



Die Außenansicht des Hotels „La Maison“ in Saarlouis – Gäste schätzen hier unter anderem die Ruhe und Aufmerksamkeit.

FOTO: LA MAISON HOTEL/SVEN PAUSTIAN

INTERVIEW GÜNTER WAGNER

Über den Erfolg von Saarlands bestem Hotel

Der Inhaber des Hotels „La Maison“ spricht über sein Haus, das laut Online-Portal Tripadvisor zu den 25 besten Hotels Deutschlands zählt.

SAARLOUIS Das Hotel „La Maison“ in Saarlouis hat es als einziges Hotel im Saarland in die prestigeträchtige Liste der 25 besten Hotels Deutschlands des Online-Portals Tripadvisor

geschafft und gehört damit laut Website jetzt zur „höchsten Exzellenzstufe im Gastgewerbe“. Alle Hotels erfüllen außerdem strikte Standards bezüglich Vertrauen und Sicherheit, hieß es. Ausgezeichnet werden mit dem Award weniger als ein Prozent der rund acht Millionen verzeichneten Hotels auf dem Online-Portal. Im Interview erklärt der Eigentümer,

Günter Wagner, was ihm die Auszeichnung bedeutet und was das Geheimnis des Erfolgs seines Hotels ist.

Herr Wagner, was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

WAGNER Wir freuen uns sehr darüber! Schließlich wurden Tausende von Hotels von Reisenden bewertet und das ist eine fantastische Motivation für unser ganzes Team. Man muss sich das mal auf der Zunge zergehen lassen: Die Gewinner des „Best of the Best“-Awards gehören zu den obersten 1 Prozent der Einträge auf Tripadvisor und damit zu den absoluten Favoriten für 2023.

Das „La Maison“ landete in dem sogenannten Travellers' Choice Best of the Best Award auf Platz 14. Haben Sie sich die komplette Liste der 25 Top-Hotels angeschaut und sich mit den anderen ausgezeichneten Hotels verglichen?

WAGNER Natürlich haben wir unsere Branche im Blick. Und natürlich ist es auch schön zu sehen, in welchem exzellenten Mitbewerber-Umfeld sich

unser Haus erfolgreich behaupten kann.

Was ist das Geheimnis des Erfolgs von Ihrem Hotel „La Maison“?

WAGNER Dass wir unseren eigenen Kopf haben. Unser Haus vereint Geschichte mit modernem Zeitgeist – an sich ist das noch nichts Außergewöhnliches. Aber wir füllen diese beiden Pole mit einzigartigem Design, mit hochwertiger Architektur, mit inspirierender Kunst und natürlich mit ausgezeichnetem Genuss. Dieser Stil trifft dann auf eine sehr herzliche Atmosphäre, die durch unser Team entsteht. Damit wird alles rund und besonders. Oft bekommen wir das Feedback, dass man so ein Haus im kleinen Saarlouis nicht erwarten würde – genau darin liegt unsere Stärke: Wir können Gäste überraschen und mit unserer Individualität begeistern. Besonders herausgestellt wurde bei Tripadvisor das „Louis Restaurant“, das dieses Jahr mit zwei Michelin-Sternen prämiert worden ist, sowie das „Pastis Bistro“ und Ihr

eigener Feinkostladen, die ein „kulinarisches Erlebnis“ in Saarlouis garantieren. Wie wichtig ist diese Spitzengastronomie für Ihr Hotel?

WAGNER Sehr wichtig. Weil wir damit zur Genuss-Kultur auf höchstem Niveau beitragen. Dabei legen wir Wert darauf, dass es im „Louis“ um Freude und Begeisterung geht – für Essen, Lebensmittel, spannende Zubereitungen und richtig tolle Weine. Weniger Etikette, weniger Steifheit, mehr persönlicher Service, mehr entspannte Stimmung. Dazu gehört auch, dass wir ein Extra-Angebot für junge Gourmet-Fans haben, die mal „Sterne schnuppern“ wollen.

Drei Dinge, die Reisende laut Tripadvisor am meisten am „La Maison“ schätzen, sind das auf dem Zimmer mögliche Frühstück, Kinder und Familienfreundlichkeit sowie, dass Haustiere erlaubt sind. Wie bewerten Sie dies?

WAGNER Generell bemerken wir, dass unsere Gäste es schätzen, dass sie bei uns eine entspannte Zeit haben. Dabei schätzen Sie ganz oft den „leisen

Luxus“ in unserem Haus.

Welche ungewöhnlichen Haustiere waren schon zu Gast im „La Maison“?

WAGNER Mit Elefanten und Krokodilen tun wir uns noch ein bisschen schwer. Aber sehr viele Gäste bringen ihre Hunde mit und sind angetan davon, wie liebevoll wir ihre Vierbeiner willkommen heißen.

Alleine der Name „La Maison“ spricht schon für französisches Flair: Wie verbunden sind Sie mit Frankreich und Saarlouis?

WAGNER Sehr verbunden! Natürlich ist Saarlouis keine Metropole, aber immerhin die heimliche Hauptstadt des Saarlandes. Meine Familie ist hier und in der Region verwurzelt, und ich bin mit der Nähe zu Frankreich aufgewachsen. Für mich war klar: Ich möchte dieser Gegend etwas zurückgeben, und so konnte das „La Maison“ nur hier seine Heimat finden.

DIE FRAGEN STELLTE
RÜDIGER FRÖHLICH.

