



MAISON HERITAGE

Sessenheim depuis 1893



Im Norden des Elsass gelegen, scheint im malerischen Sessenheim zwischen Feldern, Weinbergen und die Silhouetten der Dächer die Zeit stillzustehen.

Im Herzen des Dorfes, direkt gegenüber der Kirche, wacht seit 1893 ein Haus über das Geschehen: Das Maison Héritage. Von Guillaume Gillig unter dem Namen Auberge au Bœuf gegründet und später von Wolfgang Sautter (dem Großvater des heutigen Küchenchefs) übernommen, ist es seit jeher ein Haus familiärer Traditionen geblieben. Über Generationen weitergegeben und immer wieder neu erfunden, wird es doch stets von demselben einfachen Antrieb getragen: dem Willen zur Gastfreundschaft.

In dieser Kulisse, inmitten von Düften aus der Küche und dem Takt der Bewirtungszeiten, wuchs Yannick Germain auf. Heute verkörpert er die vierte Generation an der Spitze des Hauses. Er hat das familiäre Erbe übernommen und dabei gleichzeitig seine ganz eigene Persönlichkeit als Chef einfließen lassen. Dabei ruht er sich nicht auf der Geschichte aus: er schreibt sie fort. Seine Küche stützt sich auf das überlieferte Wissen und die übermittelten Handgriffe, um das Elsass der Welt zu öffnen, ohne dabei jemals die Verbindung zu seiner Herkunft zu verlieren.

Seit dem Jahr 2025 zeichnet sich eine neue Dynamik ab. Patricia und Christian Rothacker sind mit einer klaren Absicht zu dem Haus gestoßen: Yannick die Freiheit zu geben, sich voll zu entfalten, und ihm ein solides Umfeld zu bieten, in dem er sein Talent noch besser zum Ausdruck bringen kann. Eine Sache wurde in diesem Augenblick klar: Das Haus brauchte einen Namen, der sowohl seine Wurzeln als auch seine moderne Ausrichtung zum Ausdruck bringt. Die Bezeichnung Maison Héritage wurde zur offensichtlichen Wahl. Ein Name, der Vergangenheit und Gegenwart, Erinnerung und neuen Schwung, Familientradition und eine neue Ambition miteinander verbindet. Dabei wird nichts ausgelöscht. Vielmehr werden Traditionen fortgeführt und in ein neues Licht gerückt.

Christian bringt seine Vision als Unternehmer und Gründer ein, Patricia ihre Erfahrung im Bereich der Gastwirtschaft und ihren Sinn für Details. Dabei suchen sie nicht selbst das Rampenlicht; vielmehr lenken sie es gezielt auf den Küchenchef und das gesamte Team.

Und genau dieses Team gibt den Takt der Gegenwart und der Zukunft vor. Es ist jung, engagiert und mit vollem Herzen bei der Sache. Sowohl im Speisesaal als auch in der Küche kreuzen sich unterschiedliche Werdegänge, ergänzen sich Fähigkeiten und individuelle Charaktere. Jeder an seinem Platz zeigt sich als Teil eines eingespielten Teams, anspruchsvoll und neugierig zugleich. Zusammen stehen sie für eine ganze neue Generation, die sich bewusst dafür entscheidet, sich in einem traditionsreichen Haus einzubringen, dort zu lernen, zu wachsen und etwas aufzubauen. Sie haben sich ein einfaches Ziel gesetzt: gemeinsam mit der nötigen Ernsthaftigkeit, Bescheidenheit und Begeisterung voranzugehen.

So schlägt das Maison Héritage ein neues Kapitel seiner Geschichte auf: Ein familiärer Gasthof, der sich zu einem Haus mit eigener Handschrift gewandelt hat. Getragen von einem Küchenchef, der zugleich Erbe und Schöpfer ist. Unterstützt von Partnern, die an ihn glauben. Und umgeben von einem Team, das jeden Tag an diesem neuen Kapitel schreibt. Es ist eine Geschichte, die das Bestehende weiterschreibt, mit derselben Treue zum Elsass, der Freude an der Gastfreundschaft und der Überzeugung, dass ein großes Haus vor allem eines ist: ein menschliches Abenteuer.





INHALT

DAS RESTAURANT	P.7
YANNICK GERMAIN Küchenchef	P.12
KULINARISCHE IDENTITÄT	P.14
DER STAMMTISCH	P.20
DIE ZIMMER	P.24
DIE GESCHENKPAKET-BOUTIQUE	P.30
WERTE	P.33
CHRISTIAN ROTHACKER	P.34
PATRICIA ROTHACKER	P.36
NÜTZLICHE INFORMATIONEN	P.40



DAS RESTAURANT

Mit dem Öffnen der Tür des Maison Héritage treten Sie in ein äußerst lebendiges Haus ein. Ein Haus, das den Charme des Elsass bewahrt hat, ohne dabei jemals in kitschige Folklore zu verfallen. Alles scheint so gewählt worden zu sein, dass es Bestand hat und ein Gefühl der Geborgenheit vermittelt. Die breiten Dielen des Holzbodens, die alten Balken, das warme Licht der tiefhängenden Lampen, die Kostbarkeiten aus vergangener Zeit und die wie aufgereichte Erinnerungen wirkenden Gughupfformen: Jeder Gegenstand erzählt ebenso viel über das Haus wie über die gesamte Region.

