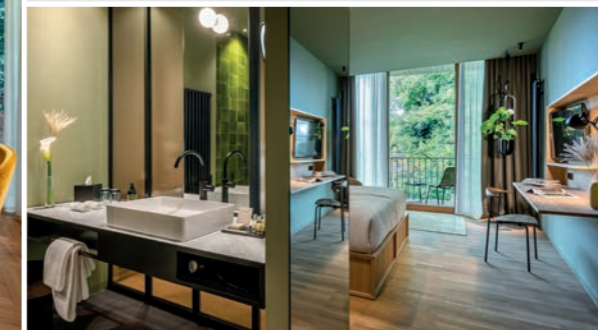




Hotelier Günter Wagner (links) in seinem Reich und Restaurant-leiter Robert Jankowski (rechts). Lauter Lieblingsplätze und kommunikative Orte des stilvollen Verweilens in kulturell-ästhetischer Rahmung wie beispielsweise Bar, Bibliothek und Zimmer und Suiten von zeitloser Eleganz.



La Maison Hotel, Saarlouis

Einfach nicht zu STOPPEN!

Zu Wiederbesuch bei Martin Stopp im „Restaurant Louis“ im feinen Boutique-Hotel „La Maison“ von Günter Wagner in Saarlouis. Der 40-jährige Spitzenkoch und seine Brigade begeistern mit einer formidablen Autorenküche und finessenreichen Kreationen auf Top-Niveau. Unser Report zur kulinarischen Meisterschaft im Herzen der einstigen Garnisonsstadt.

Eine exzeptionelle Adresse außergewöhnlich stilvoll kultivierter Gastlichkeit ist dieses feine Boutiquehotel mit seiner allortigen wahrnehmbaren Affinität für alles Schöne und in erhabener Anmut Design. Das „La Maison“ von Eigentümer Günter Wagner im Herzen von Saarlouis, der vielleicht französischten Stadt in deutschen Landen, ist gerade einmal fünf Jahre alt und doch längst eine Ikone der Hotellerie im Saarland. Mit dem Verkauf des Familienunternehmens „Wagner Pizza“ vor Jahr und Tag begann die zweite Erfolgsgeschichte

des wunderbar geerdeten Entrepreneurs. Über 15 Millionen Euro investierte der heimatliebende Saarländer in sein ambitioniertes Hotelprojekt. Es sollte ein Haus zum Wohlfühlen mit ganz viel Charme und Wohnzimmeratmosphäre werden. Wagner holte sich die Expertise aus Innenarchitektur und Gestaltung an seine Seite und begeisterte mit seinem Produkt auch die letzten Zweifel. Die es gegeben hat und die sich fragten, ob ein solch gediegenes Haus mit sichtbar kulturellem Anspruch denn ins beschauliche Saarlouis, der einstigen von Sonnenkönig

Ludwig XIV gegründeten Garnisonsstadt, überhaupt passen würde. Es passt. Und wie.

Boutique-Hotel des Jahres

Das heute 50 Zimmer und Suiten umfassende Hotel, Mitglied der internationalen Kooperationen der Design- und Prettyhotels, ist mächtig en vogue, ziert die Schlagzeilen der Yellow Press ebenso wie die der Fachpresse. Jüngst kürte die „New York Times“ das Hotelensemble mit seinem annähernd 6.000 qm großen Grundstück zu den acht schönsten Hotels

Europas, „in denen man sich wie zuhause fühlt“. Der „Große Hotel und Restaurant-Guide 2020“ zeichnete das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel jüngst zum „Boutique-Hotel des Jahres“ aus. Die Liste wäre spielend auch durch internationale Awards zu ergänzen, denn allen scheint es zu gefallen, was Günter Wagner ganz im Zuge eines tief verinnerlichten „Savoir vivre“ nahe der Altstadt geschaffen hat. Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier logierte hier ebenso wie das niederländische Königspaar Willem-Alexander und Maxima. Des Bundespräsidenten Worte, notiert im Gästebuch, teilen wir vollumfänglich: „Hier ist jede Übernachtung eine Verwöhnung für das Auge und die Zunge gleichermaßen“.

Zum dritten Mal sind wir bei Günter Wagner zu Gast und kommen abermals aus dem Staunen kaum heraus. Soviel Liebe zum Detail und zu kompromissloser Qualität, was Ausstattung und Konzeption anbelangt, ist selten. Mit spürbarer Zufriedenheit führt er uns durch den Anbau des „Sommerhauses“, dem seit Mitte Dezember 2019 eröffneten Gästehaus und seinen zehn Zimmern und zwei Suiten. Herrlich der Blick von allen Refugien aus auf den Hotelpark mit seinem uralten Baumbewuchs. Im Innern

begeistert die erlebbare Nähe aus Natur und Farbe, die gekonnt Schattierungen der Jahreszeiten aufnimmt. Ein Hingucker sind die beiden Suiten. Die Conni-Kotte-Suite etwa ist der Schöpferin aller des extraordinär Gelungenen im La Maison gewidmet. Die bekannte Hamburger Interior-Designerin hat sie entworfen wie so vieles (gemeinsam mit Birgit Nicolay, Stuttgart/New York) im Haus des Günter Wagner. Nach so viel optisch-haptischem Genuss zieht es uns nun doch mit großer Sogkraft in das Restaurant „Louis“. Das Fine-Dining-Restaurant residiert im einstigen Gerichtssaal des Oberverwaltungsgerichtes und offeriert seit Mitte August 2017 feinste Gerichte statt gerichtliche Urteile. Solche, die seit 2019 mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet sind.

