



DIE  
BESTEN  
TIPPS UND  
ADRESSEN  
DER  
LOCALS

500 Hidden Secrets

GENT

DEREK BLYTH



BRUCKMANN

---

*500 Hidden Secrets*

**GENT**

---



BRUCKMANN

# *500 Hidden Secrets*

## **GENT**

---

**100** ORTE, UM GUTES ESSEN ZU GENIESSEN ODER ZU KAUFEN

**65** ORTE ZUM TRINKEN UND FEIERN

**45** ORTE ZUM SHOPPEN

**40** ORTE FÜR MODE & DESIGN

**30** GEBÄUDE, DIE MAN SEHEN SOLLTE

**55** ENTDECKUNGEN IN GENT

**45** ORTE FÜR DEN KULTURGENUSS

**20** ORTE ZUM ÜBERNACHTEN

**50** AKTIVITÄTEN FÜR DAS WOCHE NENDE

**50** WICHTIGE & UNWICHTIGE FAKTEN

# EINFÜHRUNG

---

Dieser Führer zeigt Ihnen ein Gent, wie es fast keiner kennt - kaum entdeckte Kirchlein, wo Sie schon mal der einzige Besucher sind, coole Kaffeebars mit der besten Musik oder verborgene Parks, nicht größer als ein Garten hinterm Haus. Er erhebt dabei keinen Anspruch auf Vollständigkeit, schließlich gibt es genügend Reiseführer und Websites für die üblichen Touristenstätten. Er geht einen Schritt weiter, indem er solche Orte aufzählt, die der Autor einem Freund empfehlen würde, der das wahre Gent entdecken möchte.

Sie finden etwa die besten Lokale für echte belgische Fritten, Museen, die man nicht verpassen sollte, oder tolle Radwege außerhalb der Stadt. Ziel ist es, dem Leser überraschende Orte vorzustellen, die sich in gewisser Weise von den üblichen Touristenzielen unterscheiden. Mit diesem Buch in der Tasche finden Sie ganz mühelos eine überraschende Stadtansicht, einen Imbiss um 2 Uhr früh oder einen romantischen Ort, um einen Cocktail zu genießen.

Sie gelangen auch zu ungewöhnlicheren Plätzen: einem Weingarten hinter hohen Mauern, einem »Museum der Psychiatrie« (Dr. Guislain) oder einem Wegenetz an den Kanälen. Einer Zeitreisemaschine in einen Antikladen oder einen seit fünfzig Jahren bestehenden Tapetenladen. Sie

müssen nicht alles mitnehmen, was unser Buch empfiehlt, doch sollten Sie zumindest in einer der Bars ein *Gruut*-Bier trinken, in einem der besten vegetarischen Restaurants speisen oder sich einen Film in einem der netten kleinen Kinos ansehen. Und so nach und nach eine noch stark unterschätzte europäische Stadt entdecken.

# ÜBER DAS BUCH

---

Dieser Führer bietet Ihnen 500 Insidertipps zu Gent nach 100 verschiedenen Kategorien - meist Orte, deren Besuch sich lohnt, mit praktischen Informationen, um sich zurechtzufinden. Oder Wissenswertes, um Gent und seine Bewohner näher kennenzulernen. Er möchte vor allem inspirieren, eine vollständige Beschreibung der Stadt ist nicht sein Ziel.

Zu jedem Eintrag finden Sie Adresse, Stadtteil und eine Nummer, mit deren Hilfe er sich leicht in den Karten am Anfang des Buches lokalisieren lässt: Suchen Sie dort im Plan des jeweiligen Stadtteils nach der angegebenen Nummer. Ein Hinweis dazu: Die Karten sind nicht allzu detailliert, können also nur einen groben Überblick vermitteln. Einen exakteren Stadtplan erhalten Sie bei der Touristeninformation bzw. im Hotel, oder Sie nutzen einfach die Karten-App Ihres Smartphones.

