



(<https://www.kulinariker.de/index.php/eco>)



**Sie sind hier:** ▶ [Home \(/index.php\)](/index.php) [K2 \(/index.php/k2/itemlist\)](/index.php/k2/itemlist)

[Empfehlungen \(/index.php/k2/itemlist/category/104-empfehlungen-c874a5\)](/index.php/k2/itemlist/category/104-empfehlungen-c874a5)

The Creative Chef Collection no 1: Jeroen Achtien



06:06 Vorlesen

# The Creative Chef Collection no 1: Jeroen Achtien

✍ Geschrieben von Uta Petersen (/index.php/k2/itemlist/user/843-utapetersen) 🕒 13/05/2021

📁 Kategorie Empfehlungen (/index.php/k2/itemlist/category/104-empfehlungen-c874a5)

## **Jeroen Achtien: 34 Jahre alt, 17 Gault Millaut Punkte und zwei Michelin Sterne! Chef des Fine Dining Restaurants "Sens" im Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof!**

Sein Buch: eine Hommage an die Kraft der Natur, an Power, Kreativität und Passion eines Spitzenkochs – mit vielen Hintergrundinformationen zu erlesenen Produkten aus der Region.

Eingebettet in das Schweizer Alpenpanorama direkt am Ufer des Vierwaldstättersees liegt das Hotel Vitznauerhof mit dem "Sens". "Weiß wie ein Schwan" spiegelt sich der Restaurant-Bau im See, ebenso das Hotel im Jugendstil mit dem markanten Turm, romantisch wie ein Schloss.

Der junge niederländische Chef ist der ganze Stolz von Geschäftsführer Raphael Herzog und war bereits "Die Entdeckung des Jahres 2019" bei Gault Millau. Jeroen Achtien sagt, er fühle sich wie ein kleiner Junge, der gerade in die große Michelin-Familie aufgenommen wurde. Und die Schweizer? Sie lieben es, dass er ihre heimische Küche studiert und mit den besten Schweizer Ingredienzien arbeitet.



*Jeroen Achtien in Aktion. In seiner Küche kochen nur holländische Köche.*

### **Ein Hotel, sein Koch und dessen Buch**

Der Holländer aus Heerenveen hat vor kurzem ein Kochbuch – sein Kochbuch – "JEROEN ACHTIEN" herausgebracht, es ist entstanden in Zusammenarbeit mit dem Künstler und Fotografen Ron Greves.

Das Kochbuch, das eigentlich gar kein Kochbuch ist, sondern eine mitreißende Dokumentation über sein junges Leben und kreatives Schaffen im Restaurant "Sens". Es zeigt in Wort und Bild die tägliche Arbeit dieses außergewöhnlichen Chefs. Das Werk – nahezu ein Lebenswerk – schenkt seiner Philosophie, der Entstehung seiner Kreationen und dem Ursprung der verwendeten Rohstoffe ebenso Beachtung wie dem Kochprozess an sich.

### **Gut kochen, das ist seine Devise**

Es ist eine Hommage an die Natur und ihre Kraft, an Können und Kreativität, an Fleiß und Teamgeist sowie kulinarische Sinnlichkeit mit Liebe zum Detail. Für das Hotel Vitznauerhof läutete Jeroen eine neue Ära ein. "Gut kochen" ist seine Devise und was er darunter versteht, wird der Leserschaft erst so nach und nach wirklich klar.

Als einstiger Küchenchef bei Starkoch Jonnie Boer (im "De Librije", dem Restaurant mit Kult-Status in Zwolle / Drei Michelinsterne) ist er es gewohnt, zu überraschen. Er und sein Team kultivieren eine von Fermentation geprägte Küche auf höchstem Niveau. Kompromisslos in Sachen Qualität, achtsam in punkto Regionalität und mit Bedacht auf die Jahreszeiten.



*So sieht ein Lammgericht von Jeroen Achten aus: Lammrücken, -brust, und süßes Lammbrötchen mit Pilzen, Lammjus, fermentierte Teeblätter, Jus mit geräucherten und getrockneten Jakobsmuscheln, Sakura, Knollensellerie und Kurkuma.*

Für den Chef gehört es zu den glücklichsten Momenten, wenn er neue Geschmäcker und Aromen entdeckt, wie im "Kräutergärtnerei Botti", auf der Farm von Toni Odermatt, dem "Geissenflüsterer" mit dessen Ziegen und dem Käse aus deren Milch. Oder im Labyrinth der Metzgerei Heinzer, wo er fantastisches Fleisch vorfindet.

