



PERSBERICHT  
3 december 2018

## **Restaurant Mei Wah Eindhoven bekroond tot beste Aziatisch restaurant van Nederland**

*Restaurant Mei Wah Eindhoven is door Gault&Millau bekroond tot beste Aziatisch restaurant 2019 van Nederland. Taks en Anouk Yuen zijn dolgelukkig met het behalen van deze titel. Taks: "Het is een bekroning op ons werk en een geweldige waardering voor de visie van mijn ouders en grootouders".*

Restaurant Mei Wah is al 53 jaar een begrip in Brabant. Geopend in april 1965 en inmiddels drie generaties verder, is Mei Wah geliefd om haar gastvrijheid, gezelligheid en kwaliteit. In de keuken van Mei Wah staat Taks' moeder nog altijd achter de stoof. Haar kennis en ervaring proef je terug in de variëteit aan gerechten op de kaart. Maar boven alles proef je liefde. Liefde voor het thuisland en voor de authentieke bereidingswijzen en eeuwenoude culinaire tradities.

Altijd met respect voor de traditionele oorsprong, zijn Taks en Anouk continu op zoek naar inspiratie en vernieuwing. Dit vinden zij in hun vele reizen, zowel binnen Europa als in Azië. Zij vegan alle vooroordelen van tafel en dagen de gast uit kennis te maken met de échte Chinese keuken. Er wordt gekookt op hoog niveau volgens een duidelijke visie: innovatief, een focus op smaak en altijd met kraakverse producten. Zo is Mei Wah bijzonder geliefd om de dagverse schaal- en schelpdieren en spetterverse vis.

### **Wijnkaart**

Restaurant Mei Wah wordt geroemd om haar uitgebreide en unieke wijnkaart. Dankzij Taks' passie voor mooie en bijzondere wijnen heeft Mei Wah een prachtige wijncollectie met ruim 500 wijnen op de kaart en 5000 flessen in de kelder. Vinologen en wijnliefhebbers vinden dan ook vaak hun weg naar het restaurant voor proeverijen.

### **Gault&Millau**

Gault&Millau lanceerde de nieuwe Gault&Millau restaurantgids 2019 op 3 december 2018 in de Kromhouthal, in Amsterdam. De presentatie van de Gault&Millau gids 2019 werd gevierd met de top van de Nederlandse gastronomie. Aansluitend organiseert Gault&Millau het Mastercard Nederland World Food Programme liefdadigheidsdiner, gepresenteerd door Katja Schuurman.

---

## **Restaurant Mei Wah**

**Adres:** Leenderweg 86, Eindhoven  
**Website:** [www.meiwaheindhoven.nl](http://www.meiwaheindhoven.nl)  
**Reserveren:** 040 211 75 57

---

## **Persinformatie**

Bent u geïnteresseerd in een interview met Taks Yuen of wilt u meer informatie over Restaurant Mei Wah? Neem dan contact op met Anouk Yuen [Anouk.yuen@me.com](mailto:Anouk.yuen@me.com) of bel 040 211 75 57.

Bij publicatie over Restaurant Mei Wah kunt u gebruik maken van onze beelden, onder vermelding van de naam van de fotograaf. U kunt de naam van de fotograaf vinden in de bestandsnaam. Download de gewenste materialen via onze website.