MARKETING DELUXE

PRESSEMITTEILUNG | 06. Oktober 2025

GUIDE MICHELIN NIEDERLANDE 2025

VON 0 AUF 2 STERNE FÜR RESTAURANT CREATE – VAN OYS MAASTRICHT RETREAT

KULINARISCHER RAKETENSTART FÜR SHOOTINGSTAR GUIDO BRAEKEN

Phänomen Guido Braeken: Im Jahr 2022 gelang Guido Braeken als erstem Koch in den Niederlanden der Sprung von null auf zwei MICHELIN-Sterne. In soeben präsentierten Guide MICHELIN Niederlande 2025 erhält er nun für das Restaurant Create im neu eröffneten Van Oys Maastricht Retreat auf Anhieb wieder 2 MICHELIN-Sterne – und das im Eröffnungsjahr. Guido Braeken, Restaurantmanager Mark Schellingerhout und Van Oys Managing Director Marc Alofs zeigen sich überwältigt von dieser Auszeichnung und sind stolz auf die Festigung Maastrichts als strahlender Gourmet-Hotspot der Euregio.

Bereits im Vorfeld der Präsentation des niederländischen Guide MICHELIN 2025 am 06. Oktober in Maastricht knisterte es im Van Oys Maastricht Retreat förmlich vor Spannung. Der Wechsel von Guido Braeken Ende 2024 vom Restaurant Julemont in Wittem zum Fine-Dining-Restaurant Create im Van Oys Maastricht Retreat galt als spektakulärster Transfer des Jahres in der kulinarischen Szene der Benelux-Länder. Nach durchwegs exzellenten Kritiken waren die Erwartungen entsprechend hoch – nicht nur bei Guido Braeken und seinem neuen Arbeitgeber, sondern auch bei den vielen Stammgästen, die inzwischen den Weg nach Oost-Maarland gefunden haben.

Die große Frage: Würde es Braeken gelingen, die Glanzleistung von 2022 zu wiederholen und erneut zwei MICHELIN-Sterne zu erkochen – oder entschieden sich die MICHELIN-Direktion und ihre Inspektoren für den Weg der schrittweisen Anerkennung?

LOHN UND ANERKENNUNG

Nun liegt das Ergebnis vor: Guido Braeken gelingt, was in der Kulinarik-Branche als nahezu unerreichbar gilt: Er wird wenige Monate nach Eröffnung des Restaurants Create mit 2 MICHELIN-Sternen ausgezeichnet.

> **Guido Braeken:**
> „Ich bin überglücklich und zutiefst dankbar für die erneute Auszeichnung mit zwei MICHELIN-Sternen. Für mich ist dies sowohl eine Anerkennung meiner handwerklichen Kunst als auch ein Zeichen des Vertrauens in meine Beständigkeit.
>
> Mein Team, mein Stellvertreter Max van der Sterren und ich haben in den vergangenen Monaten unglaublich hart gearbeitet. Diese Auszeichnung mit zwei Sternen ist Lohn für eine intensive, oft nervenaufreibende Aufbauphase in einer völlig neuen Umgebung. Ohne das Engagement und die Kompetenz meines Teams wäre dieses Ergebnis nicht möglich gewesen. Mein Dank gilt auch den Eigentümern und dem Management des Van Oys Maastricht Retreat für ihr Vertrauen und die großartigen Chancen, die sie uns eröffnet haben.

Ich möchte auch meiner Familie, meinen Freunden und meinem Umfeld danken, die mich in den vergangenen Monaten unterstützt und Rückhalt gegeben haben. Die Zeit war intensiv, aber glücklicherweise liegt diese Phase hinter uns.

Last but not least: Ein besonderes Dankeschön geht an unsere Gäste. Sie haben uns in den vergangenen Monaten ihr Vertrauen geschenkt und sich von uns verwöhnen lassen. Ohne ihre Treue stünde ich heute nicht hier. Zufriedene Gäste sind unsere besten Botschafter! Ihre Anerkennung motiviert uns, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Für mein Team und mich ist dies der Beginn eines neuen Kapitels, mit dem wir das Van Oys Maastricht Retreat und die Region auch international kulinarisch positionieren wollen."

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DEN STERNEN

Während Guido Braeken in der Küche Regie führt, sorgt Restaurantmanager Mark Schellingerhout für reibungslose Abläufe im Fine-Dining-Restaurant Create, das kürzlich auch mit einem internationalen Preis für Interior Design ausgezeichnet wurde.

Mark Schellingerhout, Restaurantmanager:
„Zwei MICHELIN-Sterne nach nur einem halben Jahr sind keineswegs selbstverständlich. Das beweist, wie stark unser Team ist, wie hoch motiviert und professionell jeder einzelne agiert und wie konsequent wir alle daran arbeiten, unseren Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bereiten. Mein besonderer Dank gilt unserem jungen Sommelier Michael Pascaud – ein herausragendes Talent. Er nutzt die Chance, sich hier zum Spitzenprofi zu entwickeln. Seine enorme Fachkenntnis und seine elegante Art im Umgang mit Gästen haben zweifellos zur MICHELIN-Auszeichnung beigetragen.

