



Klein und fein am Paradeplatz

LE PLACE D'ARMES ★★★★★



Alles ist hier etwas anders. Die unaufdringliche Fassade am Place d'Armes im Herzen Luxemburgs ist nur ein paar Schritte breit. Das Hotel *Le Place d'Armes* liegt eingerahmt von der *Brasserie Pléss* und dem *Café de Paris*. Doch was sich als einzelne, kleine Häuschen tarnt, gehört in Wirklichkeit zusammen. Mehr noch: Es sind sogar sieben alte, verfallene und abbruchreife Häuser, aus denen im April 2010 nach fünf Jahren Bauzeit hinter der Dreier-Fassade etwas ganz Neues entstand. Auch Brasserie und Café führen den Betrachter ein wenig in die Irre: Denn im Inneren verbirgt sich noch *La Cristallerie* – ein edles Restaurant, in dem *Fabrice Salvador* 2014 bei Michelin einen Stern und bei Gault-Millau 16 Punkte und den Titel „Chef des Jahres 2016“ erlachte.

Klein ist es schon, fein auch. Ganze 28 Zimmer hat das Hotel, davon elf Suiten. „Wir sind das Boutique-Hotel im Herzen der Stadt“, sagt Direktor *Franck Leloup*, der knapp ein Jahr nach der Eröffnung die Leitung des Hotels übernahm. „Ich erinnere mich daran, dass unsere Geschäftszahlen damals unglaublich schlecht waren“, sagt er. Nicht

einmal auf der eigenen Internetseite konnten potenzielle Kunden buchen. Nach der Einführung einer dynamischen Marketingpolitik, mit Fokus auf die diversen Online-Vertriebswege, allen voran die eigene Webseite, durch *Franck Leloup* und sein Team, hat sich das sehr schnell geändert. Das Hotel habe nun, sagt Leloup, eine „Auslastung über dem Durchschnitt der 5-Sterne-Hotels bei einem Durchschnittspreis, der deutlich über dem unserer Konkurrenten liegt.“ Es läuft also gut.

Das liegt vor allem an der Atmosphäre im Haus, zu der die unterschiedlichen Stockwerkshöhen, Treppchen und Verbindungsmauern, die einstigen Innenhöfe und sorgsam bewahrten Fensterverzierungen das Ihre beitragen. Leloup: „Es ging darum, das Kulturerbe so gut wie möglich zu bewahren.“ Das Design des Hotels ist edel und modern, doch nichts ist hier wie in den großen Häusern. Jedes Zimmer ist individuell gestaltet. „Das ist eine Art von Familien-Hotellerie. Und das ist unser Alleinstellungsmerkmal.“ Das Hotel gehört *Malou Beck-Molitor*, die viele Designfragen persönlich entschied. Ihr Ehemann *Jean Beck* zeichnete als Architekt verantwortlich.



„Wir haben unseren Markt gefunden und wir kultivieren ihn“, sagt Leloup zufrieden. „Die meisten Kunden sind individuelle Geschäftskunden.“ Aber sogar am Wochenende sei man gut ausgelastet – es gebe Geschäftsleute, die am Freitag oder Montag in Luxemburg arbeiteten, das Wochenende aber mit der Ehefrau im Hotel als Kurzurlaub verbrachten. Und Leloup, der einen Großteil seines Berufslebens als Hoteldirektor an der Côte d’Azur verbrachte, profitierte im *Le Place d’Armes* von alten Kontakten: Viele Schauspieler schätzen es, sich während langer Dreharbeiten wie zu Hause fühlen zu können. Und man ist auch Partner des Luxemburger Filmfestivals. Leloup: „Die gesamte Jury des Festivals schläft bei uns.“

Bei 28 Zimmern sind ein Sterne-Restaurant, eine Brasserie und ein Café eine Menge Gastronomie. Natürlich hat das mit dem Standort zu tun: An diesem Ort, dem nach Leloups Überzeugung „schönsten Platz Luxemburgs“, mitten in der Stadt, spielt die Laufkundschaft

eine wichtige Rolle. Die Restaurants sind sehr saisonabhängig. Im *Pléss* beispielsweise steigt die Kapazität dank der Terrasse bei gutem Wetter von 45 auf bis zu 130 Plätze. Dies führt dazu, dass das Hotel zwei Drittel des Umsatzes in den drei gastronomischen Einheiten macht und nur ein Drittel mit Übernachtungen. Dementsprechend ist auch die Arbeit der rund 90 Beschäftigten verteilt. „Das ist das Gegenteil von dem, was eigentlich in der Branche üblich ist“, sagt Leloup. In diesem Jahr wolle er an weiteren Veränderungen arbeiten. Leloup: „2016 wird ein Jahr des Nachdenkens über künftige Verbesserungen sein und wir werden sicher im September für die Rentrée mit einigen Überraschungen aufwarten.“

