

1 DESTINATION – 5 RESTAURANTS – 15 HAUBEN

EUROPAS NR. 1 FEINSCHMECKER-MEKKA BOTANIC SANCTUARY ANTWERP



Belgien und speziell Flandern sind bekannt für ihre einzigartige Gourmetszene und Sternedichte – ein Mekka für Feinschmecker. Das Botanic Sanctuary Antwerp, 5-Sterne-Superior *Leading Hotel of the World*, unterstreicht diesen Ruf nach dem „Sterneregen“ im Juni mit einem weiteren Superlativ: Im Gault&Millau Guide 2023 wird die außergewöhnliche Destination mit gleich 15 Hauben für 5 Restaurants prämiert: Hertog Jan – Fine Fleur – Het Gebaar – 1238 – Bar Bulot. Fünf Namen, die man sich für die nächste kulinarische Reise merken sollte – oder zumindest einen: Botanic Sanctuary Antwerp.

Die Stargazing Gastronomy des Botanic Sanctuary transformiert Antwerpen zur kulinarischen Weltmetropole und zementiert die Stellung der Diamantstadt als kulinarisches Zentrum Belgiens. Als erstes 5-Sterne-Superior-Hotel in Belgien mit 15 Hauben in 5 Restaurants unterstreicht das BOTANIC SANCTUARY ANTWERP seine herausragende Position im Gourmetspitzenfeld. Da lässt sich die kulinarische Weltreise quasi gleich zu Fuß rund um den Botanischen Garten Antwerpens erledigen.

- ||| **Hertog Jan: 4 Hauben, 18/20 Punkte**
- ||| **Het Gebaar: 4 Hauben, 17/20 Punkte**
- ||| **Fine Fleur: 3 Hauben, 16/20 Punkte**
- ||| **1238: 2 Hauben, 14,5/20 Punkte**
- ||| **Bar Bulot: 2 Hauben 14/20 Punkte**



HERTOG JAN **GERT DE MANGELEER & JOACHIM BOUDENS** **4 Gault&Millau-Hauben, 18/20 Punkten**

Mit dem Comeback von Hertog Jan im Botanic Sanctuary Antwerp 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. 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.

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



HET GEBAAR
ROGER VAN DAMME

4 Gault&Millau-Hauben, 17/20 Punkten

Kunsper, Knusper, Häuschen ... wer knuspert an den köstlichsten Desserts und Tea-Time-Sweets Belgiens? Märchenhaft mutet nicht nur das charmant-elegante „Knusperhäuschen“ Het Gebaar am Botanischen Garten in Antwerpen an, sondern auch der Werdegang des niederländischen Konditormeisters van Damme, der auszog, um den Menschen die süßesten Träume zu bescheren und schlussendlich mit einem einmaligen Lunch-Lounge-Konzept nach dem ersten Michelin-Stern griff – als Koch, wohlgemerkt. Wie aus dem Märchen sind aber vor allem die ausgezeichneten Kreationen. Kompositionen zum Lunch, Dessert oder Tee, inspiriert und dekoriert von der Meisterhand des preisgekrönten Konditormeisters und der Handwerkskunst des prämierten Kochs. Wenn jemand ein Faible für Süßes hat, kommt er an van Damme nicht vorbei. Aber auch beim Herzhaften geht einem im Het Gebaar das Herz auf. Achtung: In van Dammes Märchenkreationen kann nur zu Mittag und am Nachmittag geschwelgt werden.

III **Pressebilder zum Download** – [HET GEBAAR | Flickr:](#)
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720302436555/>



FINE FLEUR
JACOB JAN BOERMA & THOMAS DIEPERSLOOT
3 Gault&Millau-Hauben, 16/20 Punkten

Wenn einer eine Reise tut ... wird's genussvoll! Das trifft wohl auch auf Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot zu, die zu einer neuen Reise ins Fine Fleur in Antwerpen aufgebrochen sind. Das Restaurant zählt nach nicht einmal einem Jahr zu den kulinarischen Hotspots in Antwerpen. Boerma & Diepersloot sind ein kongeniales Duo, das die kulinarische Welt erweist und Kritiker begeistert. Mit perfektionistischer Ader zelebrieren sie eine Küche voller Finesse. Kosmopolit 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.

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



RESTAURANT 1238
BOTANIC SANCTUARY ANTWERP
2 Gault&Millau-Hauben, 14,5/20 Punkten

Die Kulinarik des 1238 bricht bewusst mit der Tradition des klassischen Hotelrestaurants. Gastronomie ohne Schnickschnack, eine Küche, die die Kraft des reinen Produktes auf den Teller bringt. Luxus liegt hier nicht in der raffinierten Garnitur, sondern in der Qualität der Produkte aus eigenem Anbau, die mit Respekt und handwerklichem Können behutsam verarbeitet werden: nachhaltig und lokal! Authentizität und Eleganz gehen Hand in Hand und führen zu einem puren, echten Geschmackserlebnis.

„The Botanic Taste“ ist eine unverblümete Synergie aus hochwertigsten regionalen Produkten und einem entspannten Zugang zur klassischen französischen und belgischen Cuisine. Unterstatement und Finesse prägen Ambiente und Geschmack, ebenso wie die klare Architektur, die die Botanik in den Räumen und dem unvergleichlichen Wintergarten erlebbar macht. Die unverfängliche Puristik der Aromen verschmilzt mit der Natur des Gartens, entfaltet sich sinnlich zum echten botanischen Genuss im Herzen des Botanic Sanctuary Antwerp.

III **Pressebilder zum Download** – [1238 RESTAURANT | Flickr:](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299081241/)
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299081241/>



BAR BULOT
GERT DE MANGELEER & JOACHIM BOUDENS
2 Gault&Millau-Hauben, 14/20 Punkten

Antwerpen ist das neue Zuhause der Bar Bulot! Das erfolgreiche Brasserie-Konzept von Gert De Mangeleer ist im Botanic Sanctuary Antwerp eingezogen und wurde nach nur knapp einem Jahr mit 2 Hauben ausgezeichnet. Das geschmackvolle Restaurant überzeugt mit französisch-belgischer Bistro-Küche und der Finesse von Koen Gussenhofen. Der Standard ist hoch gesetzt! Um vermeintlich Einfaches perfekt zu präsentieren, kommt es auf makellostes Handwerk an. Eine gut sortierte Weinkarte, Spitzenqualität und tadelloser Service unter der Leitung von Elske Mostert werden belohnt und versprechen eine rosige Zukunft. Ein Platz am Küchentresen ist ein lohnendes Ziel für Foodies.

III **Pressebilder zum Download** – [BAR BULOT | Flickr:](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299092718/)
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299092718/>



Über das Botanic Sanctuary Antwerp

Einzigartig ist neben der Kulinarik auch das 5-Sterne-Superior-Hotelprojekt Botanic Sanctuary Antwerp inmitten des Botanischen Gartens im Zentrum von Antwerpen selbst. Das herausfordernde Restaurierungsprojekt am historischen Klostergelände wurde mit Innovationsgeist, 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. Fünf 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, das Restaurant 1238 und Het Gebaar 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 14 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* and *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
- ||| Pressebilder zum Download – [BOTANIC SANCTUARY ANTWERP | Flickr:](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 | marketing-deluxe.at

