

Medium: Hamburger Morgenpost am Sonntag

Erscheinungsdatum: 06. April 2014

Auflage: 168.930

## ■ 3 Fragen an

Ignace Vandycke, „Kleinhuis“

### „Ich stehe total auf bodenständige Küche“

Der Liebe wegen zog der gebürtige Belgier nach Hamburg, mittlerweile ist Ignace Vandycke zweifacher Vater und fühlt sich in Eppendorf richtig heimisch. Wie passend, dass der Koch, der auch Bäcker, Konditor und Confitseur ist, jetzt norddeutsche Traditionsgerichte zu seiner beruflichen Passion gemacht hat. Nach Stationen in Wollenbergs „Marinas“, Tim Mälzers „Bullerei“ und im „Alten Mädchen“, wo „Iggy“ auch schon als Küchenchef wirbelte, übernahm der 48-Jährige gerade das Küchenzepter im „Kleinhuis“. Sein Motto: „Essen muss kicken.“ Derzeit tüftelt der kulinarische Daniel Düsentrieb an neuen Gerichten wie Labskaus-Teigtaschen mit feinem Raucharoma.

#### MOPO am Sonntag: Wo gehen Sie selbst am liebsten essen?

**Ignace Vandycke:** Ich stehe total auf die authentische bodenständige Küche im „FuH“ (Fischers Allee 42). Chefkoch und Inhaber Fabian Ehrlich arbeitet mit Produkten von Bauernhöfen aus der Umgebung und überrascht mich immer wieder aufs Neue mit seiner Kreativität. Zudem mag ich das Retro-Ambiente. Holztsche, bunt zusammengewürfelte Stühle – es ist ungezwun-

gen, und keiner guckt einen komisch an, wenn man salopp mit Kapuzenpulli hingeht.

#### Wo kaufen Sie gern ein?

Als gelernter Bäcker achte ich sehr auf die Qualität des Brotes, das ich kaufe. Besonders empfehlen kann ich die „Bäckerei Wulf“ am Eppendorfer Weg 52. Da wird der Teig ganz klassisch angesetzt – und das schmeckt man. Frisches wie Tomaten und Mangos hole ich wenige Meter weiter: Bei „Av-rasya“ (Eppendorfer Weg 80) schmeckt alles intensiv, so wie es sein soll – das ist bei billiger Supermarkt-Ware ja oft nicht mehr der Fall. Und man bekommt Exotisches wie Mangostane, woraus ich zum Beispiel Sorbet mache.

#### Was ist Ihre Lieblingspeise?

Schmorgerichte aus der Tajine, einem Topf aus Lehm mit hohem Deckel, könnte ich täglich essen. Mein Favorit ist alles mit Lamm und viel Schärfe. Diese Geschmackswelt erinnert mich an meinen ersten Marokko-Trip, den ich als 19-jähriger Buttje mit einem Kumpel gemacht habe. In einem alten Schrottauto, mit kaum Geld in der Tasche, haben wir ein echtes Abenteuer erlebt. Was ich nie vergessen werde: Das Essen war wahnsinnig lecker.

► „Kleinhuis“ im „Baseler Hof“, Fehlandtstraße 26, [www.weinrestaurant-kleinhuis.de](http://www.weinrestaurant-kleinhuis.de)



In einer Tajine, einem Lehmtopf mit hohem Deckel, bereiten die Marokkaner die tollsten Gerichte zu.