Bedenken Sie auch, dass Städte sich ständig ändern - der hochdekorierte Chefkoch hat vielleicht ausgerechnet am Tag Ihres Besuches einen Durchhänger. Oder die als einer der besten Plätze für Livemusik empfohlene Bar ist am Abend Ihres Besuches menschenleer. Die hier vorgestellte Auswahl ist sehr persönlich und wird nicht immer mit Ihren Präferenzen übereinstimmen. Wenn Sie einen Kommentar hinterlassen, eine Bar empfehlen oder einen Lieblingsort

verraten möchten, besuchen Sie die Website  
[www.the500hiddensecrets.com](http://www.the500hiddensecrets.com) oder folgen Sie  
[@500hiddensecrets](https://www.instagram.com/500hiddensecrets) auf Instagram bzw. Facebook.

# DER AUTOR

---

Derek Blythe lebt seit über 30 Jahren in Belgien, wo er als Journalist fast jede Ecke des Landes erkundet hat. Der ehemalige Chefredakteur der englischsprachigen Zeitschrift *The Bulletin* verfasste mehrere Bücher über die Niederlande. Nach seinem Verkaufserfolg *500 Hidden Secrets: Brüssel* folgte in der gleichen Reihe ein Band über Antwerpen (englisch) und mit *Hidden Belgium* (2018) seine persönliche Ode an die schönsten und faszinierendsten Orte in dem nach eigenen Worten »merkwürdigsten Land der Welt«.

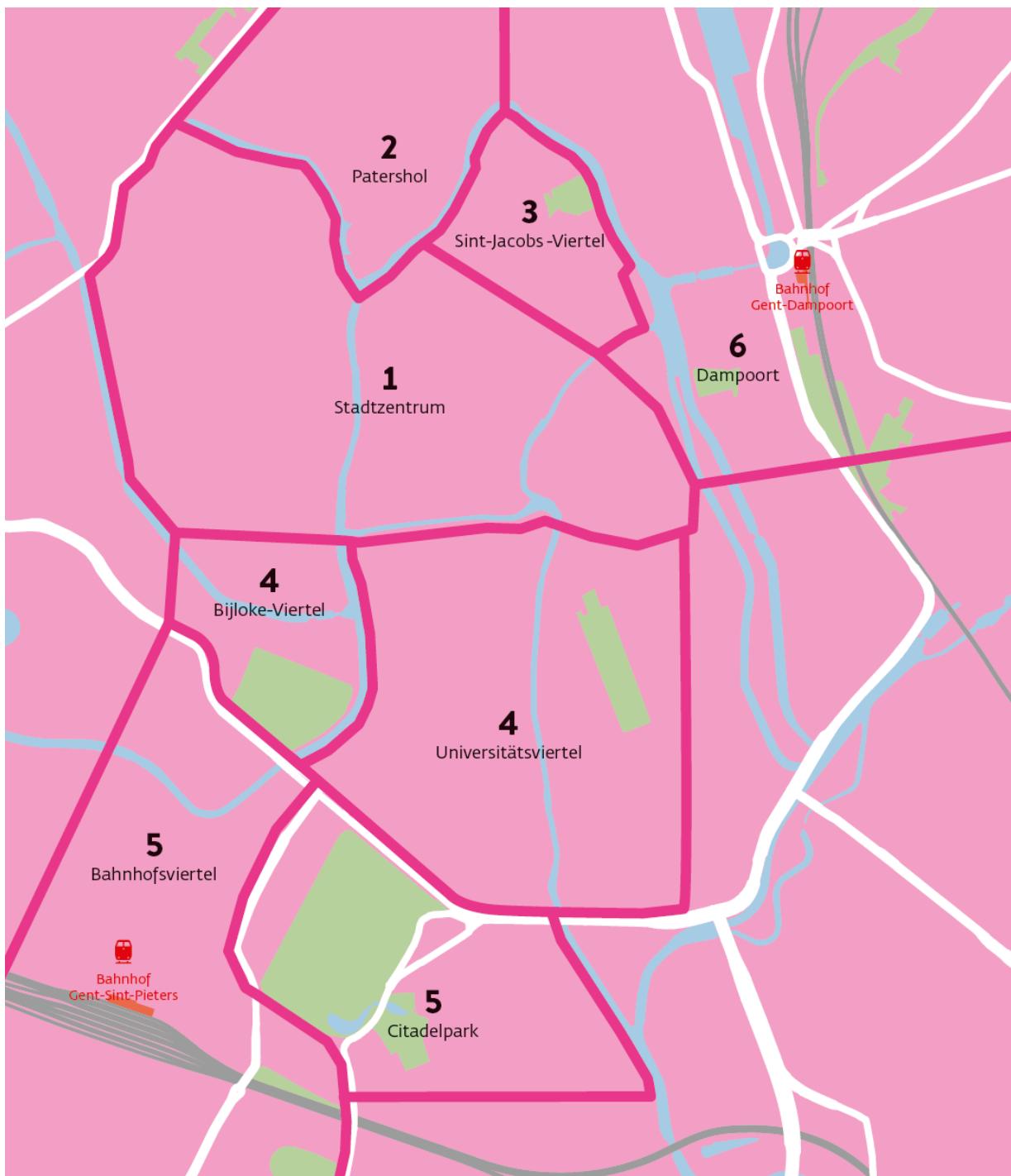
Der Autor erkundet die Stadt regelmäßig zu Fuß oder mit dem Fahrrad, nimmt Freunde mit zu versteckten Lieblingsplätzen, wie der verwunschenen Ruine der Sint-Baafsabdij, dem Café Huset oder einem einsamen Uferspazierweg am Visserij-Kanal. Er liebt Gent, gerade weil es so ganz anders und unendlich interessant ist.

