

## Krise verdirbt Holländern den Appetit

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Dienstag, 24. März 2009 um 13:21 Uhr - Aktualisiert Freitag, 01. Mai 2009 um 13:23 Uhr

---



## Krise: Niederländer knausern - Belgier schlemmen weiter

Von **HELMUT HETZEL**

Den Haag. Mittagszeit, Lunch-Time, wie man in Holland sagt, in einem Haager Nobelrestaurant. Ober Fred ist wie immer freundlich. Er kündigt das Drei-Gänge-Tagesmenü an. Es beginnt mit Fisch, geräucherte Makrele und/oder Aal, ein Häppchen Hering dazu. Als Hauptspeise kann der Fleischliebhaber das **Filet vom Weiderind** oder der Fischfreund eine gegrillte Scholle wählen. Das klassische Dessert Creme Brullé rundet das Menu ab. Preis 39 Euro pro Person, ohne Wein oder andere Getränke. A la carte kann der Gast natürlich auch speisen. Doch der fühlt sich hier, bevor er bestellen kann, erst einmal mutterseelenallein. Denn in diesem Restaurant,



## Krise verdirbt Holländern den Appetit

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Dienstag, 24. März 2009 um 13:21 Uhr - Aktualisiert Freitag, 01. Mai 2009 um 13:23 Uhr

---

Ganz anders ist die Lage dagegen in Belgien, insbesondere im reichen Flandern und in der EU-Metropole **Brüssel**. „Bei uns ist die Situation auch angespannt, aber sie ist nicht dramatisch, sicher nicht so dramatisch wie in den Niederlanden,“ heißt es seitens des flämischen Gastronomieverbandes. „Von Restaurantschließungen oder drohenden Schließungen in Flandern ist uns nichts bekannt.“ In

### **oder Brügge**

**Antwerpen, Gent**

sind

die Restaurants täglich voll wie eh und je. Hier lassen sich die Flamen ihre Leibgerichte wie Muscheln mit Fritten und Bier schmecken als gäbe es keine Wirtschaftskrise. Ein Antwerpener Restaurateur bestätigt sogar: „Die teuren Menüs laufen derzeit noch besser als früher.“ Belgier sind eben Genießer und Gourmets. Sie sparen beim Essen zuletzt und nicht zuerst wie ihre nördlichen Nachbarn, die Niederländer. Die Brüsseler Gastronomie braucht sich auch in der Krise keine Sorgen zu machen. Denn in Brüssel residieren die vielen Spesenritter der internationalen und die der europäischen Organisationen, die ihre Business-Lunches oder Diners nach wie vor einfach deklarieren können. In der Brüsseler Spitzengastronomie wie etwa im Sterne-Restaurant

### **„Comme chez Soi“**

sind die Tische wie eh und je voll besetzt.

***Es gibt eben große Kulturunterschiede zwischen Niederländern und Belgiern. Sicherlich in kulinarischer Hinsicht.***

Aber auch in den Niederlanden gibt es Ausnahmen von der Regel. Die Restaurants „**Wox**“ und „**W**“

### **aterproef“**

in Den Haag repräsentieren sie. Wox, wo Chefkoch

### **Lucien Bastiaan**

noch immer jeden Abend die Sterne vom Himmel kocht, wenn er seine vorwiegend auf der japanischen Küche basierenden aber von ihm individuell veredelten Gerichte zubereitet und wo seine charmante Gattin

### **Bahija el Haidar**

die Gäste bedient und bewirbt, als wären sie wirklich Könige. Wox ist trotz Krise fast jeden Tag voll besetzt. Der Grund: Ein besseres Thunfisch-Sashimi als im Wox gibt es wahrscheinlich nirgendwo in den Niederlanden. Köstlich ist auch der Thai Salat mit Black Angus Lende, der hier serviert wird sowie die King Crab.

# Krise verdirbt Holländern den Appetit

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Dienstag, 24. März 2009 um 13:21 Uhr - Aktualisiert Freitag, 01. Mai 2009 um 13:23 Uhr



Restaurant Waterproof in Den Haag/Scheveningen



Restaurant Waterproof in Den Haag/Scheveningen



Am Strand von Scheveningen

© by HELMUT HETZEL / Den Haag