

Villa Louise präsentiert die besten Köche der Welt

Kunst, Kommunikation, Kulinarik – das sind die Zutaten, mit denen Creutz & Partners ein ganz besonderes Menü für seine Gäste zubereitet. Regelmäßig zeigen internationale Küchenchefs ihr sternedekoriertes Können live in der Aachener Residenz des Vermögensverwalters.



VIRGILIO MARTÍNEZ



SERGIO HERMAN



THOMAS BÜHNER



BJÖRN FRANTZÉN

Mit Werten kennt sich der renommierte Vermögensverwalter Creutz & Partners bestens aus. Das 1997 von Marcel Creutz gegründete Unternehmen mit Sitz in Luxemburg hat sich der nachhaltigen und konservativen Vermögensverwaltung verschrieben. Kompetenz und Sachverstand gehören ebenso dazu wie Einfühlungsvermögen und beste Qualität. „Nah am Menschen sein, individuelle Bedürfnisse präzise erkennen und erfüllen“, lebt der heutige Verwaltungsratspräsident seine Philosophie vor. Dass Dialog und Austausch eine zentrale Rolle spielen, versteht sich von selbst – und dabei geht es gar nicht immer um Finanzen...

Künstler wie Eric Peters, Jan Fabre oder Arne Quinze und Koen Vanmechelen. Die Villa Louise als Ort der Verständigung: „Hier haben die Gäste in unserer schnelllebigen Welt die Gelegenheit zu entschleunigen und Zeit zum Gespräch“, erklärt Yves Creutz. Zu Kunst und Kommunikation gesellt sich dabei ein dritter Genuss: Kulinarik!

Gourmet-Event statt Business-Lunch

Joachim Wissler, Thomas Bühner, Dieter Müller und Christian Bau, Hans van Wolde vom Restaurant *Beluga* aus Maastricht, Sergio Herman vom *The Jane* in Antwerpen, Björn Frantzén aus Stockholm, Virgilio Martínez aus Lima und noch viele mehr – Namen, die auf der Zunge zergehen, buchstäblich. In regelmäßigen Abständen lädt Creutz & Partners die besten Köche der Welt ein, in der professionell ausgestatteten Küche der Villa für geladene Gäste zu kochen. Der Business-Lunch hat ausgedient. Dieses Premium-Gourmet-Event bringt Menschen an einen Tisch, fördert individuelle Dialoge. Dass der Genuss dabei oft ebenso individuell ist, weiß Yves Creutz: „Jeder Koch ist anders. Und auch wenn die Qualität immer spitze ist, sind exotische Genüsse oft überraschend.“ Mittlerweile fragen Sterneköche sogar selbst an, um in der Villa Louise zu kochen.

So unkonventionell wie die Idee für das Private-Kitchen-Konzept ist, so perfekt geht es auf: Der Kontakt zwischen den Gästen, aber auch zum Koch und seinem Team ist nah, intensiv und sehr persönlich. Ganz so wie die Philosophie von Creutz & Partners, die den Menschen in den Mittelpunkt ihres Handelns stellt. Wirklich der wichtigste Wert!



Fotos: Creutz & Partners

Mit der Villa Louise (s. Foto, Küche) verfügt Creutz & Partners über einen außergewöhnlichen Ort für gesellschaftliche Anlässe in Aachen. Das Gründerzeit-Juwel wurde 2012 mit viel Gespür umgebaut und erweitert. Hinter der historischen Fassade präsentieren sich die Räumlichkeiten von Creutz & Partners im postmodernen Ambiente. Yves Creutz, geschäftsführendes Verwaltungsratsmitglied und Sohn des Firmengründers, macht die Villa zum Schauplatz für



Kevin Fehling aus Hamburg und Martyn Meid aus London setzen die Reihe der Starköche in der Villa Louise an der Eupener Straße 217 fort. Weitere Infos gibt es bei Creutz & Partners unter www.villa-louise.de.