

ANTWERPEN KOMMT WIEDER IN SCHWUNG

TEXT: SVEN-CLAUDE BETTINGER



FOTOS: KIEVIT/HOLLANDE HOOGTE/LAIF, ERIC KLEINBERG (2), JAN-PETER WESTERMANN

Hatte die belgische Hafenstadt im 17. Jahrhundert, dem Goldenen Zeitalter, ihre glanzvollste Ära? Lange schien es so. Nun erlebt sie dank Kunst und Design einen neuen Höhenflug – und die Köche halten mit

Schon die Ankunft im grandiosen Bahnhof Antwerpen Centraal macht klar: Die Stadt an der Schelde ist in Bewegung. Entlang den Gleisen glänzen neue Bürohäuser, wenige Schritte vom Hauptportal ist gerade das Elisabeth Center eingeweiht worden, ein supermoderner Komplex für Konzerte und Kongresse. Schwung bringen seit je Diamantenhandel und Welthafen, doch aktuell sind Kunst und

Strom (MAS), es folgte in den letzten Jahren Noord am ausgedehnten neuen Park Spoor Noord. Der letzte Schrei ist nun Nieuw Zuid, wo ein gigantischer Militärkomplex schick umfunktioniert wird. Zur ehemaligen Kapelle pilgern die Foodies aus aller Welt.

Sergio Herman hat sie spektakulär zum Restaurant „The Jane“ umstylen lassen. Hinein kommt nur, wer Ausdauer hat – das elektronische Reservierungssystem zeigt ständig „ausgebucht“ an oder zumindest eine ellenlange Warteliste. Aber es gibt einen Ausweg: In der „Upper Room Bar“ auf der früheren Empore bekommt man mühelos einen Platz an der



Links Tradition: Brabo-Brunnen auf dem Grote Markt. Oben Moderne: Sergio Herman und seine Kreationen im spektakulären „Jane“

Mode die treibenden Kräfte. Da kommen zu älteren Kultfiguren wie dem Maler Luc Tuymans oder dem Star-Stylisten Dries Van Noten jetzt Shootingstars wie Rinus Van de Velde oder Wim Bruynooghe.

Mit den Talenten boomen die Trendviertel und ihre tollen Bars, Restaurants und Läden. Den Anfang machte Zuid mit seinen Kunstgalerien und dem alten Hafengebiet Eilandje um das glitzernde Museum am

Theke und genießt den Blick auf das Deckengewölbe, die blasphemischen Glasfenster, den gigantischen Kronleuchter, die offene Küche. Höchst konzentriert kreieren Souschef Chris Blom und sein Team Gerichte, die genauso komplex und aufregend sind wie die unten. Etwa die Austern: fleischig, die Unterseite leicht geräuchert, auf einem Bett aus geraspelten Lilienknollen und Orangenschalen, mit säuerlicher *dashi*-Bouillon angefeuchtet und mit Sansho-Pfeffer pikant abgerundet. Im Unterschied zu unten gibt es in der „Upper Room Bar“ keinen Menüzwang. Eine Auster oder vier, zwei Gerichte oder zwölf – *no problem*.

Einen Steinwurf vom „The Jane“ entfernt liegt die nächste Attraktion: „De Stadsbrouwerij“. Die Privatbrauerei Duvel Moortgat, neuer Eigentümer der Traditionsbrauerei De Koninck, hat einen Teil der historischen Backsteingebäude zur attraktiven *food hall* umfunktioniert. Wunderbares Fleisch gibt es bei „De Laet & Van Haver“, tolle Rohmilchkäse beim Affineur „Van Tricht“, und in „The Bakery“ können Frühaufsteher zuschauen, wenn der junge Kenney Van Hoorick knusprige Brote und zartes Gebäck herstellt. Nebenbei bietet Jitsk Heynink feinste Grand-Cru-Schokoladen an. Noch bezieht der ambitionierte 26-Jährige



seine Rohstoffe von „Willie's Cacao“, doch er ist drauf und dran, selber „from bean to bar“ zu arbeiten.

