

4 MICHELIN-STERNE ERLEUCHTEN ANTWERPENS GRÜNES HERZ IM GOURMET-MEKKA BOTANIC SANCTUARY ANTWERP



Träume werden wahr und im Botanic Sanctuary Antwerp weitergeträumt: 4 MICHELIN-Sterne überstrahlen laut Guide MICHELIN 2023 das grüne Herz Antwerpens und das BOTANIC SANCTUARY ANTWERP. In der aktuellen Ausgabe des wichtigsten Guides der internationalen Gourmetszene wurden die Galionsfiguren des 5-Sterne-Superior-Gourmet-Hotspot & *Leading Hotels of the World* bestätigt: Hertog Jan, das großartige Revival von Gert de Mangeleer und Joachim Boudens, wurde erneut mit 2 Sternen ausgezeichnet. Fine Fleur von Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot sowie Het Gebaar von Roger van Damme konnten ihren Stern der kulinarischen Exzellenz ebenfalls bestätigen.

Die Lange Gasthuisstraat, die Milchstraße der Gourmetszene in Antwerpen, überstrahlt mit der Präsentation des Guide MICHELIN 2023 einmal mehr das Feinschmecker-Universum. Allein über dem Botanischen Garten mit dem 5-Sterne-Superior & *Leading Hotels of the World* BOTANIC SANCTUARY ANTWERP leuchten vier der begehrten „Himmelskörper“. Seit dem Soft Opening vor nur etwas mehr als zwei Jahren ist der Gourmethotspot aus der internationalen Spitzengastronomie nicht mehr wegzudenken. Der eingeschlagene Kurs hat sich mehr als bestätigt, allen voran das großartige Revival von Gert De Mangeleer & Joachim Boudens mit Hertog Jan. Nicht weniger beeindruckend: die Erfolgsgeschichte von Fine Fleur by Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot sowie das Märchen von Roger van Damme, der in seinem „Knusperhäuschen“ dem einmaligen kulinarischen Erlebnis im BOTANIC SANCTUARY ANTWERP die süße Krone aufsetzt. Die 5-Sterne-Superior-Destination hat sich nach wenigen Monaten in den Gourmetolymp katapultiert und in der internationalen Gourmetszene etabliert. Dabei wartet der funkelnde Diamant in grünen Herzen Antwerpens noch mit weiteren Assen im Ärmel auf: Denn auch die beiden Fine-Dining-Restaurants Bar Bulot (Hertog Jan Restaurant Group) und 1238 wissen die Gäste zu begeistern ... und vielleicht bald schon die Tester ...

- ||| **2 Sterne – Hertog Jan** by Gert De Mangeleer & Joachim Boudens
- ||| **1 Stern – Fine Fleur** by Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot
- ||| **1 Stern – Het Gebaar** by Roger van Damme



HERTOG JAN GERT DE MANGELEER & JOACHIM BOUDENS

2 MICHELIN-Sterne

Ihr untrüglicher Griff nach den Sternen hat Gert De Mangeleer & Joachim Boudens stets auf den richtigen Weg geführt und die Gaumen ihrer Gäste genussvoll erleuchtet. 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. Im intimen Benoit-Viaene-Design setzt das kongeniale Duo auf eine exklusive Reise durch die Welt der Imagination. Auf pure Genusskunst, die unter anderem aus dem eigenen Kräutergarten gespeist wird und in einer nahezu spirituellen Symbiose der Aromen und Texturen auf allen Sinnesebenen gipfelt. Das puristische Interieur unterstreicht den Fokus auf das Erleben, der limitierte Zugang die Exklusivität.

Gert De Mangeleer & Joachim Boudens – Gipfelsiege

Mit neun Jahren wusste Gert De Mangeleer: „Ich werde Koch.“ Aus diesem Kindheitstraum wurde eine beispiellose Kulinarik-Karriere. Joachim Boudens stand bereits mit fünf Jahren mit Kochmütze hinter seinem kleinen Kinderherd, liebte es zu dekorieren und zu servieren. Mit den Schuhen wuchs auch der Wunsch, den gastronomischen Weg ernsthaft einzuschlagen, und mit der Praxis kam die Vision, nicht nur den Weg zu gehen, sondern den Gipfel zu erklimmen. 1999 lernten sich De Mangeleer & Boudens im 't Molentje in Zeebrugge kennen und zogen drei Jahre später gemeinsam weiter in die damalige Brasserie Hertog Jan in Sint-Michiels. Sie übernahmen das Geschäft 2005, erreichten ein Jahr später den ersten Stern, der zweite folgte 2009. 2010 kauften Gert De Mangeleer & Joachim Boudens einen alten Bauernhof mit eigenem Gemüsegarten in Zedelgem. Mit den selbstgezogenen Produkten hoben sie das kulinarische Niveau ihrer Cuisine auf ein das nächsthöhere Level. 2011 wurde Joachim Boudens als bester Sommelier Belgiens und im November desselben Jahres Hertog Jan mit dem dritten Stern ausgezeichnet. 2014 wurde Gert De Mangeleer zum European Chef of the Year gewählt. Im Juli 2014 zog Hertog Jan in den renovierten Bauernhof ein, das Lokal in Sint-Michiels wurde das Zuhause von LESS, einem Sharing-Konzept mit Weltküche. 2018 dann die Verkündung: Gert De Mangeleer & Joachim Boudens schlossen das Hertog Jan, um sich neuen Abenteuern und Herausforderungen zu widmen. Die Hertog-Jan-Restaurant-Group eröffnete in kürzester Zeit drei Restaurants, das Konzept ging durch die Decke. Aber im Stillen blieb ein Traum: die Rückkehr auf den Sternegipfel, der mit dem außergewöhnlichen Revival von Hertog Jan im Botanic Sanctuary Antwerp direkt angesteuert 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, ... ist es im Fall von Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot jedenfalls eine genussreiche und humorvolle. Mit dem Fine Fleur im Botanic Sanctuary Antwerp sind die beiden auf eine neue Reise Richtung Genussgipfel aufgebrochen, die mit perfektionistischer Ader zelebriert und voller Finesse geführt wird. 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.

