

AKTE VIP

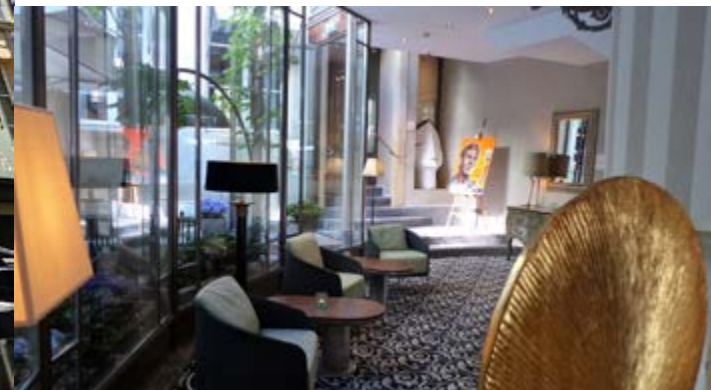
Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 51)

Ein ganz eigener Kosmos, mitten in der Altstadt

Luxemburger Nobelhotel « Le Place d'Armes » mit seinem Gourmetrestaurant « La Cristallerie »

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Luxemburg ist diesmal im Mittelpunkt der aktuellen Ausgabe von VINALU. Dementsprechend drehen sich unsere wichtigen Kolumnen um gastronomische Referenzen im Großherzogtum. Eine davon ist das „Le Place d’Armes“, es befindet sich in Luxemburg-Stadt, in bester Lage auf dem historischen Parade-Platz der Altstadt. Das Fünf-Sterne-Hotel entstand aus der Zusammenlegung von sieben, unter Denkmalschutz stehenden Gebäuden, deren Bausubstanz teilweise zurück bis ins Mittelalter reicht. Das erklärt die verschachtelte Struktur im „Le Place d’Armes“ und macht gleichzeitig den Charme des international bekannten Altstadt-hotels aus. Mit seinen 28 Zimmern und Suiten gilt es als Oberklasse-Boutiquehotel. Zeitgenössische Küche auf Basis der „Haute Cuisine Française“, aufgetischt im geschichtlich wertvollen Gemäuer des eleganten, hoteleigenen Gourmetrestaurants „La Cristallerie“, das sich in den, im Detail renovierten Räumlichkeiten der ehemaligen großherzoglichen Hof- Druckerei Beffort befindet, sind das A und O von Küchenchef Fabrice Salvador. Er ist desweiteren auch zuständig für die zwei anderen Restaurants des Hotels. Der aus Toulouse stammende Koch ist sozusagen Herr über jegliche Küchen des Hauses. Seine Lehr- und Wanderjahre haben ihn durch Frankreich ziehen lassen, in die USA, nach Bali und nach Moskau, wo er sich als Koch überall zusätzliches Wissen angeeignet hat. In Frankreich arbeitete er in der gehobenen Gastronomie wie in der „Aubergade de Puymirol“, im „Les Jardins de l’Opéra“ in Toulouse , im „Les trois Marches“ in Versailles, bei „Troisgros“ in Roanne und bei „Michel Guérard“ in Eugénie-les-Bains. Vor knapp zehn Jahren kam Salvador als Küchenchef



*Nobles Ambiente
im Restaurant La
Cristallerie*



Der Küchenchef Fabrice Salvador



*Restaurantleiter +
Chef-Sommelier
Olivier Schanne*

in das „La Cristallerie“, 2014 bekam er einen Michelin-Stern, um ein Jahr später vom Gourmetführer „Gault & Millau“ zum Koch des Jahres in Luxemburg gewählt zu werden.

Der 45jährige Familienvater hat eine Vorliebe für Meeresfrüchte und Fisch; natürlich bereitet er mit Savoir-Faire auch Fleisch und Geflügel zu. Seine Stärke liegt nicht zuletzt in den Rohstoffen und Ingredienzien, die er oft vom Erzeuger direkt bezieht und auf dem Teller in den Mittelpunkt zu setzen weiß.