Hier spricht man nicht einfach von einem Saal, sondern von einem Salon. Es sind gemütliche Räume, die fließend ineinander übergehen und in denen jeder Tisch seinen eigenen Platz, seine Behaglichkeit und sein ganz persönliches Licht hat.

Die weißen Tischdecken, die perfekt hergerichteten Gläser und die präzisen Handgriffe des Teams erschaffen eine Umgebung, die gleichermaßen gepflegt wie schlicht ist. Und damit ganz im Geiste eines Hauses, in dem man sich einfach wohlfühlt.

Bereits im Eingangsbereich begrüßt Patricia die Gäste mit einer authentischen Freundlichkeit. Sie erkennt die Gesichter, greift Wünschen und Erwartungen voraus, passt jedes Detail an, ohne ein Wort darüber zu verlieren. Ihr Lächeln und ihre ruhige Art erzeugen gleich zu Beginn ein vertrautes Ambiente. Man spürt sogleich: Hier ist alles darauf ausgerichtet, dass man sich entspannt und die Zeit wieder ihren ganz natürlichen Rhythmus findet.

Auch die Bedienung spiegelt genau diesen Geist wider: aufmerksam, ohne aufdringlich zu sein, präzise, ohne steif zu wirken. Léa, die „Maître d'Hôtel“, wacht über die Harmonie an jedem Tisch, bestimmt das Tempo und spürt instinktiv den richtigen Moment für ein Wort oder für das Schweigen. Die Atmosphäre ist geprägt von Ausgewogenheit und Aufmerksamkeit: Es wird leise gesprochen, genossen, man nimmt sich Zeit.

Spricht der Sommelier, Mathieu, von seiner Leidenschaft, hört sich das wie ein Reisebericht an. Und seine Landkarte kennt keine Grenzen: dazu gehört natürlich ganz Frankreich, aber auch Deutschland, Österreich, die Schweiz und viele weitere Destinationen, bis nach Australien und Japan. Es gibt Champagner und edle Flaschen für die besonderen Momente, japanischen Sake oder alkoholfreie Kreationen für neugierige Gäste – jede Flasche hat eine eigene Geschichte zu erzählen, jedes geschmackliche Zusammenspiel ist gewollt.

Dann folgen die Amuse-Bouches. Drei kleine Köstlichkeiten, die das Wesentliche auf den Punkt bringen: Land, Meer und Pflanzen harmonieren miteinander, Texturen sind aufeinander abgestimmt und die Geschmäcker finden ein Gleichgewicht zwischen feinen und sauren Aromen. Dieser so schlicht erscheinende Moment der Eröffnung liefert den Schlüssel für das kommende Menü. Alles ist bereits da: die Präzision, die Harmonie, die Neugier am Geschmack und die Liebe zum Detail. Es ist eine Einleitung in drei Akten, ein Prolog, der ebenso klar wie voller Verheißungen ist.





Der Ablauf des Essens kann mit einem Atemzug verglichen werden. Die Handgriffe des Teams greifen fließend und harmonisch ineinander, wie ein diskreter Tanz, bei dem alles ganz natürlich wirkt. Auch das Geschirr zieht die Aufmerksamkeit auf sich: einige Stücke wurden speziell von einem Töpfer aus dem Nachbardorf für das Haus angefertigt. Auch sie sind Teil dieser besonderen Kulisse und erzeugen Emotionen.

Die Desserts werden von einem jungen Chef-Pâtissier mit feinem Gespür kreiert und runden das Menü mit spielerischer Leichtigkeit ab. Seine Kreationen greifen die vorherigen Gänge auf und führen den roten Faden von Frische, Klarheit und schlichtem Genuss stimmig weiter.

Man verlässt das Maison Héritage wie das schöne Haus eines Freundes: gesättigt, zur Ruhe gekommen und glücklich. Mit diesem seltenen Gefühl, ohne jede Inszenierung empfangen worden zu sein, mit einer natürlichen Ehrlichkeit, in der jedes Lächeln, jeder Geruch und jedes Detail seinen richtigen Platz zu haben scheint.

**Eine besondere Erfahrung,
die jedoch nicht den Versuch
unternimmt, zu beeindrucken.
Sie möchte berühren,
daran erinnern, dass wahrer
Luxus in der Kunst
der Gastfreundschaft
und eines wunderbaren,
gemeinsamen erlebten
Moments liegen kann.**





YANNICK GERMAIN

Küchenchef

Yannick Germain wusste schon immer, wohin sein Weg ihn führen würde. Als Kind wuchs er im Haus der Familie auf, im Rhythmus des Restaurantbetriebs, umgeben vom Duft der Saucen, ofenwarmen Brote und Kaffees. Bereits mit drei Jahren verkündete er wie selbstverständlich, dass er einmal hinter dem Herd stehen würde. Es war kein bloßer Kindheitstraum, sondern eine innere Gewissheit: Die Küche war Teil seines Alltags, seiner Familie und somit auch seiner Zukunft.

