

Klassiker und Geheimtipps

Er ist klein und fein, schön handlich – und es steckt jede Menge drin. Der neue Restaurantführer „Guide O.“ aus dem Saarbrücker Verlag Perlen-schnur stellt in seiner Ausgabe 1917/18, die jetzt auf den Markt gekommen ist, 168 Adressen in der Großregion Saar-Lor-Lux vor, 75 davon sind neu.

Die Herausgeber Holger Gettmann, Hans-Georg Herrmann und Marion Maack-Gettmann haben nach einer vierjährigen Pause wieder 23 Tester losgeschickt, Zeitgenossen aus unterschiedlichen Berufen und mit unterschiedlichen Vorkenntnissen, die aber alle gutes Essen mögen und gerne Restaurants besuchen. „Sie haben Altbekanntes überprüft und sind neuen Tipps nachgegangen“, erklärt Holger Gettmann. Und so werden nun „vom urigen Bistro bis zur ambitionierten Küche, vom gutbürgerlichen bodenständigen Gasthaus bis zum Spitzengastronomen“ 168 Gastronomiebetriebe vorgestellt und bewertet. „Jedes Restaurant im Guide O ist eine Empfehlung“, betont Gettmann, „sonst wird es nicht aufge-

nommen.“ Die Tester sind anonym unterwegs und zahlen ihre Rechnung selber – kein Gastronom kann Einfluss auf Text und Bewertung nehmen. „Wir schreiben für die Leserinnen und Leser. Sie sollen wissen, was sie in den empfohlenen Lokalen erwartet“, so Gettmann.

Gesucht werden vor allem Empfehlungen für jeden Tag, Ausflugslokale, gutbürgerliche Gasthäuser und internationale Küche, nicht nur die bekannten Gourmetrestaurants. „Liebhaber französischer, italienischer oder spanischer Küche finden ebenso etwas wie die Experimentierfreudigen, die sich für die Küche unserer Zuwanderer interessieren.“, erläutert die Herausgeber. Der Guide O. bewertet die Kategorien Küche und Ambiente und zwar jeweils innerhalb der einzelnen Kategorien. Die reichen von Bistro und Szene, über klassisch, Ausflug, Ambition bis zu Gourmet, internatio-

nale Küche und andere. Unter Ambiente wird alles verstanden, was zum Wohlfühlen wichtig ist, von den Räumlichkeiten, der Einrichtung bis zum Service.

In der neuen Ausgabe werden Feinschmecker-Restaurants vorgestellt, die es seit 20, 30 oder mehr Jahren gibt, und die immer noch für etliche Leute als Geheimtipps gelten. So etwa der Blaue Fuchs in Steinberg-Deckenhard, Locanda Grappolo d'oro in Lebach, Manoir Kasselslay in Luxemburg oder Schlossgarten in Saarbrücken.

Der Guide O ist nach eigenen Angaben immer auf der Suche nach regional verwurzelten, bodenständigen Restaurants. Einige dieser Häuser tragen auch die Auszeichnung von Slow Food. Slow Food verleiht seine grüne „Schnecke“ an Lokale, die regionale Produkte und klassische Rezepte auf gutem Niveau anbieten.

Bei den Landgasthäusern

finden sich neue wie Winteringer Hof in Kleinblittersdorf-Bliesransbach, Hubertushof Born in Niederwürzbach, Werns Mühle in Ottweiler-Fürth und arrivierte Adressen wie Paulus in Sitzerath oder Gräfinthaler Hof in Bliesmengen-Bolchen, die die Tester begeistern.

Als Aufsteiger seit der letzten Ausgabe sieht der Guide O im Gourmetbereich die Niedmühle (besser denn je in Rehlingen-Siersburg) und Dimofski bei Saargemünd, (hier hat der Sohn den Vater abgelöst), Weinhotel Ayler Kupp (mit neuem Pächter, der Familie Diekert), Alte Pfortnerhaus (in Quierschied-Fischbach) oder Mil-le Aromi (Famile Chiera in Saarbrücken).

Weitere Newcomer im neuen Führer sind das Bistro Pastis in Saarlouis, Degott-Schleppi in Bübingen, Unter der Linde und Esplanade in Saarbrücken. Der Guide O. ist zum Preis von 22,90 Euro im Buchhandel und im Internet erhältlich.

>> www.verlag-perlen-schnur.de; E-Mail: info@verlag-perlen-schnur.de; Tel. (06 81) 41 62 06 54

