



Yotam Ottolenghi und Mandarin Oriental eröffnen Restaurant in Amsterdam Ottolenghi kehrt in die Stadt zurück, die einst sein Zuhause war, und eröffnet Anfang 2026 sein erstes Restaurant in den Niederlanden im Conservatorium

München / Amsterdam, 17. Dezember 2025 – Der Koch, Gastronom und Autor Yotam Ottolenghi kehrt im Jahr 2026 nach Amsterdam zurück, um dort sein erstes Restaurant in den Niederlanden und sein zweites auf dem europäischen Festland zu eröffnen. Damit bringt er sein charakteristisches, vielfältiges und unverwechselbares Geschmackserlebnis in die Stadt.

Das Restaurant soll Anfang 2026 eröffnet werden und wird sich im neuen Mandarin Oriental Conservatorium in Amsterdam befinden, das derzeit als Conservatorium Hotel bekannt ist. Es liegt im Museumsviertel der Stadt, in unmittelbarer Nähe zu kulturellen Sehenswürdigkeiten wie dem Rijksmuseum, dem Stedelijk Museum und dem Concertgebouw.

Im Januar 2026 wird das Conservatorium Hotel in Mandarin Oriental Conservatorium, Amsterdam umbenannt, und Ottolenghi Amsterdam ist ein wichtiger Bestandteil dieser spannenden Umgestaltung.

Ottolenghi, weltweit bekannt für Kochbücher wie *Plenty* (2010), *Simple* (2018) und *Comfort* (2024), kehrt nach 30 Jahren nach Amsterdam zurück, wo er bis im Jahr 1995 lebte. Yotam kam nach Amsterdam, um hier seinen Master zu machen, bevor er 1997 nach London umzog, um seine kulinarischen Fähigkeiten am renommierten Le Cordon Bleu zu verfeinern. Im Jahr 2002 eröffnete Ottolenghi sein erstes Delikatessengeschäft in Notting Hill in London. Heute betreibt er zehn Filialen in Großbritannien und eine weitere, die Anfang 2025 im Mandarin Oriental in Genf eröffnet wurde. Diese Partnerschaft wird nun mit der Eröffnung seines zwölften Lokals im Mandarin Oriental Conservatorium in Amsterdam fortgesetzt.

Yotam Ottolenghi dazu: „Die Rückkehr nach Amsterdam ist für mich eine Reise in die Vergangenheit. Mitte der 90er Jahre lebte ich dort während meines Masterstudiums und es war eine wunderbare Zeit – alle saßen auf ihren Türstufen, tranken Wein und fuhren mit dem Fahrrad durch die Stadt. Ich habe es geliebt! Jetzt, gut dreißig Jahre später, eröffnen wir unser zweites internationales Restaurant im wunderschönen Mandarin Oriental Conservatorium in Amsterdam, nur einen Steinwurf vom Van-Gogh-Museum entfernt und unweit meines alten Wohnviertels. Das Menü wird der gleichen Philosophie folgen, wie in unseren Londoner Restaurants: Gemüse im Mittelpunkt, kräftige Aromen, viel Fermentiertes und Eingelegtes. Ich kann es kaum erwarten.“

Susanne Hatje, General Managerin des Mandarin Oriental Conservatorium in Amsterdam, ergänzt:
 „Seit seiner Eröffnung im Jahr 2011 hat sich das Conservatorium Hotel zu einem Eckpfeiler der kulinarischen und kulturellen Szene Amsterdams entwickelt. Im Januar 2026 wird das Hotel in Mandarin Oriental Conservatorium, Amsterdam, umbenannt und damit ein spannendes neues Kapitel in seiner Geschichte aufschlagen. Im Mittelpunkt dieser Umgestaltung steht das Ottolenghi Amsterdam, das ein gemeinschaftsorientiertes Dining Erlebnis bieten wird, das Hotelgäste und Bewohner Amsterdams gleichermaßen zusammenbringt. Es wird ein Ort sein, der die Energie und Vielfalt der Stadt widerspiegelt und die Verbindung des Hotels zum kulturellen und sozialen Gefüge der Stadt vertieft.“

Ottolenghi-Restaurants sind bekannt für ihren Fokus auf frische, saisonale Zutaten und kräftige Aromen. Die neue Küche in Amsterdam wird diesem Thema folgen und sich vom Ottolenghi-Restaurant ROVI in London inspirieren lassen, das sich durch ein vegetarisches Menü mit farbenfrohen Gerichten zum Teilen auszeichnet, die überwiegend aus lokalen Zutaten zubereitet werden. Das Restaurant wird zum Frühstück, Mittag- und Abendessen geöffnet sein.

