SAVOIR-VIVRE

# SAVOIR VIVRE

Die schönsten Gourmet-Hotels die Sie lieben werden

8,00 €
April/Mai
2023

IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN

www.savoirvivre.de

Neu: www.vivre.shop – Weine und Delikatessen, die wir empfehlen

## Kochkunst aus dem Schwarzwald

Lust auf einen kulinarischen Besuch in Dornenreichenbach

Manuel Ulrich

## Die „andere Seite" des Gardasees

Abseits der Mainstreampfade gibt es eine reichhaltige kulinarische Szene

Rosé ist der Frühlings- und Sommertrend

## Wein mit Sommersprossen

Ein wahrlich gastliches Haus. Das designaffine Hotel „La Maison" in Saarlouis. Geschmackvoll das Interieur, erlesen die Austattung, exzellent die Kulinarik.

La Maison Hotel****S, Saarlouis

# Saarlouis superb!

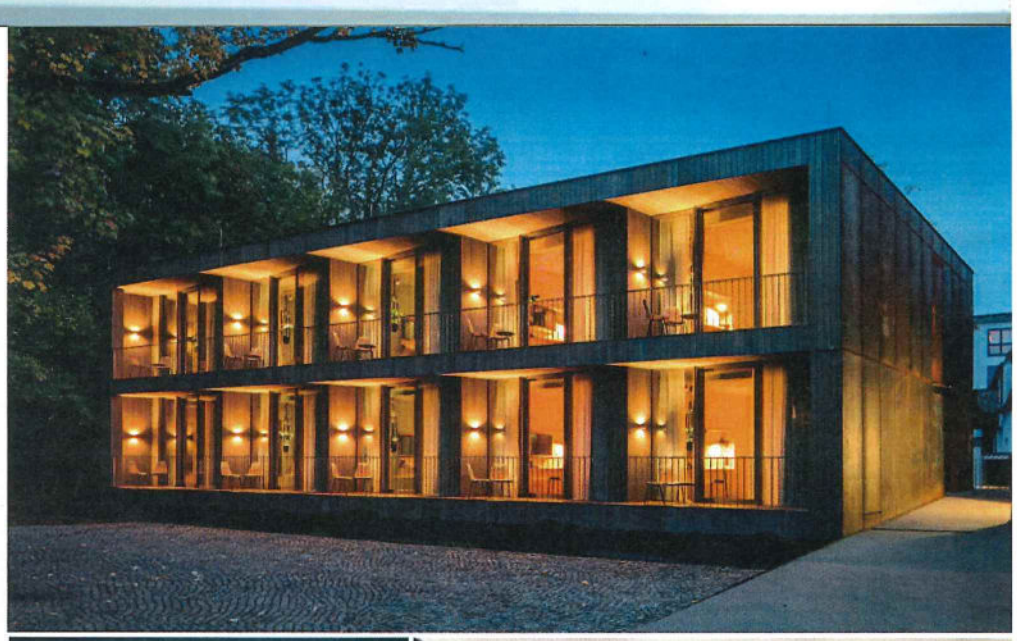
Im vielfach prämierten Design-Hotel „La Maison" von Günter Wagner in Saarlouis verantwortet seit Mitte Januar der weitgereiste deutsche Spitzenkoch Sebastian Sandor die kulinarischen Geschicke. Dessen pointierte Aromenküche im Gourmetrestaurant „LOUIS" setzt internationale Akzente und begeistert aus dem Stand auch mit einer exzellent dargebotenen Gemüseküche. Unsere Notizen zum Wiederbesuch.

Die ersten 100 Tage liegen hinter ihm und er hat sie mit Bravour gemeistert. Sebastian Sandor bekleidet seit Mitte Januar den Küchenchefposten im vielfach ausgezeichneten Hotel La Maison in Saarlouis. Der aus der Goldstadt Pforzheim stammende Spitzenkoch hat Anfang des Jahres Martin Stopp beerbt, der für das designaffine First-Class-Domizil am Prälat-Subtil-Ring hohe und höchste kulinarische Auszeichnungen erkocht hat. Seit dem Jahr 2022 zieren beispielsweise zwei Michelin-Sterne und drei SAVOIR VIVRE-Sonnen Plus das noble Haus im Herzen der frankophilen saarländischen Stadt, die ihrem Namen Sonnenkönig Ludwig XIV. zu verdanken hat, der einst die ehemalige Festungsstadt erbauen ließ. Im Gespräch mit unserem Magazin vergisst der sympathische Investor nicht, Sandors Vorgänger für die über Jahre hinweg erbrachten Spitzenleistungen ausdrücklich zu danken. „Martin Stopp hat unser Haus ganz maßgeblich kulinarisch geprägt und in die Liste der besten deutschen Genussadressen eingereiht. Nun gehen wir mit Sebastian Sandor in die Zukunft und erhoffen uns von der Zusammenarbeit mit ihm wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung unserer mehrfach prämierten Küchenleistung", erzählt uns Günter Wagner.