Der Autor dankt vielen Gentern, die ihn mit persönlichen Tipps versorgten, besonders Lisa Bradshaw von Flanders Today, Nathalie Dumon vom Tourismusbüro, Guy Dupont vom Stadtarchiv, der Fotografin und Journalistin Melanie Devrieze, dem Unternehmer Koen Phlips, der Bloggerin Gudrun Rombaut, dem Webdesigner Fredo De Smet, der PR-Spezialistin Amaury Van Kenhove, dem ehemaligen DJ Bart van Aken, Tania Van de Vondel vom Buchladen Paard

van Troje, Hilde Peleman von Copyright sowie dem fantastischen Redaktionsteam des Luster-Verlags, Hadewijch Ceulemans, Hilde Seys und Dettie Luyten. Sowie Mary Maclare für ihre Begleitung auf langen Spaziergängen in Gent auf der Suche nach dem perfekten Ort, den (noch) niemand kennt.

# **GENT**

## *Übersicht*



# Karte 1

## STADTZENTRUM



ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – ÖUERBEEI

ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – ÖUERBEEI

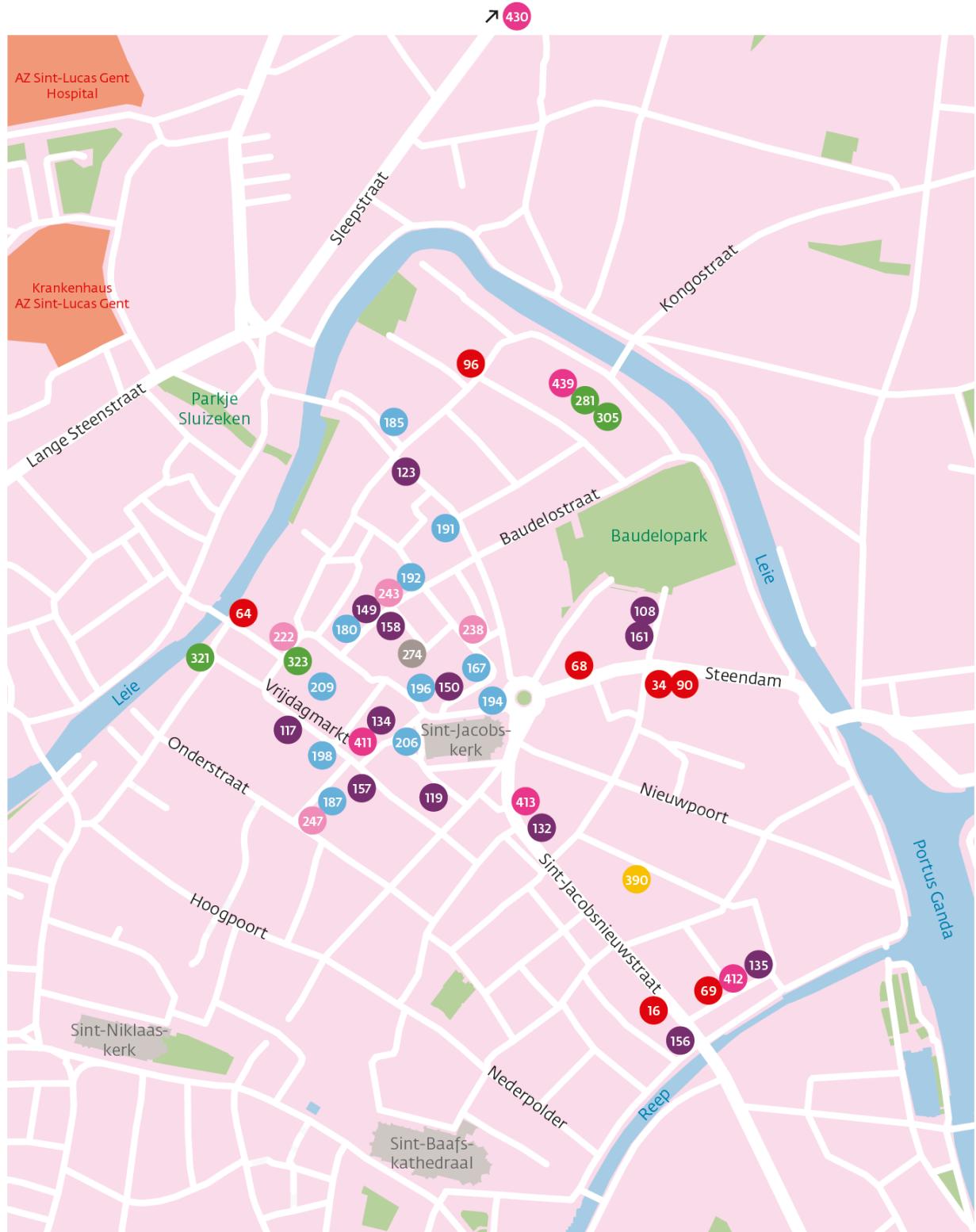
*Karte 2*

**PATERSHOL**



*Karte 3*

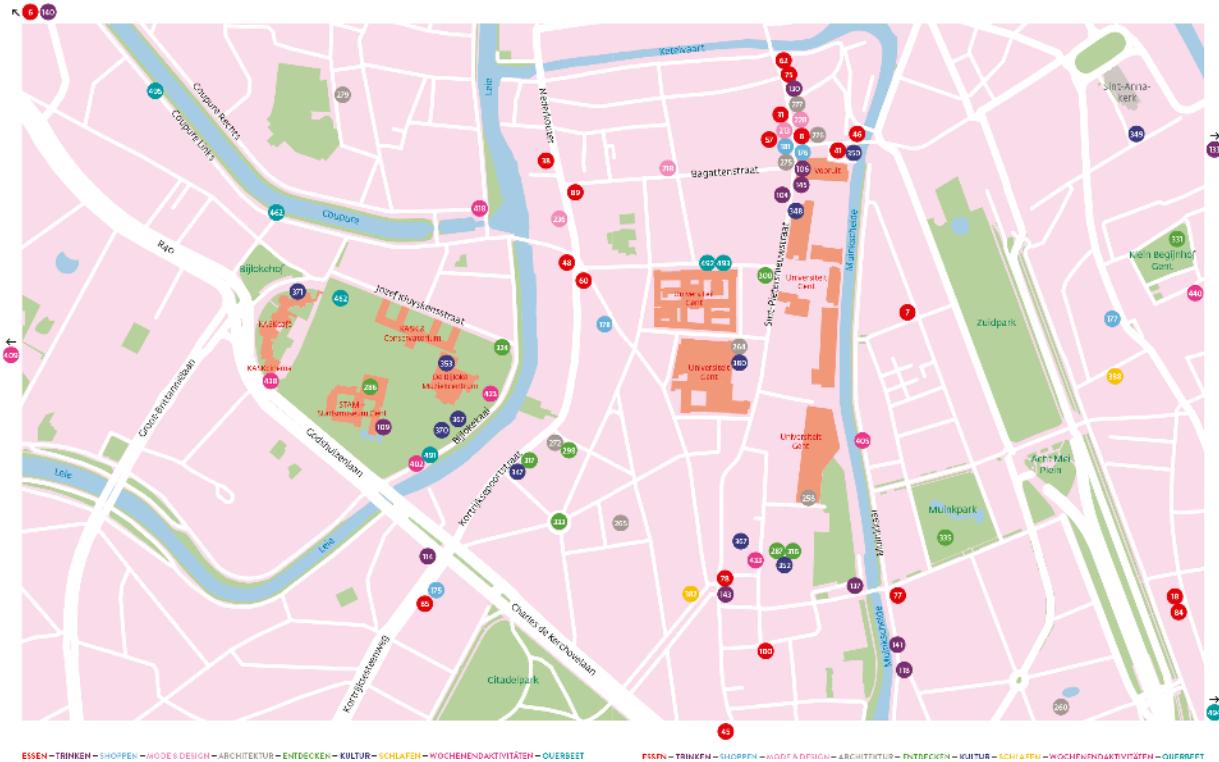
**SINT-JACOBS-VIERTEL**



ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – QUERBEET

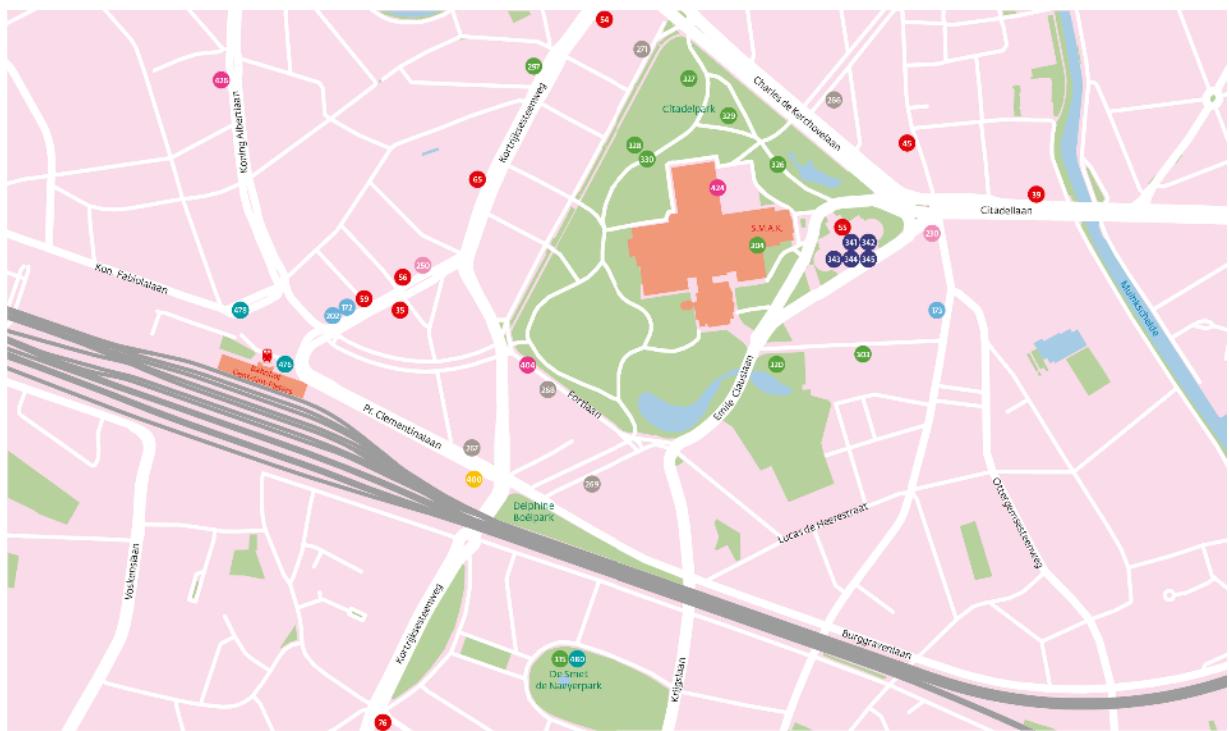
