



**FEINE KÜCHE IN LOSHEIM AM SEE:**

**La Kusine RESTAURANT**

ten im Restaurant, dem so genannten Marktplatz, findet. Ebenso aufmerksam wie unaufdringlich leise ist der Service, sachkundig sind die Empfehlungen zu Speisen und Getränken.

Armin Kleinschmidt ist Koch mit Leib und Seele. Der Mann aus Bad Homburg hat in der Kunststadt im Taunus seinen Beruf erlernt. Es folgte eine Tournee durch Europas Küchen, die sich als prägend erwies für Stil und Professionalität eines hervorragenden Kochs. „Ich habe viel gesehen und viel gelernt“, sagt Armin Kleinschmidt. „Solche Wanderjahre erweitern den Horizont und machen einen offen für kreative Ideen!“ Die Karte des La Kusine bestätigt seine Worte eindrucksvoll: Das Schaumsüppchen von Gartenkresse mit Nocken vom Wild-

Was haben die Technische Fahrzeugüberwachung und ein exzellentes Restaurant miteinander gemeinsam? Auf den ersten Blick sicherlich nichts. Anders in Losheim am See: Hier findet man das Bürogebäude Bundeszentrale der Kraftfahrzeug-Überwachungsorganisation KÜS, in dem sich auch „La Kusine“ befindet: Armin Kleinschmidt und sein Team bieten in stilvollem Ambiente Feines aus Küche und Keller.

Nicht jeder vermutet in einem Bürogebäude zugleich ein Restaurant. So staunen mitunter die Gäste im La Kusine nicht schlecht - irgendwann zwischen Aperitif und Hors d'Oeuvre. Genau dann, wenn sie realisieren, dass sich über Ihnen ein Bürohaus türmt, eine Stätte der Arbeit. Sie hingegen genießen gutes Essen und feine Getränke in einem Restaurant mit sehr hohem Wohlfühlfaktor. Verantwortlich dafür sind Küchenchef Armin Kleinschmidt und sein Team.

Warme Pastelltöne und edles Holz dominieren im Inneren des La Kusine. So wirkt das Restaurant ganz besonders einladend auf den Besucher, der seinen Platz an der großen und hellen Fensterfront oder mit-



Doris Schneider sorgt dafür, dass die Gäste sich wohlfühlen



Einladend, das Ambiente des Restaurants



Armin Kleinschmidt, der Küchenchef mit seinem Team (v.u.)

lachs ist ebenso perfekt zubereitet wie etwa der Büffel-Mozzarella auf Mango-Bimonto-Chutney. Dass ein Steinbeider-Filet im Kartoffelmantel hervorragend mit einem milden Sauerkraut harmonisieren kann beweist die Küche des La Kusine. Auch die Fleischgerichte sind von hoher Qualität, empfohlen sei hier der Lammrücken mit Orangenaromen und Pistazienreis. Als Reminiszenz an das Saarland möchte Armin Kleinschmidt die Saargauer Kalbskeule verstanden wissen, geschneizelt mit Zwiebeln und Lorbeer, dazu Hoorsche, die saarländische Kartoffelspezialität. Die Weinkarte wurde vom Losheimer Weinhaus Spies exklusiv für das La Kusine zusammengestellt, Spitzenlagen aus Deutschland und den großen Weinregionen Europas lassen kaum Wünsche offen. Für das Bier im Ausschank sorgt die Karlsberg Brauerei. Ein gepflegtes Urpils steht im direkten Wettstreit mit der Traditionsmarke Saarfürst Pils, die hier im Saarland wieder mehr und mehr Freunde gewinnt.



Steinbeider-Filet unter der Kartoffelhülle auf Riesling-Sauerkraut Ordino - als alkoholfreier Aperitif der Hit

„Wir wollen hier mit unserer Küche das Rad nicht unbedingt neu erfinden, aber wir legen sehr großen Wert auf Kreativität und Qualität und Raffinesse“, sagt Armin Kleinschmidt. Nur frische und vor allem naturbelassene Grundprodukte finden den Weg in die Küche des La Kusine. Dies gilt, auch für die Gerichte auf der Tageskarte. Jeweils ein Fleisch- oder Fischgericht sowie ein Essen für Vegetarier bietet La Kusine hier an, dazu eine leckere Tagessuppe.

Ganz gelegentlich vermutet noch ein Gast, La Kusine sei die Betriebskantine der KÜS - was das Team des Restaurants schmunzeln lässt. Denn die 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der KÜS-Bundeszentrale nutzen natürlich ihr Restaurant in der Mittagspause sehr oft, ebenso wie die Teilnehmenden der Aus- und Weiterbildungslehrgänge für die KÜS-Ingenieure aus ganz Deutschland. „Gegen eine gute Kantine ist nichts einzuwenden“, sagt Armin Kleinschmidt, der aber auch weiß: „Wenn man die Mittagspause in einem Restaurant wie La Kusine verbringen kann, nutzt man diese Möglichkeit um so lieber.“ Übrigens: Das Restaurant La Kusine ist ein rauchfreies Restaurant. Hochwertige

Produkte und liebevolle Zubereitung werden so einmal mehr geschätzt. „Wir haben keinen Rückgang der Gästezahlen festgestellt. Eher die gegenteilige Entwicklung“, sagt Armin Kleinschmidt. Die Raucher lassen ihr so geschätztes Ritual um den „blauen Dunst“ nun eben vor der Tür stattfinden. „Unser Angebot und unser Service sind wohl überzeugend“, kommentiert der Küchenchef diese Tatsache mit einem Schmunzeln.

**La Kusine Restaurant**  
Geschäftsführer:  
Armin Kleinschmidt

Zur KÜS 1  
Gewerbegebiet II  
66679 Losheim am See  
Fon: +49 (0) 68 72 - 505 505  
Fax: +49 (0) 68 72 - 50 49 88

**LA-KUESINE@KUES.DE**

Warme Küche:  
12:00 - 15:00 Uhr  
18:00 - 23:00 Uhr  
Ruhetag: Montag



Die Bar lädt ein...

