

## SENKRECHTSTARTER!

### 3 MICHELIN-STERNE FÜR BOTANIC SANCTUARY ANTWERP HERTOG JAN REVIVAL: VON 0 AUF 2 STERNE ERSTER STERN FÜR FINE FLEUR



Der MICHELIN Guide 2022 für Belgien und Luxemburg wurde soeben präsentiert! Im *Leading Hotels of the World* BOTANIC SANCTUARY ANTWERP ist der Jubel groß! Zwei Fine-Dining-Restaurants wurden auf Anhieb im Guide MICHELIN 2022 mit 3 Sternen bewertet: 2 Sterne für das Revival von Hertog Jan und 1 Stern für Fine Fleur. Damit avanciert das BOTANIC SANCTUARY ANTWERP zum ersten 5-Sterne-Superior-Hotel in Belgien mit 3 MICHELIN-Sternen.

Als erstes 5-Sterne-Superior-Hotel in Belgien katapultiert sich das BOTANIC SANCTUARY ANTWERP mit 3 MICHELIN-Sternen auf Anhieb in das kulinarische Spitzenfeld Europas. Gert De Mangeleer & Joachim Boudens gelingt mit HERTOOG JAN ein sensationelles Revival mit zwei Sternen. Das Restaurant FINE FLEUR von Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot wird auf Anhieb mit einem Stern bewertet. Das ist ein absolut fulminanter Start, denn beide Restaurants wurden erst im Spätherbst 2021 im BOTANIC SANCTUARY ANTWERP eröffnet.

Die Auszeichnungen zementieren sowohl die Stellung der Diamantenstadt Antwerpen als Kulinarik-Hotspot als auch die außergewöhnliche Sternedichte in Flandern. Mit diesen ersten drei MICHELIN-Sternen unter einem 5-Sterne-Superior-Dach ist der kulinarische Erfolgsweg des BOTANIC SANCTUARY ANTWERP aber noch lange nicht zu Ende. Auch die beiden Fine-Dining-Restaurants Bar Bulot (Hertog Jan Restaurant Group) und 1238 scharren bereits in den Startlöchern. Das schürt schon jetzt die Vorfreude und Spannung auf den Guide MICHELIN 2023 ...

||| **2 Sterne – Hertog Jan** by Gert De Mangeleer & Joachim Boudens

||| **1 Stern – Fine Fleur** by Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot



## HERTOG JAN GERT DE MANGELEER & JOACHIM BOUDENS

### 2 MICHELIN-Sterne

Rekordhalter mit einem untrüglichen Griff nach den Sternen sind Gert De Mangeleer & Joachim Boudens. Knapp ein halbes Jahr nach der Restauranteröffnung wird das Hertog Jan auf Anhieb mit zwei Sternen von Guide MICHELIN ausgezeichnet. Gleichzeitig holt das Sterneduo einen weiteren Stern für die Bar Bulot, die ebenfalls in das Botanic Sanctuary eingezogen ist. Mit dem Comeback von Hertog Jan im Botanic haben Gert De Mangeleer & Joachim Boudens nicht nur ein neues Kapitel in der Geschichte der Hertog-Jan-Restaurant-Group aufgeschlagen, sondern einen Mythos zu Lebzeiten erschaffen. Die sensationelle Rückkehr von Hertog Jan steht nämlich auf einem ganz neuen – oder vielmehr zwei – Sternen. Im intimen Benoit-Viaene-Design setzt das kongeniale Duo auf einen neuen Ansatz: eine Reise durch die Welt der Imagination, pure Genusskunst, die unter anderem aus dem eigenen Kräutergarten gespeist wird und in einer nahezu spirituellen Symbiose der Aromen und Texturen auf allen Sinnesebenen kulminiert. Das puristische Interieur unterstreicht den Fokus auf das Genusserleben, der limitierte Zugang die Exklusivität. Gert De Mangeleer & Joachim Boudens wollen sich mit dem einzigartigen Revival einen weiteren Traum erfüllen: mit Außergewöhnlichem den kulinarischen Gipfel ein weiteres Mal zu erklimmen.