Seine Berufung festigte sich bei Fernand Mischler im Cheval Blanc in Lembach. Als Mentor einer ganzen Generation elsässischer Köche prägte Mischler ihn mit der Liebe zum Handwerk, einem Sinn für Disziplin und großem Respekt vor präziser Arbeit und Tradition. Anschließend folgte das Les Acacias in Niederbronn-les-Bains: ein Haus mit familiärer Atmosphäre, in dem er den Wert erstklassiger Produkte, die enge Verbindung zwischen Region und Küche sowie die Schlichtheit als Leitfaden kennenlernte.

Sein Weg führte ihn weiter in das Burgund, nach Beaune, in die Hostellerie de Levernois an die Seite von Küchenchef Jean Crotet. Hier verinnerlichte er die Eleganz eines typisch französischen Restaurantbetriebs und die Raffinesse renommierter Häuser. Danach entdeckte er in der Schweiz, im Hotel Ambassador in Crans-Montana bei Jean-Jacques Rovelli, die Vielfalt der Kulturen, die Präzision eines international geprägten Betriebs und den Zauber einer Küche, die keine Grenzen kennt.

Zurück im Elsass beteiligte er sich an der Eröffnung des Restaurants im Golfclub Soufflenheim, das nur einen Katzensprung von seinem Heimatdorf entfernt liegt.

Dieses Abenteuer war für ihn eine Einführung in alle Bereiche des Gastronomiebetriebs: die Gestaltung einer Küche, das Erstellen einer Speisekarte, die Organisation eines Küchenteams. So erkannte er, dass dieser Beruf nicht allein aus handwerklichem Können besteht, sondern ebenso Architektur, Zuhören und die Weitergabe von Erfahrung umfasst.

Als er sich, getrieben von seiner Neugier auf die Welt, nach Kalifornien aufmachen will, führt ihn der Ruf der Familie schließlich zurück nach Sessenheim. Dort übernimmt er die Küche des Maison Héritage (damals Auberge au Bœuf) und beginnt behutsam mit dessen Neuausrichtung: aus einem bürgerlichen Restaurant entsteht nach und nach eine „Cuisine d’auteur“, die fest in ihrer Region verwurzelt ist und zugleich den Blick in die Zukunft richtet.

Inspiziert insbesondere von Pierre Gagnaire durch dessen Freiheit und von Arnaud Donckele durch dessen meisterhafte Beherrschung der Saucen, steht Yannick Germain für eine klare, präzise und lebendige Küche. Er bekennt sich zu einem ehrlichen, offenen Elsass, in dem jedes Gericht auch eine Hommage an die Erde und die Reise ist.





Unter seiner Leitung wird das Maison Héritage zu einem Ort mit Herz und Charakter, seiner Geschichte treu verbunden und doch belebt von einem neuen Geist: dem eines Küchenchefs, der das Elsass mit Leidenschaft, Neugier und Hingabe kulinarisch interpretiert.

KULINARISCHE IDENTITÄT

Die Küche von Yannick Germain bewegt sich im Rhythmus des Lebens. Sie speist sich aus einem Augenblick, einer Begegnung, einem Gefühl. Nichts ist festgeschrieben: Jedes Gericht entsteht aus einer Intuition, einer Empfindung oder einer Erinnerung, die durch eine bestimmte Zutat wieder zum Leben erweckt wird. Yannick schätzt diesen Moment, in dem alles zusammenkommt, in dem Erinnerung und Neugierde sich vereinen, um ein neues Geschmackserlebnis zu schaffen.

Neugierig, sportlich und ständig in Bewegung, findet er in der Küche dasselbe Bedürfnis nach Adrenalin wie in seinen Leidenschaften.

Das Tauchen lehrt ihn die Kontrolle des Atems, das Lauschen auf die Stille und die Präzision der Bewegung. Seine Reisen haben ihn zudem zu Erzeugern geführt, die seine Strenge und seine Leidenschaft teilen. Besonders in der Bretagne hat er Freundschaft mit einem Fischer geschlossen, der ihn mit seltenen und lebendigen Produkten versorgt: Abalone, Langusten, Muscheln. Diese Spezialitäten lösen jedes Mal neue Ideen aus, den Wunsch, Meer und Land zu verbinden, Bretagne und Elsass auf einem Teller miteinander verschmelzen zu lassen.

Diese Neugier auf die Welt verdrängt jedoch niemals seine tiefe Verwurzelung. Yannick kocht das Elsass wie einen Liebesbrief an seine Region: mit Respekt, aber ohne Nostalgie. Er liebt es, lokale Zutaten mit Techniken aus fernen Ländern zu kombinieren, Symbole neu zu beleben und Erinnerungen von seinen Reisen unverfälscht weiterzugeben.





