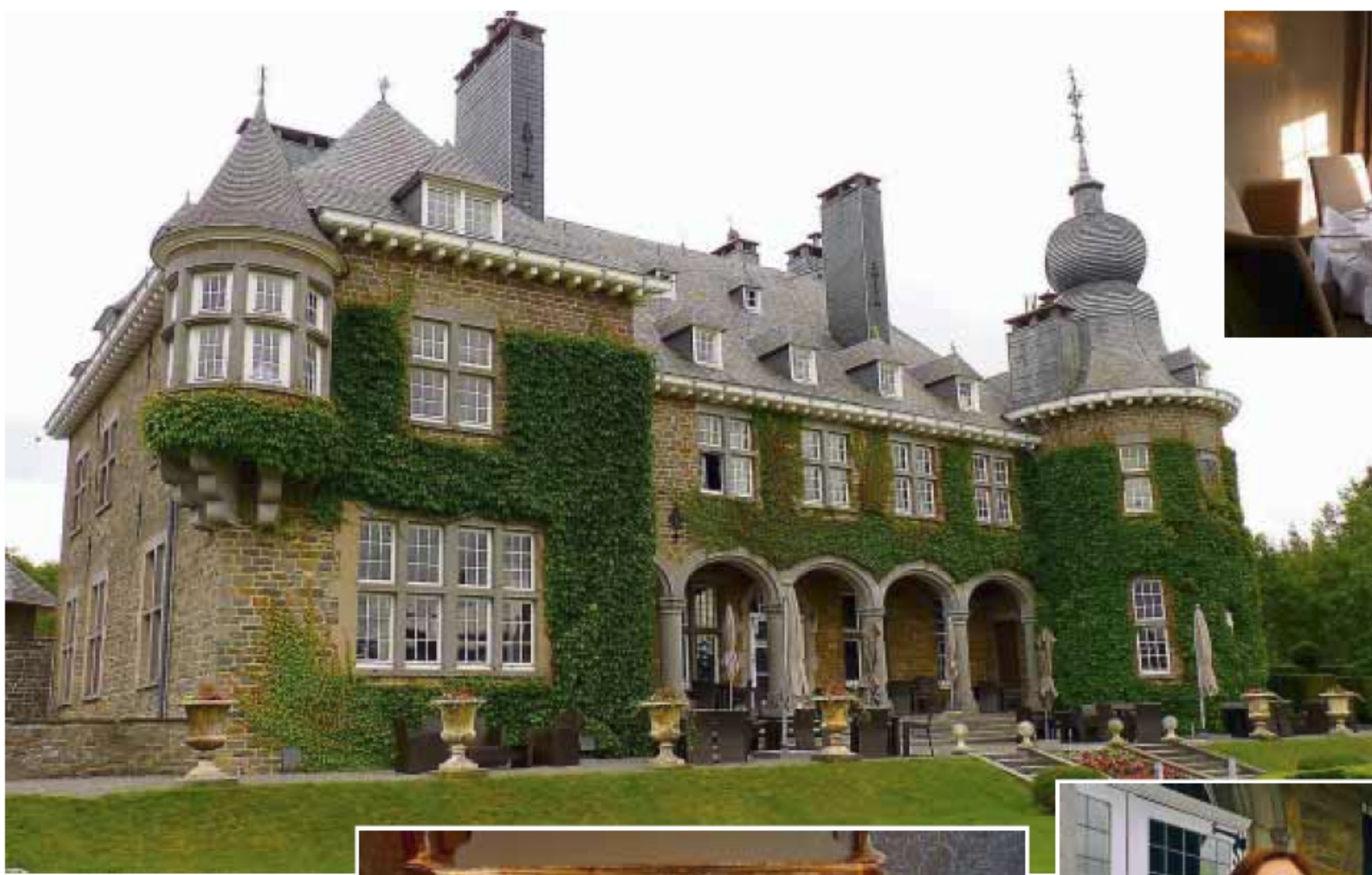


Zu Gast im „Manoir de Lébioles“ in Spa

Feines Schlosshotel, tief in den Ardennen



R. Batya & L. Turmes
(Text und Fotos)

Nächsten Monat wird das „Manoir de Lébioles“ das fünfjährige Jubiläum seiner Wiedereröffnung feiern. Dies ist ein Grund mehr, ein schmales Schlosshotel mit diskretem Luxus und erstklassigem Service zu beleuchten, das Ruhe und Gediegenheit ausstrahlt, hoch über der langsam aus dem Dornröschenschlaf wiedererwachenden Bäderstadt Spa.



