SAVOIR-VIVRE

SAVOIR VIVRE

Bordbuch: „The Canadian"

5,00 €
A 5,50 €
CH 10 SFr.
Jan./Feb.
2018

IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN

www.savoirvivre.de

Auf Genießertour im Sonoma Valley, Kalifornien

Glamourös vegetarisch

Heiko Antoniewicz setzt Gemüse spektakulär in Szene

Heiko Antoniewicz

Der Garten Eden Indiens

Ein ehemaliger Maharadscha-Palast am Fuße des Himalaya

Irlands Destillerien auf neuen Wegen

Liquide Innovation auf der „Grünen Insel"

Ranglistenvergleich

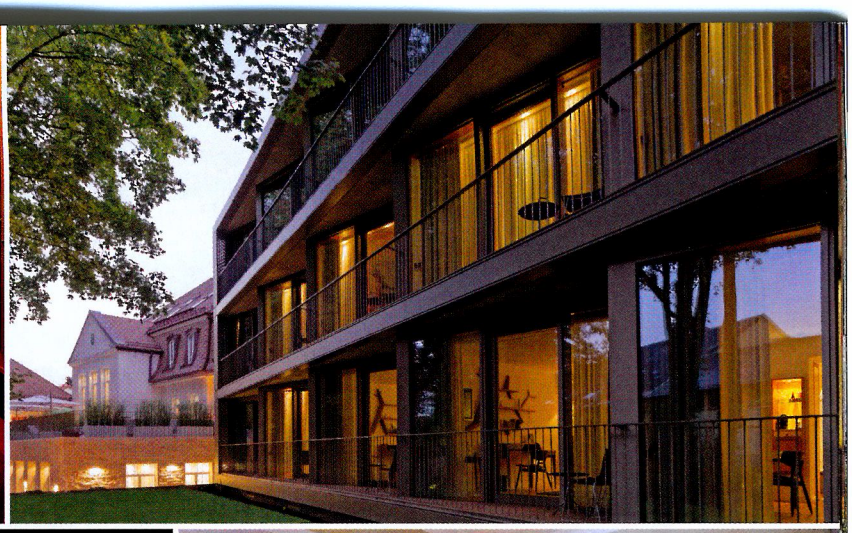
Talentschmiede Deutschland

LA MAISON hotel, Saarlouis

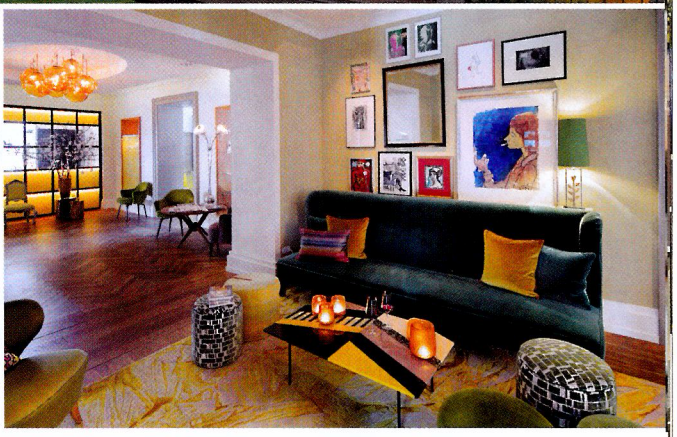
Neuer kulinarischer Fixpunkt im Saarland

Küchenchef Martin Stopp offeriert im Gourmetrestaurant LOUIS im Boutique-Hotel LA MAISON in Saarlouis eine Hochküche von erstklassiger Aromatik. Unterstützt wird er dabei von Maître-Sommelier Robert Jankowski. Ein Traumduo, dessen großartige Geschmacksreisen jeden Umweg lohnen. Unser Testreport zur Höchstbenotung.

Das kleine Saarland kocht groß auf. Eine Binse, schaut man in die einschlägigen Restaurantranglisten. Mit Klaus Erforts „GästeHaus" in Saarbrücken und Christian Baus „Victor's Fine Dining" in Perl-Nennig sind gleich zwei Drei-Sterne-Restaurants in Deutschlands kleinstem Bundesland verortet. Und dies seit Jahren in souveräner Kontinuität. „Die Wahrheit liegt auf dem Teller", heißt es bei Klaus Erfort, dem Aromen-Zauberer und Produktfanatiker, der seit 2007 mit drei Macarons dekoriert ist. Zur schönen Wahrheit gehört, dass im Saarland hinter den beiden Granden der Zunft hocherfreuliche Kochkunst auch in der vermeintlich zweiten Reihe zu Hause ist. Wir denken dabei an Alexander Kunz in Bliesen oder an Cliff Hämmerle mit seinem Restaurant „Barrique" in Blieskastel. Und wir denken dabei neuerdings an Martin Stopp mit seinem Gourmetrestaurant LOUIS im chicen Boutique- und Design-Hotel LA MAISON von Eigentümer Günter Wagner in Saarlouis, der vielleicht „französischsten" Stadt Deutschlands.