So streut er beispielsweise ein Rinderherz über den Teller – es wurde vorab geräuchert und dann geraspelt. Er versteht es, im positivsten Sinne zu "täuschen", die vermeintlich roten Kirschen etwa sind aus Foie Gras mit einer Glasur aus roten Rüben.

Die Schweiz war für den Holländer jungfräuliches Land, was die Zutaten angeht. Die Entdeckung der Lieferanten mit ihren außergewöhnlichen und exzellenten Produkten ist für ihn bis heute ein Abenteuer. Jeroen möchte die Menschen erreichen mit seinen Speisen, aber er sieht sich nicht als Künstler. Doch schaut man auch auf seine Kreationen, auch die aus Chocolate des Traditionsproduzenten Felchin: spätestens dann müsste man ihm energisch widersprechen.



*Der Vitznauerhof am Fuße des Rigi am Vierwaldstättersee.*

Durch dieses Buch muss man sich wirklich durcharbeiten, mit viel Zeit und Muße. Man nimmt Teil an seinem Aufbruch in ein für ihn neues Land, auf seinem Weg zum grandiosen Erfolg, Es liegt schwer in der Hand, erfordert die ganze Aufmerksamkeit und zieht die Leserschaft unweigerlich in seinen Bann. Illustriert ist es mit 390 ausdrucksstarken Fotografien. Dafür hat Ron Greves den jungen Chef über Wochen begleitet, ob auf der steilen Bergwanderung um die besten Kräuter zu finden oder beim Besuch seiner ausgewählten Lieferanten.

Jeroen Achtien himself ist glücklich über das spezielle Buch-Projekt:

"Für mich war die Zusammenarbeit sehr spannend, weil es mir eine Möglichkeit bietet, meine Gäste an der Entstehung des Ergebnisses auf ihren Tellern teilhaben lassen kann. Etwas, was für mich mit großer Leidenschaft verbunden ist." Und damit das Buch seinen verdienten Platz auf dem Coffee Table nicht verlassen muss, sind alle Kochimpulse mittels QR-Code online abrufbar.

### **Das Hotel**

Jugendstilresort, Boutiquehotel, Lifestyle Resort und... QL-Hotel - der Vitznauerhof hat viele luxuriöse Zugehörigkeiten, das Haus begeht in diesem Jahr sein 120-jähriges Jubiläum.

Das Jugendstilgebäude von 1901 mit dem markanten Turm spiegelt sich im Vierwaldstättersee, es liegt direkt am Fuße des Rigi (1797 Meter), birgt 53 modern-stilvolle Zimmer und Suiten.

Neben Chef Jeroen Achiens Fine Dining Restaurant "Sens" locken die "Restaurant Inspiration", eine Panorama-Terrasse und die behagliche Bar nicht nur Schweizer Gourmets an.

Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht das "Vitznauerhof Spa" auf 900 Quadratmetern. Sechs lichtdurchflutete variable Räume mit Blick, wie alles andere mit Seeblick, bieten zudem einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen.

In Vitznau findet man den langersehnten Sommer immer etwas früher. Wenn am Vierwaldstättersee die Sonne untergeht und wer dann mit Begleitung einen Platz auf dem kleinen hübschen Holzsteg ergattert, wird ein einzigartiges, unvergessliches Dinner erleben.



*Der Vierwaldstättersee...*

### Der Fotograf

Ron Greves plant, weitere Kochbücher dieser Art zu produzieren. In seiner CCC (Creative Chef Collection) steht dabei immer die Person hinter dem Herd im Fokus und inszeniert die Spitzenküche als Kunstform. Ihn interessiert die Geschichte hinter den Gerichten: "Es erstaunt und fasziniert mich immer wieder aufs Neue zu sehen, wie viel hinter der reinen Essenzubereitung steckt. Von der Suche nach Inspiration, zur Auswahl von einzigartigen Produkten, bis hin zur Reaktion des Gastes. Vieles davon entspricht einem künstlerischen Schöpfungsprozess und geht so viel weiter als das am Herd stehen".

