

Slàinte

HORECA OP DE GOLFBAAN

WIM WAMELINK IN GESPREK MET DE MANAGER EN CHEF-KOK VAN GOLF- EN BUSINESSCLUB DE SCHERPENBERGH

Op de rand van het Nationale Park De Hoge Veluwe ligt, verscholen in zijn prachtige natuurlijke omgeving, De Scherpenbergh. Rijdend vanaf de A50 de Veendijk op, wat rijdt als een lange oprijlaan naar de golfbaan. Het is al lekker druk op het parkeerterrein en dat is in deze tijd zeker een fijne aanblik.

Ik heb een gesprek met Manager Joost Poppe die zijn Chef de Cuisine Machiel Reuzel erbij heeft genodigd. Na een zeer welkome ontvangst en direct een verse bonen koffie op het terras, gaat Joost los als ik hem vraag te vertellen over 'zijn' baan, zowel in golf als in functie.

De Scherpenbergh is particulier eigendom en Joost zwaait hier al 22 jaar de scepter. Vanaf de start heeft hij het laten groeien tot het fantastische golfbedrijf van nu. Het omvat de golfaccommodatie van 18 holes met glooiende fairways, uitdagende waterpartijen te midden van de bossen, zand en heide. Daarnaast 9 holes (pars 3 en 4) voor golfbeginners of voor de gevorderde die het korte spel willen testen. Uiteraard is er een riant clubhuis met restaurant waarbij als noviteit een geheel nieuwe bar is gebouwd die de sfeer nog meer benadrukt. Er zijn vergaderzalen én een pracht whiskybar voor zakelijke bijeenkomsten in stijl.

Een zeer groot terras met alom zicht op de green van de 18e nodigt uit om vooral te blijven en te genieten van een drankje en hapje. Want de horeca staat hier heel goed bekend. Vooral de gastvrije wijze waarop de gasten worden benaderd. Dat bieden ze aan een uitgebreid scala zoals uiteraard golfers, zowel particuliere als bedrijfsleden maar ook zakelijke gasten voor meetings, bij golfevenementen, feestelijkheden of gasten die graag komen

voor een culinaire beleving. Iedereen is van harte welkom.

Chef Machiel is een alleskunner

De horeca hier is belangrijk en die kwaliteit in aandacht en gerechten trekt bezoekers. De menukaart wisselt 3 a 4 x per jaar en volgt dus steeds de seizoenen. Het team van keuken en bediening is erg standvastig, (Chef is er zelf al 16 jaar), door een goede onderlinge sfeer met als motto: "Onze lach is ons logo". Daarnaast is er veel variatie in werk. Alles kan bij hen, van borrelkaart tot a la carte, maar ook buffetten, live cooking en gerechten als verse pizza uit de steenoven. Tijdens de afgelopen maanden hebben ze de golfende



gasten toch voorzien van hapjes en drankjes middels een buggybar die door de baan reed. Biertje en bitterbal en golf. Hoe mooi is dat? En dan is er het 'To Go concept' ook hier uitgerold wat zelfs een blijvend aanbod is geworden. Naast de vele specials op de kaart is vooral de zeetong gewild en voor de carnivoren is de ossenhaas van het Belgisch Blauw ras koeien van de lokale slager een genot. Wat een heerlijk adres!

Voor de whisky proeverij heb ik ditmaal drie variaties van Loch Lomond meegenomen. Hoe toepasselijk want dit is het huismerk voor 'The Open' waar de kenmerkende Claret Jug overhandigd wordt aan de winnaar.

De whisky's gingen in de volgorde van de 21y oude, daarna The Open Golf Edition en als laatste de Peated versie (rokerig). De heren bleken al kennis te hebben van deze gouden drank en zo kwamen ze vlot tot hun oordeel. Beiden benoemden de top 3:

1. Loch Lomond 21y vanwege de prettige sherry cask finish
2. Loch Lomond Open Edition
3. Loch Lomond peated, omdat de rokerigheid overheerst

Joost, bedankt voor de ontvangst en tijd. En voor Machiel wil ik snel terugkomen om van zijn kookkunsten te gaan genieten.

PERSOONLIJKE FAVORIETEN EN WHISKY PROEVEN:

Ook deze beide heren bied ik ter afsluiting van het gesprek een mini whiskyproeverij aan. Tevens ben ik altijd benieuwd naar enkele favorieten in eten en drinken en daar hebben deze ervaren genietters duidelijk hun voorkeuren.

Favoriete drank:

Joost: Koude Limoncello

Machiel: Cava omdat bubbels altijd een feestje maakt

Favoriete gerecht:

Joost: Curry (met garnalen)

Machiel: Ribeye, door en door geaderd

Favoriete restaurant:

Joost: Snel weer naar The Red Sun in Blaricum

Machiel: Na de ene ervaring in de Librije graag nogmaals



Op de foto:
Links: Chef Kok Machiel Reuzel
Rechts: Manager Joost Poppe
En helemaal rechts reporter Wim Wamelink

Foto locatie: Terras Golf & Businessclub De Scherpenbergh