

Königliche Kulinarik im Restaurant des Jahres

Ein spannender Abend im Zwei-Sterne-Genusstempel Louis im La Maison Hotel Saarlouis von Günter Wagner und seinem Team.

VON THOMAS REINHARDT

SAARLOUIS Mit diesem Haus sind spannende Geschichten verbunden. Sie reichen von Pizza bis zu Fine Dining, vom Sonnenkönig bis zu einem Saarland-Botschafter. Mit dem Slogan „Großes entsteht immer im Kleinen“ wurde 2014 eine Image-Marke für das Saarland geschaffen. Ob Kommune, Verein, Unternehmen oder Privatperson, jeder einzelne könne ein „Saarland-Botschafter“ sein, hieß es. Ein bekannter „Saarland-Botschafter“ ist sicherlich der Unternehmer Günter Wagner.

Die von seinem Vater Ernst 1969 gegründete Wagner Tiefkühlprodukte GmbH führte er erfolgreich weiter, beschäftigte über 1000 Mitarbeiter. Nach seinem Rückzug aus dem Unternehmen erfüllte sich Günter Wagner einen Traum: Ein eigenes Hotel. 2015 ging La Maison in Saarlouis an den Start – und nahm eine märchenhafte Entwicklung. Von Anfang an regnete es Preise und Auszeichnungen – für das Hotel, für die beiden Restaurants und für den Unternehmer selbst. Jetzt kam ein weiterer hinzu: Das Feinschmecker-Refugium Louis ist „Restaurant des Jahres“ im Feinschmecker-Magazin (wir berichteten).

Das Gebäude-Ensemble, das Wagner am Prälat-Subtil-Ring geschaffen hat, ist eine höchst gelungene Verknüpfung von Alt und Neu – ein Schmuckstück für Saarlouis und das Saarland. Der herrschaftliche Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert, in dem früher das Oberverwaltungsgericht untergebracht war, wurde kernsaniert und mit einem modernen Neubau ergänzt. Es entstand ein 4-Sterne-Superior-Hotel mit viel Stil und Ausstrahlung. Cortenstahl und

Pflastersteine setzen regionale Akzente im Außenbereich, spannende Architektur, kreativ gestaltete und mutig eingerichtete Räume, in denen es viel zu entdecken gibt, verbinden französisches Flair mit modernem, städtischen Lebens- und Modestil.

Das gilt ganz besonders für einen der „schönsten Restauranträume deutschlandweit“, so der Feinschmecker: Das Louis Restaurant, benannt nach Louis XIV., König von Frankreich (genannt der Sonnenkönig), dem Gründer und Namensgeber der Stadt Saarlouis (Sarrelouis). Bevor man den prächtigen früheren Gerichtssaal mit der hohen Decke und den gedämpften, warmen Farben betritt, kommt man an der rundum verglasten Küche vorbei, einem tollen Blickfang. Im Louis-Restaurant geht dann für Gourmets die Sonne auf. Dafür sorgen Restaurantleiter Robert Jankowski und Küchenchef Sebastian Sandor mit ihren Teams. Man fühlt sich hier sofort wohl, wird von der Begrüßung bis zur Verabschiedung herzlich und ungezwungen umsorgt.

Zwei große markante Schwarz-Weiß-Fotografien des deutschen Fotokünstlers Anatol Kotte fallen im Louis-Restaurant sofort ins Auge. Sie zeigen die im Iran geborene deutsche Schauspielerinnen Neda Rahmanian beziehungsweise den amerikanischen Schauspieler und Musiker Jeff Goldblum. Auf der anderen Seite des Raumes gibt eine große Fensterfront den Blick frei auf den Park mit der Terrasse. Auch ansonsten gibt es viel zu sehen: Ein imposantes Lampenwerk, mächtige Spiegel, schöne Lampen und Kerzen, ausgesuchte Deko-Stücke. Man sitzt bequem auf samtgrünen Sofas oder Stühlen, Tischdecken und Servietten sind farblich dezent gehalten.

Zwei Speisefolgen stehen zur Auswahl, das „Louis-Menü“ mit Fisch und Fleisch sowie das Menü „Gemüse deluxe“, beide mit zwölf (oder auf Wunsch zehn) Gängen für 235 beziehungsweise 205 Euro. Küchenchef Sebastian Sandor hat in nationalen und internationalen Sterne-Restaurants vielfältige Erfahrungen gesammelt.



