



Weer open!

In december 2014 ging Kasteel Kerckebosch in Zeist dicht. Het zou niet rendabel zijn. Ingmar Sloothaak en Hans van Triest bewijzen het tegendeel.

TEKST: VANROOIJCOMMUNICATIE.NL FOTO'S: PETER DRENT

Een zonnige dag, half oktober. De kleurenpracht van de bomen die de Arnhemse Bovenweg in Zeist overkappen is zo overweldigend dat hij afleidt van het verkeer. En daar, tussen al dat schitterende groen, ligt Kasteel Kerckebosch. Jonkheer Egbert Lintelo de Geer liet het in 1904 bouwen. De Geer hield van architectuur en koos voor een mix van stijlen. Je kijkt je ogen uit.

In 1945 is het kasteel in gebruik genomen als hotel. De afgelopen veertig jaar was het in handen van de Bilderberg Groep. Die kreeg het dertig kamers tellende hotel niet rendabel en sloot het eind 2014. Directeur Ingmar Sloot-
haak: "Ik las het op vakantie in een vakblad en dacht: dit is mijn kans. En ik dacht ook meteen aan Hans als chef-kok."

STOUTMOEDIG IDEE Sloot-
haak (41) studeerde aan de Hogere Hotelschool. Hij koos voor een carrière in de hotellerie en draaide commerciële afdelingen in diverse Mövenpick- en Bilderberghotels, onder meer bij Bilderberg Vinkeveen, waar hij een collega was van chef-kok Hans van Triest (47). Van Triest kookte in gerenommeerde restaurants als de Bokke-
doorns en de Hoefslag en werkte vier jaar als privé-kok voor een ICT-bedrijf. Tot op een dag zijn oud-collega belde met een stoutmoedig idee...

Inmiddels zijn we twee jaar verder. Sloot-
haak en Van Triest hebben het kasteel, een rijks-
monument, flink verbouwd. De financiering kwam tot stand via crowdfunding en was in 24 uur rond. In de eerste drie maanden van 2015 is het pand van buiten en van binnen grondig opgeknapt en opgefrist. Op 11 april 2015 zwaaiden de deuren weer open en ontving het nieuwe team de eerste gasten. Meteen al na het eerste volle jaar (2016) boekte het hotel een beschei-

den winst. En de vooruitzichten voor 2017 zijn positief.

Het hotel heeft een brede klantenkring, vertelt Sloot-
haak. "De zakelijke markt weet ons te vinden voor vergaderingen, trainingen en *boardroom meetings*, vaak in combinatie met overnachting. Fietsers die de prachtige Heuvelrug verkennen, leggen hier graag aan voor een kop koffie, een lunch of een lekker glas bier of wijn. Verder is het kasteel populair als trouwlocatie. Het huwelijk mag hier worden gesloten en je kunt hier feesten en overnachten. Tot slot zijn we een geliefde bestemming voor mensen die houden van lekker eten en drinken."

BISTORIA Het hotel kent twee restaurant-
concepten, vertelt chef Hans van Triest. "We

BANK DIE PART- NER

Voor de financiering van de serre kwam Kerckebosch uit bij de Rabobank. "Niet alleen vanwege de betere voorwaarden. Ze kennen deze regio en dit pand, denken met ons mee en willen echt met ons partners. We versterken elkaar."





**Wilt u zich heel even
kasteelheer of jonk-
vrouwe voelen?
Kijk op pagina 38 ...**

hebben een laagdrempelig concept, geschoeid op de mediterrane keuken: Bistoria, een kruising tussen bistro en trattoria. Een eerlijke, rustieke keuken; denk aan planken met mooie stukken vis of vlees, alles rechtstreeks uit Italië geïmporteerd." Het tweede concept, restaurant Kerckebosch, staat volgens Van Triest qua kwaliteit hoog in de markt, maar is desondanks vriendelijk geprijsd. "Een bewuste keuze. Als je uit eten gaat, betaal je nogal eens de hoofdprijs. Wij draaien het om: *value for money*. Dat uit zich in service, in onze producten en de verrassing op het bord."

GAVE SFEER Een blik op de menukaart onderstreept dat. Geen standaardgerechten, maar verrassende combi's die je nieuwsgierig en vooral hongerig maken. De ambitie spat er vanaf. Van Triest beaamt dat. "We streven niet doelbewust naar een Michelinster, maar als hij wordt uitgereikt nemen we hem graag in ontvangst. Maar belangrijker vinden we: een volle zaak, reuring, een gave sfeer en tevreden gasten."

De ambities blijken ook uit de toekomstplannen. Zo krijgen alle dertig hotelkamers komend jaar een opknopbeurt en wordt het restaurant uitgebreid met een serre, waarin straks de beide restaurantconcepten worden ondergebracht. Sloothaak kan niet wachten tot het zo ver is. "In september moesten we onze restaurants iedere vrijdag en zaterdag sluiten omdat we een bruiloft hadden. Als we straks over onze serre beschikken, kunnen de restaurants tijdens bruiloften gewoon open blijven en kunnen we de beide restaurantconcepten verder uitbouwen."

www.kasteelkerckebosch.com