Eine Etage höher kann man bei der Buchhandlung „Minestrone“ des Foodfotografen Tony Le Duc exklusive Kochbücher kaufen – insbesondere die seines Freundes Sergio Herman. Der erfreut Gourmets, die nicht jedes Gericht stundenlang ausarbeiten wollen, derzeit mit dem Werk „Simple Foods“. Wer ein weiteres originelles Mitbringsel sucht: Im Shop der Brauerei gibt es die gängigen und die ausgefallenen Biere von Duvel Moortgat sowie die dazu passenden Gläser.

Ein Kontrastprogramm bietet das zweite neue In-Viertel. Noord ist recht rau, zwischen Autobahn, Eisenbahn und Hinterhafen kommt die Gentrifizierung langsamer voran. Doch es gibt einen ersten Hotspot, seit Davy Schellemans mit seinem Restaurant „Veranda“ von Nieuw Zuid hierher umgezogen ist. Die Betonstruktur des früheren Lagerhauses und neue Rohre und Leitungen sind sichtbar, Parkettboden und

Barock hungrig. Weitere vier Etagen höher befriedigt Viki Geunes im „t' Zilte“ diese Gelüste. Den ersten Aha-Effekt gibt es zwar schon beim Panoramablick auf Stadt, Hafen und Polder, doch dann sind die Augen mit den im- und expressionistischen Kunstwerken beschäftigt, zu denen die komplexen Gerichte arrangiert sind. Geunes verarbeitet ausschließlich exklusive internationale Produkte, darunter Trendzutaten wie Kalamansi (Zitrusfrucht), Kimchi (gegärtes Gemüse) und Vadouvan-Gewürz. Top-Weine und ein allgegenwärtiger *old-school*-Service treiben die Preise in die Höhe.

Ziemlich geräuschlos haben sich auch im touristisch bedrängten historischen Zentrum trendige Adressen etabliert. „Food Heaven“ nennt sich der „Mercado“ in der Alten Post. Bis Ende Mai, wenn das prunkvolle Gebäude gegenüber der Kathedrale umgebaut wird, findet man hier zwei Dutzend Pop-up-Restaurants und -Bars, mit Mozzarella-Bruschetta und Sushi-Wraps, authentischen libanesischen Falafeln oder malaysischen Spezialitäten. Einer der jungen Starter testet, ob er ausschließlich mit der „Surface“-Line auf seine Kosten kommt: Keramikgeschirr, Besteck, Gläser und Küchenutensilien, die Sergio Herman für seine Restaurants und den Hersteller Serax entworfen hat.

Dass gewagte Konzepte funktionieren können, beweist zwei Straßenecken weiter „Graanmarkt 13“ mit dem Motto: „Beautiful chaos“. Ein Stockwerk des Patrizierpalais füllen exklusive Mode, Accessoires, Designobjekte, Kosmetik, ein anderes Kunst und Schmuck; darüber wird ein weitläufiges, cool gestyltes Apartment mit wunderbarer Aussicht als Bed & Breakfast vermietet. Das Essen dazu kommt aus dem Souterrain. In der

Das Restaurant „Veranda“ (1) serviert ein *bordje coquille* (2), das „t' Zilte“ im neunten Stock des „Museums am Strom“ (3) einen kunstvollen Kalamansi-Schokoladen-Pistazien-Donut (4). Toskanische Weine schenkt „Avini“ (5) aus, übernachtet wird im „Koto“ (6)

Holzmöbel sorgen für Wärme und Eleganz, das nette junge Team verbreitet gute Laune. In der offenen Küche mit Holzfeuer bereitet Schellemans saisonale Köstlichkeiten zu. Phänomenal ist sein Umgang mit schlichten Produkten wie Kürbis, Schwarzwurzel oder Zwiebeln, Kontraste balanciert er perfekt zu einer klaren geschmacklichen Linie aus. Sein Stil kommt an – auch hier fällt es oft schwer, einen Tisch zu ergattern. Trost spendet die Bar im Eingangsbereich, wo zu Bioweinen und Handwerksbieren fantasievolle Tapas gereicht werden.

