LA MAISON



HOTEL & SPA

SAARLOUIS

DEUTSCHLAND



5 GRÜNDE FÜR DAS LA MAISON hotel & spa

Designhotel zwischen
Tradition und Moderne

LOUIS restaurant
mit zwei Michelin-Sternen

Kreative französische Küche
im PASTIS bistro

Ausgewählte Designerstücke und
Kunstwerke im gesamten Hotel
sowie charaktervolle Themen-Suiten
und Zimmer

LA MAISON spa mit beheiztem
Außenpool, Saunen und Ruhebereich

LA MAISON
hotel & spa
★★★★S

Inhalt

PRESSEMAPPE

4 LAGE UND HOTEL

4 INHABER

5 GASTGEBERIN

6 KULINARIK

7 ARCHITEKTUR

7 DESIGN UND INTERIEUR

8 ZIMMER UND SUITEN

9 SPA

9 TAGUNGEN & FEIERN

10 AKTIVITÄTEN



LAGE UND HOTEL

In direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis und verwurzelt im Dreiländer-Eck Saarland, Luxemburg und Frankreich befindet sich das LA MAISON hotel & spa inmitten einer üppigen Parkanlage. Eigentümer und Visionär Günter Wagner verwandelte eine historische Villa aus dem Jahr 1914 in ein Individualhotel mit starkem Charakter. So entstand ein meisterhaftes Zusammenspiel von historischer Substanz, moderner Architektur und spannendem Design. Die französisch geprägte Küche in allen ihren Facetten zieht sich durch das kulinarische Konzept des Hauses. 2015 eröffnet, beherbergt das Vier-Sterne-Superior-Hotel 50 Zimmer und Suiten, Tagungsräume sowie insgesamt zwei Restaurants in einem Gebäudeensemble aus Alt und Neu.

INHABER

Design und Architektur sind seine Leidenschaft. Günter Wagner investierte Zeit, Geld und Ressourcen in das ehemalige Oberverwaltungsgericht und dem Hausmeisterhaus, um in vier Jahren ein Hotel mit Charakter und Identität zu schaffen - eine Hommage an seine saarländische Heimat. Das ganze Haus spiegelt seine eigene Note wider. Liebevoll von ihm ausgesuchte Kunstwerke wie beispielsweise die Qlocktwo zieren die Wände, so gleicht die historische Villa einem Künstlerhaus. Günter Wagner legt Wert auf gute und gehobene Küche, die vielfältig ist, Lebendigkeit ausstrahlt und zeigt, dass ein Gourmetrestaurant nicht steif sein muss.



„Es macht Spaß einen Ort zu schaffen, an dem man sich selber gerne aufhalten würde. Ob skulpturale Treppe, über dem Park schwebender Wintergarten, begehbarer Weinklimaschrank oder Themen-Suiten, unsere Gäste werden überraschenden Eindrücken begegnen.“

Günter Wagner

GASTGEBERIN

Ende 2025 übernahm Maja Stephan die Gesamtverantwortung des LA MAISON hotel & spa. Sie bringt umfassende Expertise aus über 25 Jahren in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie mit. Stephan war zuletzt als Hoteldirektorin für das Vier-Sterne-Superior-Hotel Kloster Haydau in Morschen tätig und verantwortete parallel leitende Aufgaben im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten MainTower Restaurant in Frankfurt. Zuvor war sie in den Privathotels Strandhotel Dünenmeer und Strandhotel Fischland an der Ostseeküste tätig. Mit der neuen Position im LA MAISON kehrt Maja Stephan in eine Region zurück, zu der sie einen persönlichen Bezug hat. Diese Verbundenheit und ihre langjährige Erfahrung in Spitzenhotellerie und -gastronomie bilden eine starke Basis für die Weiterentwicklung des Hauses.