Sein Pendant in Sachen Wein ist der joviale, gesprächsfreudige Olivier Schanne, der Restaurantleiter und Chef-Sommelier in der „Cristallerie“ hat eine mehr als dreißigjährige Erfahrung als Sommelier. Der aus Lothringen stammende Franzose erinnert an das Klischee eines gallischen Weinliebhabers: zuerst Frankreich und danach eben auch Frankreich. Einige bekannte Namen von der Luxemburger Mosel hat er jedoch auch im Angebot. „Unsere Gäste ordern hauptsächlich französische Weine; Moselweine betrachten viele eher als eine Art „Kuriosität“. Ausser einem kleinen Teil der einheimischen Stammkundschaft, die sowieso nur Luxemburger Grauburgunder trinken“, sagt Olivier Schanne, bevor er in seinem Weinkeller entschwindet, um die Bestellung von zwei Luxemburger Damen mittleren Alters ans Tageslicht zu fördern: einen „La Tâche 2011 Grand Cru Monopole“ vom Domaine de la Romanée-Conti, einen „Richebourg 2010 Grand Cru“, auch von la Romanée-Conti sowie einen „Château Petrus 2006“, der schlichtweg als teuerster Pomérol gilt. Drei Flaschen, Schätzwert über zehntausend Euro, die drei. Schanne ist begeistert, seine Augen glänzen, als er uns, auf dem Weg zur betuchten Kundschaft, kurz die Verkörperung der vinophilen Begierde zeigt.



Miesmuscheln façon trompe l'oeil



Iberico Joselito Gran Reserva 2013



Knollensellerie auf Austern-Vinaigrette mit Kaviar

Zum Auftakt einen Amour de Deutz 2010



Timbale von Garnelen aus Palamos mit Pfefferlingen und Melisse



Sauvignon Blanc zu den Garnelen, Chenin (rechts) zu den Froschschenkeln



Froschschenkel an Erdnuss-Splitter auf Enoki-Pilzen



Brot vom Pain de Marie in Gasperich

Mit hohen Erwartungen sehen wir dem anstehenden Abendessen entgegen, in der Bar „Le18“ im hinteren Teil des Hotels, lassen wir uns von Barman Antoine einen Crémant vom Weingut Alice Hartmann in Wormeldingen einschenken. Der Schäumer gefällt mit einer schönen Frische und mit Aromen von reifen Mirabellen im langem Abgang. Fabrice Salvador kommt kurz vorbei, wir sind uns einig, dass er Kostproben seines „Menu Prestige“ auftragen wird. Das Dinner beginnt standesgemäß. Der Amour de Deutz 2010, ein Champagner Blanc de Blancs, erster Güte, den Olivier uns ausschenkt, schmeckt fabelhaft. Er ist harmonisch, die Anklänge an gelbes Steinobst und Feuerstein gefallen.

Und dazu die „Amuses Bouche“ die sich in einem Reigen von kleinen Köstlichkeiten definieren, die das Herz eines jeden Feinschmeckers höher schlagen lassen. Angefangen mit einer Mini-Portion Iberico-Schinken Joselito Gran Reserva, man höre und staune: Jahrgang 2013, perfekt mit der Hand tranchiert. Dass dieser Bellota-Schinken zu den besten der Welt zählt, brauchen wir Kennern nicht zu sagen. Es folgen Miesmuscheln „trompe l’oeil“, die mit der hauchdünnen Schale aus kohlschwarzem Teig verspeist werden sowie eine luftige See-Igel Praline, gefolgt von Knollensellerie auf Austern-Vinaigrette mit französischem Kaviar.

