



## PERSBERICHT

### OOSTWEGEL COLLECTION KONDIGT PROMOTIES AAN IN GASTRONOMISCH TEAM CHÂTEAU ST. GERLACH

Houthem-St. Gerlach, 29 mei 2017

**Vandaag kondigen wij 2 promoties in het gastronomische team van Château St. Gerlach aan. Chefkok Otto Nijenhuis wordt Executive Chef en Guido Le Bron de Vexela wordt Chef de Cuisine van Restaurant Château St. Gerlach.**

SVH Meesterkok **Otto Nijenhuis** (55) is sinds 2004 werkzaam als Chef de Cuisine van Restaurant Château St. Gerlach. In zijn nieuwe functie als Executive Chef stuurt hij de Chefs de Cuisine aan van restaurant, bistrot en banqueting, waar ook het recent geopende Burgemeester Quicx, Coffee & More onder valt. Tevens is hij verantwoordelijk voor de culinaire invulling van het ontbijt, de hotelbarkaart en roomservice. Kortom; Otto neemt de totale culinaire beleving van Château St. Gerlach onder zijn hoede. Otto Nijenhuis zegt hierover: "Ik ben trots dat ons bedrijf op dit punt is. Daar hebben we samen met de chefs die onder mij staan naar toegewerkt. Met deze chefs werk ik al een geruime tijd samen en ik heb hen zien groeien in hun ontwikkeling. Dit geeft vertrouwen voor de toekomst!"

**Guido Le Bron de Vexela** (35) is sinds 2013 in dienst als Sous Chef van Restaurant Château St. Gerlach. Daarvoor was hij Sous Chef bij Restaurant Tout à Fait in Maastricht (1 Michelinster). Guido wordt Chef de Cuisine van Restaurant Château St. Gerlach. Guido zegt: "Vol passie en trots ga ik samen met het team het restaurant naar een nog hoger niveau tillen."

In het à-la-carte-restaurant met Frans georiënteerde kaart bevinden zich 60 couverts voor een gastronomisch diner.

Harmen Silver, Directeur/Gastheer Château St. Gerlach: "Met deze promoties maken wij een **professionaliseringslag in het keukenteam** en verhogen wij de culinaire focus op iedere outlet door overal een eigen chef te hebben met Otto als inspirator, manager en eindverantwoordelijke. Bovendien zal de scheiding tussen de keukens van banqueting en restaurant een kwaliteitsimpuls geven. Met de komst van de nieuwe keuken van 214 m<sup>2</sup> in het St. Gerlach Paviljoen is dit nu mogelijk en benutten wij de voordelen hiervan optimaal."

#### **Over Château St. Gerlach**

In het hart van natuurgebied Ingendael en op een steenworp afstand van Maastricht, ligt het eeuwenoude Château St. Gerlach. Het luxe hotel telt 113 hotelkamers en –appartementen. Op het landgoed bevinden zich 3 eetgelegenheden: Restaurant Château St. Gerlach met een Frans georiënteerde keuken, Bistrot de Liège met streekgerechten en het koffie- en lunchconcept Burgemeester Quicx, Coffee & More. Verder beschikt het domein over een eigen Spa & Wellness en 16 vergader- en banketzalen (2-750 personen), waaronder het nieuwe St. Gerlach Paviljoen. Château St. Gerlach maakt sinds 1997 deel uit van het Limburgse familiebedrijf Oostwegel Collection en is lid van Relais & Châteaux. Voor meer informatie: [www.stgerlach.nl](http://www.stgerlach.nl)

---

## NOOT VOOR DE REDACTIE

Foto's: Etienne van Sloun,

- ChâteauStGerlach\_Guido\_2017: Guido Le Bron de Vexela

- ChâteauStGerlach\_Otto\_Guido\_2017: v.l.n.r. Otto Nijenhuis en Guido Le Bron de Vexela

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)

Telefoon: +31 43 608 89 00

[www.oostwegelcollection.nl](http://www.oostwegelcollection.nl)