LE PLACE D’ARMES

18, Place d’Armes L-1136 Luxembourg Tel.: +352 274737
www.hotel-leplacedarmes.com



KACHEN EWÉI FRÉIER

In vielen Familien werden sie noch sorgsam aufbewahrt, die alten Rezepte von Großmutter und Urgroßmutter. Wer erinnert sich nicht gern an die *Wäfflecher*, die nur Oma so gut zubereiten konnte, oder an die feinen selbstgemachten Pralinen, die es jedes Jahr zu Weihnachten gab?

Von einer solchen Oma habe ich über 100 Rezepte und ein paar alte Kochbücher geerbt, in denen erklärt wird, wie die perfekte Hausfrau Mitte des 20. Jahrhunderts zu kochen hatte. Kommentare wurden mit schönster Schreibschrift hinzugefügt, Seiten herausgerissen und die besten Rezepte selbstverständlich markiert.

Die Rezepte wurden oft von Generation zu Generation weitergegeben und häufig als regelrechtes Familiengeheimnis gehütet. Handgeschriebene Rezepte sind ein Stück Geschichte. Es ist wichtig, dass sie nicht in Vergessenheit geraten oder gar verloren gehen. Deshalb kam uns die Idee, alte handgeschriebene Familienschätze zu sammeln, sie nachzukochen und mit Ihnen zu teilen.

Wenn Sie im Besitz alter Familienrezepte sind, auch wenn sie nur auf einem einfachen Zettel notiert wurden: Schicken Sie sie uns. Alle Zutaten und Tricks, mit denen das Gericht noch besser wird, sind zusätzlich willkommen.

AUFRUF & GEWINNSPIEL: REZEPTE AUS GROßMUTTERS ZEITEN

Um bei „KACHEN ewéi fréier“ mitzumachen, müssen Sie uns Folgendes zukommen lassen:

Ein Foto des handgeschriebenen Rezeptes (max. 5 Rezepte pro Person)

- Das Rezept in Word-Format
- Optional ein Foto des nachgekochten Rezeptes
- Gerne können Sie uns auch Anekdoten oder Wissenswertes zu Rezept und/oder Autor/Autorin mitteilen.

Schicken Sie Bilder und Text per Mail an redaktion@kachen.lu, Betreff: „Kachen ewéi fréier“. Einsendeschluss ist der 16. April 2016. Eine Auswahl der besten Rezepte wird auf unserem KACHEN-Blog und auf Facebook veröffentlicht. Die „Rezept-Paten“ werden natürlich zu jedem Gericht vorgestellt. Das Rezept, das bis zum 2. Mai die meisten Likes auf Facebook sammelt, wird von Frank Manes, Inhaber und Koch im „Gudde Maufel“, nachgekocht und in der nächsten KACHEN-Ausgabe publiziert.

Das Foto muss eine optimale Auflösung haben, damit wir es abdrucken können. Scannen Sie die Rezepte daher bitte mit einer Bildauflösung von 300 dpi ein.

DIE KUNST DER IMPROVISATION

Fabrice Salvador



Er mag Überraschungen. Seine Gäste auch. Also wird in der Küche der *Cristallerie* im Hotel *Le Place d'Armes* immer wieder aufs Neue improvisiert. „Ich habe jeden Tag einen anderen Warenkorb, mit dem ich etwas anstellen kann. Ich arbeite mit dem, was mir zur Verfügung steht“, sagt Chef Fabrice Salvador. „Es ist diese Kreativität, diese Improvisation, die mir gefällt.“ Der Guide Michelin belohnte das im November 2014 erstmals mit einem Stern, Gault-Millau vergab für Luxemburg den Titel „Koch des Jahres“ und 16 Punkte.

Seit Ende 2013 kocht er am Place d'Armes: „Ich hatte das Gefühl, noch etwas beenden zu müssen.“ Denn der Mann aus Toulouse mit spanischen Wurzeln ist kein Neuling in Luxemburg. 2008 versuchte er sich in Esch-sur-Alzette mit dem Restaurant *Influences des Saveurs* – und das ging nicht wirklich gut. Die Finanzkrise traf auch die Gastronomie, Banken sparten an Geschäftsessen, Esch erwies sich als zu weit entfernt von Luxemburg-Stadt. „Das waren drei Jahre, in denen es um das finanzielle Überleben ging“, erinnert sich Salvador. „Ich hatte zwar einen Michelin-Stern, der es mir erlaubte, noch über die Runden zu kommen, aber es war schwierig.“