# *Karte 4*

## **BIJLOKE-VIERTEL und UNIVERSITÄTSVIERTEL**



# Karte 5

## BAHNHOFSVIERTEL und CITADELPARK



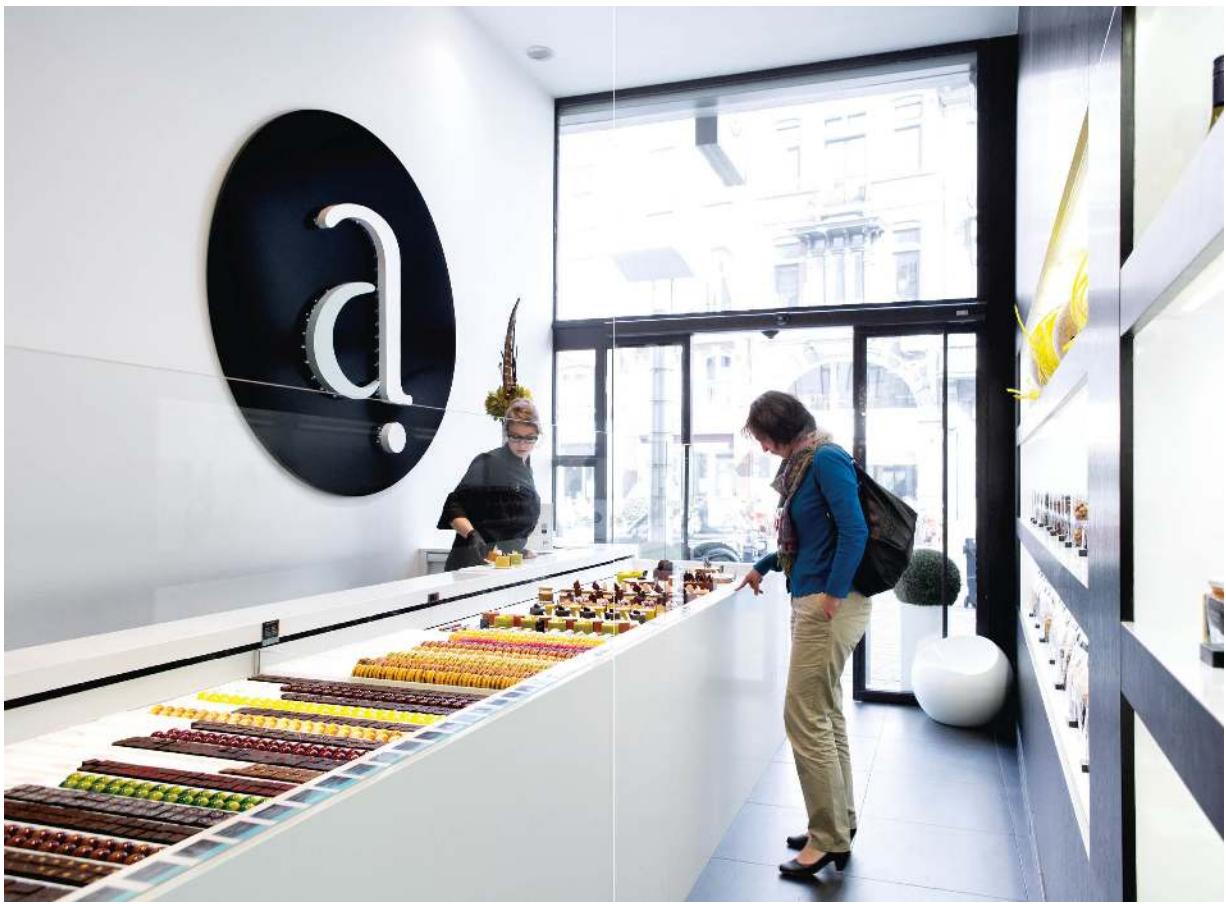
ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – QUERBEET

ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – QUERBEET

*Karte 6*  
**DAMPOORT**



ESSEN – TRINKEN – SHOPPEN – MODE & DESIGN – ARCHITEKTUR – ENTDECKEN – KULTUR – SCHLAFEN – WOCHENENDAKTIVITÄTEN – QUERBEET