LA MAISON ist kein Hotel, das man nur betritt – es ist ein Gefühl, das bleibt. Mir ist wichtig, dass unsere Gäste die Persönlichkeit dieses Hauses erleben: die Ruhe, die Eleganz, die Kunst, die kleinen Überraschungen. Ein Ort, der inspiriert, berührt und zeigt, wie schön Gastgeberkultur sein kann.“

Maja Stephan

KULINARIK

Angelehnt an die französische Kochkunst und der Lebensart „Savoir-vivre“ steht das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte **LOUIS restaurant** seit 2023 unter der Ägide von Küchenchef Sebastian Sandor. Der ehemalige Gerichtssaal imponiert mit sechs Meter hohen Decken, extravaganter Beleuchtung und Zugang zur Terrasse. Sebastian Sandor setzt mit seiner Kreativität eine eigene Handschrift, die Tradition und Innovation in Einklang bringt. Ein Schwerpunkt seiner Küche gilt dem Thema Gemüse, so dass Gäste des LOUIS restaurant auch in den Genuss von seltenen, historischen Obst- und Gemüsesorten kommen. Dazu serviert Restaurantleiter Johannes Ammon den passenden Wein mit Fokus auf unbekannte, teils sehr traditionelle Weine und Regionen, die man trotz allem noch in Europa neu entdecken kann. Im legeren Ambiente mit insgesamt 22 Sitzplätzen kommen Gäste in den Genuss eines exquisiten Sieben-Gang-Menüs. Neben den Michelin-Sternen hat das LOUIS restaurant unter anderem seit 2024 neun von zehn Punkten im Gourmetführer Gusto inne. 2025 erhielt es zudem fünf von möglichen fünf Radieschen im Green Guide und das Magazin Der Feinschmecker kürte es zum „Restaurant des Jahres 2025“. Das LOUIS ist von Mittwoch bis Samstag ab 18:30 Uhr geöffnet.

Französische Lebensart verströmt auch das legere **PASTIS bistro** mit Wintergarten und Feinkostladen. Neben Klassikern wie Flammkuchen umfasst die Karte auch abwechslungsreiche Fisch- und Fleischgerichte. Im dazugehörigen PASTIS feinkost warten leckere Köstlichkeiten wie Marmelade, Kräuter, Öle oder Gebäck auf den Besucher.

petit LOUIS ist der kleine Bruder des LOUIS restaurant und eine neue Erweiterung des Bar-Konzepts unter Sternekoch Sebastian Sandor. Serviert werden 14 kleine Kreationen in sieben Gängen, die in entspannter und legerer Atmosphäre wie der Bar oder Bibliothek zu sich genommen werden können. Nach einer passenden Weinbegleitung mixt Barchef Robin Weiss im Anschluss spannende Drinks in der LOUIS bar & bibliothek. Hier genießen Gäste Aperitifs, Cocktails, Digestifs oder einen klassischen Drink. petit LOUIS ist einmal monatlich an einem Donnerstag ab 19 Uhr buchbar, die LOUIS bar ist Dienstag bis Samstag von 18 bis 1 Uhr geöffnet.

ARCHITEKTUR

Hochwertige Architektur in Kombination mit regionaler Verbundenheit – diesem Wunsch des Gastgebers nahm sich die Firma CBAG.studio in Person von Christina Beaumont und Achim Gergen an und realisierte das ambitionierte Bauprojekt auf über 5.000 Quadratmetern Fläche. Das Credo war Altes und Neues zusammenzubringen. 2017 wurden beide Architekten dafür mit dem Architekturpreis des Bundes Deutscher Architekten ausgezeichnet. Ein minimalistischer dreigeschossiger Anbau und ein Gästehaus ergänzen das ehemalige Oberverwaltungsgericht aus dem 19. Jahrhundert. Das im Süden stehende Hausmeisterhaus mit seinem über dem Park hinausragenden Wintergarten komplettiert das Trio. Die historische Villa wurde kernsaniert und strahlt elegante Ruhe aus. Vom Vorplatz geht es zu einer geschwungenen Treppe mit einem halbrunden Vordach mit Glas-Ornamentik in dezenter Farbigkeit. Innen sowie außen verbindet sich die frankophile Geschichte des Ortes mit den Materialien wie beispielsweise die leicht champagnerfarbene Fassade oder der Sandsteinsockel der Villa. Der Anbau fügt sich dank seiner holzverkleideten Fassade und der perforierten Aluminiumfaltläden perfekt in die Umgebung und den angrenzenden Park ein. Großen Wert legten die Architekten darauf, eine Verbindung von drinnen und draußen zu schaffen. Anbau und Gästehaus holen die Natur nach innen. Die zur Parkseite ausgerichteten Zimmer erfreuen mit großer Glasfassade und bodentiefen Fenstern und erhalten so viel natürliches Licht inklusive bezaubernden Blick in die Natur. Im PASTIS bistro öffnen sich die Glasfronten im Wintergarten auf einer Länge von bis zu fünf Metern. Für die Landschaftsarchitektur und die rund 2.365 Quadratmeter Grünflächen zeichnet Michael Dane aus Weimar verantwortlich. Gestalterisches Ziel war es, eine Einheit zwischen Wald und Eingangsbereich zu schaffen. So genießen Gäste von der Terrasse des Hotels den Blick über die Parkwiesen oder können über einen kleinen Rundweg das Areal erkunden.

