



PRESSE-INFORMATION | 26. Februar 2024

GUIDE MICHELIN BELUX 2024 HERTOG JAN ... PHÖNIX AUS DEM GARTEN

Hertog Jan in Antwerpen, das Spitzenrestaurant von Chefkoch Gert De Mangeleer und Gastgeber Joachim Boudens, wird nach kometenhaftem Aufstieg mit zwei Sternen im Guide Michelin BELUX 2024 bestätigt.

Zwei Sterne unmittelbar nach der Eröffnung 2021 und 2024 die erneute Bestätigung: Hertog Jan, das kulinarische Spitzenkonzept des kongenialen belgischen Gastroduos Gert de Mangeleer und Joachim Boudens markiert ein Landmark in der aufstrebenden Genussdestination Antwerpen. Die feierliche Zeremonie zur Präsentation des Guide Michelin BELUX 2024 fand am 26. Februar im „A Room with a Zoo“ in Antwerpen.

„Es ist uns eine große Freude und Ehre, dass wir erneut mit zwei glitzernden Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden. Wir sind sehr dankbar für das Vertrauen der Michelin-Inspektoren in unsere Vision, wir danken unseren Gästen, unseren Lieferanten, Bauern und Fischern, die uns mit atemberaubenden Zutaten versorgen, und natürlich unserem gesamten Küchen- und Service-Team.“
Gert de Mangeleer & Joachim Boudens

2 STERNE IM GUIDE MICHELIN BELUX 2024

Vor sechs Jahren kündigten Gert de Mangeleer und Joachim Boudens die Schließung ihres mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurants Hertog Jan in Zedelgem, Belgien, an. Der Antrieb: Platz für neue Ideen und Unternehmen zu schaffen. Das Resultat: die Hertog Jan Restaurant Group L.E.S.S. Eatery auf dem 't Zand in Brügge sowie der – damals noch als „Pop-up“ gedachten – Bar Bulot. Letztere eröffnete 2019 in Brügge, wo sie nahezu postwendend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Eine zweite Bar Bulot folgte im Oktober 2021 in Antwerpen. 2022 zog Bar Bulot Brügge schließlich in das edle Herrenhaus „Hof De Pleyne“ in Zedelgem um, wo Hertog Jan 2018 seine Türen geschlossen hatte.

Trotz der umtriebigen Neuentwicklungen hallte ein leiser Ruf nach Spitzenkulinarik in Kopf und Herz von Gert de Mangeleer nach. 2021 schließlich fanden de Mangeleer und Boudens einen Platz zwischen historischen Gemäuern, an dem sie ihre gastronomischen Grenzen erneut ausloten konnten: Hertog Jan wurde in Antwerpen wiedergeboren und neu belebt – exklusiver denn je zuvor: Nur zwei Wochen pro Monat begrüßt das Duo persönlich maximal 22 Gäste in einem intimen Lokal im Benoit-Viaene-Design. Die kulinarische Reise im neuen Hertog Jan führt in eine Welt der Imagination, die in einer nahezu spirituellen Symbiose der Aromen und Texturen auf allen Sinnesebenen gipfelt.

Das Herzensprojekt Hertog Jan im historischen Ambiente des ehemaligen Klosters 'Botanic Sanctuary Antwerp' im Botanischen Garten wurde nahezu direkt nach der Eröffnung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dass dieses Ergebnis auch 2024 wieder bestätigt werden konnte, huldigt der kulinarischen Leidenschaft von Gert de Mangeleer und Joachim Boudens sowie des gesamten Teams. Sie unterstreicht zudem den konsequenten Kurs, den Hertog Jan eingeschlagen hat. Ein Kurs, der Richtung kulinarischem Olymp weist, in einer aufstrebenden gastronomischen Destination, die nicht nur mit ihren Sternen glänzt, sondern mit Vielfalt, Innovation, Persönlichkeit und Tiefgang ihresgleichen sucht.

HERTOG JAN

Im Jahr 2005 kauften Gert und Joachim die Brasserie Hertog Jan. Basierend auf ihrer fundierten Expertise in der belgischen Spitzengastronomie verwandelten sie das traditionelle Lokal in ein blühendes Zentrum innovativer Genusskunst. Innerhalb von nur zwei Jahren erhielten sie ihren ersten



PRESSE-INFORMATION | 26. Februar 2024

Michelin-Stern, der zweite folgte 2009 und wurde 2012 vom dritten Stern gekrönt. Zu diesem Zeitpunkt hatten de Mangeleer und Boudens bereits zwei Jahre damit verbracht, ein historisches Bauernhaus mit großem Kräuter- und Gemüsegarten zu renovieren, mit dem sie ihre Küche versorgen wollten. 2014 wurde Gert de Mangeleer in Madrid zum Europäischen Koch des Jahres ernannt und Joachim Boudens erhielt den 3-Sterne-Status der Sustainable Restaurant Association. Im selben Jahr eröffnete das Duo ein Restaurant im restaurierten Bauernhaus und startete das Sharing-Konzept L.E.S.S. Vier Jahre später, im Herbst 2018, schlossen sie das mit drei Sternen ausgezeichnete Hertog Jan, um sich zu sammeln und neu auszurichten. 2019 gründeten sie die Hertog Jan Restaurant Group. L.E.S.S. Eatery zog an einen neuen Standort im Stadtzentrum von Brügge und die erste Bar Bulot wurde eröffnet. Was als Pop-up-Restaurant mit Meeresfrüchten begann, entwickelte sich rasch zu einem vollwertigen Restaurant, das sich auf traditionelle belgische und französische Küche konzentriert. Bereits im ersten Jahr erhielt Bar Bulot den ersten Michelin-Stern. Im Oktober 2021 folgte schließlich die Renaissance von Hertog Jan am Gelände des Botanic Sanctuary in Antwerp, wo das Duo zeitgleich eine weitere Bar Bulot eröffnete. Im selben Jahr fand das Opening von BABU in Gent statt – ein legeres kulinarisches Gesamterlebnis rund um das Brunners-Sandwich.

STARYTELLERS COMMUNITY

Das Streben nach kulinarischer Exzellenz, mit höchster Innovation, Kreativität und Kunstfertigkeit, Nachhaltigkeit und Weitblick zeichnet die *starry* Chefs der kulinarischen Weltelite aus. Diesem Streben einen Rahmen zu geben, ist Mission und Vision des Starytellers Community. Wir bilden eine Plattform, um bedeutungsvolle Beziehungen innerhalb der kulinarischen Welt aufzubauen, Ideen auszutauschen, Innovationen voranzutreiben und in eine nachhaltige Zukunft zu tragen. Wir erzählen Geschichten, die von Persönlichkeiten leben und den Reichtum des kulinarischen kulturellen Erbes wertschätzend in die Welt tragen und erhalten.

MUST TASTE: Exklusives Four-Hands-Dinner mit Gert De Mangeleer & Christian Bau | 25 & 26 March | Hertog Jan Antwerpen Preis: € 395 p. P.

→ [Mehr Info](#)

Sie haben Fragen oder sind an einem *starry* Interview interessiert?



PRESSEKONTAKT

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

DOWNLOAD FOTOS: [Hertog Jan | Flickr](#)

#starytellers #MICHELINGuideBELUX #MICHELINStarRevelation #MICHELINStar24
@hertog_jan_restaurant_group @hertog_jan_at_botanic