Seine Gerichte erzählen oft von der Begegnung zwischen der eigenen Region und einem weiten Horizont: die Finesse eines Fisches, betont durch einen Hauch von Zitrusfrüchten; die Reichhaltigkeit einer reduzierten Sauce, umhüllt von pflanzlicher Frische; die Kraft von Wildbret, abgemildert durch die Zartheit einer Ravioli oder einer Wildfrucht. Stets herrscht diese Spannung, dieses Streben nach dem Gleichgewicht zwischen Intensität und Leichtigkeit, zwischen Erinnerung und Erfindung.

Seine Küche steht für Emotionen und Präzision. Er verzichtet auf unnötigen Schnörkel und legt vielmehr Wert auf Stimmigkeit und Natürlichkeit.

Sein Stil verfeinerte sich zudem nach einer Begegnung mit dem Forscher Hervé This, bei dem er eine mehrtägige Fortbildung absolvierte. Das Verständnis der Materie, ihrer Reaktionen und ihres Gleichgewichts ermöglicht es ihm heute, in seinen Kreationen neue Wege zu gehen: Die Kunst, perfekt zu garen, Aromen unverfälscht zu entfalten und sie zu veredeln, ohne sie zu überdecken. Dabei spricht er stets gerne von einer „Küche des gesunden Menschenverstands“, in der jedes Produkt rundum respektiert und in seiner Gesamtheit verarbeitet wird – ohne Kompromisse, ohne Verschwendung.

In seinem Team pflegt er denselben wohlwollenden Anspruch. Er hört zu, ermutigt und regt Diskussionen an. Für ihn ist die Weitergabe von Wissen keine Einbahnstraße von oben nach unten, sondern ein ständiger Austausch, ein kreativer Dialog. Jeder kann Vorschläge machen, testen und verfeinern. So entwickelt sich der Geist des Hauses in einem ausgewogenen Zusammenspiel von Disziplin und Neugier.

Heute hat sich Yannick Germain mit seiner Küche einen Namen gemacht. Eine klare und raffinierte Küche, die Regionalität mit Modernität verbindet. Man spürt die Kraft der Erde und die Leichtigkeit der Meeresbrise, die Reinheit der Aromen und die Brillanz einer behutsam kontrollierten Säure, die Tiefe der Zutaten und die Frische der Pflanzen.

Eine Küche, die offen und gleichzeitig verwurzelt ist, die eine Brücke zwischen dem Elsass und der Welt schlägt. Sie will nicht beeindrucken, sondern berühren.

Mit jedem Gericht würdigt Yannick Germain seine Region und beweist zugleich, dass auch Modernität einen elsässischen Akzent haben kann.









DER STAMMTISCH

Der Stammtisch des Maison Héritage ist kein bloßer Nebenraum des Restaurants, sondern ein ganz eigenes Kapitel des Hauses. Eine Erweiterung, die den Geist des Hauses auf andere Weise erlebbar macht: freier, geselliger, vertrauter – und doch im Kern mit demselben hohen Anspruch.

Alles beginnt an einem großen Tisch. Dort, wo man zusammenkommt, wo Freunde, Familie und Teams gerne einen gemeinsamen Moment erleben. Das Wort „Stammtisch“ findet hier zu seiner ursprünglichen Bedeutung zurück: Es ist der Tisch der Stammgäste, derer, die lachen, die anstoßen und sich Geschichten erzählen, während Köstlichkeiten die Runde machen und die Gläser klingen. Man kommt zu sechst, zu zehnt oder manchmal zu sechzehnt. So wird das Haus auf ganz natürliche Weise zum privaten Rückzugsort, an dem sich jeder wie zu Hause fühlen darf. Der Tisch verwandelt sich in einen Ort der Begegnung, zur Bühne gemeinsamer Geselligkeit.

Das Ambiente gibt den Ton an: ein einziger großer Tisch, Holz, Licht, ein sichtbarer Weinkeller, Flaschen, die zum Feiern einladen. Die Atmosphäre ist direkter und fröhlicher als in einem Sternerestaurant. Hier spricht man etwas lauter, lacht etwas herzlicher und tauscht sich ungezwungen aus. Dabei kommt die Eleganz nicht zu kurz, aber sie wirkt natürlich und entspannt. Man spürt die Verwandtschaft mit dem Maison Héritage, dennoch behauptet dieser Ort seine Freiheit: Ein Tisch der Intuition und des Genusses, ein eigenständiges Haus im Haus.



Patricia achtet auf jedes Detail. Sie gibt den Ton an, hat ein Gespür für jeden Anlass und findet stets den richtigen Rhythmus. Sie hat ein offenes Ohr, passt sich an und ist kreativ.





Ob Treffen mit Freunden, Geburtstagsfeier, Geschäftsessen oder Familienfeier: Ihr gelingt es, jedes Mal eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen. Hinter den Kulissen komponiert Yannick Germain ein maßgeschneidertes Menü, das seiner Philosophie treu bleibt: eine Küche aus Herz und Region, großzügig und verständlich. Eine Küche, die man teilen und von der man erzählen kann. Der Dialog zwischen Speisesaal und Küche setzt sich auf dem Teller fort.

Am Stammtisch trägt die Küche den unverwechselbaren Geschmack glücklicher Momente.

