



Frischer Gourmet-Genuss

Im LA MAISON hotel steht Sebastian Sandor am Herd - Spitzenkoch setzt auf Nachhaltigkeit und seltene Gemüsesorten

Seit 2023 ist der deutsche Spitzenkoch Sebastian Sandor für die Gesamt-Küchenleitung im Vier-Sterne-Superior-Hotel LA MAISON und damit für das LOUIS restaurant, PASTIS bistro und Petit LOUIS verantwortlich. Mit ihm gewann das LA MAISON einen versierten Küchenchef, der in der Vergangenheit in diversen internationalen Gourmetrestaurants tätig war und mit seinem Erfahrungsschatz, gespeist aus der französischen, japanischen und nordischen Küche, neue aromatische Akzente setzen wird. Ein Schwerpunkt seiner nachhaltig ausgerichteten Küche gilt dem Thema Gemüse, so dass Gäste des LOUIS restaurant künftig auch in den seltenen Genuss von unbekannteren, historischen Obst- und Gemüsesorten kommen werden, die unter Sandors Ägide auch mal die Hauptrolle spielen. Das LOUIS restaurant ist von Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr geöffnet; das petit LOUIS kann man Donnerstag bis Samstag jeweils ab 19 Uhr genießen, externe Gäste sind immer willkommen. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 06831/89440440 oder per E-Mail an reservierung@lamaison-hotel.de entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf www.lamaison-hotel.de.

Sebastian Sandor: „Es ist für mich eine riesige Chance und große Ehre, die Zukunft des LA MAISON mitzugestalten. Gäste im LOUIS restaurant erwartet eine moderne, saisonale und ehrliche Küche mit ausgezeichneten Rohstoffen, in der tierische und vegetarische Produkte den gleichen Stellenwert haben.“

.../2



Seine Ausbildung absolvierte Sebastian Sandor im Schlosshotel Friedrichsruhe und in Rüssels Landhaus; es folgten Stationen in Restaurants mit zwei oder drei Sternen in Tokio und Kyoto, Österreich und in Belgien, wo er auch ein eigenes Restaurant eröffnete. Sein kulinarisches Augenmerk gilt dem Gemüse, weil es nach Sandors Überzeugung unendlich viele Möglichkeiten und Zubereitungsweisen bietet. So verwendet er oftmals Teile von Produkten, die sonst keine Verwendung finden wie der Stiel von Rosenkohl oder Selleriewurzeln. Gerne überrascht der experimentierfreudige Koch, der Königsberger Klopse seine Leibspeise nennt, mit ausgefallenen Geschmackskombinationen: Beispielsweise ergänzt er regionale, klassische Zutaten wie Rind und Rote Beete mit außergewöhnlichen Kompositionen wie Shiso und Zedernholz. Um die Gäste auch optisch zu beeindrucken, kreiert er monochrome Gerichte aus Ingredienzen gleicher Farbigkeit.

Über das LOUIS restaurant

In Saarlouis bietet das mehrfach prämierte LOUIS restaurant im ehemaligen Gerichtssaal mit Terrasse zum Park für 22 Personen Gourmetküche in entspannter Atmosphäre. Nach der ersten Auszeichnung 2019 wurde das Lokal Anfang dieses Jahres vom Guide MICHELIN mit gleich zwei Sternen geadelt, vom Gault & Millau 2022 Deutschland erhielt es drei von fünf Kochhauben und von Gusto 2023 Deutschland acht von zehn möglichen Pfannen.

Über das LA MAISON hotel

In direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis im Saarland liegt das LA MAISON hotel von Eigentümer Günter Wagner. Die historische Villa aus dem Jahr 1914 mit modernem dreigeschossigem Anbau und eigener Parkanlage verbindet Tradition mit Moderne. Für die Architektur und das Innendesign zeichnen CBAG.studio aus Saarlouis sowie Conni Kotte Interior aus Hamburg und Nicolay Design aus Stuttgart und New York verantwortlich. Das Interieur ist geprägt von warmer Eleganz, wechselnden Farben, hochwertigen Materialien und ausgewählten Designerstücke. Das Vier-Sterne-Superior-Haus beheimatet neben den Restaurants 50 Zimmer und Suiten sowie Tagungsräume und versteht sich als Individualhotel mit Charakter.

München/Saarlouis, 2024

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478-75
struckvonwins@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Günter Wagner
LA MAISON hotel
Prälat-Subtil-Ring 22
66740 Saarlouis, Deutschland
T +49(0)6831/89440440
g.wagner@laison-hotel.de
laison-hotel.de