

PERSBERICHT

Tweesterrenchef Syrco Bakker terug naar Nederland voor nieuw gastronomisch concept binnen uitbreiding Kruisherhotel Maastricht

Maastricht, 30 september 2026 – Na jaren van internationale conceptontwikkeling keert tweesterrenchef Syrco Bakker terug naar Nederland voor een nieuwe samenwerking met Oostwegel Collection. Voor Sociëteit De Stuers, de toekomstige uitbreiding van Kruisherhotel Maastricht, ontwikkelen Bakker en zijn team samen met Oostwegel Collection een nieuw gastronomisch concept.

Het concept omvat een restaurant en een bar en bouwt voort op de culinaire filosofie die Bakker door de jaren heen heeft ontwikkeld en verdiept: Traceability, Nature & Transparency (TNT). Product, herkomst, natuur, transparantie en de mensen achter de ingrediënten vormen de basis. De kennis, smaken, specerijen, technieken en tradities die Bakker tijdens zijn jaren op Bali en in Indonesië heeft ontdekt, geven het concept een uitgesproken internationale dimensie.

Internationale ervaring en lokale samenwerkingen

Syrco Bakker verwierf internationale bekendheid als chef van Pure C in Cadzand, waar hij werd bekroond met twee Michelinsterren. Product, herkomst, natuur en de samenwerking met producenten speelden daar al een belangrijke rol in zijn keuken. De afgelopen jaren heeft Bakker die filosofie verder verdiept. Met Syrco BASÈ in Ubud op Bali werkt hij nog nauwer samen met boeren, vissers, producenten, ambachtslieden en lokale gemeenschappen, niet alleen om bijzondere producten te vinden, maar vooral om de kennis, cultuur en tradities erachter beter te begrijpen.

Die manier van werken komt samen in Traceability, Nature & Transparency: weten waar een product vandaan komt, werken met respect voor wat de natuur biedt en transparant zijn over de mensen, kennis en processen achter wat uiteindelijk op het bord en in het glas verschijnt. Deze waarden vormen ook de basis van het nieuwe concept in Maastricht.

Gastronomie, erfgoed en gastvrijheid

Voor Oostwegel Collection markeert de samenwerking een belangrijke volgende stap in de verdere ontwikkeling van gastronomie als strategische pijler binnen het familiebedrijf. Vanuit de overtuiging dat gastronomie, erfgoed en gastvrijheid elkaar versterken, investeert Oostwegel Collection al jarenlang in bijzondere bestemmingen die bijdragen aan de internationale aantrekkingskracht van Maastricht en Zuid-Limburg. Camille Oostwegel, eigenaar en algemeen directeur van Oostwegel Collection: “Met Syrco halen we niet alleen een van de meest toonaangevende Nederlandse chefs van zijn generatie naar Maastricht, maar ook een visionair die onze gastronomische ambities naar een volgend niveau helpt brengen. Zijn internationale ervaring, creatieve benadering van gastronomie en sterke focus op product, herkomst en duurzaamheid sluiten naadloos aan bij de waarden van Oostwegel Collection.”

Indonesische kennis, internationale smaken en de identiteit van Maastricht

De jaren in Indonesië hebben Bakker en zijn team laten kennismaken met een enorme rijkdom aan smaken, specerijen, producten, bereidingen en tradities. Die kennis nemen

zij mee naar Maastricht, waar zij haar verbinden met Nederlandse en regionale seizoensproducten en met Bakkers Europese achtergrond en technieken. Syrcó Bakker: “Het wordt geen kopie van Syrcó BASÈ en evenmin een traditioneel Indonesisch restaurant. Vanuit dezelfde waarden ontwikkelen we een eigen concept met een internationale signatuur en een herkenbare smaak.” Daarbij gaat het om meer dan wat er op het bord ligt. Ook de gastvrijheid, cultuur en historie van Maastricht en het monumentale karakter van Kruisherenhotel worden onderdeel van de identiteit en beleving.

Zo komen verschillende werelden samen: Nederland en Indonesië, lokale producten en internationale smaken, kennis en traditie, historie en hedendaagse gastvrijheid. Syrcó Bakker vervolgt: “Terugkeren naar Nederland voelt bijzonder. Product, herkomst en de mensen erachter zijn altijd belangrijk geweest in mijn werk, maar de afgelopen jaren ben ik daar nog veel dichterbij gekomen. In Maastricht willen we alles wat we hebben ontdekt en geleerd samenbrengen met de producten, cultuur, historie en gastvrijheid van deze plek. Vanuit onze waarden creëren we iets nieuws dat echt bij Maastricht past en tegelijkertijd laat zien en proeven waar we vandaag voor staan.”