JEROEN ACHTIEN

Sens Restaurant, Vitznau, Switzerland

Reihe aus der Creative Chefs Collection

In Englischer Sprache

(die Nummer 1 aus der Serie von Portraits von Master chefs)

The Creative Chef Collection No.1

Text: Joost Scholten

Images and contents: Ron Greve 2020

260 Seiten

Preis 65 CHF

390 sw & Farbfotos

ISBN: 9789083121000/NUR 246

The Creative Chef Collection

[www.thecreativechefcollection.com](https://www.thecreativechefcollection.com) (<https://www.thecreativechefcollection.com>)

Vitznauerhof, Lifestyle Hideaway at the Lake

[www.vitznauerhof.ch](https://www.vitznauerhof.ch) (<https://www.vitznauerhof.ch>)

Das Buch ist erhältlich im Online Shop Vitznauerhof:

Mit dem Launch eines neuen Online-Shops liefert der Vitznauer Hof ein Stück des entspannt-coolen "Ibiza-like"-Lebensgefühls nach Hause: hausgemachte Süßigkeiten, Jeroen Achten's Signature-Saucen und eine Gourmet-Suppenauswahl, sein Kambucha oder die "Chocolatte" zum Abbeißen.

[www.vitznauerhof.ch/shop/](https://www.vitznauerhof.ch/shop/) (<https://www.vitznauerhof.ch/shop/>)

[info@vitznauerhof.ch](mailto:info@vitznauerhof.ch) (<mailto:info@vitznauerhof.ch>)

T: +41 41 399 77 77

QL Hotels & Restaurants, Quality Lodgings – charming by nature  
[www.qlhotels.com](https://www.qlhotels.com) (<https://www.qlhotels.com>)

Fotos: Ron Greve / Vitznauerhof



(<http://www.facebook.com/sharer.php?>

[u=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fk2%2Fitem%2F2903-the-creative-chef-collection-no-1-](https://www.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien)

[jeroen-achtien&t=The%20Creative%20Chef%20Collection%20no%201%3A%20Jeroen%20Achtien](https://www.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien))



(<http://twitter.com/share?>

[text=The%20Creative%20Chef%20Collection%20no%201%3A%20Jeroen%20Achtien&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien](http://twitter.com/share?text=The%20Creative%20Chef%20Collection%20no%201%3A%20Jeroen%20Achtien&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien))

[the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien))



([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien)

[mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de/index.php/Fk2/Fitem/F2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien)&title=The%20Creative%20Chef%20Collection%20no%201%3A%20Jeroen%20Achtien)

*Zuletzt bearbeitet am 16/05/2021*

## ARTIKEL WEITEREMPFEHLEN UND/ODER DRUCKEN (AUCH PDF):

✉ (</index.php/component/mailto/?>

[tmpl=component&template=sj\\_lifemag&link=eb39cf660a2638dd631bffa0866b8dab019a8990](/index.php/component/mailto/?tmpl=component&template=sj_lifemag&link=eb39cf660a2638dd631bffa0866b8dab019a8990))

(</index.php/k2/item/2903-the-creative-chef-collection-no-1-jeroen-achtien?tmpl=component&print=1>)

## DIE LETZTEN ARTIKEL VON UTA PETERSEN

- » "Food for Future für jeden Tag" und "MEHR Gemüse, WENIGER Fleisch" (</index.php/k2/item/2911-food-for-future-fuer-jeden-tag-und-mehr-gemuese-weniger-fleisch>)
- » Edlen Gin trinken und die Welt retten (</index.php/genuss/item/2904-edlen-gin-trinken-und-die-welt-retten>)
- » GUGELHUPF – Backen für die Seele (</index.php/k2/item/2866-gugelhupf-backen-fuer-die-seele>)
- » 7 Minuten am Tag – endlich gesünder Leben (</index.php/k2/item/2854-7-minuten-am-tag-endlich-gesuender-leben>)
- » Einmal Beluga, immer Beluga? (Teil 2) (</index.php/genuss/item/2814-einmal-beluga-immer-beluga-teil-2>)

## AUTOR



UTA PETERSEN ([/INDEX.PHP/K2/ITEMPLIST/USER/843-UTAPETERSEN](/index.php/k2/itemlist/user/843-utapetersen))