## Erstklassige Stationen in Deutschland, Österreich, Japan und Belgien

In den hoteleigenen Medien wird Sebastian Sandor völlig zurecht als „Der Genuss-Profi" vorgestellt. Denn seine bisherigen Stationen und Meriten untermauern dies höchst eindrucks-

voll. Gelernt hat Sandor bei Sternekoch Harald Rüssel in dessen romantischem „Rüssels Landhaus" in Naurath und im aktuell zweifach besternten „Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe" in Zweiflingen. Es folgten weitere hochdekorierte Stationen bei Robert Stolz (1*) im schleswig-holsteinischen Plön, bei Simon Taxacher in dessen Hotel-Restaurant "Rosengarten" (19 GM) in Kirchberg/Tirol sowie inspirierende und den Küchenstil nachhaltig prägende Stages in Japan, wo Sandor für insgesamt acht Monate im Restaurant „Narisawa" (2*) in Tokio und im „Restaurant Kichisen" (3*) in Kyoto kochte. Noch einmal führte ihn anschließend der Weg (als Souschef) zurück ins „Le Cerf" nach Friedrichsruhe und zuletzt als Mitküchenchef in den zweiten Ausbildungsbetrieb nach Naurath zu Harald und Maximilian Rüssel. Von 2016 bis 2021 sammelte Sandor wertvolle Erfahrungen in Belgien. In dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Restaurant Pastorale" von Spitzenkoch Bart de Pooter in der Nähe von Antwerpen war Sandor zunächst Sous- und wenig später Executive Chef. Unter seiner kreativen Handschrift wurde das Restaurant zum „besten vegetarischen Restaurant Belgiens" gekürt. Auch die Selbständigkeit mit dem eigenen Restaurant „Heritage" in Gent, das seit 2021 von der deutschen Köchin Nadine Zimmermann kulinarisch verantwortet wird, war von Erfolg gekrönt. Sandor spricht zudem fließend sechs Sprachen, darunter Japanisch, Ungarisch und Flämisch, er liebt Kräuter, die er leidenschaftliche gerne selbst sammelt und in seiner Küche verarbeitet. In Saarlouis offeriert der 34-Jährige im eleganten Gourmetrestaurant „Louis" zwei Menüs, das siebengängige „LOUIS`Menu" und das ebenfalls siebengängige „LOUIS` Gemüse Deluxe", die vegetarische Alternative. Zwei Speisenfolgen, die den internationalen Vergleich mit Spitzenhäusern nicht zu scheuen brauchen.



**Hoteleigner Günter Wagner ist der Macher und Mentor hinter dem Projekt „La Maison". Stilvoll-elegant ist die Bibliothek, von moderner Gradlinigkeit der Anbau des Gästehauses.**

## Neuer Souschef ebenfalls mit reichlich Sterne-Erfahrung

Sandors Küchenstil ist topmodern, er verwendet ausschließlich ausgezeichnete Rohstoffe, die der Meisterkoch subtil und nuancenreich verarbeitet. Seine beeindruckend kreative Gemüseküche (mit nicht selten fernöstlichen Komponenten) begeistert mit fassettenreicher Haptik und fulminanten Geschmacksbildern. Seltene Gemüsesorten stehen gleichberechtigt im Produktrepertoire neben exzellenten Fleisch- und Fischspezialitäten. Sandor ist experimentierfreudig, was Texturen und Temperaturen anbelangt, seine Gerichte bestechen in ihrem optischen Purismus aus zumeist monochromer Farbgebung. Geschmacklich sind sie von betörender Ausdruckskraft und immer perfekt ausbalanciert. An seiner Seite wirkt mit Souschef Guillaume Depoortere ein ebenfalls exzellent ausgebildeter Kreativ-Koch. Der 25-jährige Belgier arbeitete zuvor im zweifach besternten Restaurant „Aimsir" im irischen Städtchen Celbridge nahe Dublin, außerdem war er bei „Mraz und Sohn" (2*) in Wien, in Jonnie Boers Drei-Sternerestaurant „De Librije" in Zwolle und im ebenfalls aktuell mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Restaurant Boury" im belgischen Roeselare tätig. Depoortere gilt als ausgewiesener Experte der Gemüsefermentation. Mithin bringen sowohl der neue Küchen- als auch der neue Souschef exzellente Voraussetzungen für vergleichbar großartige Erfolge im „Louis" mit ins Saarland. Maximal 22 Genießer kommen von Mittwoch bis Samstag an den Abenden im ehemaligen Richtersaal des Oberverwaltungsgerichtes in die Gunst dieser innovativen Jahreszeitenküche. In Restaurantleiter & Sommelier Robert Jankowski wissen die Connaisseure einen absoluten Spitzen-Maître an ihrer Seite, wenn es um die passende

Das feine Gourmetrestaurant „Louis", eine beglückende Klausur feinster Genüsse.