Sie lädt ein zum Teilen und zum Gespräch. Gemeinsam tranchierte Köstlichkeiten, sanft Geschmortes, Gerichte von Meer und Land, saisonal inspiriert und immer dem grundlegenden Prinzip der Aufrichtigkeit treu. Die Produkte sind unverfälscht, die Aromen stimmig, die Gartechniken meisterhaft. Es ist eine Küche, die zusammenführt, die verbindet und ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Die Bedienung folgt derselben Dynamik. Weniger förmlich als im Gourmetrestaurant, dabei aber präzise, aufmerksam und stets mit der richtigen Distanz. Mit Witz und Neugier berät der Sommelier die ganze Gruppe zu passenden Weinen und schafft so eine Verbindung zwischen den Gästen.

Nach und nach bricht der Abend herein, die Zeit dehnt sich sanft und lebendig. Im Rhythmus der Gerichte und Gespräche verwandelt sich der Stammtisch in ein gemeinschaftliches Erlebnis, zu einem einfachen und ehrlichen Fest voller Diskretion und Herzlichkeit.

Man verlässt den Tisch mit dem seltenen Gefühl, einen Moment echter Menschlichkeit erlebt zu haben: einen Moment, in dem man natürlich hervorragend gegessen hat, in dem man sich aber vor allem rundum wohlfühlt hat.

Genau das ist der Geist des Stammtischs: ein Tisch im Elsass, der zugleich der Welt offen zugewandt ist. Hier wird das Glück an der Zahl der lächelnden Gesichter am Tisch gemessen.

DIE ZIMMER

Eine Übernachtung im Maison Héritage verlängert diesen Moment der Entschleunigung. Nach dem Abendessen verlangsamt sich die Zeit, das Licht wird sanfter und das Haus wird zu einem Rückzugsort. Alles hier lädt zur Ruhe ein, zu einer Form der Gelassenheit, die man nur an Orten findet, die mit Geduld und Sorgfalt gestaltet wurden.

Die Anzahl der Zimmer ist bewusst gering gehalten, wie ein gut gehütetes Geheimnis. Lediglich vier Räume, von denen jeder eine eigene Geschichte und Emotion vermittelt: der Nachhall eines Dichters, die Erinnerung an eine Liebe, eine Anspielung auf einen Künstler oder eine Muse. Der Geist des Hauses bleibt dabei unverändert: aufrichtig, diskret, in seiner Region verwurzelt, aber offen für zeitgenössische Annehmlichkeiten.

Hinter jeder Tür wartet man die angenehme Wärme, die das Haus auszeichnet. Die Materialien sind natürlich, die Farbtöne zurückhaltend, das Licht gedämpft. Holz, Stein, hochwertige Stoffe – alles strahlt Komfort, ohne aufdringlich zu wirken. Man betritt einen Wohlfühlort. Einige Zimmer verfügen über einen Balkon oder eine Terrasse, andere bieten die angenehme Wärme einer Sauna, einer Whirlpool-Badewanne oder einfach nur sanfte Stille. Nichts ist übertrieben: Alles ist so gestaltet, dass man sich sofort wohlfühlt.



**Es ist die Atmosphäre eines Familienhauses,
das die Bequemlichkeiten der Gegenwart
aufgenommen hat, ohne seine Seele zu verlieren.**



Die Liebe zum Detail zeigt sich auch in den diskreten Aufmerksamkeiten: selbst zubereiteter Kaffee, eine Leseecke, um den Abend ausklingen zu lassen, ein Schreibtisch, um noch ein wenig zu schreiben oder zu träumen.

Am Morgen setzt das Frühstück diese angenehme Atmosphäre fort. Knuspriges Brot, Marmeladen, frische Produkte aus der Region werden ganz einfach auf den Tisch gestellt, im Sinne des Teilens und des guten Geschmacks. Auch hier hat Patricia alles im Auge: Der Service bleibt diskret, aufmerksam und zuvorkommend.

Im Maison Héritage zu verweilen bedeutet, das Haus in all seinen Facetten zu erleben. Es ist der Übergang vom Speisezimmer in das Gästezimmer, ohne das Ambiente zu wechseln: jenes besondere Gefühl von Gleichgewicht, Wärme und Stimmigkeit bleibt durchgängig erhalten.











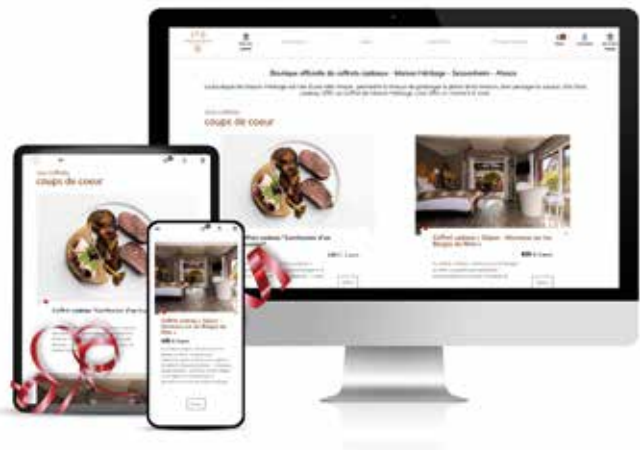
DIE GESCHENKPAKET-BOUTIQUE

Die Boutique des Maison Héritage entstand aus einer einfachen Idee: Jeder sollte die Freude dieses Hauses verlängern, seinen Charme teilen und verschenken können. Sie ist dabei weit mehr als nur ein Schaufenster: sie ist ein echter Treffpunkt zwischen der Großzügigkeit des Hauses und all jenen, die ein Stück davon weitergeben möchten.