Eine Küche der Inspiration

Für uns ist Küchenchef Martin Stopp ein kulinarischer Überflieger, den unser Magazin ob des Gebotenen freilich bereits vor zwei Jahren mit der Höchstbenotung der drei Sonnen bedachte. Der eben 40 Jahre jung gewordene Spitzenkoch aus dem Saarland, mit prägenden Lehr- und Wanderjahren, vor allem an der Seite von Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort, ist ein

Souverän der Aromen, ein genial denkender Impresario einer in der französischen Klassik beheimateten Weltküche, die längst asiatische, afrikanische und immer mediterrane Geschmacksbilder und Produkte in meisterhafter Manier verarbeitet und miteinander kombiniert. Was nicht alle Spitzenköche an deutschen Herden zu leisten vermögen, ihm scheint es von leichter Hand zu gelingen: eine selbstbewusste Autorenküche, die aus Inspiration und sicherem Gespür für die Harmonie der pointiert gesetzten Aromen schöpft und daraus ein authentisches Genussereignis kreiert. Was Stopp gemeinsam mit seiner Brigade und den beiden Souschefs Nicolas Mialet und Alexander Paulus an Erlesenem in Menüform (acht Gänge oder in Form von 14 Miniaturen, „Louis' Petits“) auf die Teller zaubern, erscheint uns in der aktuellen Performance mit nur einem Michelin-Stern, nur drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen und erst recht mit nur 16 Punkten im Gault & Millau unterbewertet. Zumal wir auch im Louis-Service Höchsterfreuliches zu notieren haben. Denn an der Seite des sympathischen Küchenchefs wirkt Maître-Sommelier Robert Jankowski, zuvor mehrjährig in der legendären „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn tätig. Der erst



Laissez-faire und Savoir-vivre verbinden sich im mehrfach ausgezeichneten Restaurant „Louis“ auf das Angenehmste. Maximal 18 Genießer finden hier Platz und dürfen sich an der exquisiten Küche von Martin Stopp erfreuen.

28-Jährige ergänzt sich mit Martin Stopp auf geradezu idealtypische Art und Weise. Sein Buch der Weine ist mit rund 250 Positionen gefüllt. Wir entschieden uns für die das Menü begleitende Weinreise und wollen diese wegen ihrer ausgewiesenen Güte ebenso preisen wie des Sommeliers wohltuende Distinguiertheit.

Die Brillanz der Kostproben

Mit einer gleich vierfachen „herben Begrüßung“ bat uns das Louis-Team zu Tisch. Bestehend aus „Macaron vom Granny Smith-Apfel und Gänsestopfleberparfait mit Sesamflorentiner“, „Crème von Erdnuss, Erdnuscrumble mit Pefferschotengel und Apfel-Sellerie-Sorbet“, „Comté-Chip mit Safran, mariniertes Rotbarbe, Sauce Rouille, Bouillabaisse-Perle, Basilikum“ sowie „Confiertes Entenkeule im Knusper von der krossen Entenhaut auf Rotkohl und Entenjus, Pommerysenf-Macaron, geeister Gänsestopfleber“. Welch ein imposanter Einstieg aus feinsten Petitesse filigraner Art bei gleichzeitig komplexer Aromatik. Ganz neu im Repertoire des Martin Stopp folgte das Amuse Bouche „Oxtail“: Beef Tatar mit Zwiebelasche, Mixed Pickles, Nocke von Mixed Pickles-Eiscreme, Backerbse, Rauchsalm. Superb und tiefgründig

ausbalanciert in der ganzen Breite der dargebotenen Aromen. Wenn Frankreich auf Fernost trifft, dann nennt das Martin Stopp „French Maki“ und fügt Gänsestopfleber, Tatar von Langoustine, Imperial-Kaviar, Wasabi-Ingwer und Koji-Merengue auf Basis edelster Grundprodukte zu einer hinreißenden Geschmackssallianz zusammen. Prädikat meisterhaft! Selbiges attestieren wir der „Foie Gras glâcé“ mit ihrer Vinaigrette von der roten Bohne und der Entourage aus Pflaumenweingel, mariniertes Pflaume, Machi, Eiskraut und Sesamchip. Hin und weg waren wir von der anschließend aufgetragenen Kreation „Thunfisch & Gänsefett“ als Tataki vom Yellow Thun mitv Mouseline von Blumenkohl, mariniertes und karamellisiertem Blumenkohl, Gänseleberterrine mit Grapefruitgel, Röst-Gänsehollandaise, Sesamvinaigrette aus Zuckererbsen, Yuzu und Sansho-Pfeffer. Ein Signature Dish von subtiler Magie. Wir notierten erstmals unser Pluszeichen für die (imaginäre) Höherbewertung. Ein weiteres Ausrufzeichen folgte sogleich mit „Kalbsbries & Zunge“. Höchst apart und optisch brillant in Szene gesetzt begeisterte uns Martin Stopp mit gebratenem und glasiertem Bries und gebrühter Kalbszunge mit Rotkohlcrème, Rot-