Der lang gestreckte Landschaftspark Spoor Noord leitet zum Eilandje über. Inmitten der Luxusapartments, -büros und -lofts um die alten Hafengebäude thront das Museum am Strom mit seinem eigenwillig gewellt verglasten Treppenhaus. Im fünften Stock macht die Ausstellung „Antwerpen à la carte“ mit köstlichen Gemälden des

ausgemachten Wohlfühlatmosfera des Restaurants hat sich der weit gereiste rundliche Chefkoch Seppe Nobels auf pffiffige, leckere Gemüsegerichte spezialisiert (siehe auch Heft 12/2016, Seite 130).

Fürs „Frank & Brut“ nahe der Schelde hat Kiarash Nabavieh ein Konzept entwickelt, aus dem inzwischen ein stadtweiter Hype geworden ist: Zu Aperitif, Champagner und Cocktails serviert sie kein Knabberzeug, sondern hausgemachte herzhaftes Häppchen. Im *trashy* eingerichteten Lokal sind es saftige Hotdogs mit Zutaten aus aller Welt und den Namen der sieben Todsünden. Je nachdem, wie der Abend läuft, kann man sich zum Schluss mit dem salzigen „Tristitia“ trösten oder an den süßen „Heavenly Virtues“ freuen.

Und dann gibt es ja noch Zuid, das älteste der Trendviertel. Auch hier ist einiges in Bewegung, bei der neuen Cocktail- und Food-Bar „The Dirty Rabbit“ sogar buchstäblich: Im rauen Dekor, das wie ein Import aus Noord aussieht, muntert freitags Livemusik auf, samstags wird dazu getanzt. Den aufkommenden Hunger stillen pikante nahöstliche Mezze und feine Wurstwaren von „De Laet & Van Haver“, dazu mixt Dries Boty, 2016 zum besten *barman* Belgiens gekürt, innovative Cocktails. Hinter ihm wartet ein Graffito: „Happiness is expensive.“ Nach dem Motto noblesse oblige geht es in der Weinbar „Avini“ zu. Im Mittelpunkt stehen die Erzeugnisse des toskanischen Top-Guts Avignonesi, das Virginie Saverys gehört, Tochter des reichsten Reeders von Antwerpen. Deren Tochter wiederum schenkt die Kostbarkeiten mit diskretem Charme aus.

Gaumen und Sinne ruhen am besten in zwei außergewöhnlichen neuen Häusern fern des Trendtrubels aus. Im Bed & Breakfast „Koto“ lassen die geräumigen Zimmer voller Andenken von Asien, Arabien, Afrika träumen; Entspannung bieten Garten, Pool und Ayurveda-Massagen. Im Hotel „Le Tissu“ sind die ebenfalls großzügigen Zimmer üppig dekoriert und mit (käuflichen) Antiquitäten ausgestattet, im verwunschenen Garten des ehemaligen Pfarrhauses ließe sich bei passendem Wetter trefflich in den Tag träumen. Wäre da nicht die Stadt, die zu den nächsten Vergnügungen lockt.

F Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 130

FOTOS: BART ALBRECHT/TABLEEVEER, SARAH BLEE, WWW.FACEBOOK.COM/FLIPAPLATE (2)

SCIENCE-FICTION À LA CARTE

Ein Berliner Gastronom zeigt, wie das Restaurant der Zukunft aussehen könnte – mit Essen aus dem Automaten, das überraschend gut schmeckt. Ein Besuch im neuen „Data Kitchen“

Die erste Reaktion: natürlich Entsetzen. Grundgütiger, ist das wirklich nötig!? Ein Restaurant, bei dem man sein Essen im Internet vorbestellt. In dem man nicht bedient wird, sondern mittels Smartphone-App einen Automaten öffnet, dem man wiederum ein Tablett mit seinen Speisen entnimmt. In dem man

nen per App vor Ort dennoch Probleme hat, für den ist prompt eine freundliche Mitarbeiterin zur Stelle.