DESIGN UND INTERIEUR

Aufgebaut auf den Basiselementen Saarlouis, Kulinarik und Park kombinierte Innenarchitektin Birgit Nicolay aus Stuttgart die frankophile Atmosphäre in Verbindung mit urbanem Zeitgeist. Dabei spielen Kultur und Lebensgefühl der Stadt eine wichtige Rolle, die in das Interieur-Konzept mit eingeflossen sind. Überall im Hotel finden sich einzelne Zitate zu Louis XIV, dem Namenspatron der Stadt. Im Inneren der historischen Villa gleicht kein Raum dem anderen. Lobby, Bar und Bibliothek sind als Kontinuum angelegt und werden durch warme Farben sowie ausgesuchte Unikate gekonnt in Szene gesetzt. Auch Vintage-Stücke sowie eigens hergestellte Objekte erhalten im ganzen Haus einen passenden Platz: Leuchten im Mid-Century-Stil, Bergère-Sessel oder ein mit Tapete bespannter Paravent sorgen für Aufmerksamkeit und tragen die Handschrift der bekannten Hamburger Inneneinrichtungsexpertin Conni Kotte.

Zum weiteren Markenzeichen zählt das Licht. Dies wird von Birgit Nicolay facettenreich eingebunden und fungiert beispielsweise als Teil einer Illusion in Kombination mit Spiegeln. Alte Zeichnungen der Festungsstadt mit ihrem sternenförmigen Grundriss dienen als Grundlage für eine Lichtinstallation hinter der Rezeption. Glamouröse Akzente setzt das Leuchtobjekt mit seinen geschwungenen Armen und den einzelnen Lampenschirmchen im LOUIS restaurant. Dabei handelt es sich um eine Sonderanfertigung aus Italien, die sich nahtlos in das künstlerische Gesamtbild des Salons aus der Gründerzeit einfügt. Ein Design-Highlight ist die geschwungene, fast endlos wirkende Treppe der historischen Villa. Ballonartige Lampen hängen an mehreren Drahtseilen befestigt hinab und erzeugen warmes Licht.

ZIMMER UND SUITEN

Das Hotel verfügt über insgesamt 50 Zimmer und Suiten, die mit bis zu 50 Quadratmetern reichlich Platz offerieren. Im modernen Neubau befindet sich mit 33 Zimmern der größte Teil des LA MAISON. Gäste wählen zwischen Zimmern zur Stadtseite, in denen Ansichten von Saarlouis kreativ in Szene gesetzt werden, bis hin zu Zimmern zur Parkseite mit Blick ins Grüne. Ausgestattet mit TV, Safe, Minibar, WLAN sowie einer Nespresso-Maschine verfügen die Zimmer über allerlei Standards. Praktisch ist zudem das Mood-Pad mit einer Auswahl an diversen Lichtstimmungen.