### **Die Gipfelwanderung von Gert De Mangeleer & Joachim Boudens**

Mit neun Jahren weiß Gert De Mangeleer: „Ich werde Koch.“ Aus diesem Kindheitstraum wird eine beispiellose Kulinarik-Karriere geboren. Joachim Boudens steht bereits mit fünf Jahren mit Kochmütze hinter seinem kleinen Kinderherd, liebt es zu dekorieren und zu servieren. Mit den Schuhen wächst auch der Wunsch, den gastronomischen Weg ernsthaft einzuschlagen, und mit der Praxis kommt die Vision, nicht nur den Weg zu gehen, sondern den Gipfel zu erklimmen. 1999 lernen sich De Mangeleer & Boudens im 't Molentje in Zeebrugge kennen und ziehen drei Jahre später gemeinsam weiter in die damalige Brasserie Hertog Jan in Sint-Michiels. Sie übernehmen das Geschäft 2005, erreichen ein Jahr später den ersten Stern, der zweite folgt 2009. 2010 kaufen Gert De Mangeleer & Joachim Boudens einen alten Bauernhof mit eigenem Gemüsegarten in Zedelgem. Mit den selbstgezogenen Produkten heben sie das kulinarische Niveau ihrer Cuisine auf ein noch höheres Level. 2011 wird Joachim Boudens als bester Sommelier Belgiens und im November desselben Jahres Hertog Jan mit dem dritten Stern ausgezeichnet. 2014 wird Gert De Mangeleer zum European Chef of the Year gewählt. Im Juli 2014 zieht Hertog Jan in den renovierten Bauernhof ein, das Lokal in Sint-Michiels wird das Zuhause von LESS, einem Sharing-Konzept mit Weltküche. 2018 dann die Verkündung, dass Gert De Mangeleer & Joachim Boudens das Hertog Jan schließen, um sich neuen Abenteuern und Herausforderungen zu widmen. Die Hertog-Jan-Restaurant-Group eröffnet in kürzester Zeit drei Restaurants, das Konzept geht durch die Decke. Aber im Stillen bleibt ein Traum ... die Rückkehr auf den Sternegipfel, der mit dem außergewöhnlichen Revival von Hertog Jan im Botanic Sanctuary Antwerp auf eine spannende, mystische und ganz neue Weise anvisiert wird.

III Pressebilder zum Download – [HERTOG JAN | Flickr:](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299084915/)  
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299084915/>



## FINE FLEUR JACOB JAN BOERMA & THOMAS DIEPERSLOOT

### 1 MICHELIN-Stern

Wenn einer eine Reise tut ... wird's genussvoll! Das trifft wohl auch auf Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot zu, die zu ihrer neuen Reise ins Fine Fleur aufgebrochen sind. Das Restaurant zählt nach nur fünf Monaten mit dem ersten MICHELIN-Stern zum Hotspot im Botanic Sanctuary Antwerp. Boerma & Diepersloot sind ein kongeniales Duo, das die kulinarische Welt erweist und Kritiker begeistert. Mit perfektionistischer Ader zelebrieren sie eine Küche voller Finesse. Kosmopoliten und handwerklich versiert, inspiriert von Einflüssen aus Asien, Spanien, Südeuropa und Nordamerika. Lokale Produkte und die Natur haben den Lead am Gaumenparkett, Aromen aus der ganzen Welt und fernöstliche Gewürze tanzen die Kür. Kreativität lässt sich auch im Interieur des Restaurants finden, ebenso wie die Komponente des Charmes von Restaurant-Manager Mark Reynders.

#### **Weltkunst am Gaumen – Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot**

Jacob Jan Boerma entdeckt seine Liebe zur Kochkunst bereits als Kind, als er zum ersten Mal im Urlaub einen Guide MICHELIN in Händen hält. Nach dem Besuch der Hotelfachschule in den Niederlanden sammelt Jacob Jan Boerma Erfahrungen in Deutschland, England und Belgien, ehe er als Küchenchef im Sternerestaurant de Nederlanden in Vreeland anheuert und den zweiten Stern erkocht. 2002 macht sich der Küchenmagier mit seiner Frau Kim Veldman mit dem Restaurant De Leest in Vaassen selbständig. Ein halbes Jahr später glänzt bereits der erste Stern über dem De Leest, 2007 der zweite, die Krönung mit dem dritten Stern folgt 2013. Thomas Diepersloot träumt den Gourmettraum bereits von Jugend an. Ausgebildet in der klassisch-französischen Küche taucht er jedoch mit 17 Jahren in die Tiefen der asiatischen Kulinarik ein. Zurück in den Niederlanden kommt Diepersloot in Boermas Küche im De Leest an und arbeitet anschließend im Restaurant Voltaire, wo er sich einen Stern erkocht. Im Fine Fleur kehrt Diepersloot an die Seite von Jacob Jan Boerma zurück – eine großartige Symbiose, die in einem einzigartigen Geschmackserlebnis gipfelt.

