, von alten Bäumen gesäumte Hotelpark zum Flanieren ein, wer Lust hat spielt Boule oder erfreut sich auf den Terrassen an liquiden und lukullischen Köstlichkeiten.

Sterne- und Sonnenkoch Martin Stopp

Was für die öffentlichen Bereiche gilt, wie beispielsweise die Salons, die Bibliothek mit angrenzender Bar, der wohnliche Hotelhalle, das trifft gleichermaßen auch auf die kulinarischen Outlets des

„La Maison“ zu: Der Gast wähnt sich wie bei guten Freunden, fühlt sich geborgen und umsorgt in einem nahezu privaten Rahmen. Das frankophile Bistro „Pastis“ im ehemaligen Hausmeisterhaus des Oberverwaltungsgerichts und das erst seit Mitte August geöffnete Genießerrestaurant „Louis“, beheimatet im vormaligen Richtersaal, sind quicklebendige, urbane Sehnsuchtsorte exquisiter Genüsse. Die werden von leichter Hand dargeboten von Küchenchef Martin Stopp und seiner Brigade. Das „Pastis“ mit seiner modernen Bistroküche und den köstlichen „Plats du jour“ ist vom Start weg ein kulinarischer Hotspot von Saarlouis. Klassiker der französischen Küche werden hier mit kreativer Handschrift zubereitet und verfeinert. Der 36-jährige Küchenchef zählt zu den Top-Cuisiniers des Saarlandes, er wurde im Jahr 2016 Dritter beim deutschen Entscheid zum „Bocuse d'Or“. Einst lernte er das Kochfach bei Klaus Erfort in der „Orangerie“ im „Parkhotel Gengenbach“ in Völklingen. Er folgte dem Meisterkoch auf die „Bühlerhö-

Eigentümer Günter Wagner mit Küchenchef Martin Stopp, Restaurantleiterin Katja Klostermeier und Barchef Levent Yilmaz auf der prachtvollen Wendeltreppe des Designhotels.

Kostproben



„Tatar vom heimischen Rind mit Wachtelei“, „Rotgarnelen, Ingwer, Jaipur Curry, Avocado & Granatapfel“, „Französische Fischsuppe Bouillabaisse“, „Schwarzfederhuhn mit Pastissauce, Flusskrebse und zweierlei Spargel und Kräutertagliatelle“, „US Chuck Flap Steak vom Big Green Egg in hauseigenem Gewürzsenf“ und „Warme Apfel-Blätterteigtarte mit Vanillerahmis“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

he“ und später als Chef-Entremetier in das „Gästehaus“ nach Saarbrücken, wo Klaus Erfort seit Jahren souverän die Höchstbenotung der drei Michelin-Sterne verteidigt. Stopp, jahrgangsbester Küchenmeister Südwestdeutschlands an der Hotelfachschule Heidelberg, kochte zudem in den jeweils mit 2 Sternen dekorierten Küchen des „Le Noir“ von Jens Jacob in Saarbrücken, des „Wiesengrund“ unter Hans-Peter Hussong in Zürich sowie des „Stucki“ in Bruderholz bei Basel.

Moderne Bistro-Küche à la française

Martin Stopp ist – wie sein Lehrmeister Klaus Erfort – ein Produktfanatiker und greift immer dann auf regionale Viktualien zurück, wenn diese seinen hohen Erwartungen an Qualität und Geschmack gerecht werden. Erstklassiges Gemüse in Bioland-Qualität bezieht der Saarländer von Roman Denis aus dem nahen Diesdorf, schussfrisches Wild liefert Jäger Patrick Müller, Edelpilze wiederum Mirko Kalkum aus Saarbrücken. Verlässlicher Premiumpartner ist zudem der Lieferant „La Provençale“ aus Luxemburg. Zum Zeitpunkt unseres Testbesuches Anfang Juni war das Casual-Fine-Dining-Restaurant „Louis“ noch nicht geöffnet. In dem noblen, nur 20 Genießer fassenden Restaurant peilt der Sternekoch ebensolche Meriten an. Wir notierten freilich auch für das Bistro „Pastis“ mit angeschlossenen Feinkostladen ein bemerkenswertes Genusserlebnis in handwerklich perfekter Manier.

Wir probierten zunächst „Foie gras d'oie mi-cuit“, also Gänsestopfleberterrine mit Mesclun-Salat, Feigenconfit & geröstetem Brioche. Perfekt zubereitet und très français. Dieser folgte ein tadelloses „Tatar vom heimischen Rind mit Wachtelei“, hernach servierte uns die charmant agierende Restaurantleiterin Katja Klostermeier „Rotgarnelen, Ingwer, Jaipur Curry, Avocado & Granatapfel“. Wir protokollierten „subtiles Aromenspiel aus Schärfe und Süße“. Die dann gereichte „Französische Fischsuppe Bouillabaisse“ mit Muscheln, Meeressischen, Sauce Rouille & Knoblauchbrot verdient das Prädikat „Exzellent“. Selbiges Niveau dürfen wir dem „Schwarzfederhuhn mit Pastissauce, Flusskrebse und zweierlei Spargel und Kräutertagliatelle“ bescheinigen. Zum Hauptgang begeisterte die „La Maison“-Küche mit



Der Dialog aus Historie und Moderne vereint das alte ausmeisterhaus mit Bistro und Feinkostladen und die kernsanierte Villa mit dem modernen, kubischen Hotelbau, in dem 33 Refugien untergebracht sind.



dem Pastis-Klassiker „US Chuck Flap Steak vom Big Green Egg in hauseigenem Gewürzsenf“. Das ausgezeichnete Fleisch war 18 Stunden sous vide gegart. Sensationell! Und auch das Finale bot mit „Warmer Apfel-Blätterteigtarte mit Vanillerahmis“ ein superbes Stück französischer Esskultur. Die begleitende Weinreise aus dem gut gefüllten Buch der Kreszenzen komplettierte das vorzügliche Gesamtgenusserlebnis „La Maison“ Saarlouis. Und wer vor oder nach dem Dinner die stylische Hotel-Bar besucht, der verlängert die Genusszeit mit erlesenen Drinks und Cocktails, dargeboten von Levent Yilmaz, seines Zeichens mehrfacher IBA Cocktail-Weltmeister.

Ingo Schmidt ■



Wine & Dine

Pastis Bistro

La Maison Hotel GmbH & Co KG

Von Schütz Straße 3, D-66740 Saarlouis

Tel.: +49 (0)6831-89 440 440

info@lamaison-hotel.de

www.lamaison-hotel.de

Geschäftsführender Gesellschafter: Günter Wagner

Küchenchef: Martin Stopp

Restaurantleiter: Katja Klostermeier

Service: Sehr gut

Weine: Sehr gut

Ambiente: Design