Ein amüsantes Augenzwinkern rufen die beiden Themen-Suiten „Chocolat“ sowie „Ratatouille“ hervor. Farblich gestaltete Anspielungen sowie thematisch passende Filme und Bücher werden ideal eingesetzt. So erinnern die Fliesen mit ihren Braun- und Beigetönen in der „Chocolat“ an Schokoladenriegel. In der „Ratatouille“ entdeckt man bei genauerem Hinsehen das Bild eines Mäuselochs – in Anlehnung an den gleichnamigen Hollywood-Film.

Das im November 2019 fertiggestellte Gästehaus im Garten des Hotels überzeugt mit insgesamt zehn Zimmern und zwei Suiten, edel und reduziert gestaltet. Verschiedene Farbtöne wie La Terre, Sorbet Rose, Algue, Bleu Frais sowie Olive holen die Natur ins Innere. Eichenholz, Rattan-Oberflächen, komplett verglaste Fronten, schwarze Lampen und der Einsatz von Grünpflanzen schaffen ein natürliches Wohngefühl. Zwei Suiten mit jeweils 40 Quadratmetern Fläche runden das Angebot im Gästehaus ab. Die Suite Étoile im Erdgeschoss verfügt über einen eigenen Garten mit Terrasse und Whirlpool sowie über einen direkten Zugang zum Spa-Bereich. Im ersten Stock befindet sich die Conni Kotte Suite. Erdig, urbane Farben sowie Materialien aus Messing und Bronze bilden die Grundlage des Raumstils. Hexagonale Formen im Fußboden oder auch das einer Natursteinbox gleichende Bad zählen zu den Hinguckern.

Die Übernachtungspreise beginnen bei 289 Euro pro Nacht für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Spa-Nutzung.

SPA

Im Sommer 2025 erweiterte das Hotel sein Angebot um das stilvolle LA MAISON spa. Inspiriert vom Charme der Provence lädt der Rückzugsort auf rund 2.000 Quadratmetern mit beheiztem Außenpool, drei Saunen, einem lichtdurchfluteten Ruhebereich und feinsinnig kuratierten Wellnessbehandlungen zur entschleunigten Auszeit ein. Über einen kurzen Weg durchs Freie, von der historischen Villa und dem modernen Anbau des Hotels aus erreichbar, offenbart sich ein Refugium mit mediterraner Leichtigkeit in einem aufwendig entkernten Bestandsgebäude. Ein beheizter Outdoor-Pool bildet das Herzstück des Spa-Gartens, umgeben von Holzdecks, schattenspendenden Bäumen und großzügigen Liegeflächen. Drinnen erwarten Gäste eine finnische Sauna, eine Bio-Sauna und ein Dampfbad nebst Eisbrunnen. Wohlfühlzonen und ein Ruheraum mit Kamin sowie komplett verglaster Fassade schenken zudem viel Platz für erholsame Momente. Die Fensterfront lässt sich zum Garten hin öffnen, ein Lounge-Bereich und eine Dachterrasse runden das Gesamterlebnis ab.

Verantwortlich für das Interior Design sind Christina Beaumont und Achim Gergen von CBAG.studio Saarlouis/Berlin. Umgesetzt wurde das Konzept in Zusammenarbeit mit Conni Kotte Interior aus Hamburg, die bereits Lobby, Bar und das LOUIS restaurant mitgestaltet hat. Im Spa setzt sie erneut stilistische Akzente mit Möbeln und Leuchten, harmonisch abgestimmt bis ins letzte Detail. Die Gartenanlage wurde vom Planungsbüro Stefan Laport aus Battweiler entworfen und ergänzt den neuen Bereich mit mediterraner Laissez-faire-Atmosphäre.

Für ein individuelles Wohlfühlerlebnis sorgt Spa-Leiterin Natascha Saar mit einem fein zusammengestellten Behandlungsangebot. Im Fokus stehen handwerkliche Präzision, persönliche Beratung und hochwertige Pflegeprodukte von Aqua Organic sowie Peelings von Maren Kaiser. Ein Highlight der neuen „Rituale à LA MAISON“ ist die Kombination aus Magic Peeling und Massage. Das Peeling schenkt der Haut neue Strahlkraft und seidige Geschmeidigkeit, die anschließende Massage bringt Körper und Geist in Einklang. Das Ritual ist als 80-minütige Ganzkörperbehandlung für 175 Euro oder in einer 40-minütigen Variante für Gesicht, Hals und Dekolleté für 85 Euro buchbar.