Gastgeberin Anne Lüssem und Chefkoch Olivier Tucki

Knapp 90 Minuten dauert die Autofahrt von Luxemburg nach Creppe, dem kleinen Dorf direkt neben der ältesten Thermenstadt Belgiens. Dass Luxusvillen, umgeben von schönen Parkanlagen den Weg bis hinauf zum eben genannten Weiler säumen, scheint kein Zufall, sondern eine Bestätigung für das seit jeher vor neugierigen Blicken versteckte Manoir zu sein. In geschichtsträchtiger, ruhmvoller Umgebung zu wohnen hat erwiesenermaßen Zeitgenossen jeder Epoche beflügelt.



Ob im neuen Spa-Bereich (wussten Sie übrigens, dass der weltweit angewandte Ausdruck geradewegs von der hier angesprochenen Bäder-Stadt in den belgischen Ardennen abgeleitet ist?), von der ansprechenden Terrasse, den beiden Speisezimmern oder den Gästezimmerfenstern im ersten und zweiten Stock des Hauses aus ist die Panorama-Sicht über endlose Fichtenwälder atemberaubend.

Beflügelt setzt sich der Gast voller Erwartung an seinen Tisch in einem der beiden, hellen Speisezimmer, und es spielt (im geschmacklichen Sinn) eine eher untergeordnete Rolle, ob er sich für ein Menü oder die eine oder andere Spezialität à la Carte entscheidet, denn die Küche besticht durch ihre lineare, untrügliche hohe Qualität.

Chefkoch aus Chablisi

Seit August 2006 (also von Anfang an) rührt der aus Chablisi stammende Chefkoch Olivier Tucki Suppenlöffel und Küchenkeule im Gourmetrestaurant des Schlosses. Zusammen mit seinem sechsköpfigen Küchenteam kreiert der begabte Küchenmeister eine Speise-Palette, die aufbaut auf eine elegant-lockere, sehr frische Mischung aus Tradition und Moderne. Die Rohstoffe werden schonend verarbeitet, ihr Eigengeschmack ist Olivier Tucki sehr wichtig.

„Kontrastreiche Küche durch Bewahrung der Authentizität der verschiedenen Ingredienzien ist das A und O meines Schaffens“ betont der Chefkoch, der immer offen ist für Neues, jedoch am liebsten die Produkte verarbeitet, die ihm auch selbst gut schmecken.

Bevor er mit beschwingten Ideen ins Manoir einzog, führten ihn seine Wanderjahre nach dem Drei-Sterne-Michelin-Restaurant „L'Espérance“ in St. Père sous Vézelay nach England, dann nach Brüssel ins „Bijgaarden“ und in den „Sea Grill“ des Hotel Radisson. Vom Luxus-Restaurant „Entre Terre & Mer“ des Balmoral-Hotels wechselte er ins hier vorgestellte Schlosshotel.

Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Fisch- und Fleischgerichte, aber auch eine einfache, und dennoch sehr anspruchsvolle Vorspeise, „L'oeuf à 63°“ mit Sommertrüffel auf sähmigem Kartoffelrahm.

Kein schöner Schein

Nach einem kurzen Aufenthalt im „Manoir de Lébioles“ erscheint der Leitspruch „Plus Valet Quam Lucet“ im marmornen Wappen des Hauses – einer Königskrone über flammenden Herzen – aktueller denn je. Entgegen dem, was wir heute auf Schritt und Tritt erleben, ist diese Parole zum Antriebsmotor des nur 16 Zimmer umfassenden Hotels mit



seinem außergewöhnlichen Restaurant geworden. „Mehr Sein als Schein“ ist hier für jeden Gourmet mit Feingefühl fassbar, trotz opulentem Ambiente.

Das Restaurant im „Manoir de Lébioles“ in B-4900 Spa (Creppe), über die E25 zu erreichen, ist von mittwochs bis sonntags geöffnet, das Hotel sieben Tage die Woche.
Telefon 0032-87191900,
Internet: www.manoirdelebioles.com

郑记厨房

LA CUISINE DE ZHENG

Venez découvrir
la terrasse fantastique de

LA CUISINE DE ZHENG
à L-8363 LEESBACH

www.cuisinedezheng.lu