

# Eine Frohnatur mit Erfahrung und Talent

**Chef**  
des Monats

**FRANS VANDEPUTTE** Unser „Chef du mois“ im Januar



Das Château de Strainchamps im gleichnamigen Dorf

L. Turmes & R. Batya,  
Text und Fotos

Frans Vandeputte und seine Frau Paulette sind Gastronomen der alten Schule und die Besitzer des Château de Strainchamps im belgischen Grenzgebiet bei Bastogne. Küchenchef Vandeputte mag keine Kreuz-und-quer-Küche, aber handfeste, zeitlose Gerichte der Haute cuisine, auf Basis von frischen Rohstoffen.

Damit hätten wir den Kern der Sache bereits getroffen. Dieses Jahr feiern Frans und Paulette ihr

25-jähriges gastronomisches Stelldichein in den Ardennen.

Unser „Chef du mois“ ist eine Frohnatur. Sein gehobenes Restaurant mit dem ansprechenden Ambiente hat seit 1996 einen Michelin-Stern. Der recht zurückhaltende Koch mit der vielen Erfahrung und dem großen Talent glaubt fest daran, in zwölf Monaten das zehnjährige Jubiläum seines Michelin-Sterns feiern zu können.

## Schönes Haus

Natürlich sind wir seiner Meinung, denn wer das Haus kennt,

das 1861 von einer Notar-Familie vom herrschaftlichen Bauernhof zu einem klassischen Manoir umgebaut wurde, lässt keine Kritik an den Kochkünsten des Meisters zu. Außerdem ist Frans Vandeputte eine Art Ein-Mann-Show, ihm zur Seite steht nur sein Second Jonathan und Cédéric, der junge „garçon de salle“.

„Fast drei Hektar Park umfasst das Gebäude, erholsame Nächte in unserem kleinen Hotel sind garantiert. Auch sind wir froh, dass mit 'Mon être sensuel' seit geraumer Zeit ein Spa- & Wellness-Center ganz unabhängig von uns, aber direkt auf der anderen Straßenseite eröffnet hat“, sagt Paulette Vandeputte-Lalande. Quirrig und unermüdlich ist sie der gute Geist des Hauses.

Zu den Klassikern gehören feine Croustillants von der Langustine mit Curry-Soße, schmackhafter Ochsenschwanz-Auflauf mit Selleriepüree und, geschmacklich an historische Gerichte erinnernde, gegrillte Kalbsnierenchen mit Beilagen.

## Elegante Küche

Nach dem Gruß aus der Küche, bestehend aus einer delikaten Consommé vom Wildfasan und einer Teigtasche gefüllt mit Elsässer Weinbergschnecken aus Vienville, zu dem ein harmonischer Champagne Brut Excellence von Gosset gereicht wurde, entschieden wir uns für das optisch bereits verlockend aussehende Austernsüppchen mit Fenchel und Lachs-Kaviar.

Ein Riesling Wintrange Felsberg 2012 von Duhr Frères aus Ahn passte perfekt. Auch zum Hauptgang, dem zarten Hasenfilet à la Harlequin mit Endivien und Wintergemüse, war der besagte Riesling, mit seinen Aromen von Agrumen und den leichten Lakritz-Nuancen im Nachhall, ein perfekter Begleiter.

Das Käsewägelchen beinhaltet Spezialitäten wie den Beemsterkaas, eine Art Gouda, der seit 1901 bei Alkmaar im Norden der Niederlande hergestellt wird. Beemster ist die erste Käserei der Niederlande, die den Ehrentitel Hoflieferant des niederländi-



Austernsüppchen mit Curry, Fenchel und Lachs-Kaviar



Hasenfilet à la Harlequin

Dort, wo die Sauer noch ein Bächlein ist, knappe sieben Kilometer von der Grenze zu Luxemburg entfernt, liegt un-auffällig im Dorfkern ein kulinarisches Schmuckstück, das nur darauf wartet, von der jüngeren Generation der hiesigen Gourmets entdeckt zu werden. Der Ausflug nach Sauerfeld – so der frühere, luxemburgische Name von Strainchamps – ist jedenfalls lohnenswert.



Raffiniert und gemütlich



Chefkoch  
Frans Vandeputte  
in Aktion

## Frans Vandeputte

Château de Strainchamps,  
rue des Vennes 29  
in B-6637 Strainchamps

Weitere Infos über das Hotel-Restaurant unter der Telefonnummer 0032-6360812 und auf [www.chateaustrainchamps.com](http://www.chateaustrainchamps.com)