Mit einem Geschenkpaket schenkt man ein Erlebnis: ein Abendessen, eine Übernachtung, eine Entdeckung, vor allem aber ein Gefühl. Jedes Angebot ist als ganzheitliches Erlebnis konzipiert, ganz im Geist des Hauses: aufrichtig, durchdacht und offen für alle. Darin spiegelt sich der Geist des Restaurants, des Stammtisches und der Zimmer wider, dieselbe Liebe zum Detail, zur Gastfreundschaft und zur Perfektion.

Die Geschenkpakete überzeugen wir ihrer Vielfalt: ein Abendessen im Sternerestaurant, ein Erlebnis am Stammtisch oder ein kompletter Aufenthalt zu zweit. Dabei wird stets dasselbe Ziel verfolgt: es ist die Einladung, ein Haus, seine Küche und seine Gastfreundschaft kennenzulernen. Die elegante Präsentation, der unkomplizierte Versand und die intuitive Nutzung unterstreichen den Eindruck eines Geschenks, das sich ganz natürlich in einen gemeinsam erlebten Moment verwandeln lässt.

Ob online oder vor Ort hat sich die Boutique zu einer echten Anlaufstelle entwickelt, die den Geist des Hauses vermittelt. Man kommt hierher, um zu schenken, Danke zu sagen, zu feiern oder einfach, um den Zauber eines Essens noch ein wenig zu verlängern. Sie verkörpert die Philosophie des Hauses: Glück entfaltet seine volle Wirkung erst, wenn man es teilt.



www.maisonheritage.secretbox.fr





WERTE

LEBENDIGE WURZELN

Das Maison Héritage steht in einer langen Tradition. Seit über einem Jahrhundert ist dieses Haus ein Familienbesitz und im Wandel der Jahreszeiten und Generationen gewachsen. Und dieses Erbe ist keine Last, sondern eine Quelle der Inspiration. Es prägt jeden Handgriff, beeinflusst jede Entscheidung und verbindet das Haus mit seiner Region.

Die Wurzeln hier sind nicht erstarrt, sondern beleben das Haus. In der Küche wie in der Atmosphäre, im Lächeln der Bediensteten wie in der Stille eines Zimmers findet man diese Verbundenheit mit dem Geist der Gasthäuser von einst wieder: einfach, aufrichtig, zutiefst menschlich.

SANFTE ENTSCLOSSENHEIT

Das Haus erlebt heute einen neuen Aufschwung seiner ursprünglichen Ambitionen: Es möchte sich voll und ganz entfalten, seine Persönlichkeit und seinen Anspruch bekräftigen. Diese Ambitionen zielen nicht auf Prestige, sondern auf Präzision ab. Sie kommen in der Sorgfalt der Arbeit, der Präzision der Handgriffe und der beständigen Servicequalität zum Ausdruck.

Durch die Kochkunst des Küchenchefs und die Aufmerksamkeit, die jedem Gast entgegengebracht wird, strebt das Maison Héritage nach unaufdringlicher Exzellenz – erreicht durch Sorgfalt, Beständigkeit und Liebe zum Detail. Eine klare, sanfte und nachhaltige Entschlossenheit: die Entschlossenheit eines Hauses, das sich weiterentwickelt, ohne seine Seele zu verlieren.

TEAMGEIST UND GASTFREUNDSCHAFT

Hinter jedem Lächeln, jedem Gericht und jedem Aufwachen am Morgen steht ein Team. Eine engagierte, weltoffene Generation, vereint durch den Wunsch, gemeinsam zu lernen und zu wachsen. Dieser kollektive Geist verleiht dem Haus seine Stärke und seine Herzlichkeit. Er verkörpert sich in einem Empfang, der von Aufmerksamkeit, Herzlichkeit und Authentizität geprägt ist.

Ob man nun im Restaurant Platz nimmt, eine Mahlzeit am Stammtisch teilt oder die Nacht im Hotel verbringt: überall begegnet man derselben Menschlichkeit, dem Streben nach Exzellenz und dem Willen, die Gäste glücklich zu machen. Das Maison Héritage spricht mit einer einzigen Stimme: der eines lebendigen Hauses, getragen von der Leidenschaft für Gastfreundschaft und der Freude am gemeinsamen Erlebnis.



Er engagiert sich hier, um das fortzuführen, wofür er stets gestanden hat: Orte zu schaffen, an denen man sich wohlfühlt, von anderen lernen kann und jeder seinen Platz findet.