Hat sich aus dem Stand zum Hotspot für Genießer entwickelt: Das Boutique-Hotel LA MAISON in Saarlouis. Lässige, urbane Eleganz ist charakteristisch für alle Bereiche. Das gilt für die großzügigen Refugien, für die stylishe Bar, das frankophile Bistro und das elegante Gourmetrestaurant LOUIS (großes Bild links).



Seit dem 17. August 2017 hat die neue Genussadresse in der ehemaligen Garnisonsstadt, die einst Sonnenkönig Ludwig XIV. gründete, geöffnet. Das nur 18 Plätze fassende Fine-Dining-Restaurant residiert in stilvoller Grandeur in dem ehemaligen Richtersaal des Oberverwaltungsgerichtes. Investor Günter Wagner hatte das Gebäudeensemble vor Jahr und Tag erworben und in ein charmantes First-Class-Domizil von internationaler Reputation gewandelt. Zahlreiche Design- und Architekturpreise folgten bereits kurz nach der Eröffnung. Design, Kunst und Kulinarik, sie gehen eine großartig gelungene Symbiose in nahezu privater Ambiance ein. Hier ist alles dem übergeordneten Thema des Genießens untergeordnet. Das frankophile Bistro „Pastis" erfreut sich seit Anbeginn großen Zuspruchs (siehe SAVOIR-VIVRE, Heft 9/10 2017). Und im neuen Gourmetrestaurant LOUIS greifen die Protagonisten des erlesenen Geschmacks nun nach den Sternen und weiteren begehrten Auszeichnungen.

Aus der Kaderschmiede von Klaus Erfort

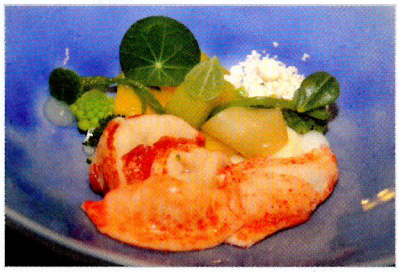
Mit Küchenchef Martin Stopp steht der 15-köpfigen Brigade ein bereits mehrfach ausgezeichneter Cuisinier vor. Einst gestählt und ausgebildet unter Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort,– zunächst in der „Orangerie" zu Völklingen und später in der Kaderschmiede „Gäste-Haus" –, erkochte sich Martin Stopp im Saarbrücker „Le Noir" an der Seite von Jens Jakob als dessen Küchenchef den ersten Stern. Der begehrte Macaron ist auch das erklärte Ziel in Saarlouis. Die Voraussetzungen dafür sind ideal. An der Seite des Küchenchefs wirkt Maître-Sommelier Robert Jankowski, zuvor mehrjährig in der legendären „Schwarzwaldstube" in Baiersbronn tätig. Der erst 26-Jährige ergänzt sich mit Martin Stopp auf geradezu idealtypische Art und Weise. Ein Traumduo, das sich gesucht und gefunden hat. Robert Jankowski stammt gebürtig aus dem Harz, verbrachte seine Kindheit in der Lutherstadt Eisleben und in Laboe bei Kiel. Seine Ausbildung zum Hotelfachmann absolvierte der Weinfex bei Meinrad Schmiederer im Luxus-Hotel „Dollenberg" in Bad Peterstal-Griesbach, ehe es anschließend nach Baiersbronn in das Hotel „Traube-Tonbach" ging. An der Seite von Stéphane Gass arbeitete Jankowski mehrere Jahre, zuletzt als stellvertretender Oberkellner. Die Liebe zum Wein führte ihn als Praktikant hernach für ein halbes Jahr zum Weingut „Schloss Neuweier" und auf die renommierte Hotelfachschule Heidelberg, die er kürzlich als staatlich geprüfter Sommelier erfolgreich beendete. Mehrere Sommelier-Nachwuchspreise weisen den smarten Maître zudem als versierten Experten seines Fachs aus. Das Buch der Weine ist mit rund 250 Positionen sehr gut gefüllt, soll weitere Akzentuierungen und Erweiterungen erfahren, und die das Menü begleitende Weinreise ist von solch ausgewiesener Güte, dass der Genießer sie unbedingt auswählen sollte. Wer sich bei Martin Stopp und Robert Jankowski sowie seiner liebenswerten Stellvertreterin Lisa Schwarz zu Tisch begibt, der darf sich auf eine die Sinne betörende Geschmacksreise freuen. Der Rahmen für genussvolle Stunden könnte dabei stilvoller kaum sein. Alles ist von edler Anmutung in ungezwungener Eleganz. Der vorzüglich veredelte Käse von Maître Affineur Bernard Antony aus dem Elsass wird beispielsweise im historischen Christofle-Käsewagen serviert und das Mobiliar sowie die Tafelkultur sind ebenfalls von ausgesuchter Exzellenz.