Mancher mag sich vielleicht an Mensa-Zeiten erinnert fühlen, wenn er sein Tablett an einen der verschieden großen Tische zwischen Sitzinseln trägt. Doch die Überraschung folgt sogleich – was da unter der Plastik-Cloche zum Vorschein kommt, das schmeckt! Hinter dem „Data Kitchen“ stecken der Gastronom Heinz „Cookie“ Gindullis (Foto r. o.), dem die Berliner schon das „Cookies Cream“ und das „Crackers“ verdanken, und der Küchenchef Alexander Brosin (l. u.), der im „Margaux“ bei Michael Hoffmann gearbeitet hat und sich immer noch in dessen Gemüsegarten bedient.

Diesen Background schmeckt man: Die Rote-Bete-Suppe mit Apfel, Meerrettich, Crème fraîche und einer Dill-Emulsion ist fein fruchtig, beim Kürbisrisotto wird die nussige Süße des Gemüses mit geschmortem Radicchio gekontert, geröstete Kürbiskerne und gepuffter Wildreis liefern den crunch, Parmesan und ein Hauch Kernöl die Tiefe. Dass eine kurze Wartezeit im Ausgabefach nicht schadet, beweist der glasig confierte Ostsee-Wildlachs mit Sesam auf süßsauren Linsen, der mit Pak-Choi und Grapefruitfilets frische Gegenparts bekommt. So zart wie saftig geschmort ist die Schulter vom Wolowina-Rind mit aromatischem Selleriestampf, sanfter Jus, Champignons und roten Zwiebeln – das ist deutlich über Hausmannskost-Niveau. Allein beim Senfei auf Kartoffelstampf stört ein Topping aus Kartoffelschalen, die so zäh sind, dass man kurz denkt, die Küche habe versehentlich in den falschen Napf gegriffen.

Während man sich schließlich über den schweren und trotzdem lockeren Brownie mit karamellierter Ananas und Sternanis freut, sinniert man, was wohl noch so alles von kulinarischen Start-ups erfunden wird. Essen aus dem 3-D-Drucker ist bereits Realität – in London wurde es vorigen Sommer als neugängiges Menü im Pop-up-Restaurant „Food Ink“ serviert. Übernehmen Roboter künftig die Regie? In China kochen sie schon Ramen, im Wiener „Rollercoaster“ mixen sie Cocktails; das Essen kommt dort auf Schienen mit einer Art Achterbahn. Und der „Robo-Chef“ einer britischen Firma kann, per App gesteuert, einfache Gerichte zubereiten.

Wenn die Qualität stimmt, geht alles, argumentiert die Fraktion der Pragmatiker. Wir schauen auf die Uhr und freuen uns, dass man im „Data Kitchen“ einfach gehen kann, ohne auf die Rechnung zu warten. Und denken erleichtert daran, dass man in Berlin schon vor 120 Jahren im „Electrisch-automatischen Restaurant“ der Deutschen Automatengesellschaft Stollwerck & Co die Hühnchenpaste per Münzeinwurf bekam. So schnell werden wir keinen Nachruf auf den analogen Genuss schreiben müssen. SarahMarquardt

www.datakitchen.berlin



nicht am Ende die Rechnung verlangt, sondern schon vorher per PayPal gezahlt hat – Trinkgeld inklusive. Muss denn wirklich auch diese Bastion des analogen Lebens fallen? Hat das überhaupt noch etwas mit Genuss zu tun? Ist das Schöne am Restaurantbesuch nicht auch, sich von Gastgebern umsorgen zu lassen, sich spontan dem Rhythmus eines Ortes hinzugeben, der mehr bietet als das, was man sich daheim selbst zu bereiten in der Lage ist? Man bringt also Vorurteile mit, wenn man sich anschickt, seine Mittagspause im neuen Berliner Zukunftsrestaurant „Data Kitchen“ zu verbringen.

