

# **Die Sterne von Amsterdam: Restaurant Ciel Bleu**

**Das Hotel Okura hat gleich drei  
Sterne-Restaurants**

**Die lässigste Stadt Europas**

**Alles gut von**

**Imbiss bis Gourmet**

*Von Ludwig Fienhold*

Erotik-Museum, Sex-Museum, Haschisch-Museum – das schafft nur Amsterdam. Im Gegensatz zu Frankfurt oder Berlin sind dort sogar die Radfahrer erträglich. Mit dem Okura hat die Stadt ein einmaliges Gourmet-Hotel zu bieten, in dem gleich drei Sterne-Restaurants zu Hause sind. Die beiden japanischen Lokale sind schon gut, aber das 2-Sterne-Restaurant Ciel Bleu von Onno Kokmeijer verführt noch mehr. Gänseleber-Eis, Earl Grey Mousse und Bier-Granité mögen nach Effekthascherei klingen, werden aber geschmacklich subtil wie alles hier zubereitet. Einige ehemalige Amsterdamer Sterne-Köche wollen nur noch Spaß haben und Geld verdienen. In der Ron Gastrobar

tischen bildhübsche Mädels beste Bistroküche und gerne auch Weine und Champagner aus der Magnum auf. Ron Blaauw führt außerdem The Fat Dog, einen sympathischen Imbiss mit richtig guten Hot Dogs. Der Laden ist immer brummvoll. Amsterdam ist eine der ganz wenigen Weltstädte, die sehr entspannt sind. Und das liegt nicht am allgegenwärtigen Cannabis.



Onno Kokmeijer

Das Hotel Okura in Amsterdam ist nun wirklich mal ein Gourmet-Tempel, mit gleich drei Spitzenrestaurants. Wie bei japanischen Adressen nicht unüblich, erscheint vieles recht sachlich, doch die ausgezeichnete Weinkarte vom Belgier Noël Vanwittenbergh im Restaurant Ciel Bleu verhilft dem Namen entsprechend in eine blaue Himmelsstimmung. Im 23. Stock schwebt man ohnehin schon in den Wolken, was die spannende Küche von Onno Kokmeijer deutlich verstärkt. Das Restaurant ist seit Jahren jeden Abend ausgebucht (60 Plätze + Chefs Table), 80 Prozent der Gäste sind Externe.



Es gibt inzwischen so viele Signature Gerichte im Ciel Bleu, weshalb die Küche diese immer wieder auf die Karte bringen muss. Eine der schönsten Delikatessen sind dabei die ätherischen zartknackigen Langustinen mit einem Hauch Granny Smith in seidiger Gänselebersauce. Als elegantes, geschmeidiges und komprimiertes Stück Lebensfreude begeistert King Crab mit Kaviar vom sibirischen Stör und Eiscreme von Beurre Blanc nebst Limette. Fein, aromatisch, leicht – die Küche vom Ciel Bleu hat eine ganz beschwingte Handschrift. Ein wenig Entertainment am Tisch gehört auch dazu. Beim Seebarsch mit Tintenfisch und Yuzu-Öl in Pulpo-Boullion schwebt eine frische Brise mit dem Teller ein, die Consommé wird in einer Kaffeemaschine serviert.



Le Ciel bleu

Rücken und Sattel vom britischen Dorset Lamm werden in einem

Miniaturgrill am Tisch nachbereitet und mit geröstetem Quinoa bereichert. Dieser perfekt zubereitete und eher rustikale Teller passt sich als Fleischgang gut in die sonst mehr kreativen Kapriolen ein und verhilft zu einer willkommenen Deftigkeit. Das Ciel Bleu beschert einen Reigen von Highlights, bis hin zu den Desserts: Gänseleber-Eis mit einer Sherry- und Kaffee-Emulsion, das Earl Grey Mousse mit Lychee-Granité wird mit dem hoteleigenen Imperial Stout Bier serviert.