CHRISTIAN ROTHACKER

Christian Rothacker wurde im Schweizer Jura als Sohn elsässischer Eltern geboren und kam im Alter von 14 Jahren nach Straßburg, ins Herz dieser Region, die ihm als Ankerpunkt dient. Als Kind träumte er davon, Astronaut zu werden. Es war weniger der Weltraum, der ihn faszinierte, als vielmehr die Aussicht, die Welt auf andere Weise zu verstehen und zu beobachten. Aus dieser kindlichen Neugierde hat er sich die Lust am Entdecken, am Verbinden von Dingen und Menschen und am Aufbauen sinnvoller Projekte bewahrt.

Als ausgebildeter Ingenieur mit Spezialisierung auf Polymere begann er seine Karriere bei Sanofi. Schnell verspürte er das Bedürfnis, etwas zu schaffen, unternehmerisch tätig zu werden und seinen Ideen Gestalt zu verleihen. Er kaufte ein Optikunternehmen und begann ein unternehmerisches Abenteuer, das er mit Methodik und Intuition gestaltete. Im Laufe der Jahre wuchs seine Gruppe: Heute umfasst sie rund dreißig Geschäfte und eine Einkaufszentrale, die mehr als achthundert Optiker beliefert. Hinter diesen Zahlen steht eine Philosophie: Umgebungen zu schaffen, in denen Teams ihr Potenzial entfalten können und Erfolg nur dann wirklich zählt, wenn er gemeinsam erzielt wird.

Als leidenschaftlicher Fußballfan engagierte er sich beim Wiederaufbau des Racing Club de Strasbourg, dem Verein seiner Kindheit und seines Herzens. Dort brachte er seine Energie, seine Visionen und seine Fähigkeit, Menschen zu vereinen, ein. Gemeinsam mit anderen Investoren begleitete er den Verein geduldig von der fünften zurück in die erste Liga. Dieser Weg zeigt sein Wesen: beharrlich voranschreiten, auf Langfristigkeit setzen und auf Zusammenhalt sowie geteilte Leidenschaft vertrauen.

Im Jahr 2020 lernt er Yannick Germain kennen. Zwischen den beiden entsteht sofort eine besondere Beziehung: die gleichen Ansprüche, die gleiche Aufrichtigkeit und dieselbe Verbundenheit mit dem Elsass. Christian erkennt in Yannick einen Küchenchef, geprägt von Neugier, Fleiß und Präzision. Und Yannick entdeckt in Christian einen Mann, der mit Ausgewogenheit danach strebt, jene Bedingungen zu schaffen, in denen Talente aufblühen können.

Beide teilen eine gemeinsame Vorstellung von Erfolg: Er bemisst sich nicht nur an Ergebnissen, sondern auch an Werten wie Sinn, Weitergabe und gemeinsamer Freude.

Aus dieser Begegnung entsteht eine Freundschaft, die von gegenseitigem Respekt und Vertrauen geprägt ist. Mehrere Jahre lang verfolgt Christian aufmerksam die Entwicklung des Hauses, bevor er einen wichtigen Schritt unternimmt: 2025 wird er offiziell Teilhaber des Maison Héritage. Diese Entscheidung steht im Einklang mit all seinen Unternehmungen: Mittel bereitstellen, ein Projekt strukturieren, Talente fördern, ohne sich jemals in den Vordergrund zu drängen.

Für ihn hat eine Investition nur dann einen Wert, wenn sie Gestalt annimmt.

Er möchte den Ort, seine Teams und seine Abläufe verstehen. So trifft man ihn manchmal mit einer Schürze in der Küche an, aufmerksam, neugierig, die Handgriffe lernend und den Ablauf des Restaurantbetriebs beobachtend. Seine Anwesenheit ist nicht rein symbolisch: Sie spiegelt seine Art wider, mit der Welt umzugehen – nah, engagiert, aufrichtig.

Zusammen mit seiner Frau, die zur Geschäftsführerin des Hauses geworden ist, bildet er ein harmonisch eingespieltes Team. Gemeinsam teilen sie eine klare Vision: Yannick Germain die Möglichkeit zu geben, sich voll und ganz zu entfalten, sein Talent einem möglichst breiten Publikum zu präsentieren und das Haus langfristig zu etablieren. Dabei geht es ihnen nicht um persönliche Anerkennung, sondern darum, eine Philosophie weiterzutragen: die eines lebendigen, gastfreundlichen und offenen Hauses, in dem man sich trifft, um gemeinsam zu feiern und die Schönheit der einfachen Dinge zu genießen.

In diesem Elsass, das er für seinen Anspruch und seine Herzlichkeit bewundert, betrachtet Christian Rothacker die Gastronomie als Brücke zwischen den Menschen – eine universelle Sprache voller Respekt und Emotionen.

PATRICIA ROTHACKER

Patricia Rothacker stammt aus Lothringen, direkt an der Grenze zum Elsass, und wuchs mit einem Blick auf die weite Welt auf. Neugierig und fasziniert von der Ferne, bewahrt sie aus ihrer Kindheit die Erinnerung an einen schön gedeckten Tisch, an dem alles an seinem rechten Platz zu sein scheint: das Licht, die geübten Handgriffe, das Lächeln. Dort entstand ihre Liebe zur Gastfreundschaft, jene Mischung aus Aufmerksamkeit und Eleganz, die eine Mahlzeit in eine bleibende Erinnerung verwandelt.

