

Medium: Gastrotel

Datum: 31. März 2014

Auflage: 100.725

PRIVATHOTEL BASELER HOF INVESTIERT IN SEIN KLEINHUIS' RESTAURANT



In edlem Glanz erstrahlt das renovierte Kleinhuis' Restaurant. Dessen neuer Küchenchef ist Ignace Vandycke (rechts) / Bilder: Hotel Baseler Hof Hamburg

Insgesamt 750.000 Euro hat das Privathotel Baseler Hof in Hamburg für den Umbau seines Kleinhuis' und in ein Bistro investiert. Pünktlich zum 25-jährigen Bestehen des Restaurants wurde es neu eröffnet und erstrahlt nun im edlen Glanz. Neuer Küchenchef ist Ignace Vandycke.

Mit Blattgold und warmen Rottönen, kombiniert mit dunklem Holz, wirkt das Kleinhuis' Restaurant des Privathotels Baseler Hof gemütlich wie elegant. Die hinterleuchtete, weiße Glasfassade und die neue Wintergartenbar wurden vom ehemaligen Präsidenten der Hamburgischen Architektenkammer, Diplom-Ingenieur Peter Erler, entworfen. Seit der Gründung durch Just Kleinhuis hat sich das ehemalige Bistro immer mehr zum Restaurant entwickelt. Die Ursprungsidee lebt im Weinkeller wieder auf: Dort ist ein gemütliches Bistro entstanden, wo Koch und Sommelier Olivier Barillot Gästen rustikale Kleinigkeiten oder frisch zubereitetes Steak Tartar serviert.

Neuer Küchenchef des Kleinhuis' Restaurant ist Ignace Vandycke, der bereits in Belgien, der Schweiz, Malaysia und Thailand als Koch tätig war. Gemeinsam mit Zwei-Sterne-Koch Dirk Luther kochte er im Seehotel Töpferhaus in Alt Duvenstedt. In Hamburg verwöhnte der 49-Jährige außerdem die Gäste vom Empire Riverside Hotel, von Tim Mälzers „Bullerei“ sowie vom Braugasthaus „Altes Mädchen“. Vandycke hat in der Schweiz den Beruf des Bäcker-Konditor-Confiseur gelernt und bringt damit eine breite Palette an Erfahrung als neuer Küchenchef im Baseler Hof ein.

Seit einem Vierteljahrhundert steht der Eigername Kleinhuis für die gastronomischen Betriebe des Baseler Hofes. Das Kleinhuis' Restaurant des Vier-Sterne-Hauses ist neben dem Kleinhuis' Gartenbistro auf Gut Karlshöhe und dem Kleinhuis' Restaurantschiff im Museumshafen das Herzstück. Es steht für „Deutsche Küche von heute“. Hier überraschen traditionelle Rezepte durch ihre moderne Interpretation. Wo immer es möglich ist, werden Grundnahrungsmittel aus einem Umkreis von 250 Kilometern verwendet. Für die Topqualität der Produkte stehen die lokalen Lieferanten des Kleinhuis' Restaurant. Bekannt ist das Restaurant außerdem für seine vielfältige und exquisite Weinauswahl. Über 150 edle Tropfen aus aller Welt – davon bis zu 40 offene Weine – stehen auf der Karte der Hotel eigenen Gastronomie, deren Angebot wechselt regelmäßig.

www.kleinhuis-restaurant.de

www.kleinhuis-weinbistro.de

www.baselerhof.de