Zwei, die im Herzen von Saarlouis aus dem Stand großartig aufkochen: Küchenchef Sebastian Sandor (li.) und sein belgischer Souschef Guillaume Depoortere.

Weinbegleitung geht. Jankowski listet allerbeste Adressen in seiner Vita, darunter die legendäre „Schwarzwaldstube" in der „Traube-Tonbach" in Baiersbronn und den erfolgreichen Abschluss als Staatlich geprüfter Sommelier an der Hotelfachschule in Heidelberg. Sein ebenso klug wie erlesen komponiertes Buch der Weine ist mit inzwischen über 400 Kreszenzen bestens gefüllt. Die dem jeweiligen Menü zugedachte Weinbegleitung gefällt in ihrer eindrucksvoll präsentierten Exzellenz.

## Hinreißendes Gesamtgenusswerk „La Maison"

Der Genuss als Lebensgefühl, im „La Maison" ist er allerorten spür- und erlebbar, denn das Außergewöhnliche ist auf allen Ebenen des gastlichen Tuns und in seiner ganzen Angebotsvielfalt inszeniert. Das wunderschön gestaltete und konzipierte Boutiquehotel der inzwischen 50 Wohneinheiten stellt sich dem Gast als eine einzige Augenweide dar. Was Hoteleigner Günter Wagner aus dem ehemaligen Areal des Oberverwaltungsgerichtes im Verbund mit arrivierten Architekten, Designern und Interiorspezialisten kreiert hat, vermag als ein die Seele streichelndes Gesamtgenusserlebnis aus Wohlfühlen, Kunstsinnigkeit und erhabener Eleganz auch den weit gereisten internationalen Gast zu begeistern. Das Ensemble aus historischer Villa, modernem Anbau und Gästehaus ist eine prachtvolle grüne Oase inmitten der sechstgrößten Stadt im Saarland. Der waldähnliche Park, der das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel umsäumt, ist der gesuchte Ruhepol zum Flanieren. Die Einkehr im wunderbar legeren „PASTIS Bistro" (mit angegliedertem Feinkostgeschäft) oder in der stilvollen Hotel-Bar mit angeschlossener Bibliothek empfinden wir bei jedem unserer Besuche als beglückendes emotionales Erlebnis aus Geborgenheit und Noblesse. Die stilvoll gestalteten Logisangebote (mit beeindruckenden Themen- und Design-Suiten) reihen sich nahtlos in das stimmige und stimmungsvolle Gesamtbild aus Tradition und Moderne ein. Für das Frühjahr 2024 ist als Neuzugang der exklusive „LA MAISON Spa" mit Saunen, Dachgarten, Ruhebereichen, Lounge, Außenterrasse und 15x4 Meter großen Außenpool angekündigt. Auch hier trübt rein gar nichts den genussvollen Aufenthalt mit der so hinreißend gelingenden Liaison aus Laissez-faire und Savoir-vivre. Wir nahmen dieserhalb abermals erwartungsvoll Platz im „Louis" mit seiner imposanten Raumhöhe und goutierten Sebastian Sandors und Guillaume Depoorteres famose moderne Küche aus französischer Prägung, nordischem Purismus und japanischer Geschmacksfülle. Annähernd 20 Kostproben, die Gang für Gang ganz großes Gaumenkino boten, allesamt filigrane Pretiosen, aus ganz viel Umami und kunstvoller handwerklicher Meisterschaft kreiert. Maître Robert Jankowski begleitete dazu gewohnt eloquent und in bester Servicemanier mit passgenau ausgewählten Weinen. Wir sind begeistert und manifestieren ob der Exzellenz des Gebotenen unsere Höchstbenotung mit einem ausdrücklichen Ausrufezeichen. Sebastian Sandor wird die deutsche Spitzenkulinarik mit seiner kosmopolitischen Autorenküche nachhaltig bereichern.

