PRESSEMELDUNG | 10. Februar 2026

SPEKTAKULÄRES GAULT&MILLAU-DOUBLE 2026 | VAN OYS MAASTRICHT RETREAT

CREATE & MAES: ZWEI NEUEINSTIEGE IN DEN GAULT&MILLAU GUIDE NIEDERLANDE 2026

Das im Juni 2025 eröffnete Van Oys Maastricht Retreat steigt mit einem spektakulären Debüt in den Gault&Millau Niederlande 2026 ein: Das Fine-Dining-Restaurant Create by Guido Braeken bestätigt mit 17 von 20 Punkten als einer der Top-Neueinsteiger seinen Platz in der kulinarischen Elite des Landes. Das Restaurant Maes, Cuisine du Terroir unter Leitung von Executive Chef Raymond Remmen unterstreicht mit 13 von 20 Punkten den Weg zu nachhaltiger, authentischer Kulinarik mit regionalem Fokus.

Die Präsentation des Gault&Millau Niederlande 2026 fand am 9. Februar 2026 im Tivoli Vredenburg in Utrecht statt. Die neue Ausgabe listet insgesamt 908 Restaurants, darunter 141 Neueinsteiger – ein klares Zeichen für die anhaltende Innovationskraft und Qualität der niederländischen Gastronomieszene trotz wirtschaftlich herausfordernder Rahmenbedingungen. Gleich zwei Neueinstiege aus dem Van Oys Maastricht Retreat positionieren das historische Hideaway als kulinarischen Hotspot des Landes. Die Gault&Millau-Selektion 2026 steht im Zeichen von Präzision, Herkunft und Zukunftsorientierung – Werte, die sich unmittelbar in der Philosophie von Van Oys widerspiegeln.

> *„Dass wir mit Create by Guido Braeken auch im Gault&Millau Guide direkt in der kulinarischen Spitzenliga ankommen und gleichzeitig mit Maes, Cuisine du Terroir eine klare, regionale Handschrift etablieren konnten, bestätigt unsere Vision: Van Oys steht für Qualität mit Haltung, Herkunft und Präzision – von der Haute Cuisine bis zur authentischen Terroir-Küche. Dieses Double ist ein starkes Signal für Maastricht und die gesamte kulinarische Szene der Region."*
> *Marc Alofs, General Manager Van Oys Maastricht Retreat*

CREATE BY GUIDO BRAEKEN – 17/20 PUNKTE

Guido Braeken zählt zu den profiliertesten Köchen des Landes. Seine Küche verbindet klassisch-französische Grundlagen mit zeitgenössischer Weltoffenheit und außergewöhnlicher Produktqualität. Dass Create bereits im Eröffnungsjahr auf Anhieb mit zwei MICHELIN-Sternen und nun mit 17 Punkten im Gault&Millau Niederlande 2026 ausgezeichnet wurde, unterstreicht seine kulinarische Pole Position. Das Fine-Dining-Restaurant steht für kompromisslose Präzision, internationale Relevanz und eine klare, eigenständige Handschrift auf höchstem Niveau – von der Kulinarik bis zur Servicekultur von Restaurantmanager Mark Schellingerhout und seinem Team.

MAES, CUISINE DU TERROIR – 13/20 PUNKTE

Im Restaurant Maes, Cuisine du Terroir entsteht unter der Leitung von Executive Chef Raymond Remmen eine authentische Kulinarik, die sich konsequent an Herkunft, Saison und natürlichem Geschmack orientiert. Im Mittelpunkt steht die Euregio: Die Produkte stammen überwiegend aus einem Umkreis von 50 Kilometern und werden in enger Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten bezogen. Die Bewertung von 13 von 20 Punkten im Gault&Millau Guide 2026 bestätigt diesen Weg zu ehrlichem, nachhaltigem und handwerklich präzisem Genuss.

ÜBER GAULT&MILLAU NIEDERLANDE

Gault&Millau Niederlande ist der Lizenznehmer des ursprünglich französischen Restaurantführers, der seit den 1970er-Jahren besteht. Die Punktebewertungen werden nach Tradition des klassischen Gault&Millau-Systems auf einer Skala von 20 Punkten von anonymen Testern vergeben. Neben den klassischen Hauben und Punkten vergibt Gault&Millau jährlich Spezialauszeichnungen wie „Koch des Jahres", „Sommelier des Jahres" oder für das Lebenswerk. Gault&Millau Niederlande arbeitet laut eigenen Angaben vollständig unabhängig – sowohl in der Bewertung als auch in der Finanzierung.

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

Das ehemalige Kasteel Oost wurde im Jahr 2025 nach aufwendiger Restaurierung als 5-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 Cittaslow.

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