Die Welt am Gaumen – Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot

Jacob Jan Boerma entdeckte seine Liebe zur Kochkunst bereits als Kind, als er zum ersten Mal im Urlaub einen Guide MICHELIN in Händen hielt. Nach dem Besuch der Hotelfachschule in den Niederlanden sammelte er Erfahrungen in Deutschland, England und Belgien, ehe er als Küchenchef im Sternerestaurant de Nederlanden in Vreeland anheuert. 2002 macht sich der Küchenmagier mit seiner Frau Kim Veldman mit dem Restaurant De Leest in Vaassen selbständig. Ein halbes Jahr später glänzte bereits der erste Stern über dem De Leest, 2007 der zweite, die Krönung mit dem dritten Stern folgte 2013. Thomas Diepersloot träumte den Gourmettraum bereits von Jugend an. Ausgebildet in der klassisch-französischen Küche tauchte er mit 17 Jahren in die Tiefen der asiatischen Kulinarik ein. Zurück in den Niederlanden kam Diepersloot in Boermas Küche im De Leest an und arbeitete anschließend im Restaurant Voltaire, wo er sich einen Stern erkochte. Im Fine Fleur ist Diepersloot an die Seite von Jacob Jan Boerma zurückgekehrt – 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/>



HET GEBaar ROGER VAN DAMME

1 MICHELIN-Stern

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 beschern 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.

Roger van Damme – starke Schale, zuckersüßer Kern

MICHELIN-Stern, Dessert-Trophäe, Coupe de Monde, Guardian Pastry Award, Chef de Jores, 2 x 'BEST PASTRY CHEF OF THE WORLD' ... Roger van Dammes Auszeichnungen lesen sich wie die Trophäenliste von zwei Personen. Denn die Liebe zum Dessert kollidiert in der Szene häufig mit der Leidenschaft eines Kochs, das weiß man nicht erst seit Tim Mälzers Kitchen Impossible. Roger van Damme – der Name spricht für sich – hat diese zwei Leidenschaften in einer einzigartigen Symbiose perfekt kombiniert. Der süße Genuss gipfelt in seinem „Lebkuchenhäuschen“ im Botanischen Garten. Von außen wie einem Märchen entsprungen, innen wahrhaft märchenhaften Genuss zelebrierend. Das Het Gebaar macht mit van Dammes Lunch- und Dessertkonzept in jeder Hinsicht Träume wahr.

III **Pressebilder zum Download** – [HET GEBAAR | Flickr:](#)

<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720302436555/>



Das Botanic Sanctuary Antwerp

Das 5-Sterne-Superior *Leading Hotels of the World* Botanic Sanctuary Antwerp ist nicht nur ein großer aufgehender Stern am Gourmethimmel, sondern auch ein funkelnder Diamant der Hospitality inmitten des Botanischen Gartens im Zentrum von Antwerpen. Das herausfordernde Restaurierungsprojekt am historischen Klostersgelände wurde mit unglaublichem Innovationsgeist, nachhaltigem Eco-Design und viel Fingerspitzengefühl realisiert. Die Mission: das historische Vermächtnis, das bis ins 13. Jahrhundert zurückdatiert, zu wahren und wieder zu beleben. Die geschichtsträchtige Kulisse greift das überlieferte 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.

Die mittelalterliche Klosterheilkunde bildet die Basis der Traditionellen Europäischen Medizin (TEM). Gleichzeitig bereitet sie den Weg für eine Entwicklung, die sich in den vergangenen Jahren manifestiert hat: Die Sehnsucht nach der heilenden Wirkung der Natur und das Bedürfnis nach ganzheitlichen Lösungen. Hier, im Herzen der Diamantstadt Antwerpen, war es Mission und Vision, die Tradition der Klosterheilkunde aufzunehmen und in dieses Jahrtausend zu tragen. Dieser Ansatz spiegelt sich sowohl im Behandlungskonzept als auch in der Infrastruktur wider. Im Botanic Health Spa verbindet sich die Natur des Botanischen Gartens mit dem Wellbeing eines innovativen Spa: in der an ein Gewächshaus erinnernden Architektur und den Facilities ebenso wie im Konzept, in den Produkten und Treatments sowie dem nachhaltigen Energiemanagement. Die Synergie aus traditioneller Medizin und modernster Forschung bildet zudem die Basis eines einzigartigen Solutions-Konzeptes: Mylife Changer verbindet das Beste aus TCM und TEM mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen aus Forschung und Wissenschaft. Das Konzept fußt auf Cosmeceuticals, manueller Therapie, apparativer Skin Rejuvenation, Nahrungsergänzungsmitteln und Elixieren.

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** – [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 | marketing-deluxe.at