Ingo Schmidt

# Kostproben von Sebastian Sandor und Guillaume Depoortere

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

**Herbe Begrüßung** | **Wagyu-Tatar** | (in Zedernholz mariniert) | Rote Bete-Cracker | Meerrettich-Schaum | Gedörrte Rote Bete | **Saibling vom Forellengut Rosengarten** mit Kopfsalat-Chutney und -Gel | Jalapeno-Ingwer | Saiblingskaviar | **Flammküchlein mit Oud Groendal-Bergkäse** | Chicorée | Perigord-Trüffel | **Marinierter Quinoa mit Wasabi** | Nori-Alge | Mangold | Rettich und Kombu-Dashi | **Chawanmushi** (japanischer Eierstich) | Schinken vom Bentheimer Bunten | Royal Belgian Caviar | **Pochierte irische Auster** | violettes Kartoffelrisotto mit Stockfisch | Yuzu-Beurre Blanc | Stockfisch-Sud | **Dreimal Blumenkohl** | Gerösteter & eingelegter Blumenkohl | Blumenkohlcrème | Gartengurke | Thai-Curry-Kokosschaum | geröstete Erdnüsse | Kalamansi-Vinaigrette | **In Kombu gereifte Wilde Dorade** | Aguachile (mexikanische Ceviche) | Fenchel & Grüne Chili | Hasa Harina-Öl | Geräucherter Mandel-Ricotta | Fenchelschnee | **Sandkarotte en papillote (geöltes Pergament)** | Karotte im Lehm-Sand gereift | Sanddorn | Birne | Tannengrün | eingelegter violette Karotte | Senfsaat | Ziegenfrischkäse-Sauce mit Tannenöl | **Glasierte Jakobsmuschel (auf japanischer Fruchtholzkohle am Tisch gegrillt) & Seeigelzunge** | Kürbis | Süßkartoffel | Togarashi (japanisches Sieben-Gewürze-Pulver) & Umami Beurre Blanc | Süßkartoffel in Mandarinen-Ponzu | Butternut-Kürbis mit Togarashi gepickelt | Miesmuscheln | **Trüffel-Ei vom Hof Lorson aus Wadgassen** | Eigelb in Kaffeeöl konfiert | Périgord Trüffel | Kaffeeschaum | Schwarzwurzel & Haselnuss & Uda Bergpfeffer | Portobello-Pilz in Haselnuss-Öl mariniert | Oxidierte Champignons | Perigord-Trüffel | geräucherter Ricottav | **Laufente in zwei Gängen** | Gegrillter Seeaal | Entenleber | Rotkohl & Wan Tan | Rosenkohl | Kastanie | Quitte & Portwein | **1.Gang** | **Entenbouillon und -Keule** | Entenboullion mit Pflaumenwein | Entenleber | Gegrillter Aal | Rotkohl-Kimchi | Keulen-Wan Tan | Violeter Basilikum & Rote Zwiebel | Winter-Sansho | **2.Gang** | **Entenbrust an der Karkasse gegrillt** | Entenbrust mit Quitte lackiert | Rosenkohl gebraten und -Crème | Fermentierte Quitte | Eingelegte Vogelbeeren | gehobelte Kastanie | Feldsalat-Chip und Lauchasche | Portwein-Jus | **3 x Müritzlamm** | Lammrücken medium gebraten | Lammnacken geschmort | Lamm-Bries in Polenta gebacken | Miso-Spitzkohl und Sauerkraut | Weiße Bohnen | Kräuterpesto & Kümmel | Knoblauch-Emulsion | Sauerrahm | Kräuterstaub | **Gold and Delicious (Pré-Dessert)** | Marinierter Golden Delicious | Apfel-Honig-Kombucha | Marinierter Chicorée | Viez | Honig & Rosine | Zitrone & Verbene | Lemon Curd | Apfel-Honig-Schnee | **Yuzu Pavlova** | Yuzu-Sorbet & Gel | Birne mit Vanille eingelegt | Birnen-Eiscrème | Pastinake als Crème und Perle („Explosion") | Vanillemeringue | Buttermilch-Mousse und-Ganache | **Süßer Abschied** | **Radicchio** | Marinierter Radicchio und Radicchio-Wacholder-Sorbet | Quittenkompott | Mandel-Espuma | **Carrot-Cake** | Cake-Po von der Sandkarotte | Walnuss-Gelée | Kumquat | Bacon-Marmelade | **Louis`Cigar** | Miso-Kürbiskern-Eiscrème und Okinawa-Zucker auf einer Ganache von Kaffee und dunkler Schokolade in Zigarrenrauch

Grand Chef/ Gourmet

**Louis Restaurant**

La Maison Hotel GmbH & Co KG

Von Schütz-Straße 3
66740 Saarlouis
Tel.: +49 (0) 6831 89 440 440
info@lamaison-hotel.de
www.lamaison-hotel.de

Geschäftsführender Gesellschafter: Günter Wagner
Küchenchef: Sebastian Sandor
Souschef: Guillaume Depoortere
Restaurantleiter & Sommelier: Robert Jankowski

**Service: Herausragend**
**Weine: Ausgezeichnet**
**Ambiente: Exklusives Design**