Das Ottolenghi Amsterdam wird sich im ikonischen Glasatrium des Mandarin Oriental Amsterdam befinden. Das Ambiente zeichnet sich durch warmes und einladendes Design mit reichhaltigen Holzakzenten und auffälligen roten und goldenen Details aus, das die Atmosphäre eines traditionellen Amsterdamer Lokals mit dem charakteristischen Stil von Ottolenghi verbindet.

Weitere Details – darunter das Eröffnungsdatum, die Bekanntgabe des Küchenchefs, die Speisekarte und Informationen zur Reservierung – werden im ersten Quartal 2026 bekannt gegeben.

Über Ottolenghi

Die Marke Ottolenghi wurde 2002 mit einem ersten Delikatessengeschäft in Notting Hill in London gegründet. Die Köche Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi eröffneten zusammen einen Lebensmittelladen, ein Feinkostgeschäft, ein Restaurant und eine Bäckerei und damit einen Ort, an dem der sich zwar nicht eindeutig einordnen lässt, aber von der klaren Leidenschaft für Lebensmittel zeugt. Aus diesen Wurzeln entstand der unverwechselbarer Kochstil Ottolenghis: auf den Traditionen des Nahen Ostens und des Mittelmeerraums basierend heißt diese Küche Einflüsse und Zutaten aus aller Welt willkommen. Seitdem hat sich die Marke mit mehreren Standorten in und um London sowie auch außerhalb Großbritanniens weiterentwickelt. Ein Markenzeichen der Küche Ottolenghis ist der Einsatz von Gemüse in Kombination mit völlig unerwarteten Zutaten – was heute als „Ottolenghi-Effekt“ bekannt ist: Gerichte, die reich an Farbe, Geschmack, Großzügigkeit und Freude sind. Denn im Kern liegt Ottolenghi eines besonders am Herzen: Menschen durch Essen glücklich zu machen.

Über das Conservatorium Hotel

Mitten im kulturellen Herzen Amsterdams, zwischen Van-Gogh-Museum, Rijksmuseum und Vonderlpark, liegt das Conservatorium Hotel. Ursprünglich als Rijkspostspaarbank erbaut, beherbergte das heutige Luxushotel als musikalisches Konservatorium begabte Musiker, um nach der Umgestaltung durch den Mailänder Designer Piero Lissoni in eine neue Ära zu starten. Mit einem feinen Gespür für Eleganz gestaltete Lissoni das Hotel zu seinem persönlichen Meisterwerk, indem er in die Architektur des denkmalgeschützten Gebäudes moderne Designelemente implementierte. Das Conservatorium ist Amsterdams führendes Luxus-Lifestyle-Hotel und verkörpert Glamour und Eleganz für anspruchsvolle, designaffine Reisende. Das Haus zeichnet sich durch seine tiefe Verwurzelung mit der Stadt aus, ist international als „Amsterdams Wohnzimmer“ bekannt und empfängt seine Gäste in einer Auswahl an exquisiten Bars und Restaurants, einer luxuriösen Lounge im gläsernen Innenhof sowie einem ganzheitlichen Wellnesszentrum auf über 1.000 Quadratmeter, dem Akasha-Spa. Weitere Informationen unter [mandarinoriental.com/en/amsterdam/conservatorium](https://www.mandarinoriental.com/en/amsterdam/conservatorium).

Über die Mandarin Oriental Hotel Group

Mandarin Oriental ist preisgekrönter Eigentümer und Betreiber einiger der luxuriösesten Hotels, Resorts und Residenzen der Welt. Jede dieser herausragenden Immobilien spiegelt das asiatische Erbe der Hotelgruppe wider und verkörpert gleichzeitig stolz die Essenz der jeweiligen Destination, die sich in den jeweils von lokalen Kunsthandwerkern gefertigten Fächern in jedem Haus widerspiegelt. Angetrieben von der Leidenschaft für Exklusivität - jeden Tag und überall - ist es die Mission der Gruppe, Gästen einen außergewöhnlichen Aufenthalt zu verschaffen, Gewöhnliches in Einzigartigkeit verwandeln und mit ihrem legendären Service im Gedächtnis zu bleiben. Die Gruppe betreibt derzeit 44 Hotels, 12 Residenzen und 26 exklusive Villen in 27 Ländern und Destinationen, wobei sich viele weitere Projekte in der Entwicklung befinden. Mandarin Oriental festigt weiterhin seinen Ruf als innovativer Marktführer im Bereich der Luxushotellerie und erzielt langfristig nachhaltiges Wachstum.

Die Bildrechte liegen bei Conservatorium Hotel. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Mandarin Oriental Conservatorium verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Conservatorium
Paulus Potterstraat 50
1071 DB Amsterdam
Netherlands
reservation@conservatoriumhotel.com
www.conservatoriumhotel.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Annette Klarmann & Rena Haliassos
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
annette@segara.de & rena@segara.de
www.segara.de