INFO

Über den Eigentümer des Hotels „La Maison“

Günter Wagner ist Inhaber, Investor und Geschäftsführer des Hotels „La Maison“ in Saarlouis. Der gebürtige Saarländer leitete fast drei Jahrzehnte zusammen mit seiner Schwester und seinem Schwager das mittelständische Familienunternehmen Wagner-Tiefkühlprodukte. „Mit großem Qualitätsbewusstsein schuf er aus dem ehemaligen Oberversorgungsgericht am Prälät-Subtilring ein Gebäude-Ensemble, das mit spannendem Charakter für besondere Design- und Genuss-Erlebnisse steht“, heißt es auf der Internetseite des „La Maison“.



Günter Wagner FOTO: MARKUS BASSLER

Franz Penth erfüllt Schnapsideen aus verschiedensterlei Obst

Der 65-jährige Destillateur- und Fruchtsaftmeister betreibt seit 1981 erfolgreich eine Brennerei im Lebacher Stadtteil Landsweiler.

VON DIETER LORIG

LANDSWEILER Je nach Saison, bis zu 1300 Mal im Jahr, befüllt Destillateur- und Fruchtsaftmeister Franz Penth den Kessel seiner Brennerei in Landsweiler. Darin verarbeitet er jedes Jahr zirka 130 Tonnen überwiegend heimisches Obst und Kräuter zu rund 20 000 Litern Spirituosen. Diese handgemachten edlen Schnäpse und Liköre „made in Saarland“ erfreuen sich größter Nachfrage bei Abnehmern in der gesamten Region und darüber hinaus. „Wir beliefern viele saarländische Einkaufsmärkte und Handelshöfe, verkaufen unsere Spirituosen aber auch in einem Ladenlokal sowie in ganz Deutschland über einen Internetshop“, bestätigt Penth. Gerade

auch die klassischen Spirituosen, wie beispielsweise Williams-Kirschschnaps, Hochprozentiges aus Mirabellen, Quitten, Schlehen oder Äpfeln, seien nach wie vor sehr gefragt unter der Kundschaft.

Seit einigen Jahren stellt Penth mit einer Anisschnapsidee ein neues Produkt her, das er ebenso erfolgreich vermarktet. „Es ist ein Anisschnaps, verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen und weiteren Zutaten aus einem Piesbacher Bioland-Betrieb. „Pastis Bernard“ lautet die Produktbezeichnung in Anlehnung an den verstorbenen Bruder von Penth.

Dieser hatte das spezielle Rezept kreiert. „Der spezielle Schnaps ist in seinem Geschmack ausbalanciert, verklebt nicht die Zunge und lässt sich auch im Sommer auf der heimi-

chen Terrasse sehr gut genießen“, schwärmt Penth von seinem Pastis.

Die Herstellung dieser beliebten Spirituose erfolgt in der Brennerei biozertifiziert. Dies gilt auch für den Gin, den Penth seit 2016 produziert. Hierbei handelt es sich um einen Wacholderschnaps, der mit Koriander, Orangen, Zitronen, Melisse, Kräutern und Wurzeln verfeinert wird. Mit dem Gin, der unter dem Produktnamen „Agnès Green“ verkauft wird, hat sich die Brennerei in Landsweiler einen neuen Absatzmarkt erschlossen.

Der Name des Gins soll an die Mutter von Penth erinnern, die einen „grünen Daumen“ gehabt habe. Die Brennerei in Landsweiler ist auch ein Abfindungsbetrieb, der nach wie vor das Lohnbrennen anbietet. „Unsere Kunden bringen ihr eigenes Obst, und wir machen daraus Spirituosen“, berichtet Penth. Der Brennvorgang dauere je nach Produkt zwischen 1,5 und vier Stunden. Abgefüllt werden die aus heimischem Obst hergestellten Schnäpse in speziellen Flaschen. Dies können auf Wunsch auch mundgeblasene Exemplare sein, zudem bietet Penth eine Beschriftung mit personalisierten Etiketten an. Dass die heute verkauften Spirituosen nicht nur eine gute Qualität haben müssen, sondern auch das Behältnis ansprechend sein muss,



Whisky in XXL-Behältnissen: Franz Penth geht auf die individuellen Wünsche seiner Kunden ein und liefert Spirituosen auch in personalisiert beschrifteten Fässern und Großflaschen.

FOTO: DIETER LORIG



Für die Herstellung und Verfeinerung von Gin benutzt die Brennerei unter anderem Zitrusfrüchte und Ingwer.

FOTO: DIETER LORIG

fällt in dem überaus kreativ gestalteten Ladenlokal der Brennerei mit vielen unterschiedlichen Flaschenformen auf. Darin sind etwa 30 verschiedene Brände und 20 Liköre abgefüllt. Der Bergmann Albert Penth hatte die Brennerei 1961 an seinem Wohnsitz im Nebenjob in Betrieb genommen. Nach dessen Tod, übernahm Sohn Franz die

Brennerei im Jahr 1981 und führt den Betrieb bis heute hauptberuflich mit einer Halbtagskraft weiter. „Ich habe schon als Kind Spaß daran gehabt, mit meinem Vater Schnaps zu brennen“, gesteht Franz Penth. Das Arbeiten in seiner Brennerei sei für ihn eine Art Selbstverwirklichung, und er habe Freude daran, die Produktqualität weiter zu stei-

gern sowie neue Schnapsideen zu verwirklichen. Derzeit experimentiert Penth damit, einen Bierschnaps herzustellen. Das Getränk soll in saarländischen Erlebnisbrennereien angeboten werden.

Produktion dieser Seite:
Hans-Christian Roestel
Alexander Manderscheid