



*Der Überflieger vom Vierwaldstättersee*

### **Erster Michelin-Stern für Jeroen Achiens Restaurant Sens im Vitznauerhof**

*Vitznau, 5. Februar 2019* – Jeroen Achiens ist seit heute ein Sternekoch. Die hohe Ehre wurde ihm während der Vorstellung des Guide Michelin 2019 zuteil. Mit gerade einmal 31 Jahren und nach weniger als einem Jahr in den Restaurants Sens und Sens 1605 geht der steile Aufstieg des Ausnahmetalents weiter. Der ehrgeizige und sympathische Niederländer kochte sich mit seinem Team innert kürzester Zeit in die Schweizer Herzen und begeistert mit seiner aufwendig innovativen Kochkunst.

### **Vom Rising zum Shooting Star**

Innerhalb von 10 Monaten hat Jeroen Achiens geschafft, wofür andere Jahre brauchen. Seit Frühling 2018 ist er Küchenchef sowohl des Sens im Vitznauerhof am Vierwaldstättersee (Sommer) als auch des Sens 1605 im Waldhotel Davos (Winter). Der innovative Kochkünstler wurde auf Anhieb mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, von GaultMillau zum Einsteiger des Jahres der Deutschschweiz gekürt und nun mit einem Michelin-Stern geehrt. Achiens freut sich sehr darüber: «Mit meinem ersten Stern ging ein Traum in Erfüllung. Es ist unbeschreiblich schön, wenn die eigene Arbeit in einer solchen Form gewürdigt wird und wir werden diesen Erfolg auf jeden Fall gebührend feiern.»

### **Im Team bis nach oben**

Diese Spitzenleistung jeden Abend aufs Neue zu erbringen, erfordert grossen Einsatz von allen Beteiligten. Mit seiner herzlichen und umgänglichen Art gelingt es Achiens, sein Team mit Ehrgeiz anzustecken und für seine hochgesteckten Ziele zu begeistern. Auch für Gastgeber der Vier-Sterne-Häusern, Raphael Herzog ist Teamarbeit der Schlüssel zum Erfolg: «Ich freue mich unglaublich über diese besondere Auszeichnung, die wir mit Jeroen im Sens und jetzt im Sens 1605 feiern können. Jeder von uns trägt mit Leidenschaft und Herzlichkeit seinen Teil zum Ganzen bei. Es tut gut zu sehen, dass dieser Einsatz auch von aussen wahrgenommen wird.»

### **Und trotzdem erst am Anfang der Reise**

Auf dem Erfolg ausruhen, das liegt Achiens fern. Es geht ihm hierbei nicht um das jagen nach Auszeichnungen. Viel mehr möchte er sich selbst weiterentwickeln, dazulernen, Neues entdecken und Gäste an dieser Evolution teilhaben lassen. Momentan verzaubern Jeroen Achiens und sein Team die Davoser. Im seinem Winterdomizil Sens 1605 beweist er, dass der Winter nicht grau und eintönig sein muss. Seine aktuellen Gerichte berücksichtigen, ganz nach seiner Philosophie, das saisonale Angebot, ohne dabei farblos daherzukommen. Durch die Kombination mit dem im Herbst fermentiertem Gemüse und exotischen Highlights kommt auch bei weiss in weiss draussen auf dem Teller im Restaurant keine Langeweile auf.



Die Wintersaison des Sens 1605 geht noch bis 18. März, die des Waldhotel Davos bis 5. April. Ab dem 3. Mai beginnt der Sommer im Sens des Vitznauerhof. Weiter Informationen zum Waldhotel Davos und dem Sens 1605 sind unter [www.waldhotel-davos.ch](http://www.waldhotel-davos.ch) zu finden.

**Kommende Events mit Jeroen Achtien:**

- 8. Februar**      Fourhands Dinner mit Patrick Mahler im Sens 1605 in Davos
- 21. März**        zu Gast im Jack's Brasserie im Schweizerhof Bern
- 3. Mai**            Eröffnungsevent im Sens in Vitznau
- 14. Mai**          zu Gast bei Globus delicatessa in Zürich

**Über den Vitznauerhof**

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Fuss der Rigi liegt das charmante Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie das Fine Dining Restaurant Sens, das Restaurant Inspiration, die Panorama-Terrasse und die gemütliche Bar – allesamt mit atemberaubender Sicht auf den See und das einzigartige Innerschweizer Bergpanorama – laden zum Verweilen und Geniessen ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof Spa auf 900 Quadratmetern. Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See bieten einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen.

**Hotel Vitznauerhof**

Seestrasse 80  
6354 Vitznau  
Schweiz

Telefon: 0041 41 399 77 77  
Email: [info@vitznauerhof.ch](mailto:info@vitznauerhof.ch)

**Für Presseinformationen und Bildmaterial:**

Faulhaber Marketing Services  
Marie-Louise Emch  
Landstrasse 43a  
8450 Andelfingen  
Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98  
Email: [mle@faulhaber-marketing.ch](mailto:mle@faulhaber-marketing.ch)