

# Von der Kartoffelbäuerin bis zum Drei-Sterne-Koch



## Am 10. November erscheint der Guide orange 2011/12

Immer wieder ziehen Tester unerkant durch die Lande sehen, riechen, schmecken und fragen im Auftrag des Guide orange. Warum immer wieder? Was ist denn neu im Guide orange 2011/12, der am 10. November erscheint? „Er ist komplett überarbeitet“, erklären Holger Gettmann und Hans-Georg Herrmann, die Herausgeber dieser Ausgabe gegenüber EUROSAAR.

**M**ehr als ein Drittel der Restaurants- und Einkaufsadressen sind erstmals aufgeführt. „Im nördlichen Elsass, im östlichen Frankreich im nahen Rheinland-Pfalz und in Luxemburg hat die Redaktion intensiv gesucht und Geheimtipps aufgetan. Neu ist, dass 11 Sternerestaurants der Region in einem eigenen Beitrag vorgestellt werden. Klaus Erfort und Christian Bau sowie französische und luxemburger Spitzenköche haben sich für ein Interview mit dem Guide orange Zeit genommen. Daraus sind schöne Beiträge entstanden. Bei den Einkaufsadressen hat die Redaktion Dutzende von Landwirten, Produzenten und Händlern besucht. Gesucht wurden authentische Orte, an denen die Liebe zum Produkt im Mittelpunkt steht, so landen sie bei einer Kartoffelbäuerin in Hüttersdorf oder beim Whisky-Produzenten in Wincheringen.

### Unabhängige Testurteile

Die Macher des Guide orange erklären ihre Philosophie: „Die Redaktion ist vollkommen unabhängig. Kein Restaurant, kein Geschäft kann sich seine Empfehlung erkaufen. Sämtliche Restaurants wurden aktuell neu getestet.“ Auch diesmal kamen wieder andere Tester – unerkant

und ohne Vorankündigung – in die Restaurants. So kann ein Restaurant auch mal etwas Kritisches im Text lesen, den die Autoren verfassen. Die Gruppe der 26 Tester besteht je zur Hälfte aus Frauen und Männer (von 25 bis 65) aus unterschiedlichen Gesellschaftsschichten. Am Ende haben sie ihre Favoriten in der jeweiligen Kategorie gewählt. Bei den „Bistros“ ist der Landkreis Saarlouis mit „Bistro Bagatelle“, „Bistro Villa Fayence“ und „Bistro Passito“ am besten vertreten. Bei den klassisch, gutbürgerlichen Häusern ist die untere Saar mit der „Scheune“ und der „Maimühle“ in Perl sowie „Gasthaus Wagner“ in Serzig und der „Zur Moselbrücke“ ganz stark.

### Was Köche denken

Ein besonderer Leckerbissen im Buch ist der Beitrag von Gregor Weber darüber, was Köche über ihre Gäste denken (Auf der anderen Seite der Schwingtür). Die Touren im neuen Guide orange führen nach Nancy (nach Metz und Paris) und ins Ahrtal (nach Weintouren an der Mosel und der Saar). Beiträge über Streuobstwiesen, die Geschichte der Mainzer Straße in Saarbrücken, die Suche nach den besten Espresso-bars im Saarland, die Preise der Mineralwäs-

ser und viele Fundstücke wie die interessanteste Weinkarte machen die neue Ausgabe zu einer Mischung aus Unterhaltung und Information. Beste Voraussetzungen für „Einkaufen und Essen mit Genuss“.