Die werden zunächst auch bestätigt. Die „Food Wall“, der man zur bestimmten Zeit sein zuvor am Schreibtisch geordnetes Essen entnimmt, sieht aus wie eine Mischung aus „Matrix“ und Mikrowellen-Verkaufsausstellung. Das passt allerdings überraschend gut zum Spirit dieses modern in dunklen Farben durchdesignten Raumes, der zugleich als Herz und Kantine der Hauptstadt-Repräsentanz von SAP am Hackeschen Markt fungiert. Bei der Bestellung wählt man aus Frühstücksangeboten („wachsweiche Eier im Glas mit gedünstem Spargel, krossem Speck und Kartoffelespuma“), hausgemachten Smoothies, Kaffeespezialitäten (Bohnen von einer Berliner Rösterei) und Mittagsgerechten von acht bis 13 Euro. Die Box („H“) wird bei der Bestellbestätigung genannt, der selbst gewählte Username leuchtet auf einem Display auf, und wer beim Öff-



Aufschnitt zum Auftakt: Das beste Frühstück

Hier starten Sie perfekt in den Tag: DER FEINSCHMECKER und die Firma Wiltmann zeichnen mit dem „Wiltmann Wurst-Cup“ auch 2017 wieder zwölf deutsche Hotels aus, die ihren Gästen am Morgen eine außergewöhnlich hochwertige regionale Wurst- und Schinkenauswahl bieten

WEISSES ROSS, Illschwang

Das Oberpfälzer Landhotel ist mit viel Geschmack modernisiert, ein Kleinod mit Wellnessbereich – und eigener Metzgerei! Selbstverständlich ist da vieles hausgemacht, auch schon beim Frühstück, und was die eigene Herstellung nicht hergibt, wird in Top-Qualität von renommierten Lieferanten bezogen. Allein ein halbes Dutzend Schinken steht bisweilen beim Frühstück zur Wahl, diverse Wurstsorten gibt es außerdem, dazu gute Weißwurst und in der Saison auch Hausgemachtes vom Wild. Käse kommt auch zum Frühstück vom Affineur Waldmann. www.weisses-ross.de



„Weißes Roß“ in Illschwang:
Hans-Jürgen und Susanne Nägerl

BEI SCHUMANN, Kirschbau

Das schöne Wellnesshotel in der Oberlausitz ist auch kulinarisch ambitioniert: Das Gourmetrestaurant „Juwel“ ist eine Top-Adresse der Region. Erste Qualität wird hier bereits am Morgen aufgetischt: Wurst- und Schinkenspezialitäten kommen von der „Fleischerei Keller“ im nahen Bautzen, die nur Fleisch aus sächsischen Kleinbetrieben verarbeitet. Rund 15 Sorten Aufschnitt sind im Angebot, etwa gegarter Schweinerücken mit Chilikruste, luftgetrocknete mediterrane Salami, Leberwurst mit Kasselerstücken oder Oberlausitzer Bauernschmaus. Wurst und Schinken vom Wild liefert der hiesige Jäger, der auch mal Produkte von Büffeln aus sächsischer Zucht mitbringt. www.bei-schumann.de

BISCHOFSHOF AM DOM, Regensburg

Die Gastgeber in der Altstadt sind ungemein herzlich, ihre Lieferanten werden auch von höchster kirchlicher Stelle geschätzt: Bei der Metzgerei „Gierstorfer“, von der Wurst und Schinken fürs Frühstück kommen, ordert auch der Vatikan. Drei Sorten Leberkäse sowie Presssack und hausgemachte Leberwurst bereichern das Angebot, auch die Sülze ist exzellent. Im Sommer sitzt man im Innenhof mit Dom-Blick. www.hotel-bischofshof.de ▶▶▶