Klassiker aus Japan: Chawanmushi mit Kaviar, Kujo Negi und Schinken.



Müritz-Lamm mit Neri Karashi (Senf), Sprottenmousseline und Austernschaum mit Vin Jaune.

Nachhaltig beeinflusst haben ihn seine Aufenthalte in Japan, einmal im „Narisawa“ in Tokio (zwei Michelin-Sterne) und dann im „Kichisen“ in Kyoto (drei Sterne). Vor seinem Engagement in Saarlouis arbeitete Sandor fünf Jahre in Belgien. Im Louis ist es ihm in kurzer Zeit gelungen, die Herzen der Gourmets und der Verantwortlichen der Restaurantführer zu erobern. Die von seinem Vorgänger in Saarlouis, Martin Stopp, erkochten zwei Michelin-Sterne konnte er auf Anhieb behaupten. Der Köchtil des in Pforzheim aufgewachsenen Sohns ungarischer Eltern harmoniert bestens mit der Geschichte und dem Flair des Hauses.

Tradition trifft auf Moderne: Auf der Basis der klassisch französischen Feinschmeckerküche kreiert er mit erstklassigen Rohstoffen zeitgemäße, saisonale Gerichte voller Überraschungen und Finesse. Wie im



Die Meister der Gaumenfreuden: Küchenchef Sebastian Sandor und Restaurantleiter Robert Jankowski. FOTOS: THOMAS REINHARDT

ganzen Haus gilt auch hier: Die Liebe zum Detail ist stets spürbar. Sebastian Sandor traut sich was, kombiniert mit sicherem Gespür, sorgt für immer neue Geschmackserlebnisse. Zum Beispiel mit seinem Chawanmushi, einem Klassiker aus Japan. Das ist eine Art Eierstich mit kleinen Schinkenstreifen vom Benheimer Bunten Schwein aus dem Emsland, Imperial Kaviar aus Belgien und dem Öl von gerösteten japanischen Zwiebeln (Kujo Negi). Köstlich auch die KYS Auster (eine bretonische Auster, die zwischen Vannes und Lorient gezüchtet wird), serviert mit knackigen Wasserkrastanien, Kopf- und Romanasalat, Ingwer-Crème, Kaviar und einem Matcha-Austern-Schaum mit herben Noten und einem erfrischenden Sudachi-Salat-Granité (Sudachi ist eine japanische Zitrusfrucht). Ähnlich abenteuerlich klingt – und großartig schmeckt – der auf Holzkohle gegrillte

Lammrücken von der Müritz (Mecklenburg-Vorpommern) mit Sprottenmousseline, Austernschaum mit Vin Jaune (Jura), mit Kiwi geschmortem Grünkohl, Lammjus mit Neri Karashi-Senf (kräftig-würziger Senf aus Japan) sowie Seesalat und Wakame (Algen).

Eine Augen- und Gaumenfreude sind auch die Fischgerichte. Stör mit einem Sud aus Kimchi (fermentiertem Gemüse), Kumquat flambiert und als Chutney, Chicorée in Orangensaft gegart und Sellerie-Schaum. Oder Zanderfilet mit Jalapeno-Chutney mit Ingwer, Speck vom Weideschwein, Lauchmantel und Lauchöl und Bücklings-Garum-Dashi (würziger Fischsud). Als Service der besonderen Art gibt es am Tisch zu jedem Gericht einen kleinen Spickzettel, auf dem die Speisen näher beschrieben und erklärt werden. So können die Gäste zu Hause nochmal nachschauen, was sie so alles gegessen haben,

vom Daikon-Radieschen-Kimchi bis zur Yuzu Pavlova.

Zu den Menüs werden zwei Getränkebegleitungen angeboten, einmal sorgsam ausgesuchte, hochwertige Weine und zum anderen sehr gut abgestimmte alkoholfreie Getränke, beides zu empfehlen. Restaurantleiter und Sommelier Robert Jankowski und sein Team verwöhnen die Gäste ungezwungen, charmant und überaus kenntnisreich.