Amuse Thai

Im Restaurant wird der sogenannte französische Service gepflegt: Immer präsent, nie aufdringlich. Maître Pasquinel Kolk und sein Team treten nicht formell, sondern locker gastfreundlich auf. Sommelier Noël Vanwittenbergh ähnelt ein wenig dem verschmitzten Albert Einstein und kann viele geniale Weine anbieten. Der Chefs Table, der wie eine Bar um die Küche aufgebaut ist, gibt einen besonders guten Einblick in die Arbeit von Onno Kokmeijer und seiner rechten Hand Arjan Speelmann. Man sieht oft, dass die beiden richtig Spaß an ihrer Arbeit haben und gute Vertreter der lässigsten Stadt Europas sind.

*Ciel Bleu im Hotel Okura, Amsterdam, Ferdinand Bolstraat 333.*

Tel. 0031 206787450. [www.okura.nl](http://www.okura.nl)

Preise: 150 – 240 € (ab 5 Gänge)

*Täglich 18.30 – 22 Uhr, Sonntag geschlossen*

# Japan DeLuxe

## Yamazato Sake-Dinner



Küchenchef Tomikawa

Ein besonders hochwertiges Gourmet-Erlebnis der japanischen Art bietet das Yamazato im Hotel Okura. Küche im Kaiseki-Menü-Stil (1 Michelin Stern), klassisches Japan-Ambiente am Seerosenteich mit Koi-Fischen und die einzige Sake-Sommelière Hollands formen eine erfreulich entspannte Genusswelt. Die



mild lächelnden Servicedamen im Kimono schlurften anmutig und Teekännchen schwenkend von Tisch zu Tisch. Der ebenfalls sichtbar gut gelaunte Küchenchef Tomikawa stammt aus Tokio und lebt seit 19 Jahren in Amsterdam. In seiner Brigade arbeiten 20 Mitarbeiter, alle kommen aus Japan.

„Unser Gemüse kommt aus Holland und ist gut“, meint Tomikawa, „doch ein Großteil des Fisches wird jede Woche frisch dem Süden Japans geliefert.“ Für ein anspruchsvolles japanisches Restaurant wie das Yamazato bildet gute Rohware das Rückgrat der Küche. Daraus entstehen messerscharfe Sashimi-Gerichte, blitzsaubere Fischsuppen und feine Meeresfrüchte. Küchenchef



Tomikawa liebt die Kinome Leafs vom japanischen Pfefferbaum und setzt die hauchzart nach Pfeffer, Minze und Limone schmeckenden Blätter auch gerne ein. Und er mag Kirschblüten, die ebenfalls Verwendung finden. Zum Beispiel bei der Kirschblütenessenz, die mit Sekt aufgegossen wird und ein ganz



sanftes Aroma entfaltet. Der Back Cod ist ein Must-eat. Der saftige buttrige Fisch, mariniert und gegrillt, wird mit Kirschblüten, zimtigen Soyabohnen, Eiweiß mit Wasabi sowie Sakehefe-Schaum on top sinnlich kombiniert. Ob gedämpfter Aal mit süßen Reiskuchen oder Hühnchen mit Sansho-Pfeffer, die Küche arbeitet geschmacklich ungemein

sensibel und präzise. Normalerweise wird wenig Fleisch im Menü angeboten, zumal dies beim Sazanka nebenan mehr im Vordergrund

steht, dem einzigen Teppanyaki-Restaurant in Europa mit einem Michelin-Stern.

Sake-Sommelière Saskia Smeenk setzt im Restaurant Yamazato, wenn es denn der Gast wünscht, zu jedem Gang Wein und Sake nebeneinander ein. Obwohl die Weine gut passen, harmonieren die Sake stets eine Spur besser zu den Gerichten. Japan meets Japan. Eine solch noble Mariage von Sake und Speisen findet man selten auf der Welt. Der Sake Soma no Tengu, der „Waldgeist“ aus Shiga, ist



ein unfiltrierter Stoff, wolzig wie die Japaner sagen. Er ist rund, cremig, dicht strukturiert und wird von einer noblen Süße getragen, die einen Hauch Kokos spüren lässt. „Das ist so etwas wie der Chardonnay unter den Sake, aber ein sehr guter“, wie Saskia Smeenk meint. Sie und ihre Sake allein machen einen Restaurantbesuch zu einer heiteren und genussvollen Lehrstunde.



*Yamazoto, täglich von 18 – 21.30 Uhr, Samstag + Sonntag 12 – 14 Uhr. Tel. 00 31 20 6787 450.*

Photocredit: Barbara Fienhold