Nun also, nach einem eher freudlosen zweijährigen Zwischenspiel im Dienst eines russischen Oligarchen, ist er wieder im Großherzogtum. Und zwar gerne: In Paris sei die Kochszene „sehr viel geschlossener, weniger offen“, in Luxemburg hingegen sei man „vielleicht etwas strenger, aber zur Welt hin geöffnet“. Für jemanden wie ihn, der begierig internationale Einflüsse aufnimmt – aus Spanien und Südamerika genauso wie Thailand, Indonesien und Indien – genau der richtige Platz. „Die meisten unserer Kunden reisen viel“, konstatiert er. „Es gibt da einige Globetrotter. Und das sind keineswegs junge Leute. Sie reisen gerne und sind offen. Ich bemühe mich, mir immer wieder etwas Neues einfallen zu lassen.“



Salvador hat bei ersten Adressen der französischen Küche gelernt, darunter Michel Troisgros in Roanne und Michel Guérard in Eugénie-les-Bains. Danach kochte er im *Meridien* in New Orleans, anschließend im kalifornischen Santa Barbara. Über eine Zwischenstation in England landete er 2003 schließlich im Pariser Hotel *Lancaster*, wo er im *La Table du Lancaster* den ersten Michelin-Stern bekam. „Ich liebe es, Produkte in Szene zu setzen – mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten aus aller Welt“, sagt Salvador.

Was er in der kleinen *Cristallerie* mit ihren 18 Plätzen auf den Teller bringt, ist immer schön anzusehen und voller überraschender Aromen. Wildgarnelen und Seegurken gibt es, Lachs mit einer Kokos-Curry-Sauce, eine Goldbrasse als Sashimi oder ein Risotto mit schwarzen Trüffeln. „Man kehrt zur Einfachheit zurück“, sagt Salvador. Und relativiert das sofort wieder: „Einfachheit bedeutet, dass der Gast den Eindruck hat, dass der Teller einfach ist. Die Einfachheit liegt im Endergebnis, aber nicht in der Zubereitung. Dahinter steckt eine Menge Arbeit.“ Neben der *Cristallerie* kümmert sich Salvador auch um die Gastronomie in der *Brasserie Pléss* und im *Café de Paris*.

Entscheidend sind für ihn die Produkte, mit denen er arbeitet. „Wichtig ist, dass die Geschichte von Anfang an stimmt, dass sie ehrlich ist.“ Fisch z. B. sollte in kleinen Mengen und im Respekt vor der Umwelt gefangen und andere Tiere vor dem Schlachten gut behandelt werden. „Zu einem bestimmten Zeitpunkt kann man Quantität und Qualität nicht mehr in Einklang bringen.“ Gute Produkte zu finden sei „wirklich sehr schwierig“. Er kaufe Bresse-Geflügel direkt bei einem Bauern und habe auch für Rindfleisch einen französischen Produzenten gefunden, „der noch nach alter Art arbeitet.“

Salvador hat gelernt: „Für die Kunden ist es wichtig, dass das Preis-Leistungsverhältnis stimmt. Damit die Restaurantpreise nicht noch mehr steigen, muss mit kleineren Margen gearbeitet werden. Leider werden die Produkte von außergewöhnlicher Qualität auch immer teurer.“ Die Massengastronomie funktioniere nicht mehr: „Es muss alles persönlicher werden, selbst wenn man ein festes Menü hat.“ Die Gäste würden sich freuen, wenn man sich im Restaurant daran erinnere, was sie sehr oder auch überhaupt nicht gerne essen. Und wer deutlich mehr als 100 Euro für ein abendliches Menü mit etwas Wein bezahle, der erwarte natürlich auch einen perfekten Service.

„Ich arbeite mit dem, was mir zur Verfügung steht. Es ist diese Kreativität, diese Improvisation, die mir gefällt.“

Er komme aus einer Familie, in der sonntags noch ein mehrgängiges Menü auf den Tisch kam, erinnert sich Salvador: „Mit warmer und kalter Vorspeise, mit Fisch und Fleisch, mit Käse und mit einem ersten und zweiten Dessert.“ Er habe sich als Kind „bei der Großmutter in der Küche herumgetrieben und in die Töpfe geguckt“ und schon damals gewusst, dass er Koch werden wolle. Bedauert habe er das nie. An eine Versuchung während der Lehrzeit erinnert er sich aber noch: „Ich musste am Wochenende um zwei Uhr morgens anfangen, Obstkuchen zu backen. Und wenn ich aus dem Fenster schaute, lag da der Eingang zur Disco – das war nicht ganz leicht.“

