

# Neuer Küchenchef im Hotel Vitznauerhof und Waldhotel Davos

Auf die Sommersaison hin wird im Hotel Vitznauerhof Jeroen Tamme Achtien am Herd stehen. Der 30-jährige Niederländer übernimmt damit die Nachfolge von Karim Schumann, der noch bis zum Saisonende im Schwesternbetrieb Waldhotel Davos die Küchenleitung inne hat.



Jeroen Tamme Achtien.

Mit dem Start in die Sommersaison am 20. April 2018 gibt es einige Veränderungen im Hotel Vitznauerhof. Nebst [Raphael Herzog \(https://www.htr.ch/leute---events/gastgeberehepaar-coli-verlaesst-hotel-vitznauerhof-und-waldhotel-davos-46311.html\)](https://www.htr.ch/leute---events/gastgeberehepaar-coli-verlaesst-hotel-vitznauerhof-und-waldhotel-davos-46311.html) als neuem Hoteldirektor und Nachfolger von Bardhyl und Maria Coli, kommt es auch zu einer Zepterübergabe in der Küche: Jeroen Tamme Achtien übernimmt die Nachfolge von Karim Schumann, der noch bis zum Saisonende am 8. April 2018 im Waldhotel Davos die kulinarische Leitung hat. Seine Pläne für danach seien noch offen, wie es in einer Mitteilung heisst.

Der künftige Küchenchef für die beiden Häuser Vitznauerhof im Sommer und Waldhotel im Winter, Jeroen Tamme Achtien, legte 2009 den Grundstein für seine kulinarische Laufbahn, als er am Friesland College in Leeuwarden die Kochschule erfolgreich absolvierte. Im Anschluss sammelte der 30-Jährige erste Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in seiner Heimat, den Niederlanden, ehe er zum 3-Sterne-Koch Jonnie Boer ins Restaurant De Librije nach Zwolle wechselte. Dieses führt die Kategorie der besten Restaurants der Niederlande seit Jahren an und ist in der Rangliste «The World's 50 Best Restaurants» die Nummer 34.

Achtien war dort zunächst drei Jahre als Chef de Partie tätig. Bis 2015 stand er an der Seite von Starkoch Jonnie Boer als Souschef am Herd und übernahm anschliessend die Leitung der Küche. Bis zum Wechsel in den «Vitznauerhof» war Achtien zudem für die Umsetzung des Gourmetmenüs «Taste of De Librije» der Kreuzfahrtgesellschaft Holland American Line verantwortlich. Entsprechend war er auch regelmässig selbst mit an Bord und bereiste als «Flying Chef» die Weltmeere.

Wenn der Niederländer nicht in Zwolle oder auf einem der Kreuzfahrtschiffe am Herd stand, veröffentlichte er Kochbücher über die Kulinarik des De Librijes oder organisierte exklusive Caterings für Privatkunden in Spanien, Portugal und in der Schweiz, wie zum Beispiel in Lugano, wo er seine Liebe zur Schweiz entdeckte.

### **Regionale Produkte mit dem gewissen Etwas**

Jeroen Tamme Achtien will im Vitznauerhof seine gastronomischen Erfahrungen innovativ umsetzen und dabei seine Experimentierfreude weiter ausleben. So sollen beispielsweise auch die Blüten des Magnolienbaumes im Hotelgarten kulinarisch integriert werden. «Ich möchte weiterhin viel mit fermentiertem Gemüse arbeiten, und dazu kann ich mir keinen besseren Ort als den Vitznauerhof vorstellen. Daher kann ich es kaum erwarten, mit den regionalen Produkten rund um den Vierwaldstättersee zu arbeiten und diese mit den Aromen aus aller Welt zu vereinen», sagt der junge Küchenchef über seine neue Wirkungsstätte.

Der neue Küchenchef für die beiden 4-Sterne-Superior-Häuser übernimmt von seinem Vorgänger Karim Schumann zwei ausgezeichnete Restaurants, wie Bardhyl Coli bestätigt: «Schumann zauberte in den vergangenen drei Jahren als Küchenchef bei den beiden Hotelbetrieben Gourmetmenüs der Extraklasse auf die Teller und erkochte für den «Vitznauerhof» 16 Gault-Millau-Punkte im Fischspezialitäten-Restaurant Sens und für das «Waldhotel Davos» 15 Gault-Millau-Punkte im Wein-Restaurant Mann und Co.» (htr/npa)

Publiziert am Dienstag, 06. März 2018