

3-Sterne-Koch Herman gibt auf und geht in die Kirche

Niederländischer Avantgardist schließt sein Restaurant Oud Sluis

Sergio Herman gilt als einer der größten Köche der Niederlande. Sein *Oud Sluis* in Sluis nordöstlich von Brügge wurde mit drei Sternen im Guide Michelin sowie 20/20 Punkten in der lokalen Gault-Millau Ausgabe ausgezeichnet.

Am 22.12.2013 wird Herman das seit drei Generationen im Familienbesitz befindliche Lokal schließen. Nach eigenen Angaben will der 43 Jahre alte Koch damit auf dem Höhepunkt seines Schaffens abtreten. Im *Oud Sluis* könne er sein Niveau nicht weiter steigern, sagt er.



La Chapelle Antwerpen

Sein Zweitlokal *Pure C* in Cadzand-Bad wird Herman weiter betreiben und im Januar 14 zusätzlich das *La Chapelle* in der

Kapelle eines ehemaligen Militärhospitals in Antwerpen eröffnen. Der bewährte Küchenchef Syrcó Bakker bleibt dem *Pure C* erhalten, die Küche der Kapelle wird Nick Brill leiten.

Beide Restaurants sollen ab dem nächsten Jahr gelegentlich Gerichte aus Hermans Repertoire servieren, jedoch nicht zum „Oud Sluis 2“ zu mutieren.

Noch ist ungeklärt, ob das Lokal und das Gästehaus *Chico y Luna* verkauft werden sollen.

JZ