



- PERSBERICHT -

Restaurant Kasteel Heemstede

Sterrenchef-kok André van Doorn neemt afscheid van Kasteel Heemstede

Ollie Schuiling en Frans den Boer nieuwe eigenaren

Houten, 22 maart 2019 - Met ingang van 1 juli 2019 neemt SVH Meesterkok André van Doorn na 17 jaar afscheid van Kasteel Heemstede. De talentvolle chef Ollie Schuiling, nu nog werkzaam als keukenchef bij Schloss Schauenstein (***) neemt de scepter in de keuken van hem over. Samen met ondernemer Frans den Boer wordt hij de nieuwe eigenaar van het bekende sterrenrestaurant in Houten. Schuiling zal het team in eerste instantie op afstand begeleiden en zijn werkzaamheden bij Schloss Schauenstein geleidelijk afbouwen. Het restaurant zal na Kerst kort dichtgaan voor een grote restyling en per 1 februari 2020 weer openen.



André van Doorn vertrekt na ruim 17 jaar bij Kasteel Heemstede, waar hij al geruime tijd een Michelinster had. “Ik sta nu 46 jaar in de keuken en ben er zeker nog lang niet aan toe om te stoppen, maar het leven van een chef-kok in een restaurant als Kasteel Heemstede is intensief. Ik kende Frans den Boer al als trouwe gast en in mijn zoektocht naar een geschikte opvolger kwam ik in gesprek met hem en Ollie Schuiling. Ik ben blij voor het team en het restaurant dat er zo’n goede en bevoegen opvolger is. Zelf ga ik zeker nog niet met pensioen: ik blijf op freelance basis beschikbaar voor onder andere private dining, kookworkshops en kookdemo’s.

De 31-jarige Schuiling volgde zijn opleiding onder andere bij de Cas Spijkers Academy en deed al veel werkervaring op bij gerenommeerde restaurants zoals FG (**), De Leest (***) en het Duitse La Vie (**). De afgelopen drie jaar was hij keukenchef bij het Zwitserse driesterren restaurant Schloss Schauenstein. “Ik kijk er enorm naar uit om na al die jaren in de keukens bij gerenommeerde chefs nu echt mijn eigen culinaire visie vorm te gaan geven in Kasteel Heemstede. Samen met het team gaan we verder bouwen aan het restaurant”, aldus Schuiling.

Ook Frans den Boer is enthousiast over deze stap: “Ik kom al jaren graag over de vloer bij Kasteel Heemstede en met Bisnez organiseren we hier jaarlijks ons relatiediner. Ik ben dan ook blij dat ik deze nieuwe fase samen met Ollie Schuiling kan starten. Ik heb er veel vertrouwen in dat hij het hoge niveau van Kasteel Heemstede kan voortzetten. ”

Over Kasteel Heemstede

Restaurant Kasteel Heemstede is gevestigd op de onderste verdieping van het in 2002 geheel gerestaureerde Kasteel Heemstede in Houten bij Utrecht. De oude gewelven, intieme ruimten en de ontspannen sfeer van deze historische buitenplaats maken het tot een gewilde plek. Het restaurant opende in maart 2002 en heeft sinds 2003 een Michelinster. Bekroond met 17 punten in de restaurantgids Gault & Millau en op plaats 35 in het blad Lekker. Kasteel Heemstede is aangesloten bij culinair samenwerkingsverband Les Patrons Cuisiniers.

- EINDE PERSBERICHT -

Voor meer informatie:

Frans den Boer

M: 06 – 25 00 61 99

E: f.den.boer@bisnez.com



Ollie Schuiling



Andre van Doorn