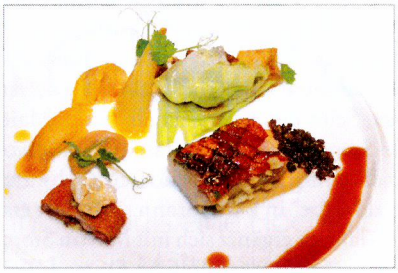
LOUIS' Menü – Köstliches in acht Aufzügen

Was Küchenchef Martin Stopp im Koordinatenfeld von Tradition und Moderne

Blick in die Kreativabteilung: Hinter der transparenten Glasfassade zaubern Martin Stopp und seine Brigade Erlesenes auf Top-Niveau.

Kostproben





„Herbe Begrüßung": Senfei ‚japanische Art' | King Louis Burger | Apfel und Räucheraal, „Herbstwald Saar": Pilze | Maronen | Holz und Schnecken, „HH – Hummer und Huhn ‚Tom Kha Gai' mit Krustentierfumet | Zitronengras | Kokosmilch und Suppengemüse, „Kalbsbries à la vosgienne" mit Kopfsalat | Champignons | Ei | Speck und Tomme des Vosges, „Schwarzer Heilbutt – geflämmt" mit Lauchjus | Topinambur und Obst der Saison, „Allerlei vom Juvenilferkel" mit Schwarzbier | Weißkohl | Chicorée und Brotcreme, „Rote Bete": Seidentofu | Himbeere & Kaffirlimette und „Edelweiss Schokolade" mit Grüner Apfel | Pistazie und Limette.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

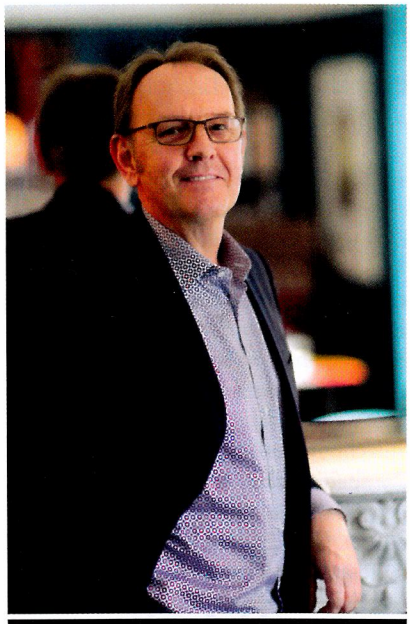
im LOUIS kreiert, ist klassisch französisch grundiert und mit innovativen Akzentuierungen stimmig und aromenpointiert abgerundet. Neben dem bis zu acht Gängen umfassenden Degustationsmenü offeriert Stopp ein formidables Amuse-Bouche-Menü, das sinnigerweise „Louis' petits XIV" überschrieben ist und in 14 filigranen Kostproben die ganze Bandbreite des großartigen Kochkönnens eindrucksvoll unter Beweis stellt. Wir ließen uns das große „Louis' menu" munden und notierten Gang für Gang Hocherfreuliches. Bereits der Auftakt begeisterte uns sowohl in Haptik als auch im Geschmack. Mit „Herbe Begrüßung" war das kulinarische Entree überschrieben und es bot eine sensationelle Trilogie aus „Senfei ‚japanischer Art'", „King Louis Burger" und „Apfel und Räucheraal". Das asiatische Wachtel-Onsen-Ei war auf einem Wasabi-Béchamel angerichtet. Eskortiert wurde es von krosser Hühnerhaut und hellem Sojagel. Die köstliche Ergänzung im Spiel der Aromen boten dazu das lauwarme Räucheraaltatar mit Apfelgel, Radieschen auf Hausbrotchip und Dekoschaum. Fulminant auch der Burger mit Iberico-Nacken, Käsetomate, Kopfsalat, Zwiebel, Misocreme und Barbecuesauce. Das Potenzial zum Sig-