Die Richtung ist angezeigt, das Auge ist entzückt, der Gaumen begeistert. Auch wer nicht in der gehobenen französischen Küche zuhause ist, hat verstanden, dass der Küchenchef, wie bereits angedeutet, eine Vorliebe für Meeresfrüchte und Trockenfleisch pflegt. Wer das Haus kennt, würde sagen, der Koch ist über die Jahre in der „Cristallerie“ seinem Stil, zum Glück, treu geblieben. Und nicht nur das. Fabrice Salvador, der auch Etappen bei Hélène Darroze und im Hotel Lancaster in Paris vorzeigen kann, hat sich in der minutiösen Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe aus dem Meer, aus Flüssen und Weihern perfektioniert.



Langoustine mit Artischocke auf Sabayon



Ein Chardonnay aus Burgund zur Langoustine



Kalbsbries mit Schalotten und fermentierter schwarzer Trüffel



Biodynamischer Pinot Noir, der einzige Rotwein des Abends

Die gastronomische Reise beginnt mit einer „Timbale“ aus roh zubereiteten Garnelenfilets aus Katalonien, sprich Gambas aus Palamos, einem Küstenstädtchen nördlich von Barcelona, wo sie nach altbewährter Manier mit kleinen Fischerbooten gelandet werden. Diese deliziose und aussergewöhnliche Vorspeise wird mit kaltem Tom-Yam Sud angerichtet, leicht pikant, mit gerösteten Chili, und erfrischend. Der erste Gang des Menü „Prestige“ ist eine Ode an die Langschwanzkrebse aus Wildfang, die in Sizilien Gamberi Rossi genannt werden. Dazu passt ein Pouilly Fumé 2017 „La Demoiselle de Bourgeois“ vom Weingut Bourgeois aus Chavignol.

Das Brot zum Essen stammt aus der Bäckerei „Le Pain de Marie“ in Gasperich, Luftlinie nicht mehr als drei Kilometer von der „Cristallerie“ entfernt. Warum Olivier Schanne daran interessiert ist, ob uns das Brot des Hauses auch schmeckt, verrät er uns kurze Zeit später: „Mein ältester Sohn ist der Bäcker im „Pain de Marie“, da muss ich bei den Gästen nachfragen, ob seine Arbeit Früchte trägt“.

Zu unserem „Coup de Coeur“, mit Kümmel und Tamarindenpulver gewürzte Froschschenkel, mit Splitter von gerösteter Erdnuss auf einem Bett von filigranen Enoki-Pilzen, serviert Schanne den harmonisierenden Chenin „Clos du Papillon“ 2006, einen gereiften Savennières vom Domaine des Baumard aus Rochefort sur Loire.

Der cremige und holzbetonte Meursault 2016 „Clos des Corvées de Cîteaux“ vom Domaine Chavy-Chouet aus Meursault untermalt gekonnt die leicht süsslichen Aromen der Langoustinen und die Zartbitternoten der Artischockenherzen auf Sabayon.

Zum Hauptgang lässt Salvador ein delikates gebratenes Kalbsbries mit frittierten Schalotten und Rospel von eingelegten, schwarzen Trüffeln servieren. Dazu hat Schanne einen biodynamischen Spätburgunder aus dem Elsass „Clos Saint Landelin“, Jahrgang 2018, vom Weingut Véronique & Thomas Muré aus Ruffach vorgesehen.

Ein vortreffliches Menu Prestige vom Chef des Cuisines Fabrice Salvador. Alle Achtung!

>> Hotel „Le Place d’Armes“ mit dem Restaurant „La Cristallerie“, auf Nummer 18, Place d’Armes in Luxemburg-Stadt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 274737- 421 und auf www.hotel-leplacedarmes.com



Der Barman in Aktion



Teilansicht von Zimmer 23



Die Innenterrasse von der Bar Le18

Der Opel Insignia Sports Tourer Ultimate, das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“