Voor het nieuwe concept ontwikkelen Syrcó Bakker en zijn team de culinaire identiteit, filosofie en kwaliteitsstandaarden. Ook na de opening blijft hij nauw betrokken bij de verdere ontwikkeling en kwaliteitsbewaking. Het nieuwe restaurant en de bar worden onderdeel van Sociëteit De Stuers, de toekomstige uitbreiding van Kruisherenhotel Maastricht. De komende periode werken Bakker en Oostwegel Collection aan de realisatie van het concept en de totale gastbeleving. Meer details over de naam, culinaire invulling en opening worden later bekendgemaakt.

[Einde bericht]

Voor meer informatie of een toelichting op dit bericht, kunt u contact opnemen met:

De afdeling Marketing & PR van Oostwegel Collection:

E-mail: marketing@oostwegelcollection.nl

Tel.: +31 (0)43 608 89 00

Syrcó Bakker / Syrcó BASÈ

info@syrcobakker.nl

Over Oostwegel Collection

Oostwegel Collection is een Nederlands familiebedrijf met een uitzonderlijke collectie hotels en restaurants in Zuid-Limburg. Als gecertificeerde B Corp zet het bedrijf zich in voor mens, natuur en maatschappij, met duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid als uitgangspunt. De missie is inspirerende ervaringen en betekenisvolle luxe te creëren en tegelijkertijd te bouwen aan een nalatenschap die verwachtingen overstijgt. Dit gebeurt aan de hand van vier pijlers: mens, locatie, gastronomie en collectie.

Sinds begin 2020 is Camille Oostwegel eigenaar en algemeen directeur. Hij trad in de voetsporen van zijn vader, Camille Oostwegel Sr., die in 1980 begon met het restaureren en herbestemmen van monumentaal erfgoed. Het behouden van erfgoed en het ondersteunen van lokale natuur, cultuur en kunst staan hierbij centraal. Mede-eigenaar en Creative Director is Meredith

Stark-Oostwegel. De collectie bestaat uit: Château Neercanne, Château St. Gerlach en Kruisherhotel Maastricht. www.oostwegelcollection.nl

Over Kruisherhotel Maastricht

Designed for Discovery

Het met vijf sterren geclassificeerde Kruisherhotel Maastricht ligt in het centrum van Maastricht, in het voormalige vijftiende-eeuwse Kruissherenklooster. Samen met de monumentale gotische kerk is dit complex getransformeerd tot designhotel. De inrichting is een creatie van de internationaal geroemde interieurarchitect Henk Vos, in samenwerking met internationale ontwerpers als Le Corbusier, Ingo Maurer en Philippe Starck. De architectonische contrasten tussen verleden en heden komen overal in het hotel tot leven: van de indrukwekkende entree en de eclectische bistro Spencer's, onder leiding van chef de cuisine Tim Signet, tot de luxe hotelkamers en het prachtige pandhof. Kruisherhotel Maastricht maakt sinds 2005 deel uit van het Limburgse familiebedrijf Oostwegel Collection en is lid van Design Hotels. Het hotel staat onder leiding van directeur-gastheer Jeroen Richterich. Voor meer informatie: <https://www.oostwegelcollection.nl/kruisherhotel-maastricht/>.

Over Syrco Bakker

Syrco Bakker is een Nederlandse chef en ondernemer met Nederlandse en Indonesische roots. Als chef van Pure C in Cadzand werd hij bekroond met twee Michelinsterren. Product, herkomst, natuur en de relatie met producenten lopen als een rode draad door zijn werk. Vandaag komen deze samen in zijn filosofie Traceability, Nature & Transparency (TNT).

Met Syrco BASÈ in Ubud, Bali heeft Bakker deze visie verder verdiept en verbonden met de kennis, smaken, ingrediënten, technieken en tradities die hij in Indonesië heeft ontdekt. Door nauw samen te werken met boeren, vissers, producenten, ambachtslieden en lokale gemeenschappen zoekt hij voortdurend naar een sterkere verbinding tussen product, oorsprong, cultuur en gastronomie.

Daarnaast is Bakker internationaal actief met restaurantconcepten en culinaire samenwerkingen, waaronder Farmhouse by Syrco at The Ritz-Carlton Al Wadi Desert in Ras Al Khaimah, Verenigde Arabische Emiraten. Door de samenwerking met Oostwegel Collection keert Bakker terug naar Nederland met een nieuw gastronomisch concept waarin zijn internationale ervaring, Nederlandse en Indonesische achtergrond en culinaire filosofie samenkomen met de cultuur, historie en gastvrijheid van Maastricht.

<https://www.syrco.nl/nl>