

Hollands beste Restaurants

Bei Jonnie Boer stellen sich die Gäste ihr Menü jetzt selbst zusammen

Mit einer Rekordzahl von 14 Sternen sind Restaurants der niederländischen Hauptstadt Amsterdam ausgezeichnet worden. Insgesamt erhalten 105 Restaurants in Holland die Auszeichnung, fünf Küchenchefs schweben neu im Sternenhimmel. Die Zahl der 3-Sterne-Häuser bleibt mit zwei unverändert.

Zu den 3-Sterne-Restaurants in den Niederlanden zählen weiterhin „De Leest“ in Vaasen (Gelderland) und „De Librije“ in Zwolle (Provinz Overijssel). In der Bibliothek eines alten Klosters zeichnet sich De Librije unter der Leitung von Chefkoch Jonnie Boer besonders durch seine Bodenständigkeit in der Produktwahl und zugleich durch Experimentierfreudigkeit in der Zusammenstellung aus. Authentische regionale Produkte werden im Zusammenspiel mit neuen Kochtechniken ausprobiert: „Nach 20 Jahren entfernen wir uns von der traditionellen Menüwahl und geben Gästen die Möglichkeit, ihr eigenes Menü zusammenzustellen“, so sein neues Credo. Besonders beliebt sind seine Librije Mini-Menüs. Die von den Gästen selbst gewählten saisongerechten Zutaten komplettiert der Koch mit regionalen Produkten und seinem Erfahrungsschatz – und gestaltet so acht individuelle Gerichte.



Lindenhof

In einer alten Schusterei am Rande des Waldgebiets Veluwe begannen Jacob Jan Boerma und Kim Veldman 2002 mit dem Aufbau ihres Restaurants „De Leest“. Innerhalb kürzester Zeit entwickelte sich daraus ein modernes Lokal, in dem nationale und internationale Gastronomen regelmäßig ein- und ausgingen. Schnell wurde es mit zwei Sternen ausgezeichnet, nun kommt eine weiterer hinzu.

Neulinge im 2-Sterne-Bereich gibt es vor allem in Amsterdam, dort überzeugten die Köche in „Librije's Zusje“ die Michelin-Tester und erhöhten den bisherigen Stern um einen zweiten. Restaurants, die zum ersten Mal einen Stern erhielten, verteilen sich über das ganze Land: Fünf Küchen in Noordbrabant sowie in Nord- und Südholland widmen sich der gehobenen Cuisine. In der Gourmetriege ist zum ersten Mal auch „De Lindehof“ (Bild oben rechts) aus Nuenen in der niederländischen Provinz Noordbrabant dabei – und darf sich nun mit zwei Sternen schmücken. Chefkoch Soenil Bahadoer verrät: „Früher, bei meinen Eltern zu Hause, war jeder herzlich willkommen. Ich möchte, dass auch meine Gäste diese Wärme spüren. Meine Gerichte aus französischer-mediterraner Küche bilden eine harmonische Zusammensetzung aus Geschmack, Geruch, Farbe und Form. So sollte jeder Biss eine wahre Geschmacksexplosion sein.“



Restaurant Ratatouille

Zwei Beispiele für Restaurants, die zum ersten Mal einen Stern erhalten haben, sind die Gourmetrestaurants „Ratatouille Food & Wine“ in Haarlem und „FG Food Labs“ in Rotterdam (Bild oben rechts). Jozua Jaring, Chefkoch der Haarlemer Gourmetküche „Ratatouille“, erkochte sich nun einen Michelin-Stern für sein erstes eigenes Restaurant. Das Restaurant in Haarlem, das für moderne französische Küche steht, eröffnete der Meisterkoch im Jahr 2013. Neu ist die gehobene Küche für ihn aber nicht, denn zuvor war er Chefkoch im Zweisternerrestaurant „Chapeau!“ in Bloemendaal sowie den Sternerestaurants „Hoop op D’Swarde Walvis“ in Zaandam und „Vis & Ko“ in Haarlem.

Einst fuhren hier die Schiffe den Osten ab, heute ist das so genannte „Lloydkwartier“ in Rotterdam ein Viertel geprägt von renovierten Hafengebäuden mit einer eindrucksvollen Aussicht auf das Wasser. In dem zeitgemäßen Hafengebiet betreibt Francois Geurds das ausgezeichnete Restaurant „FG Food Labs“. Sein Ziel ist es, Lebensmittel nachhaltig, pur und leidenschaftlich zubereiten. Geurds sagt: „Ich möchte meinen Gästen das Gefühl der Gastronomie, reinen Aromen und bleibenden Erinnerungen geben.“