

2-STERRENCHEF GUIDO BRAEKEN KOOKT OP CULINARY G7 SUMMIT IN SCHLOSS ELMAU



Van 14 tot 17 juni komen de politieke wereldleiders in het Franse Evian-les-Bains bijeen voor de top van de G7. Twee weken later heeft in Schloss Elmau (D) de Culinary G7 Summit plaats. Op uitnodiging van Christoph Rainer** demonstrenen 7 Europese topchefs er hun kookkunsten. Onder hen Guido Braeken** van restaurant Create by Guido Braeken van Van Oys Maastricht Retreat.

Een lang verhaal kort. Op 16 november 1975 kwamen de leiders van Canada, Duitsland, Frankrijk, Italië, Japan, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten in Parijs bijeen om de economische samenwerking en coördinatie te bevorderen. De Europese Unie zat mee aan tafel maar omdat Europa geen soevereine staat is, is de EU geen volwaardig lid. Dat is de reden waarom het overlegorgaan acht deelnemers telt maar officieel Group of Seven (G7) heet.

In de daaropvolgende jaren vergaderde de G7 elk jaar in een ander deelnemend land. In 2015 gebeurde dat een eerste keer in Schloss Elmau***** in Zuid-Duitsland, in 2022 een tweede keer op dezelfde locatie. Een bijzondere eer die weinige hotels te beurt valt en Schloss Elmau wereldwijde publiciteit opleverde. Een weekend lang waren alle ogen en oren gericht op de reacties van de wereldleiders op de inval van Rusland in Oekraïne. Voor even was Schloss Elmau hét epicentrum van de wereldpolitiek.

Van politieke naar culinaire G7

In Schloss Elmau werd niet alleen druk vergaderd maar ook veel getafeld. Dat gebeurde onder het waakzaam oog van 2-sterrenchef Christoph Rainer voor wie het evenement een inspiratiebron was om in 2022 in Schloss Elmau een culinaire G7 te organiseren met 7 sterrenkoks uit meerdere Europese landen. Zo gezegd, zo gedaan.

De positieve weerklank op de Culinary G7 Summit inspireerde Christoph Rainer om een tweede editie op touw te zetten. Die vindt plaats op zondag 28 juni in Schloss Elmau. Dit keer heeft gastheer Christoph Rainer ** 7 chef-koks uit 6 verschillende landen uitgenodigd, samen goed voor 15 Michelin-sterren. Namens Nederland roert Guido Braeken** in de potten in Elmau.

Waarom uitgerekend Guido Braeken in de smaak is gevallen van gastheer Christoph Rainer? "Het is niet ongewoon dat sterrenchefs de internationale actualiteit in hun sector op de voet volgen. Op die manier ben ik Guido op het spoor gekomen. Het komt niet elke dag voor dat een jonge chef twee keer na elkaar van 0 naar 2 Michelin-sterren gaat. En al zeker niet in een land als Nederland dat geen grote culinaire traditie bezit. Ik weet uit eigen ervaring hoe moeilijk het is voor een nieuwkomer om 1 of 2 Michelin-sterren te veroveren. Toen mijn vrouw en ik eind vorig jaar op familiebezoek waren in Frankfurt besloten we daarom een bezoek te brengen aan Create by Guido Braeken in Van Oys Maastricht Retreat. Ik overdrijf niet wanneer ik zeg dat het vanaf minuut één tussen ons beiden klikte. Wij hebben ieder onze eigen stijl, voorkeuren en automatismen, ik had niet anders verwacht van een rijzende ster aan het internationale firmament. In de voetsporen van een ander kom je niet vooruit! Belangrijk is dat

wij dezelfde mindset delen: onze neuzen staan in dezelfde richting. Terug thuis heb ik nog enkele keren telefonisch contact gehad met Guido en heb ik hem kunnen overtuigen om deel te nemen aan de Culinary G7 Summit 2026. Begin mei heb ik samen met Guido een Four-Hands-Lunch & Dinner gedaan in Create en hebben wij afspraken gemaakt over de gerechten die op zondag 28 juni worden geserveerd aan onze 300 gasten. Het gaat om fijnproevers uit alle hoeken van Europa. Mijn collega's en ikzelf zullen echt alles uit de kast halen om er een onvergetelijk culinair festijn van te maken. Ik ben er zeker van dat de inbreng van Guido positief in de herinnering van onze gasten zal blijven voortleven."

