



CHÂTEAU  
**NEERCANNE**  
OOSTWEGEL COLLECTION®

## PERSBERICHT

### EXECUTIVE CHEF HANS SNIJDERS NEEMT AFSCHIED VAN CHÂTEAU NEERCANNE

Maastricht, 8 oktober 2019

**Op 1 januari 2020 gaat SVH Meester-kok Hans Sniijders met pensioen.**

#### **Pensionering Hans Sniijders**

In het jaar waarin hij 66 wordt, neemt Executive Chef Hans Sniijders afscheid van het huis waar hij sinds 1980 de culinaire scepter zwaait. In de afgelopen decennia vonden vele koks via zijn keuken hun weg naar de gastronomische top in Nederland en daarbuiten, denk hierbij aan chefs zoals Richard Ekkebus, Jef Schuur, Lars van Galen, René Brienen, Pascal Jalhay, Alex Clevers en Camiel Henning. Hans Sniijders zegt: *“Het is van belang voor ons vak om ook echt een leerbedrijf te zijn waar jonge koks zichzelf kunnen blijven ontwikkelen. Ik ben er trots op dat in de afgelopen jaren zoveel talenten op Neercanne gewerkt hebben.”*

Gedurende 33 jaar handhaafde Hans de Michelinster voor Restaurant Château Neercanne. Camille Oostwegel sr. zegt: *“Bijna 40 jaar heeft Hans Sniijders zijn culinaire stempel op Château Neercanne gedrukt. Zijn uitzonderlijk vakmanschap en organisatietalent hebben in hoge mate bijgedragen aan de reputatie van ons terrassenkasteel.”*

De afgelopen tijd heeft Hans zijn team op Neercanne voorbereid op zijn afscheid. Chef de Cuisine van Restaurant Château Neercanne Gilbert von Berg zal daar de leiding blijven houden, evenals Raymond Remmen in Lunchrestaurant l’Auberge en Dave Beckers in de Banqueting.

#### **Eurotops**

De carrière van Hans kent vele hoogtepunten, maar de Eurotops met alle staatshoofden van Europa die hij zowel in 1981 als in 1991 heeft mogen verzorgen steken er voor hem wel boven uit. Hans Sniijders zegt: *“Dit diner en deze lunch waren tenslotte ook het meest enerverende van mijn loopbaan, alhoewel iedere dag een finale is.”*

#### **Speciaal lunchmenu**

Ter gelegenheid van zijn afscheid biedt de chef een speciaal 3-gangenlunchmenu aan met zijn klassiekers en favorieten. Tijdens de lunch is er ook de gelegenheid om Hans Sniijders te ontmoeten en samen terug te blikken op alle herinneringen gedurende zijn prachtige loopbaan op Neercanne.

#### **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 gerenommeerde 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, wijngaard en groentetuin zijn verdeeld over 4 niveaus en beschermd door UNESCO. Château Neercanne maakt sinds 1984 deel uit van het Limburgse familiebedrijf Oostwegel Collection en is lid van Relais & Châteaux. Voor meer informatie:

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

---

#### **NOOT VOOR DE REDACTIE**

Foto's: Château Neercanne, Hans Sniijders met naamsvermelding fotograaf Etienne van Sloun via Wetransfer-link.

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met: **Oostwegel Collection**, Afdeling Marketing & PR, [info@oostwegelcollection.nl](mailto:info@oostwegelcollection.nl) tel. +31 43 608 89 00 [www.oostwegelcollection.nl](http://www.oostwegelcollection.nl)

Indien u persberichten over Oostwegel Collection op een ander adres wenst te ontvangen of niet meer wenst te ontvangen, dan kunt u dat via een reply op deze mail aangeven.