

DER ANBLICK
von frischen
Hummern lässt
Eric Lassaille
nicht kalt.



„DIE FRISCHE IST MASSGEBLICH für die Qualität
der Lebensmittel. Daher werden wir sechsmal pro Woche beliefert.“

Eric Lassaille

ZUR MEERESFRÜCHTE-PLATTE wird ein Sud aus Schalotten in Rotweinessig mit Champagner gereicht.



Von Herzen Hotelier

DANK EINER DURCH- DACHTEN LOGISTIK

holt Eric Lassiaille ein Stück Frankreich in den Breisgau – ohne dabei seine neue Heimat zu verleugnen. Wie könnte er, Freiburg liegt ihm in seiner ganzen Schönheit stets zu Füßen ...



Eric Lassiaille tritt aus dem Kühlraum. In den Händen trägt er eine abgedeckte Kiste. Er klappt die Frischhaltefolie zur Seite – und strahlt. Gut ein Dutzend rosarote Hummer leuchten ihm entgegen. „Sieht das nicht toll aus? Vorgestern krabbelten sie noch im Atlantik, gerade eben wurden sie für heute Abend vorgekocht. Das ist unser Tagesbedarf“, sagt der Patron des Freiburger Panorama-Hotels mit unverfälschter Freude in der Stimme. Wenn es um Frische und Genuss geht, ist der gelernte Koch und Hotelfachwirt in seinem Element. Hier liegt seine Leidenschaft, seine Motivation – und seine Fähigkeit, andere mit dieser Begeisterung anzustecken und Nähe herzustellen. Das spüren die Gäste ebenso wie seine rund 150 Mitarbeiter. Man begegnet dem 52-Jährigen meist in einer weißen Jacke mit dem hummerroten Schriftzug des Hotelrestaurants „Chez Eric“. Er trägt bewusst die gleiche Kleidung wie sein Küchenpersonal, aber die Bescheidenheit wirkt nicht aufgesetzt, sie ist authentisch. „Wir möchten kein Luxushotel sein, sondern ein Haus für Freunde“, sagt er mit französischem Akzent.

Eric Lassiaille ist in einer Pariser Gastronomenfamilie aufgewachsen und hat später an der Hotelfachschule in Nizza gelernt. Anschließend arbeitete er 25 Jahre in aller Welt als Generaldirektor für die französische Accor-Hotelgruppe und hat sich so ein dichtes Netzwerk in der Branche geknüpft. Für Accor führte er als Direktor von 1990 an bereits zwölf Jahre lang das Panorama-Hotel. Sechs Jahre später kehrte er dann nach Freiburg zurück und kaufte es der Münchner Eigentümerin ab. Seitdem gestaltet er das 1972 erbaute Haus auf dem Waltersberg mit viel Engagement nach seinem Gusto um. Die 86 Zimmer, jedes verfügt über Balkon oder Terrasse, wurden in mediterranem Stil renoviert, der Wellnessbereich saniert und die Außenanlagen restauriert. Zudem gab es umfangreiche Investitionen in Sicherheit und Nachhaltigkeit wie Brandschutztüren und Dreifachverglasung.

Noch bevor alle Maßnahmen umgesetzt sind, umreißt Eric Lassiaille bereits seine nächsten Visionen: „Hier werden wir die Terrasse erweitern, dort kommt ein exklusiver Pool für neue Themensuiten hin.“ Über die Jahre hat der Manager gelernt, dass man im Hotelgeschäft den Wettbewerbern immer einen Schritt voraus sein und den Gästen →

stets Neues bieten muss. Einmalig ist schon jetzt die Küche des Restaurants „Chez Eric“, die sich mit ihrer Spezialisierung auf Fisch und Meerestheorie in Südbaden einen Namen gemacht hat.

Frische aus Frankreich

7.000 Hummer und 30.000 Austern landen pro Jahr auf den Freiburger Tellern. Hinzu kommen unzählige Steinbutt- und Seeteufelfilets. Die Lebensmittel werden in der Hauptsaison sechsmal pro Woche frisch aus den riesigen Markthallen in Rungis bei Paris angeliefert. Nicht jedes kleine Restaurant kann ohne Weiteres auf dem weltgrößten Fischmarkt einkaufen, auf dem 30.000 Menschen arbeiten und dessen Fläche der von Monaco entspricht. Lassiaille profitiert hier von seinen Kontakten in die alte Heimat. „Man braucht immense Abnahmemengen. Oder Beziehungen“, sagt er verschmitzt. Besonders auf seine verschiedenen Sorten von Austern wie Fines de claire oder Sylter Royal ist er stolz. „Vom Fang bis zum Verzehr sollten nicht mehr als zwei Tage vergehen, sonst leidet der Geschmack. Und das wollen und können wir verhindern.“

Genießen, verwöhnen, überraschen, abschalten – das sind Vokabeln, die Eric Lassiaille häufig benutzt, wenn er sein Konzept oder besser seine Interpretation von familiärer Gastfreundschaft erläutert. „Die Gäste sind meine Freunde. Und bei uns in Frankreich sagt man: Les copains d’abord – die Freunde kommen zuerst.“ Zum Service des Hotels zählt seit Kurzem auch eine noble Transportlogistik: Gäste werden nach Vereinbarung mit einem Mercedes-Benz in die Stadt, zum Bahnhof oder Flughafen chauffiert. „Für meine Freunde gibt es eben nur das Beste“, schmunzelt der Hotelier. ●

DER ATEMBERAUBENDE BLICK auf Freiburg ist allgegenwärtig. Auch vom neu gestalteten Schwimmbad, das nicht nur Hotelgästen offensteht, schaut man herab auf die Stadt.



DIE SONNEN-TERRASSE mit Blick über Freiburg ist einmalig in der Stadt.



CHEZ ERIC

Der Renner im Restaurant sind zwei Degustationsmenüs, bei denen die Gäste zu den drei bis sechs Gängen jeweils harmonisierende Weine serviert bekommen. Über 430 Sorten beherbergt der Weinkeller des „Chez Eric“. Sie stammen vorwiegend von Winzern aus der Region oder aus Frankreich. Eine Tischreservierung wird empfohlen.

www.chez-eric.de

FÜR DIE GÄSTE NUR DAS BESTE – für sie steht ein hoteleigener Fahrdienst mit Mercedes-Benz Fahrzeugen bereit. Bei schönem Wetter stellt Eric Lassiaille auch schon einmal sein privates E-Klasse Cabrio zur Verfügung.

