



CHÂTEAU  
**NEERCANNE**  
OOSTWEGEL COLLECTION®

## PERSBERICHT

### CHÂTEAU NEERCANNE KONDIGT PROMOTIES AAN IN GASTRONOMISCH TEAM

Maastricht, 10 oktober 2017

**Vandaag kondigt Château Neercanne twee promoties in het gastronomische team aan. Chef de cuisine Hans Sniijders wordt per 1 november a.s. Executive Chef en Gilbert von Berg wordt Chef de Cuisine van Restaurant Château Neercanne.**

SVH Meesterkok **Hans Sniijders** (63) is sinds 1980 werkzaam als Chef de Cuisine van Restaurant Château Neercanne. Hans gaat voorlopig nog niet met pensioen, maar begint met een nieuwe functie als Executive Chef waarin hij de Chefs de Cuisine van het à-la-carte-restaurant Château Neercanne en lunchrestaurant l'Auberge aanstuurt. Hans Sniijders zegt hierover: "Als Executive Chef zal ik, meer dan nu, op afstand onze jonge chefs met raad en daad bijstaan zodat ze de ambitie van Château Neercanne en henzelf waar kunnen maken. Ik hou daarbij vooral van het samen sparren over en zoeken naar nieuwe smaaksensaties voor onze gasten."

**Gilbert von Berg** (35) is sinds 2007 werkzaam in de keuken van Restaurant Château Neercanne. Daarvoor was hij chef de partie in tweesterrenrestaurant Beluga in Maastricht. De laatste paar jaar werd Gilbert al als junior Chef de Cuisine klaargestoomd om op termijn het stokje van Hans Sniijders over te nemen. Zo heeft hij tijdens zijn dienstverband op Neercanne stages gelopen bij onder andere Restaurant De Leest in Vaassen (drie Michelinsterren) en voormalig restaurant Oud Sluis in Sluis (drie Michelinsterren). Gilbert wordt nu officieel Chef de Cuisine van Restaurant Château Neercanne. Gilbert zegt: "Chef worden van Château Neercanne is voor mij een lang gekoesterde wens die werkelijkheid is geworden! Ik ben er ontzettend trots op, en het motiveert mij alleen maar meer in onze missie die onveranderd blijft: samen met ons hechte team het niveau van ons restaurant naar een hoger niveau tillen, zonder de klassieke basis en unieke sfeer van Château Neercanne uit het oog te verliezen."

#### Talent Factory

Peter Harkema, Directeur/Gastheer Château Neercanne: "Gilbert von Berg, na 10 jaar de nieuwe chef de cuisine van restaurant Château Neercanne. Een door talent, passie, doorzettingsvermogen, creativiteit, vakmanschap en geboren leiderschap, perfect uitgevoerde "Hink, Stap, Sprong". En dan hebben we het zeker niet over een sprong in het diepe. Gilbert werd en wordt begeleid door chef de cuisine Hans Sniijders, de man waarvan Gilbert altijd zei: "En die wil ik ooit gaan opvolgen". En dat is gelukt. Dus een hele mooie sprong, uitgevoerd met een goed voorbereide afzet. Een bijzonder resultaat, mede door de binnen Oostwegel Collection aanwezige 'Talent Factory'."

#### Over Château Neercanne

Aan de rand van Maastricht en op de grens met België ligt het enige terrassenkasteel van Nederland: Château Neercanne. In het 17<sup>e</sup> -eeuwse kasteel bevindt zich het met 1 Michelinster bekroonde Restaurant Château Neercanne. In de voormalige stallen is het lunchrestaurant l'Auberge (Bib Gourmand) gelegen. De locatie beschikt over diverse salons en mergelzalen voor feesten, recepties en vergaderingen (2-1.000 personen). De fraaie baroktuinen zijn verdeeld over 4 niveaus en beschermd door UNESCO. Château Neercanne maakt sinds 1984 deel uit van het Limburgse familiebedrijf Oostwegel Collection. Voor meer informatie: [www.neercanne.nl](http://www.neercanne.nl)

---

#### NOOT VOOR DE REDACTIE

Foto: Gilbert von Berg en Hans Sniijders, gebruik met naamsvermelding van fotograaf: Etienne van Sloun

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met:

Oostwegel Collection, Afdeling Marketing & PR, e-mail: [info@oostwegelcollection.nl](mailto:info@oostwegelcollection.nl), tel: +31 43 608 89 00