kohlsalat, Rettichgel, Kartoffelcrumble, Pommes carrées, Kressöl, Gartenkresse und Tapioka-Apfel-Senf-Beurre-Blanc. Formidabel das Spiel aus nussig-erdigen Aromen (Bries) und frugaler Säurebalance. Perfekt! Souschef Nicolas Mialet aus Frankreich zeichnete für den Folgegang „Croisflette „Maitre Mialet“, bestehend aus Buchweizennudeln mit Schaum vom Reblochon, confiertem Eigelb, Barrique-Apfelessig-Gel, Périgord-Trüffel und Croutons verantwortlich. Pures Glück auf der Zunge. Zum Darniederknien war zudem der „Zwiebelrostbraten“ vom US Short Rib (sous vide gegart, kräftig angebraten), mit Schalotten-Kümmeljus, Lisdorfer Kartoffelganache, Röstzwiebeln und Schnittlauch. Das dann kredenzt „Frikassé von Langoustine & Schweinsfuß“ begleiteten Topinambur-Püree, Topinamburchips, mariniertes Topinamburwürfel, Petersilien-Trüffel-Emulsion, Langoustinenbutter und Périgord-Trüffel. Ein über alle Zweifel erhabener Masterpièce der Texturen mit eingebauter Lecker-Schmecker-Garantie durch den Schmelz des Pürierten. Maitre Ronert Jankowski offerierte dazu einen 2016er „Heimbouge“ Pinoit Gris von der Domaine Zind-Humbrecht aus dem Elsass. Très bon! Mit kulinarischem Augenzwinkern

Kostproben



„Beef Tatar mit Zwiebelasche, Mixed Pickles, Nocke von Mixed Pickles-Eiscreme, Backerbse, Rauchsalm“, „Tataki vom Yellow Thun mit Gänseleberterrine und Grapefruitgel“, „Kalbsbries & Zunge“, „Zwiebelrostbraten vom US Short Rib“, „Rücken vom heimischen Damhirsch in Röstaromen“ und „Sweet BBQ, Mousse von der Piura Porcelana Schokolade, Laphroaig-Whiskey und Holzkohleschaum“.

KOSTPROBENFOTOS: MARTIN STOPP UND INGO SCHMIDT



Der unaufhaltsame Aufstieg des Martin Stopp. Wer soll ihn bei soviel Kreativität und handwerklichem Ausnahmekönnen bremsen? Für uns ein sicherer Kandidat für weitere Meriten.

goutierten wir „Louis'- Wiener Art“, ein gebratenes Seeteufelmedaillon mit Backfisch-Emulsion, Röst-Broccoli-Staub, roh mariniertes Broccoli-Tatar, Nocke von Imperial-Kaviar, gegrilltem Lauch auf Zwiebel-Sellerie-Püree, Kalbsmark und Zitronen-Petersilien-Kalbs-Bouillon. Stopps virtuose Interpretation der „Bordelaiser Art“ für weitgereiste Connaissseure. Die lukullische Exzellenz in Reinkultur notierten wir selbstredend auch für den Hauptgang „Rücken vom heimischen Damhirsch in Röstaromen“ mit Pistaziencrème und Pistazienknusper, Rosenkohl (gefüllt mit Rosenkohlcrème), Shitake gegrillt und Räuchershitakecrème, Paprikagel, Pistazien- und Basilikumöl sowie Damwild-Bratapfeljus. Köstlich mundete zum bestmöglich zubereiteten Wild der 2015er Pomard Clos du Moulin aux Moines. Dann schlug die Stunde der Pâtisserie mit der „Erfrischung“ aus geeister Litschisphäre mit Litschischaum und Milchreissorbet gefüllt auf exotischem Früchtesalat, Orangeblütengel und Rosenblütenwasser. Und final mit „Sweet BBQ“, einem maskulinen Schlussakkord aus Mousse von der Piura Porcelana Schokolade von Original Beans, gefüllt mit Fenchelcrème, Fenchelgel, Fenchel, geröstetem Mais, Maiscrème, Maiscrème-Eis

in Vinaigrette von Laphroaig-Whiskey und Zitrone und Holzkohleschaum. Wow! Wir sind beeindruckt und mehr denn je sicher, dass dieser eingeschlagene Weg des Martin Stopp noch lange nicht zu Ende ist. Unser Pluszeichen mag dieses Etappenziel markieren. Und wir zitieren begeistert und in freier Abwandlung eines weithin bekannten Werbeslogans aus der Unternehmenshistorie des Hoteleigentümers: „Einmal La Maison, immer La Maison“.

Ingo Schmidt ■



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