TAGUNGEN & FEIERN

Die Räumlichkeiten für Tagungen und Feiern sind modern, individuell und funktional zugleich. Der lichtdurchflutete Raum Parkblick befindet sich im Erdgeschoss der Villa und verfügt über direkten Zugang zum Park. Mit Kapazitäten für bis zu 64 Personen ist er ideal für Meetings, Ausstellungen oder private Feierlichkeiten geeignet. Loft-Atmosphäre kommt im Dachatelier auf. Im zweiten Obergeschoss der Villa gelegen, bietet es Platz für bis zu 64 Personen. Darüber hinaus sind auch das LOUIS restaurant und der LOUIS salon für verschiedenste Anlässe buchbar. Gäste wählen aus den verschiedenen Tagungspauschalen des Hotels oder lassen sich ein individuelles Arrangement erstellen.

AKTIVITÄTEN

Das LA MAISON hotel & spa liegt fußläufig in direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis, der sechstgrößten Stadt im Saarland. Ein Großteil der Altstadt präsentiert sich als Fußgängerzone und lockt mit zahlreichen Cafés, Restaurants und Gaststätten. Bis heute sind hier noch einige der typischen zweigeschossigen Handwerkerhäuser der Festungszeit erhalten geblieben. Zudem finden sich einige restaurierte Bürgerhäuser, die um die Jahrhundertwende entstanden. Geschichtsinteressierte begeben sich auf den Spuren des Sonnenkönigs Louis XIV, Gründer und Namensgeber der Stadt. Sein barockes Festungserbe ist vielerorts sichtbar. Für eine Wanderung eignet sich beispielsweise der geschichtsträchtige Rundwanderweg Vauban-Steig. Auf zwölfeinhalb Kilometern führt er unter anderem durch Steinbrüche mit mächtigen Sandsteinwänden, aus denen Baumeister Vauban die Steinblöcke für die Festung Saarlouis gewinnen ließ. Sehenswert ist hier außerdem die Teufelsburg mit beeindruckender Aussicht in Richtung Norden.

Im nahegelegenen Völklingen befindet sich die Völklinger Hütte, das weltweit einzige vollständig erhaltene Eisenwerk aus der Blütezeit der Industrialisierung. Als erstes Industriedenkmal dieser Epoche wurde sie 1994 in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen. Besucher erkunden das zeitgeschichtliche Monument, das an 362 Tagen im Jahr geöffnet ist, unter anderem in einer multimedialen Erlebniswelt rund um Eisen und Stahl. Sie umfasst unter anderem Exponate zur Kulturgeschichte des Eisens, Eisen zum Anfassen, Filme, und Interviews mit Zeitzeugen.

Rund 30 Fahrminuten vom LA MAISON entfernt, im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und Luxembourg liegt Perl. Die einzige saarländische Weinbaugemeinde zeichnet sich durch ihre hügelige Landschaft, Weinberge, gut ausgebaute Rad- und Wanderwege sowie historische Stätten wie römische Villen in den Ortsteilen Nennig und Borg aus.

Info

BUCHUNGSKONTAKT:

LA MAISON hotel & spa
Prälat-Subtil-Ring 22
66740 Saarlouis, Deutschland
T +49(0) 6831 89 440 440
info@lamaison-hotel.de
www.lamaison-hotel.de

SOCIALMEDIA:

@Hotel.LaMaison.Saarlouis

@lamaison_hotel

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Michaela Struck von Wins / Victoria Kraft
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70,
Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0) 89 189 478 75
struckvonwins@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Maja Stephan
LA MAISON hotel & spa
Prälat-Subtil-Ring 22
66740 Saarlouis, Deutschland
T +49(0) 6831 89 440 440
info@lamaison-hotel.de
www.lamaison-hotel.de



© Fotos: Günter Standl, Sabrina Rothe,
Kris Vlegels, Tom Gundelwein, Markus Bassler