Ihr Weg führte sie folgerichtig an die Hotelfachschule in Straßburg, überzeugt davon, dass Bedienen vor allem das Empfangen von Gästen bedeutet. Nach ihrem Abschluss zog es sie in die österreichischen Alpen, wo sie als Rezeptionistin arbeitete. In dieser Bergwelt entdeckte sie den Rhythmus des Gastronomiebetriebs, die Schönheit des menschlichen Kontakts und fand einen einzigartigen Weg, ihre Leidenschaften zu vereinen: den Sommer in der Hotellerie, den Winter in Skigebieten. Fast zehn Jahre lang führte sie dieses Leben der Saisonarbeit und der Reisen: Frankreich, die USA, Mexiko, Argentinien ... Dabei nährte jede Etappe ihre Neugier auf die Welt, ihre Weltoffenheit und ihr Verständnis für andere.

Dann kam die Zeit der Verwurzelung. Zurück im Elsass arbeitete Patricia zunächst bei der Hilton-Gruppe in Straßburg und wechselte schließlich zu Montblanc, wo sie sechszwanzig Jahre lang Karriere machte. In diesem Umfeld von Präzision und Know-how erlernte sie die Bedeutung von Detailtreue, die Balance zwischen Strenge und Sanftheit sowie die Wichtigkeit jedes präzisen Handgriffs. Tag für Tag setzte sie die Werte des Hauses um: Exzellenz, Handwerkskunst und die Weitergabe von Wissen.

Und genau in diesem Umfeld greift das Schicksal ein. Bei einer Veranstaltung an den Hängen des Mont Blanc – einem Berg, der sowohl für die Marke als auch für sie eine symbolische Bedeutung trägt – trifft sie auf Christian Rothacker.

Die Begegnung wirkt zugleich einfach und unvermeidlich: Zwei Persönlichkeiten, vereint durch dieselbe Neugier, denselben Sinn für Schönheit und dieselbe Vorstellung des Teilens. Eine natürliche Verbundenheit entsteht – aus der bald eine echte Verbindung erwächst.

Als Christian 2025 beschließt, sich mit dem Küchenchef Yannick Germain zusammenzuschließen, um ein neues Kapitel für das Maison Héritage aufzuschlagen, schlägt er ihr vor, an diesem Abenteuer mitzuwirken.

Patricia nimmt das Angebot an, in der festen Überzeugung, zu ihrer ursprünglichen Leidenschaft zurückzukehren: dem Bewirten von Gästen.

Als Gastgeberin wacht sie über jeden Augenblick. Sie führt das Restaurant, den Stammtisch und den Hotelbereich und schafft mit der ruhigen Anmut derer, die oft schon wissen, was gebraucht wird, bevor man darum bittet, eine harmonische Atmosphäre.

An der Seite von Yannick und Christian verkörpert Patricia heute die sanfte Seele des Maison Héritage: geprägt von ehrlicher Gastfreundschaft, unaufdringlicher Eleganz und echter Großzügigkeit. Unter ihrer liebevollen Führung fühlt sich jeder Gast willkommen und verstanden und erlebt das Haus als einen Ort, der Wärme, Präzision und eine besondere Vorstellung von Glück ausstrahlt.



Ihr Blick, ihre Fähigkeit, zuzuhören
und ihre stille Aufmerksamkeit
verleihen dem Haus eine eigene
Lebenskunst: die eines aufrichtigen
Hauses, in dem alles mühelos
und von Herzen geschieht.





NÜTZLICHE INFORMATIONEN

MAISON HÉRITAGE

1, rue de l'Église - 67770 Sessenheim

Telefonnr.: +33 (0)3 88 86 97 14

E-Mail: contact@maisonheritage.com

Website: www.maisonheritage.com



RESERVIERUNGEN

Gourmet-Restaurant

Um einen Tisch zu reservieren, kontaktieren

Sie uns bitte telefonisch oder über unsere Website.

Der Stammtisch

Für Privatbuchungen kontaktieren

Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail.

3-Sterne-Hotel

Rezeption von 15:00 bis 19:00 Uhr geöffnet / Check-out bis 11:00 Uhr. Frühstück serviert von 7:30 bis 10:00 Uhr.

ZUGANG

35 Min. von Straßburg / 20 Min. von Haguenau / 1 Std.

15 von Colmar

Nächstgelegener Bahnhof: Drusenheim (5 km entfernt)

Flughafen Straßburg-Entzheim (85 km entfernt)

Flughafen Baden-Baden (30 km entfernt)

Gästen private Parkplätze zur Verfügung

(Ladestation für Elektrofahrzeuge)

Barrierefreier Zugang zum Restaurant und zum Stammtisch

AUSZEICHNUNGEN & ANERKENNUNGEN









www.maisonheritage.com