Een hele eer om op dit hoog niveau te mogen optreden

Op zijn beurt toont ook Guido Braeken** zich opgetogen over de kennismaking en samenwerking met collega Christoph Rainer** die sinds de G7 Summit van 2022 een grote naam is geworden in de internationale culinaire wereld. "De uitnodiging om deel uit te maken van het selecte gezelschap chef-koks is vanzelfsprekend een hele eer voor mij. Wie droomt daar niet van? Met mijn vast keukenteam (keukenchef Max van der Sterren en souschefs Bryan Pfefferkorn en Fabrice de Boer) heb ik de voorbije jaren meerdere keren op diverse locaties culinaire evenementen verzorgd. Ik verwijs naar bekende evenementen in Duitsland, Italië, Litouwen, Spanje, Tsjechië en Zwitserland en in de Legend Lounge van PSV Eindhoven en de Johan Cruijff Arena A in Amsterdam. Maar geen enkel culinair festijn of festival heeft een vergelijkbare internationale renomme en uitstraling als de Culinary G7 Summit in Schloss Elmau. Dat is Champions League niveau. Tijdens deze walking dinner vloeien alle elementen in elkaar over: gastronomie, beleving en verbinding. Toonaangevende chefs, culinaire professionals en toprestaurants geven er het beste van zichzelf. Ik serveer op de G7 Summit een van mijn signatuurgerechten: Hamachi met N25-kaviaar, gecombineerd met groene curry, kaffir en jalapeño."

Reizen om te leren

"Internationale evenementen van dit niveau halen ons eigen niveau naar omhoog. Zij bieden ons de kans om van elkaar te leren. Het is niet zo dat wij elkaar de loef proberen af te steken. Als er al sprake is van enige vorm van competitie dan bestaat die erin dat wij onszelf proberen te overtroeven. De culinaire wereld verandert zo snel dat wij ons constant moeten heruitvinden. Terzelfdertijd moeten wij onze eigenheid bewaken en bewaren. Onze gerechten dragen een herkenbare signatuur zowel wat betreft smaken als kleuren en compositie. Zoals dat ook geldt voor songs en schilderijen van bekende componisten en schilders."

"Vallen onze creaties in de smaak straalt dat positief af op ons imago en levert dat nieuwe gasten op voor ons eigen restaurant. De extra belasting die een deelname aan de G7 Summit veroorzaakt, wordt ruimschoots gecompenseerd door extra aandacht in de media. Last but not least biedt het evenement onze keuken- en souschefs de gelegenheid buitenlandse ervaring op te doen, hun horizon te verbreden en van andere eetculturen te proeven. Sommigen staan aan het begin van hun carrière en hebben er alle baat bij over de schouder van zo veel mogelijk topchefs te kunnen kijken."

Achter een grote chef staat een sterke vrouw

Werkdagen van 18 uur zijn geen uitzondering in dit beroep dat constant opperste concentratie en een ijzersterke fysieke conditie vereist. "In ons beroep zijn onregelmatige werkuren op momenten dat andere mensen feestvieren part of the job" zegt Guido Braeken**. "Daarom is het belangrijk dat je een gezin hebt dat daar begrip voor opbrengt en je steunt wanneer de emmer dreigt over te lopen. Zonder de stuwende kracht van mijn vrouw en zoon zou ik nooit dit niveau hebben bereikt. Zijn zij de belangrijkste mensen in mijn leven. Zonder hun liefde en onvoorwaardelijke steun stond ik niet eens half zo ver en zou ik nooit de inzet en discipline hebben kunnen opbrengen die nodig is om dit drukke leven vol te houden. Eens je bekendheid geniet, in mijn geval nadat ik van nul naar twee sterren was gepromoveerd, word je van alle

kanten gevraagd en belaagd. Sommige mensen deinzen er niet voor terug misbruik te maken van mijn status. De kunst bestaat erin het kaf van het koren te scheiden en enkel in te gaan op vragen die voor alle partijen een win-winoperatie inhouden. Gelukkig kan ik hiervoor betrouwen op het oordeel van mijn vrouw.”

Culinary G7 Summit – zondag 28 juni 2026

Om het exclusief karakter van het event te bewaren, is het aantal gasten beperkt tot 300. De prijs per persoon bedraagt 350 euro. Bijkomende informatie vindt u op de site van Schloss Elmau (www.schloss-elmau.de). De deelnemende chefs zijn Guido Braeken** (Create by Guido Braeken - Maastricht), Nick Brill** (The Jane - Antwerpen), Jeremy Chan** (IKOYI -Londen), Heiko Nieder** (Dolder Grand - Zürich), Silvio Nickol** (Silvio Nickol - Wenen), Christoph Rainer** (IKIGAI - Elmau), Christoph Rüffer*** (Haerlin - Hamburg) en Philipp Vogel (Orania - Berlijn).



Van Oys Maastricht Retreat, Kasteellaan 1, 6245 SB Eijsden-Margraten
www.vanoys.com



PERSCONTACT

marketing deluxe

Claudia Reichenberger | Urbain Vandormael

+43 664 4593806 | T +32 475 23 70 89

presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

