

Medium: Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Erscheinungsdatum: 12. April 2014

**KOPF DER WOCHE***Zugvogel  
am Herd*

**Ignace Vandycke** ist neuer Küchenchef im Hotel Baseler Hof in Hamburg. Der gebürtige Belgier ist ein Zugvogel am Herd. In der Schweiz, in Malaysia und in Thailand war er schon als Koch tätig. In Hamburg kochte er bereits im Empire Riverside Hotel, in Tim Mälzers Bullerei sowie im Braugasthaus Altes Mädchen. Vandycke hat in der Schweiz Bäcker, Konditor und Confitiseur gelernt und bringt viel Erfahrung mit (Seite 30).





**Wollen mit norddeutschen Spezialitäten verwöhnen:** (von links) Küchenchef Ignace Vandycke, Restaurantleiterin Katrin Lembke und Direktor Niklaus Kaiser von Rosenberg

Foto: Mathias Thurm

► **Hamburg**

## Aus eins mach zwei

**HAMBURG.** Fine Dining oder Bistro? Die Gäste des Restaurant Kleinhiuß im 4-Sterne-Hotel Baseler Hof haben jetzt die Wahl. Nach knapp dreimonatiger Bauzeit hat jetzt die Hotelgastronomie mit zwei neuen Konzepten wieder eröffnet.

Die völlig neu gestaltete hinterleuchtete weiße Glasfassade wirkt hell und einladend. Gleich am Eingang hat man nun die Wahl, ins Bistro in den Keller oder ein paar Stufen hinauf in

das Restaurant zu gehen. „Es wurde immer schwieriger, den Spagat zwischen Bistroküche und Fine Dining-Restaurant in einem Konzept zu verwirklichen. Deshalb haben wir uns für eine klare räumliche Trennung entschieden“, erklärt Hoteldirektor Niklaus Kaiser von Rosenberg.

Im Empfangsraum des Restaurants ist der wichtige Tresen in der Raum-

**Umbau Restaurant und Bistro im Hotel Baseler Hof nach Modernisierung wieder geöffnet – 750.000 Euro investiert.**

mitte verschwunden und durch Tische ersetzt worden, was gefühlt deutlich mehr Platz geschaffen hat. Blattgold und warme Rottöne kombiniert mit

dunklem Holz sowie große Wandspiegel bestimmen das Interieur.

Neuer Küchenchef des Kleinhiuß' Restaurant ist Ignace Vandycke. Der gebürtige Belgier war zuletzt Küchenchef im Braugasthof Altes Mädchen in den Schanzenhöfen. Er hat unter anderem in der Schweiz, in Malaysia und Thailand gekocht und stand auch schon gemeinsam mit 2-Sterne-Koch

Dirk Luther im Seehotel Töpferhaus in Alt Duvenstedt am Herd. Die Speisekarte bietet norddeutsche Klassiker aus überwiegend regionalen Produkten wie Labskaus in Teigtaschen, Hamburger Pannfisch und Kutterscholle oder Spezialitäten wie Coq au Vin und Rückenfilet vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste. Die Preise für ein Hauptgericht liegen zwischen 17,50 und 24,50 Euro.

Im Bistro, das früher vor allem für

Weintastings genutzt wurde, sitzt man gemütlich vor prall gefüllten Weinregalen. Koch und Sommelier Olivier Barillot kredenzt den Gästen rustikale Kleinigkeiten wie Flammkuchen oder frisch zubereitetes Steak Tartar. Für den Umbau von Restaurant und Bistro hat der Baseler Hof insgesamt 750.000 Euro investiert. *Mathias Thurm*

► [www.baselerhof.de](http://www.baselerhof.de)