Zwei MICHELIN-Sterne im Eröffnungsjahr sind ein wahrgewordener Traum. Gleichzeitig sind sie die Basis für weitere Ziele und ein Ansporn, täglich unser Bestes zu geben. Auf diesem Niveau ist nur Perfektion gut genug – Fehler können wir uns nicht leisten. Was die Zukunft bringt, liegt buchstäblich in den Sternen."

WO EIN WILLE, DA EIN WEG

Für die Eigentümer Michel und Leon Maes sowie das 90-köpfige Team des Van Oys Maastricht Retreat wird der 06. Oktober 2025 ebenfalls unvergesslich bleiben. Gleiches gilt für Managing Director Marc Alofs, der die Eigentümer zunächst von der wirtschaftlichen Machbarkeit eines Fünf-Sterne-Superior-Hotels *mit Leading Hotels of the World*-Mitgliedschaft überzeugen musste. Anschließend stellte er in einer volatilen und hochkompetitiven Branche ein erfahrenes Expertenteam zusammen.

Marc Alofs, Van Oys Managing Director:
„Gratulation, Guido – well done! Für ihn war es ein mutiger Schritt, das etablierte Julemont in Wittem zu verlassen und sich auf ein neues Projekt in Oost-Maarland einzulassen. Ich habe ihn von der Erfolgschance überzeugt, danach haben wir unzählige Stunden in die inhaltliche Gestaltung von Create investiert. Nach dem Motto ‚Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg' haben wir die Puzzleteile zusammengefügt – mit großem Erfolg. Denn nicht nur Van Oys und Create sind neu, auch die MICHELIN-Direktion in der Benelux-Region wurde kürzlich neu besetzt. Wie die neuen Verantwortlichen bewerten würden, war völlig offen.

Guido und ich haben bereits damals im La Butte aux Bois in Lanaken sieben Jahre lang zusammengearbeitet. Ich habe ihn dort wachsen sehen. Wir wissen, was wir aneinander haben – ein Vorteil, wenn man wie bei Van Oys das Ziel verfolgt, schnell zur kulinarischen Topadresse in einer traditionsreichen Region zu werden.

Im Eröffnungsjahr direkt ausgezeichnet zu werden, gelingt nur mit täglichem Höchsteinsatz. Dass wir dies gemeinsam geschafft haben, ist Verdienst aller Mitarbeiter. Eine Kette ist nur so stark wie ihr schwächstes Glied."

QUALITÄT HAT IHREN PREIS

Marc Alofs:
„Der Guide MICHELIN ist das wichtigste kulinarische Medium weltweit. Seine Bewertungen sind für ein Fine-Dining-Restaurant wie Create von größter Bedeutung. Für unser Zielpublikum – Gäste eines Fünf-Sterne-Superior-Hotels und Mitglieder der *Leading Hotels of the World* – ist der Guide oft die wichtigste Orientierung.

Van Oys ist das einzige Luxushotel der Region, das diese exklusiven Welten vereint – Hotellerie und Fine Dining – und sich damit klar von anderen abhebt. Aber: Wer die Messlatte hochlegt, muss den Erwartungen auch täglich gerecht werden.

Die Kritik, dass Sterne-Restaurants unerschwinglich teuer seien, halte ich für falsch. Qualität hat ihren Preis – sowohl bei Produkten als auch bei hochqualifizierten Mitarbeitern. Natürlich sind Energie- und Personalkosten stark gestiegen, doch unsere Gäste bewegen sich selbst in diesem Umfeld und verstehen die Preisentwicklung. Sie kommen aus aller Welt und wissen sehr wohl, wie vergleichbare Angebote international bewertet und bepreist werden."

CREATE BY PAUL LINSE

Das Interior Design des Restaurants Create stammt vom renommierten niederländischen Architekten Paul Linse. Inspiriert vom holistischen Gedanken des Ursprungs des Lebens, symbolisieren drei skulpturale, kreisförmige Sitzobjekte Sonne, Mond und Erde – jene Kräfte, die uns jede Saison aufs Neue mit den besten Zutaten beschenken. Innen- und Außenbereich gehen nahtlos ineinander über; ein ikonischer Baumstamm aus dem Anwesen ist als zentrales Designelement in die Decke integriert.

VAN OYS MAASTRICHT RETREAT – DAS HEART OF SLOW SCHLÄGT IN MAASTRICHT

Das ehemalige Kasteel Oost wurde 2025 nach aufwendiger Restaurierung als Fünf-Sterne-Superior Hotel und Mitglied der renommierten *Leading Hotels of the World* eröffnet. Mit 81 Zimmern und Suiten, zwei Spitzenrestaurants, Weinbar und weitläufiger Parkanlage vereint Van Oys historische Authentizität mit moderner Nachhaltigkeit nach der Philosophie der Cittàslow. Kulinarisch erwartet Gäste neben dem Fine-Dining-Restaurant Create by Guido Braeken das Restaurant „Maes, Cuisine du Terroir" unter Executive Chef Raymond Remmen mit Terroir-Küche aus den besten Produkten des Maaslands.

III

PRESSEBILDER-DOWNLOAD: https://flic.kr/s/aHBqjBDscw

PRESSEKONTAKT
marketing deluxe
Nicole Ginzinger | Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria
T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

III