nature Dish hat der folgende Gang, der zudem optisch brillant in Szene gesetzt ist: „Herbstwald Saar" mit den Komponenten Pilze, Maronen, Holz und Schnecken. Zum Tellergemälde formierten sich glasierte Schnecken, gegrillte Pilze (Pfifferling, Steinpilz, Samthaube), getrocknete Maronen, Maronen-Erde, Champignoncreme, pochiertes Wachtelei und Kiefernölnadelessenz. Eine betörende Illusion aus Wald und Erdigkeit. Chapeau! Auf dem Höchstniveau der drei Sonnen goutierten wir ebenfalls „HH – Hummer und Huhn ‚Tom Kha Gai'", Martin Stopps Interpretation des thailändischen Küchenklassikers. Die Komponente Huhn fand sich als Maishähnchenbrust-Creme, die wiederum flankiert wurde durch Krustentierfumet, Zitronengras, Kokosmilch und Suppengemüse. Ein opulenter Gang, auch in Hinsicht auf die Vielzahl der Komponenten und Geschmacksbilder, folgte mit „Kalbsbries à la vosgienne". Zum perfekt gegarten und glasierten Kalbsbries gesellten sich frischer Kopfsalat, Kopfsalatcreme, frische Champignons und Champignonerde, Eigelbcreme, Eiweißperlen, Hausbrotchip, Speckjuliennes, Kalbsjus und der Bergkäse Tomme des Vosges. Eine lukullische Allianz von grandioser Einfachheit.

Ihr folgte ein auf dem Garpunkt zubereiteter „Schwarzer Heilbutt". Der Poissionier hatte ihn geflämmt und mit Zwiebelasche und Fleur de Sel sein schwarzes Gewand gegeben. Gegart in Nussbutter und eskortiert von einer Yuzunage, Topinamburcreme und getrocknetem Obst, entpuppte sich auch diese Kreation als eine außergewöhnlich geschmacksverdichtete Pretiose. Zum Hauptgang servierte uns Maître Jankowski „Allerlei vom Juvenilferkel", das waren in der Summe der Einzelteile Rücken, Schulter, Backe und Kinn und die Komponenten Schwarzbier, Weißkohl, Chicorée, Pumpernickel, Lardo und Brotcreme. Ein erstklassiges Potpourri aus Texturen und Zubereitungsarten. Die Patisserie brillierte zum Menüfinale mit dem Pre-Dessert „Rote Bete". Ein exzellenter Gang auch fürs Auge: Zum Rote-Bete-Himbeer-Graffiti versammelten sich Seidentofu-Eis, Kaffirlimetten-Schaum, marinierte Himbeeren, getrocknete Rote Bete, Rote-Bete-Cookies und Kaffirlimettenöl. Superb und wunderbar fluffig-leicht. Sündhaft-lecker schloss das Test-Menü der drei Sonnen in der Königskategorie Gourmet/Grand Chef mit „Edelweiss Schokolade von der ‚Manufaktur Wildbach' aus Bayern mit Pistaziensablé, Pistazienganache, Pistaziensorbet, Sponge von der Pistazie sowie Crumble und Crisp von der weißen Schokolade, grünem Apfelgelee, Limettengelee, grünem Apfelzucker und Apfelblossom". Deliziös auch dies! Und wer nach so viel Genuss noch ein bisschen Platz im Magen hat, der sollte auf den köstlichen „Süßen Abschied" mit Chocolat, Petits Fours und Fruits ebenfalls nicht verzichten. Fazit: Für uns ist im Saarland ein weiterer kulinarischer Stern aufgegangen.

Ingo Schmidt

Küchenchef Martin Stopp, bei Klaus Erfort in Völklingen und in Saarbrücken ausgebildet, zählt zu den großen Hoffnungsträgern der Kulinarik im Saarland.



Eigentümer und Investor Günter Wagner ist ein Feingeist kultivierter Gastlichkeit. Seiner unternehmerischen Initiative ist die neue Genussadresse in Saarlouis zu verdanken.

Kam aus der legendären Schwarzwaldstube in Baiersbronn ins Saarland: der 26-jährige Maître-Sommelier Robert Jankowski.

Grand Chef / Gourmet

LOUIS Restaurant
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: Robert Jankowski

Service: Ausgezeichnet
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Design