58 JOOST ARIJS

# 100 ORTE, UM GUTES ESSEN ZU GENIESSEN ODER ZU KAUFEN

---

*5 Top-Restaurants für NEUE FLÄMISCHE KÜCHE*

*Die 5 COOLSTEN SPEISELOKALE*

*5 tolle Lokale, wo EINHEIMISCHE ESSEN*

*5 gute Tipps für ITALIENISCHE KÜCHE*

*5 Empfehlungen für ROMANTISCHE RESTAURANTS*

*5 Adressen für AUTHENTISCHE ASIATISCHE KÜCHE*

*5 verführerische FEINKOSTLÄDEN*

*5 schöne Restaurants FÜR VEGETARIER*

*5 gute Vorschläge für GÜNSTIGE LOKALE*

*5 Anlaufstellen für SUPPE & SANDWICHES*

*5 Spots zum ZUM MITTAGESSEN*

*5 Top-Adressen für BROT & KUCHEN*

*Die 5 besten Plätze für einen BRUNCH*

*5 bewährte Tipps für einen NACHTIMBISS*

*5 Top-Adressen belgischer CHOCOLATIERS*

*5 Anlaufstellen für ECHTE BELGISCHE FRITTF*

*5 ausgezeichnete Läden für LEBENSMITTEL*

*5 Einkaufsquellen für BIER & WEIN*

*5 der besten KAFFEERÖSTEREIEN*

*5 Genter SPEZIALITÄTEN, die Sie probieren sollten*

# *5 Top-Restaurants für* **NEUE FLÄMISCHE KÜCHE**

---

## 1 **ROOTS**

**Vrouwebroersstraat 5**

**Patershol ②**

**+32 (0)9 310 67 73**

***rootsgent.be***

Vor Eröffnung seines eigenen Restaurants in einem Backsteingebäude in Patersholt arbeitete der junge Kulinarikrebell Kim Devisschere bei Spitzenkoch Olly Ceulenaere. An einem intimen Ort mit lässigem Ambiente kreiert er seine erschwingliche Küche mit auffälligen Aromen und ausgefallenen Gemüsesorten. Im Sommer ein besonderer Ort: der ummauerte Garten im Hintergrund.

## 2 **SOUVENIR GENT**

**Brabantdam 134**

**Stadtzentrum ①**

**+32 (0)9 335 60 73**

***souvenir.gent***

Nach Jahren in Ypern zog der renommierte isländische Küchenchef Vilhjalmur Sigurdarson 2018 nach Gent. In seinem kleinen, entspannten Restaurant am Rand der Altstadt, eingerichtet im nüchternen skandinavischen Stil, zaubert er großartige Gerichte aus einfachsten lokalen

Zutaten wie Gemüse von regionalen Bauernhöfen und fangfrischem Fisch aus der Nordsee.

### 3 VRIJMOED

**Vlaanderenstraat 22**  
**Stadtzentrum ①**  
**+32 (0)9 279 99 77**  
***vrijmoed.be***

Das Interieur ist eher nüchtern, mit nackten Holzdielen, weißen Wänden und gestärkter Tischwäsche, doch das Essen einfach umwerfend, wie ein Fischgericht mit geräuchertem Aal, Granny-Smith-Äpfeln, Fenchel, Zitrone und japanischem Dashi (Fischsud). Reservierung ist obligatorisch (und leider zuweilen schwierig!).

### 4 PUBLIEK

**Ham 39**  
**Dampoort ⑥**  
**+32 (0)9 330 04 86**  
***publiekgent.be***

Grob verputzte Backsteinwände und Vintage-Stühle aus dem Speisesaal einer Schule. Das neue Domizil von Olly Ceulenaere mag streng aussehen, doch das Essen ist alles andere als schlicht. Der Küchenchef arbeitete in führenden Gourmettempeln des Landes, bevor er 2014 sein eigenes Restaurant eröffnete. Seine großartigen Menüs stecken voller Überraschungen.

### 5 NATURELL

**Jan Breydelstraat 10**  
**Stadtzentrum ①**  
**+32 (0)9 279 07 08**  
***naturell-gent.be***

In seinem 2014 eröffneten neuen Konzeptrestaurant am Leieufer versucht Lieven Lootens, ein theatralisches Speiseerlebnis zu inszenieren, das alle Sinne anregt. Lootens, der sich für die Suche nach frischesten Zutaten der Region die nötige Zeit nimmt, versteht es geschickt, schlichte lokale Gemüsesorten wie Kohl in ein besonderes Gericht auf dem Teller zu verwandeln.

