

Jetzt ist Erdbeer-Saison! Raffinierte Rezepte!



STARCHIEFS

## Campanella & Achtien: Vierhänder vom Dreamteam

Starchefs, next generation! Im «Eden Roc» Ascona kochten Marco Campanella und Kumpel Jeroen Achtien zusammen.

29. Mai 2021

Text: Urs Heller Fotos: Thomas Buchwalder

**ZWEI, DIE SICH GUT VERSTEHEN.** Kennengelernt haben sie sich bei GaultMillau: Im Oktober 2018 wurden die beiden jungen Chefs Marco Campanella (Eden Roc, Ascona, links) und Jeroen Achtien (Vitznauerhof, Vitznau) als «Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet. Von da an ging's steil nach oben. Campanella: «Wir haben uns gut verstanden und wollten schon immer mal zusammen kochen.» Jetzt hat es geklappt: Vierhand-Dinner im «La Brezza», dem Vorzeige-Restaurant des Swiss Deluxe Hotels «Eden Roc» in Ascona. Der Event war schnell ausverkauft, die Hotelgäste begeistert.

Helfen Sie uns,  
gaultmillau.ch besser  
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Lachs aus Lostallo, Rettich, Avocado, Piemonteser Haselnüsse. By Marco Campanella.

**ZANDER, MIT KOJI GEREIFT.** Campanella und Achtien gehen eigene Wege. Aber sie tun's beide mit riesiger Begeisterung. Gute Voraussetzungen für einen Vierhänder! Die Vorbereitung war unkompliziert: «Wir sprachen uns per Instagram und WhatsApp ab», erzählt Campanella. «Jeroen war mein Gast. Also durfte er auswählen, was er kochen wollte.» Achtien's Choice: Bergforelle mit fermentiertem Tomatensaft, Kaffirlimettenblätter und Rinderherz. Zander aus dem Lago Maggiore mit Blumenkohl, saurem Speck und Erbsen-Miso. Campanella schaute genau hin: «Faszinierend, wie Jeroen den Zander mit Koji reifen lässt und für neun Tage aufs Eis legt.» Campanella's Choice: Lostallo-Lachs mit Rettich, Avocado und Piemonteser Haselnüssen. Jeroen's Choice: Zander mit Morcheln und grünem Spargel. Brust und Keule von Rind mit Speck und Kaffirlimettenblätter.

Helfen Sie uns,  
gaultmillau.ch besser  
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Management by WhatsApp! Der Vierhänder von Marco Campanella (l.) und Jeroen Achtien.

**AB AUFS MOTORRAD!** Die Stimmung bei den Gästen war prima. Draussen in der Küche ebenfalls. Jeroen Achtien: «Wir haben keine Geheimnisse untereinander. Im Juli haben wir bereits den nächsten Termin: Wir machen zusammen eine Motorrad-Tour durchs Tessin, besuchen Lieferanten und gehen dann zu Mattias Roock ins «Castello del Sole» essen.»

>> [www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch)

>> [www.vitznauerhof.ch](http://www.vitznauerhof.ch)

Helfen Sie uns,  
gaultmillau.ch besser  
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)