

Luxemburger Wort
Samstag, den 12. Juni 2010



„Kaaf Lëtzebuurger Waasser“

Sources de Rosport ist Hauptlieferant
in Sachen Mineralwasser. Seite 60-69

COMMERCE 67

Terror, Natur und Kultur

Tage der offenen Tür im Domaine Mathis
Bastion in Remich. Seite 71



Erstes „L'égère Premium Hotel“ in Luxemburg eröffnet

Modernes und elegantes Design-Hotel

156 Studios und Suiten / Wohlfühloase der besonderen Art / Tage der offenen Tür heute und morgen in Münstbach

VON RENÉ H. RAUICH

Kreativität und Innovation verbunden mit modernem Design und hoher Funktionalität kennzeichnen das vor vierzehn Tagen in Münstbach eröffnete „L'égère Premium Hotel“. In 156 Studios und Suiten finden die Gäste ein einstufiges Zimmerkonzept mit einem offenen Wohnbau. Es ist ein modernes, elegantes Designhotel, eine Wohlfühloase der besonderen Art. Ein Highlight dieses Hotels ist sicherlich das integrierte Konzept des Lounge-Bar & Restaurants „Cube“, wo die moderne internationale Gastronomie gefeiert wird.

Heute und morgen können die Schaulustigen das neue Hotel im „Parc d'activité World“ in Münstbach besichtigen. Intendant Patrick Stoffel und Verkaufsförderer Thierry Schintgen haben eigens für die Tage der offenen Tür ein Programm aufgestellt, das gegen 10 Uhr beginnt und bis in den späten Nachmittag, respektive frühestens Abend andauert und es den Besuchern ermöglicht, die einzelnen Facetten dieses Hotels kennenzulernen.

„L'égère Hotels“ ist eine noch junge, internationale Hotelkette aus Deutschland. Wie Patrick Stoffel vorgestern betonte, stellt sie ihr erstes Objekt nicht auf dem deutschen Markt vor, sondern in Luxemburg. Laut Patrick Stoffel will die Gruppe hier in Luxemburg den Grundstein für eine neue aufstrebende Marke legen. Das zweite Hotel wird in Tschechien bei Pilschendorf im kommenden Monat seine Türen öffnen.

Die Gruppe wird zwei Kategorien von Hotels führen: die L'égère Premium-Kategorie (Vier-Sterne-Hotel) und die L'égère-Kategorie (Drei-Sterne-Hotel). Das sollte auch bemerkt werden, dass eine „L'égère“-Gruppe nicht Eigentümer



Im Lounge-Bar & Restaurant „Cube“ können sich 200 Personen von Chefkoch Francis Buzin verwöhnen lassen.

der Maern ist, sondern die Hotels verwaltet.

Das Hotel in Münstbach wurde innerhalb von 20 Monaten gebaut und konnte jetzt eingeweiht, wie geplant, am 28. Mai, eröffnet werden. Es ist ein Hotel, das sich an Geschäftsleute wendet und deren Ausstattung auch so ausgerichtet ist, dass Letztere sich hier wohlfühlen.

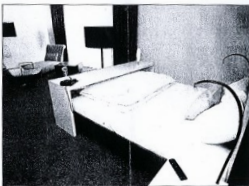
Verkaufsförderer Thierry Schintgen, gab anschließend einige technische Details über dieses Lichtdurchflutete Hotel. Die 156 Zimmer teilen sich in drei Kategorien auf: 135 Standard Studios mit einer Fläche von 25 Quadratmetern, 16 Residence-Suiten mit einer Fläche von je 35 Quadratmetern und zehn Gallery-Suiten (53 Quadratmeter), die mit einer Küchenzeile ausgestattet sind und sich für einen längeren Aufenthalt eignen. In den Zimmern finden die Gäste ein offenes Wohnbau mit Rainshower-Dusche, King-Size-Betten für maximalen Schlafschnitt, dazu ein möblier Arbeitsplatz mit DSL-Internet

und WiFi für moderne Kommunikation. Das Design spiegelt sich in vielen kleinen Details wider. Es wurden beispielsweise von der für innovative Techniken bekannten Firma „Jokal Standard“ spezielle Buchstabenarten für das Hotel angefertigt.

Kulinarisches Erlebnis und interessanter Well-Fit

Das Münstbacher Hotel verfügt über fast 3,80 Meter hohe Tagungsräume mit einer Gesamfläche von 375 Quadratmetern, die mit High-Tech-Multimedia bestens ausgestattet sind. In diesen Räumlichkeiten können bis zu 400 Personen Platz finden. Sie eignen sich sowohl für die Veranstaltung von Konferenzen und Meetings als auch für Empfänge, geschäftliche Anlässe und private Feiernächte wie Hochzeiten, Geburtstage und andere Familienfeste.

Thierry Schintgen wies darauf hin, dass der Innenhof sowie das Foyer ausgezeichnete Ausstellungs- und Präsentationsplattformen sind.



Die Gallery Suite mit einer Fläche von 53 Quadratmetern ermöglicht den Geschäftsführern einen komfortablen, längeren Hotelaufenthalt.

Für Hoteldirektor Patrick Stoffel ist das integrierte Konzept des Lounge-Bar & Restaurant „Cube“ mit einer Gesamtfläche von 400 Quadratmetern ein Highlight des Hotels. Hier werden die Gastronomie zu einem Erlebnis, führt er fort. Claude Sartorius, Food & Beverage-Direktor, erläutert mit Chefkoch Francis Buzin die Besonderheiten des „Cube“.

Das elegante Restaurant bietet eine moderne internationale Küche der Spitzenköche. Der Chefkoch bietet jede Woche ein Mittagessen, perfekt für Geschäftsessen, aber auch für Liebhaber der guten Küche, die sich mittags gerne eine kulinarische Anekdote von Arbeitstag nehmen, an Abends ist der Gast sich mit innovativen „à la carte“-Gerichten verwöhnen. Die „Cube“-Lounge-Bar präsentiert sich je nach Tageszeit von verschiedenen Seiten: mittags als sympathischer Treff auf warmen Kaffee oder Meinen Snack, abends als Ort der Entspannung. In erstklassigen Ambiance kann man bei

Lounge-Musik relaxen und den Abend ausklingen lassen. Die Terrasse mit 60 Plätzen lädt bei Sonnenschein zum Verweilen ein.

Abschließend sei noch erwähnt, dass das „L'égère Premium“-Hotel über einen schönen Well-Fit-Bereich verfügt, der auch von erstem Gütegrad bestätigt werden kann. Er setzt sich aus einer fitness Sauna, Lichtsauna, aromatisiertem Dampfbad und Ruheraum zusammen. Ein Workout an High-Tech-Fitnessgeräten sorgt für den sportlichen Ausgleich. Sowohl Cardio-Training als Laufbahnen, Crossstraining und den seit kurzem wieder beliebten Spinningskursen als auch Training zur Stärkung der Muskulatur sind möglich. Der Well-Fit-Bereich wird abgerundet durch ein vielfältiges Massageangebot.

Der neue Lifestyle des „L'égère Premium“-Hotels bietet in den lichtdurchfluteten Studios und Suiten eine sehr angenehme Atmosphäre und Blick zu kulinarischen Erlebnissen im Lounge-Bar & Restaurant „Cube“ ein.