III Pressebilder zum Download – [FINE FLEUR | Flickr](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299082085/):  
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299082085/>



### Über das Botanic Sanctuary Antwerp

Astronomisch ist auch das 5-Sterne-Superior-Hotelprojekt Botanic Sanctuary Antwerp inmitten des Botanischen Gartens im Zentrum von Antwerpen selbst. Das herausfordernde Restaurierungsprojekt am historischen Klostergelände, das sich derzeit in der Soft-Opening-Phase befindet, wurde mit unglaublichem Innovationsgeist, nachhaltigem Eco-Design und viel Fingerspitzengefühl realisiert. Die Mission: das historische Vermächtnis, das bis ins 13. Jahrhundert zurückdatiert werden kann, zu wahren und ihm in Verbindung mit der botanischen Tradition neues Leben einzuhauchen. Die geschichtsträchtige Kulisse greift das tradierte botanische Wissen auf und begleitet den Besucher auf einer Reise durch 14 unvergleichliche Erlebniswelten auf insgesamt 20.000 Quadratmetern. Vier Fine-Dining-Restaurants würdigen die kulinarische Exzellenz des *Leading Hotels of the World*, allen voran das spektakuläre Comeback von Hertog Jan. Fine Fleur, Bar Bulot und 1238 zelebrieren kulinarische Erlebnisse und Authentizität. Henry's Bar ist eine Ode an den Botaniker Henri Ferdinand Van Heurck und verkörpert eine gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne. Eine Vielzahl an beeindruckenden Event-Locations, die Klosterkapelle aus dem 15. Jahrhundert sowie das Botanic Congress Centre mit 18 individuellen Räumlichkeiten sind weitere Highlights der Destination.

Im visionären Health Spa wird das überlieferte Wissen aus der Kräuter- und Klosterheilkunde mit Traditioneller Europäischer und Chinesischer Medizin verbunden. Die historische Klosterapotheke erlebt mit Saint Charles eine Renaissance und avanciert zum Botanic Niche Concept Store. Der Durst nach Natur- und Kunst-Genuss wird in der Granada Gallery gestillt, in der Jochen Leën gekonnt den Bogen zur Diamantstadt spannt. Die Nachtruhe – sofern man dazu kommen will – ist ebenso einzigartig wie die Destination an sich. In fünf historischen Gebäuden sind 108 Zimmer & Suiten untergebracht, die allesamt ihre ganz eigene Geschichte erzählen – nicht nur ob der historisch neugeborenen Architektur, dem unvergleichlichen Interieur und dem Concierge- und Butler-Service, sondern auch wegen der Einzigartigkeit der sorgsam gewählten Kunstwerke. Die klingenden Gebäudenamen lassen deren Einmaligkeit nur erahnen: *Sint-Joris*, *Monasterium*, *Sint-Elisabeth*, *Alnetum* und *Filips Van Marnix Huis* ... Ein ungelüftetes Geheimnis in den Tiefen des Sanctuary ist zudem *The Unprecedented* – ein VIP & Members-only Scotch Whisky Investors-Club. Das Botanic Sanctuary Antwerp wird von Marc Alofs geleitet, der maßgeblich an der Destinationsentwicklung beteiligt war: „Wir definieren Erlebnisluxus in einer neuen Form und lassen einzigartige Momente entstehen, an die sich unsere Gäste immer erinnern werden.“

- ||| [www.botanicantwerp.be](http://www.botanicantwerp.be)
- ||| Pressebilder zum Download – [Sammlung: BOTANIC SANCTUARY ANTWERP \(flickr.com\): https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157716095564713/](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157716095564713/)



### **PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger**

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | [presse@marketing-deluxe.at](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