Hier hätte sich sicherlich auch der verwöhnte Sonnenkönig sehr wohl gefühlt. Und Günter Wagner kündigt bereits den nächsten Schritt an: Einen rund 2000 Quadratmeter großen Spa-Bereich für „frankophiles Wohlfühl“.

La Maison Hotel mit Restaurant Louis und Pastis Bistro, Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. (0 68 31) Saarlouis, www.lamaison-hotel.de

Bauobjekte werden KI-gestützt bewertet

ÜBERHERRN/SAARWELLINGEN (red) Der Vertriebssupport-Spezialist Hochpunkt und das Saarwellingener Datenaufbereitungs-Unternehmen Brain4Data vertiefen ihre Partnerschaft im Bereich der KI-gestützten Bauobjektbewertung. Wie Brain4Data mitteilt, bietet Hochpunkt künftig exklusiv Fred, den digitalen Assistenten der Saarwellingener,

an. Damit sei das Unternehmen aus Überherrn das erste, das die Möglichkeiten der künstlichen Intelligenz für die Qualifizierung von Bauobjekten ausschöpfte, hieß es von Brain4Data weiter. Ein entsprechender Vertrag sei diese Woche unterzeichnet worden.

Fred trägt Bauobjekte aus verschiedenen Datenquellen zusam-

men und bewertet sie anhand individueller Kriterien, die die Kunden im Vorfeld gemeinsam mit Hochpunkt definieren. Auf der Grundlage künstlicher Intelligenz ist laut Brain4Data eine sehr detaillierte Bewertung und genaue Priorisierung der Bauobjekte möglich. Fred könne nämlich genau auswerten, in welchen Bauvorhaben für Kunden

aus der Bauzulieferindustrie das meiste Potenzial stecke. Im Vertrieb stehen immer nur begrenzte Ressourcen zur Verfügung. Fred stelle sicher, dass diese für die wirklich relevanten Auftragschancen eingesetzt werden. Das spare Zeit und Kosten, führe zu mehr Motivation der Vertriebsmitarbeiter und mehr Aufträgen im Objektgeschäft.

Erhöhte Staugefahr wegen Großbaustelle auf der A 8

MERCHWEILER (hgn) Ab Montag, 3. März, wird die A 8 zwischen Merchweiler und dem Autobahndreieck Friedrichsthal saniert. Bereits ab diesem Freitag gibt es erste Einschränkungen. Die Fahrbahn erhält eine neue Asphaltdecke, Standstreifen und Leitplanken werden erneuert,

zudem sind Brückenarbeiten geplant. Während der Bauzeit steht Richtung Zweibrücken/Pirmasens nur eine Fahrspur zur Verfügung. Die Anschlussstelle Merchweiler bleibt von Freitag bis April gesperrt, eine Umleitung ist eingerichtet. Die Arbeiten sollen bis Ende 2025 dauern.

Was Strukturveränderungen bei ZF bedeuten könnten

ZF prüft Optionen, wie die E-Division wieder profitabler werden kann. Dabei stehen die Begriffe Abspaltung und Ausgliederung im Raum.

VON LEA KASSECKERT

SAARBRÜCKEN Kürzlich bekannt gewordene Pläne des Automobilzulieferers ZF haben für Aufsehen gesorgt. Wie das Handelsblatt berichtet, prüft das Unternehmen die Abspaltung des gesamten Antriebsgeschäfts und eine komplette Ausgliederung der Sparte „Elektrifizierte Antriebstechnologien“, auch E-Division genannt. Was genau bedeuten diese beiden Möglichkeiten? Professor Michael Olbrich, Direktor des Instituts für Wirtschaftsprüfung an der Universität des Saarlandes, erklärt Gemeinsamkeiten und Unterschiede dieser betriebswirtschaftlichen Instrumente, also Abspaltung und Ausgliederung.

„Beide Maßnahmen zielen darauf ab, bestehende Strukturen in einem Unternehmen zu verändern. Den rechtlichen Rahmen dafür bildet das Umwandlungsgesetz“, so Olbrich. Dieses Gesetz soll es Unternehmen grundsätzlich ermöglichen, sich umzustrukturieren, um flexibel auf

Marktentwicklungen oder Veränderungen im Unternehmen selbst reagieren zu können. Gemeinsam haben Abspaltung und Ausgliederung



Professor Michael Olbrich ist Direktor des Instituts für Wirtschaftsprüfung an der Saar-Uni.