# *Die 5*

## **COOLSTEN SPEISELOKALE**

---

### **6 VOLTA.**

**Nieuwewandeling 2B**  
**Bijloke-Viertel ④**  
**+32 (0)9 324 05 00**  
***voltagent.be***

Das bemerkenswerte Restaurant logiert in der riesigen Turbinenhalle eines ehemaligen Kraftwerks am Rand der Altstadt. Fliesenböden und unverputzte Ziegelwände betonen den Industrial Look seines Interieurs. In einer offenen Küche bereiten die Köche aus frischen Zutaten moderne, innovative Gerichte zu. Und zur Einstimmung gibt es ein Gläschen Wein in der Bar auf dem Zwischengeschoss mit Blick auf das eindrucksvolle Industrieambiente.

### **7 DE SUPERETTE**

**Guldenspoorstraat 29**  
**Universitätsviertel ④**  
**+32 (0)9 278 08 08**  
***de-superette.be***

Der renommierte Spitzenkoch Kobe Desramaults eröffnete 2014 sein hipps neues Restaurant mit Bäckerei in einer ruhigen Nebenstraße im ehemaligen Eckladen Superette

Edwin, der in ein markantes Loft mit rohen Backsteinmauern, Secondhandmöbeln und Holzofen verwandelt wurde. Sie können sich ein rundes Sauerteigbrot an der Theke abholen oder Platz nehmen zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Die Mannschaft arbeitet hoch ambitioniert – die Preise sind entsprechend!

## 8 **BABU**

**Sint-Pietersnieuwstraat 9**  
**Universitätsviertel ④**  
**+32 (0)478 80 28 59**  
***ba-bu.be***

Der belgische Spitzenkoch Gert De Mangeleer verlagerte seine Talente von der gehobenen Küche zu zwanglosem asiatischem Streetfood. Inspiriert von den Straßenständen Bangkoks und Hongkongs, eröffnete er im Studentenviertel ein lockeres Lokal, das selbst gebackene »Bunners« im Burgerstil serviert – wie »Boston« (mit Pulled Pork und Krautsalat) oder »Brighton« (mit gebackenem Fisch). Und da man sich in Gent befindet, gibt es natürlich auch vegetarische Varianten.

## 9 **UNCLE BABE'S BURGER BAR**

**Sluizekenstraat 2**  
**Patershol ②**  
**+32 (0)9 278 89 19**  
***unclebabes.com***

Das nette Burger-Restaurant erinnert an einen typisch amerikanischen Diner – mit großen Glasfenstern, Blick auf eine belebte Verkehrskreuzung und Vorliebe für Songs der 1950er. Die freundliche Belegschaft naht mit Gläsern voller Wasser, sobald man sich setzt, und die Burger aus bestem Fleisch werden in einer Metallschale mit Schnitzen von Bratkartoffeln serviert. Meist bis 2 Uhr früh geöffnet.

## 10 OAK

**Hoogstraat 167**  
**Stadtzentrum ①**  
**+32 (0)9 353 90 50**  
***oakgent.be***

Marcelo Ballardin arbeitete bei Spitzenkoch Heston Blumenthal, bevor er 2014 in Gent ein eigenes Lokal eröffnete. Der junge italienisch-brasilianische Koch perfektionierte einen Küchenstil, der frischeste Zutaten auf innovative Art verbindet. Das entspannte, moderne Interieur bildet dafür den perfekten Rahmen.

# *5 tolle Lokale, wo* **EINHEIMISCHE ESSEN**

---

## **11 HET GOUDEN HOOFD**

**Slachthuisstraat 96**  
**Dampoort ⑥**  
**+32 (0)487 20 65 01**  
***hetgoudenhoofd.be***

Das alte Schild des »Goldenen Kopfes« stammt noch aus einer Zeit, als ein Fleischgroßhändler das Gebäude einnahm. Ein Interieur im Industrial Style aus rohen Ziegelwänden und weißen Fliesen; Tische, Lampen und historische Plakate stammen aus Secondhandläden im Sint-Jacobs-Viertel. Gekocht wird nach beliebten belgischen Rezepten wie Kaninchen mit Backpflaumen; die Bierkarte umfasst auch viele lokale Spezialitäten.

## **12 DE STOKERIJ**

**Tichelrei 2A**  
**Patershol ②**  
**+32 (0)9 279 95 85**  
***destokerij-gent.be***

Die freundliche Brasserie im Besitz zweier Brüder logiert in einer auffälligen weiß getünchten ehemaligen Schnapsbrennerei mit blanken Backsteinmauern und großem Eisenkamin. Gekocht wird eher deftig, darunter