Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

BOUTIQUEHOTEL-KONZEPT

Ein Hotel mit Charakter

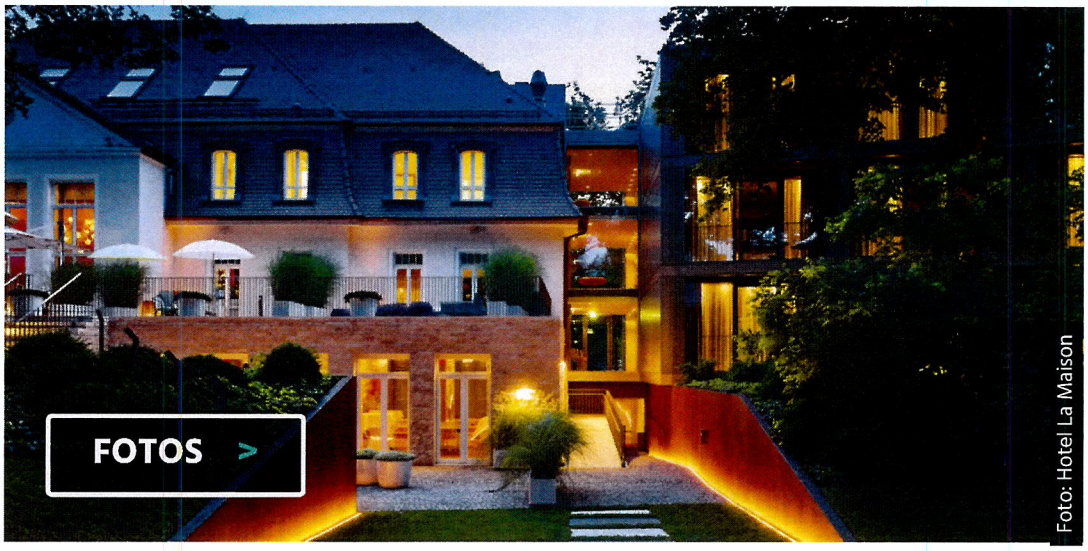

Foto: Hotel La Maison

Außergewöhnliche Architektur: Die Verbindung von altem und neuem Gebäude in einer weitläufigen Parkanlage.

Samstag, 27. Mai 2017 / von Peter Hanser

Saarlouis. Superlative ohne Ende bestimmen die Bewertungen der Gäste aus aller Herren Länder des Hotels La Maison in Saarlouis – der französischsten Stadt des Saarlands. Sehr zur Freude des Neu-Hoteliers und Eigentümers, der kreativen Unternehmer-Persönlichkeit Günter Wagner.

Seine Zufriedenheit deckt sich so mit der seiner Gäste. Bistro – immer ausgebucht – und Hotel sind gut angelaufen, was bei einem neuen, gehobenen Produkt nicht die Regel ist. „Von Vorteil war es, zuerst mit dem Bistro Pastis begonnen zu haben und

dann, im nächsten Step, das Hotel zu eröffnen." Dass sich das La Maison quasi von null auf 100 zu einem Vorzeigebetrieb in der Region entwickelt hat, führt Quereinsteiger Wagner auf die „von innerer Ruhe getragene" Gesamtplanung zurück.

Ein völlig neues Boutiquehotel an einem kleineren Standort innerhalb eines Jahres auf eine Durchschnittsauslastung von 60 Prozent zu bringen, das kann sich sehen lassen. Optisch macht das Hotel erst recht was her. Die Architektur inszeniert unweit der Relikte der Festungsmauern von Vauban ein gelungenes Rendezvous zwischen Tradition und Moderne. Regionalhistorische Zitate über das nach Louis XIV. benannte Saarlouis zieren die Wände. Zum Gebäude-Ensemble zählt die historische Villa – früher Oberverwaltungsgericht mit Hausmeisterhaus – und ein dreigeschossiger Neubau mit 38 unterschiedlich ausgestatteten, schmucken Zimmern. Für besondere Anlässe prädestiniert sind der ehemalige Gerichtssaal mit 5 Meter hoher Decke sowie der Louis-Salon für Treffen im kleinen Kreise. Im hinteren Bereich findet man erholsame Ruhe in einer großzügigen Parkanlage mit Terrasse, Rundweg und verträumtem Feen-Bassin.

Vom Pastis-Garten im Innenhof gelangt man über das Pastis-Feinkost-Lädchen mit hausgemachten regionalen Spezialitäten ins derzeit kulinarisch Allerheiligste: das Pastis-Bistro. Modern und authentisch zugleich feiert man hier die traditionsreiche französische Genusskultur: Ein dekoratives Raumwunder mit großer Bar und voll verglast über dem Park schwebendem Wintergarten – als säße man im Grünen. Angetan zeigten sich auch Mitglieder von „Cœur de Pastis", des ersten deutschen Pastis-Clubs. Das hochwertig ausgestattete Hotel hat, wie Wagner den Aperitif-Freunden bei der Führung durch sein 4-Sterne-superior-Haus erläuterte, 80 Prozent Stammkunden aus dem Business-Bereich: „Dass wir etwas Besonderes präsentieren, wurde schnell nach außen bekannt."

So ist der Hotelbesitzer, der aus der Unternehmerfamilie stammt, die mit der Wagner-Tiefkühlpizza einst ihr Geld verdiente, zum Entdecker von besonderem Potenzial geworden. Der das komplette Ensemble erwarb, plante, baute, sanierte. Und der mit klarer Vision sein Konzept umsetzte, um in Saarlouis ein Haus voller Qualität, Identität und Charakter entstehen zu lassen: „Es macht Spaß, einen Ort zu schaffen, an dem man sich selbst gern aufhält."

Dies spürt der Gast bereits beim Betreten des Hotels, wenn die Schritte automatisch bedächtiger werden. Tester der *New York Times* waren ähnlich begeistert, als sie Wagners Haus in der ohnehin hoch angesiedelten Design-Hotels-Gruppe mit dem Top-Prädikat „8 European Hotels that feel like home: only better" versahen. Eine tolle Sache, so Wagner, „weil es uns internationale Gäste bringt, die sonst kaum den Weg nach Saarlouis gesucht hätten". Nach den Worten des Inhabers und Investors („10 Millionen plus") steht 2017 ganz im Zeichen der Kosten-Optimierung – „Da ist noch Raum nach oben."

Ambitioniert ist auch das kulinarische Konzept: Mit Volldampf geht es in den Kampf um Sterne, und an vorderster Front steht Wagners hochmotivierter Küchenchef Martin Stopp, der vormals unter anderem im Gästehaus Erfort mit drei Michelin-Sternen tätig war. „Ich habe einen Ferrari in der Küche, der kann viel mehr und möchte das bei Menüs und Events ausleben", weiß Wagner. Um das Louis-Restaurant – laut Wagner ein „anspruchsvolles Marketing-Instrument" – zum Leben zu erwecken, muss der Küchenbereich noch etwas vergrößert werden. Dann soll die Kapazität noch 2017 auf bedarfsgerechte 50 Zimmer aufgestockt werden. Wer weiß, was noch kommt? Fest steht: Was der Visionär Günter Wagner anpackt, das macht er richtig.

HOTELLERIE | LA MAISON | SAARLOUIS
GÜNTER WAGNER | BOUTIQUEHOTEL-KONZEPT

TOP 5

Meistgelesen

1 **NEUERÖFFNUNG** Til Schweigers Barefoot Hotel vor dem Start

2 **FOTOSTRECKE** So sieht es in Til Schweigers Barefoot Hotel aus

AHGZ-UMFRAGE