FOTO: OLBRICH

laut Olbrich, dass in beiden Fällen ein Teil der Unternehmenssubstanz, also das Vermögen, auf ein anderes Unternehmen übertragen wird – und zwar entweder auf ein bestehendes oder ein neu gegründetes.

Der wesentliche Unterschied liege darin, wer die Anteile an dem Unternehmen erhält, auf das das Vermögen übertragen wird. Bei einer Abspaltung gehen die Anteile an der abgespaltenen Gesellschaft an die Eigentümer der übertragenden Gesellschaft. Dadurch wird das neue Unternehmen selbständig, ohne eine Tochtergesellschaft des alten

Unternehmens zu sein. „Eine Abspaltung ermöglicht grundsätzlich eine stärkere Trennung zwischen dem übertragenden und dem neuen Unternehmen“, erläutert Olbrich.

„Bei einer Ausgliederung verbleiben die Anteile an dem neuen Unternehmen zunächst beim übertragenden Unternehmen. Es entsteht also eine Tochtergesellschaft, und

die übertragende Gesellschaft wird zur Muttergesellschaft.“

Eine Abspaltung kann sinnvoll sein, wenn ein Unternehmen Geschäftsbereiche strategisch neu ausrichtet oder auf einen möglichen Börsengang oder sogar einen Verkauf vorbereiten möchte. „Das bedeutet aber auch, dass der abgespaltene Geschäftsbereich stärker

für sich eigenverantwortlich ist“, betont der Experte. Allerdings spreche eher eine Ausgliederung für einen möglichen Verkauf als eine Abspaltung, so Olbrich. Doch er gibt zu bedenken: „Wenn eine Ausgliederung erfolgt, heißt das nicht automatisch, dass es zu einem Verkauf des ausgegliederten Bereichs kommt. Ein solcher Schritt kann durchaus auch sinnvoll sein, wenn Partner einsteigen wollen.“

Über die Auswirkungen der einst geheimen ZF-Pläne über eine potenzielle Abspaltung und die Ausgliederung der E-Division ist bislang wenig bekannt. „Den Status dieser Überlegungen kommentieren wir nicht öffentlich“, teilte eine Sprecherin auf Anfrage mit. Ob es zu einem Verkauf der E-Division kommt – und was das für das Saarbrücker Werk samt Belegschaft bedeuten würde – ist derzeit unklar. ZF spricht in einer offiziellen Stellungnahme bislang nur davon, „strategische Kooperationen und Partnerschaften“ zu prüfen, die sich auf einzelne Komponenten oder die gesamte Sparte beziehen könnten.



Der Automobilzulieferer ZF prüft die Abspaltung des gesamten Antriebsgeschäfts – und damit des Werkes in Saarbrücken. Zudem könnte es zu einer Ausgliederung der Sparte „Elektrifizierte Antriebstechnologien“ kommen. FOTO: ZF

Kinder-Kostümfest der „M'r sin nit so“ an diesem Sonntag

SAARBRÜCKEN (mv) Das Kinder-Kostümfest der Karnevalsgesellschaft „M'r sin nit so“ hat diesen Sonntag, 2. März, von 14 Uhr bis 18 Uhr, seine Premiere in der Saarbrücker Congresshalle.

Der Veranstaltungsort sei in diesem Jahr von der Saarland- in die Congresshalle verlegt worden. Das Programm setze indes weiterhin auf eine „närrische und ausgewogene Mischung aus Bewährtem und Neuem“, heißt es vom Veranstalter.

Neben den Garden- und Tanzmariechen der Karnevalsgesellschaft „M'r sin nit so“, die Show- und Garde-Tänze in der Congresshalle aufzuführen werden, sind auch die kleinen und jüngeren Tänzer der „M'r sin nit so“ – genannt die Minis – auf der Bühne. Zudem wird das Duo „Tom und Jerry“ auftreten, das laut Veranstalter unter anderem eine Hallenpolonaise mit den Besuchern inszenieren wird. Neben Spielen dürfen sich die Kinder auch auf ein Glücksrad und eine Tombola freuen. Auch der Magier Kalibo wird dabei sein. Karten und weitere Informationen gibt es im Internet unter www.ticket-regional.de.