Er liebe die tägliche Herausforderung, die ständige Suche nach Neuem. „Wenn mir der Wolfsbarsch ausgeht, dann muss ich eben etwas anderes machen. Man muss sich schnell umstellen können, man muss ein Gericht verändern können. Das ist nicht einfach.“ Sterne, Punkte, Koch des Jahres? „Für mich sind das Etappen, aber danach geht es auch gleich weiter. Ich habe kein Endziel, ich versuche jeden Tag etwas dazuzulernen.“

CHEFKOCH FABRICE SALVADORS AMUSETTES

Zum Auftakt eines jeden Menus im Restaurant *La Cristallerie* gibt es die bekannten „Amusettes“ von Chefkoch Fabrice Salvador. Diese Vorspeise besteht normalerweise aus 3 oder 4 Amuse-gueules pro Person und Teilen ist ausdrücklich erwünscht.

Die Vorschläge des Chefkochs variieren je nach Saison und Inspiration. In KACHEN präsentiert er eine kleine, frühlingshafte Auswahl.



🍴 **4 Personen** ⌚ **90 Minuten / Marinierzeit: 5 Stunden**

ROTE-BETE-LOLLIPOP

Marinierte Tofu-Lutscher mit Roter Bete

- 60 g Tofu • 100 g Rote-Bete-Saft • 2 Blatt Gelatine
- ½ Eiweiß • 1 TL Tajine-Gewürzmischung

1 Blattgelatine 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

2 Tofu in 1 cm große Würfel schneiden, in der Gewürzmischung wenden und auf einen Spieß aufspießen.

3 Rote-Bete-Saft mit der zuvor eingeweichten Blattgelatine in einem Topf auf 60°C erhitzen.

4 Auf ca. 25°C abkühlen lassen, das halbe Eiweiß hinzugeben und für 10 Minuten in der Küchenmaschine schlagen.

5 Den Tofu in der Mischung wenden und die fertigen „Lollis“ abkühlen lassen.

MUSHROOM-BURGER MIT EIGELB & SCHWARZEM TRÜFFEL

Burger mit braunen Champignons, gewürzt mit Olivenöl und Salz, mariniertes Eigelb nach besonderer Rezeptur des Chefkochs, paniert mit schwarzem Trüffel.

- 4 braune Champignons • 4 rohe Eigelbe • 10 g Olivenöl
- eine Prise Fleur de Sel, nach Belieben
- 100 g Sojasauce • 10 g schwarze Trüffel, gehackt

1 Eigelb ungefähr 5 Stunden in der Sojasauce marinieren, anschließend vorsichtig in den Trüffelstückchen wälzen.

2 Champignons mit einem Ausstecher von 1,5 cm zurechtschneiden, der Länge nach teilen und mit Olivenöl und Fleur de Sel abschmecken.

3 Das Eigelb zwischen den Pilzscheiben in der Mitte des Tellers anrichten.

FABRICE'S HUSH PUPPIES

Ein Souvenir aus Louisiana: Beignet aus Maisgrieß mit verschiedenen Gewürzen wie Koriander oder Paprika.

- 1 l Öl zum Braten • 375 g Polenta • 125 g Mehl
- 2,5 g Backpulver • 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 125 g Milch • 125 g flüssige Sahne • 1 Ei • 2,5 g Salz

1 Öl auf 180°C erhitzen.

2 Polenta, Mehl, Backpulver und Frühlingszwiebel miteinander vermischen

3 Milch, Sahne, Salz und Ei vermischen und mit der Polenta-Mischung zu einem Teig verkneten.

4 Mit einem Teelöffel kleine Kügelchen formen und diese einige Minuten im Öl rundherum knusprig braten. Auf dem Teller neben dem Eigelb anrichten und nach Wunsch Gewürze darüberstreuen.

GÄNSELEBER-WÜRFEL

Terrine von der Gänsestopfleber in einer Mischung aus Gewürzen und einem speziellen Armagnac des Chefkochs. Die Gänseleber-Würfel werden mit Sesam paniert.

- 1 Gänsestopfleber-Terrine von 550 g • 12 g Salz • 2 g Zucker
- 1 g Pfeffer • 1 EL Armagnac • 1 EL Sesam
- 1 Prise Fleur de sel, nach Belieben

1 Gänsestopfleber mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit Armagnac übergießen, dann 15 Minuten bei 120°C im Ofen garen.

2 Gänsestopfleber in Folie fest zur Rolle wickeln, damit sie kompakt bleibt.

3 Abkühlen lassen und in Würfel von 1,5 cm schneiden.

4 Die Würfel in Sesam und Fleur de Sel wenden und auf dem Teller anrichten.