



## **Miso, Hamachi, Gyoza und eine Prise niederländische Lässigkeit Im Taiko Cuisine, dem Fine Dining Restaurant im Hotel Conservatorium, bringt Küchenchef Schilo van Coevorden einen Hauch Asien nach Amsterdam**

*München / Amsterdam, 5. Juli 2023* – Was haben Amsterdam und Japan neben blühenden Highlights gemeinsam? Die Antwort liegt in Amsterdams Museumsviertel, versteckt im Luxushotel Conservatorium: Das asiatische Fusionsrestaurant Taiko. Für Chefkoch Schilo van Coevorden ist das Fine Dining Restaurant eine Hommage an seine Liebe zu Asien, kombiniert mit Einflüssen der modernen niederländischen Küche. Weitere Informationen unter [www.conservatoriumhotel.com](http://www.conservatoriumhotel.com).

„Taiko“ bedeutet auf Japanisch „Trommel“ – ein passender Zufall, denn als das heutige Luxushotel noch eine Musikschule war, konnte man bei geöffnetem Fenster auf der Paulus Potterstraat hören, wie die Studenten ihre Trommensoli übten. Heute befindet sich in dem Raum, in dem der Trommelunterricht stattfand, das Taiko Restaurant. Der Name für das Restaurant stand aber bereits fest, bevor die Geschichte des Conservatoriums genauer betrachtet wurde. Bereits am Eingang erinnert eine große japanische Trommel an vergangene Zeiten und auch das Interior Design ist mit einem deckenhohen Wandregal als Herzstück, gefüllt mit alten Notenrollen und Büchern, eine Hommage an die Studenten, die einst dort übten, wo jetzt feine asiatische Küche serviert wird.

Die Liebe von Chefkoch Schilo van Coevorden zu Japan kommt nicht von ungefähr, denn bereits sein Vater hatte eine Leidenschaft für japanische Gärten und brachte seinem Sohn die japanische Kultur schon in seiner Kindheit näher. Nach einer klassisch-französischen Kochausbildung in Sternerestaurants in Rotterdam, Belgien, Amsterdam und Dubai verliebte er sich bei Reisen durch Japan und Hongkong in die Vielfalt der asiatischen Aromen und Produkte. 2011 kehrte er in seine Heimat Amsterdam zurück und eröffnete nur unweit seines Geburtsortes das Taiko im Hotel Conservatorium. Während das Restaurant mit dunklen Möbeln, Backsteinmauer und entspanntem Dresscode niederländische Lässigkeit vermittelt, liest sich das Menü wie eine Reise durch die moderne Küche des Fernen Ostens.

Produkte von höchster Qualität, explosive Geschmäcker und kreative Texturen – so beschreibt Schilo van Coevorden seinen Kochstil selbst. „Taiko ist meine Hommage an all die schönen Dinge aus dem Fernen Osten. Ich liebe es, mit asiatischen Zutaten die perfekte Geschmackssymphonie zu kreieren“, so der Chefkoch. Dabei lässt er aber immer auch regionale Produkte einfließen. Das Ergebnis: Fusionsgerichte wie niederländisches Lamm mit Szechuan Pfeffer und Frühlingsgemüse, Gyoza mit Wagyu, schwarzem Knoblauch und eingelegter Zwiebel oder Rhabarber und Erdbeeren im Shiso-Blatt. Das perfekte Pairing: japanische Sake- statt Weinbegleitung.



### **Über The Set Collection**

Zur edlen Hotelkollektion The Set Collection gehört eine Auswahl an Hotels, die aufgrund ihres feinen Gespürs für Luxus, Lifestyle, Urbanität und Extravaganz international und besonders in ihrer jeweiligen Destination zu Ikonen wurden – und bis heute sind. Ob Paris, Amsterdam, London, Hong Kong, Jerusalem, Beijing, Chengdu oder Shanghai – die 2021 gegründete Luxushotelgruppe überzeugt Reisende mit acht unabhängigen Hotels auf ganz unterschiedlichen Ebenen. Neben historischen Gebäuden und Schlössern, die von renommierten Architekten und Designern unserer Zeit renoviert wurden, internationaler Sterneküche, herzlichem Service und dem ganzheitlichen Akasha Wellness-Konzept, prägt auch die Geschichte der Stadt jedes Hotel auf besondere Weise – immer aber mit den Grundprinzipien von The Set Collection: Liebe zum Detail, Individualität, Weitsichtigkeit und Vielfalt. An erster Stelle jedoch steht immer Joie de Vivre – die Lust am Leben und am Reisen. Weitere Informationen unter [www.thesetcollection.com](http://www.thesetcollection.com).

Die Bildrechte liegen bei The Set Collection. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von The Set Collection verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

### **Buchungskontakt:**

The Set Collection  
68 Regent Street  
London  
W1B 4DY  
United Kingdom  
[reservation@thesetcollection.com](mailto:reservation@thesetcollection.com)  
[www.thesetcollection.com](http://www.thesetcollection.com)

### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Rena Haliassos & Elena Eble  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München, D  
[rena@segara.de](mailto:rena@segara.de) & [elena@segara.de](mailto:elena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)