Ein Auto mit viel Platz und hohen Sicherheitsreserven

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



Die neue Generation von Opels Mittelklassekombi setzt Akzente bei Ausstattung und Fahrkomfort. Was früher nur der Oberklasse vergönnt war, findet sich heute teilweise ohne Aufpreis im Insignia Sports Tourer Ultimate, den wir als 2.0 Liter Vierzylinder-Benziner mit 200 PS und 9-Gang-Automatik getestet haben. Unser Fahrzeug mit der schwarzen Karosseriefarbe Mineral Black und dem schwarzen Innenraum ist vorne mit elektrischen, ergonomischen Sitzen von AGR ausgestattet, Sitzpolster und Rückenlehnen sind aus perforiertem Leder, alle weiteren Überzüge aus Leder-Imitat, das man jedoch von den echten Kuhhäuten kaum zu unterscheiden vermag. Neu im Insignia ist auch das moderne Head-up-Display, das praktische Rundumsichtsystem sowie die leuchtkräftigen Matrix-LED-Scheinwerfer. Die vielen aktiven und passiven Sicherheitsausstattungen wirken beruhigend auf die Passagiere, können den Fahrer beim Einparken oder bei Rückwärtsmanövern gelegentlich nerven, da sie punktuell sehr sensibel reagieren. Der Platz in der ersten und zweiten Reihe ist grosszügig bemessen, fünf Erwachsene haben viel Raum für sich und auch lange Strecken lassen sich ermüdungsfrei absolvieren. Trotz 245er Reifen halten sich die Abrollgeräusche der schwarz glänzenden 18-Zöller in Grenzen, was eventuell auch an den hochwertigen Michelin-Gummis liegt.

Unter der Haube unseres Testmodells arbeitet ein klassischer 2.0-Liter Vierzylinder Benziner mit 200 PS, der sich vom Verbrauch her nicht gerade mit Ruhm bekleckert. Ein Kombi mit einem moderaten Gewicht von 1615 Kilo im fahrbereiten Zustand und ein Verbrauch, der auch bei sehr vorausschauender Fahrweise partout nicht unter 8,2 l/100 km gehen will. Dabei ist das 9-Gang-Automatikgetriebe voll auf gemässigten Verbrauch eingestellt, schaltet demnach früh in den Gängen hoch und höher. Das Resultat auf kurvenreicher Landstrasse ist vergleichbar mit einem Ami-Schlitten aus den Nullerjahren. Wer dem seichten Gleiten ein Ende bereiten will, der schaltet in den manuellen Modus, was gleichzeitig die Touren und den Verbrauch steigen lässt. Natürlich steigt dabei auch der Fahrspass, denn dafür ist der Insignia schliesslich entwickelt worden. Beim 200 PS-Benziner ist die Königsdisziplin die Autobahn, hier läuft der Rüsselsheimer wie ein Uhrwerk. Verlässlich und geräuscharm, auch bei durchschnittlichem Tempo um die 150 km/h. Die reelle V/max liegt bei über 230 km/h, den Spurt von 0 auf 100 bewältigt der grosse Kombi in weniger als acht Sekunden.

Nein, wir werden es auch diesmal nicht unterlassen, auf die Ladeluke zu sprechen zu kommen. Und die öffnet und schliesst sich elektrisch und auf Knopfdruck. Und dann wird der Blick frei auf einen beeindruckenden, tiefen Gepäckraum von mittlerer Höhe, der auch zu fünft die Fahrt zum Winzer ihres Vertrauens zu einem Genussmoment werden lässt. Ein Dutzend Flaschen sind demnach das Mindeste, was jeder Insasse sich in den Kofferraum stapeln lassen sollte. Gemütliche Abende zuhause, auf dem Balkon oder auf der Terrasse, zu zweit oder mit Freunden, sind dank des Sports Tourers vorprogrammiert...

>> Der Basispreis für den Opel Insignia Sports Tourer Ultimate mit 200 PS-Benziner und 9-Gang-Automatik liegt bei 44385.- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet mit den Extras 53380.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Juni 2021. Wir danken Opel Belgien und dem Autohaus Autopolis in Luxemburg für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U