

Slàinte

HORECA OP DE GOLFBAAN

WIM WAMELINK IN GESPREK MET DE RESTAURANTMANAGER VAN LANDGOED EN GOLFBAAN TESPelduyn

Ditmaal was ik er vroeg bij voor een interview bij Trespelduyn, vooral omdat in maart de bollenvelden starten met hun bloeipracht. En dat leek mij nu juist erg leuk voor de foto. Nietsvermoedend over wat een week later komen zou zaten Joyce en ik gezamenlijk aan tafel te poseren.

Nu de golfbanen al weer open zijn en de Golfkrant weer voor u ligt, leek mij zo'n foto niet geschikt voor publicatie dus wederom getogen naar Trespelduyn. Samen met Joyce een nieuwe foto gemaakt. En de conclusie is helder: de golfbaan ligt er prachtig bij!

Bij Landgoed en golfbaan Trespelduyn hebben ze één duidelijke filosofie: de gastbeleving staat voorop! En dat is te merken zodra je aankomt en dat gevoel blijft tot na vertrek. Het is hier goed toeven of je nu voor golf komt of andere sportieve activiteiten, voor een zakelijke meeting, lunch of diner, bruiloft of gewoon voor een borrel aan de bar. Iedereen is welkom.

Maar zolang bestaat Trespelduyn in de huidige vorm nog niet. In 2020 pas 9 jaar. De geschiedenis gaat wel verder terug. In het midden van de jaren '70 heeft de familie Duivenvoorden de oude woonboerderij opgekocht, gelegen tussen het dorp Lisse en de duinenrij, te midden van de beroemde bloembollenvelden. Voor de naastgelegen terp, een hoge bult wat voorheen de vuilnisbelt was en dus gesaneerd, zocht de gemeente een zinvolle invulling en bij voorkeur recreatief. Daar ontstond het idee voor de golfbaan.

Landgoed en golfbaan Trespelduyn is in vele opzichten bijzonder. Het is een familiebedrijf, de golfbaan kent geen vereniging, ondanks de ligging in de randstad is er in alle rust te genieten van het golfspel met vanaf de terp een prachtig vergezicht over de duinen en de bollenstreek tot Noorwijk en de skyline van Den Haag aan toe. De natuur is hier uiteraard op z'n mooist in de Keukenhof tijd. Er zijn 9 volwaardige holes plus 3 oefenholes te spelen. Een leuke anekdote: van de vele toeristen die de bollenvelden bezoeken vinden enkelen de terp wel een aantrekkelijk picknick plaats. De Marshall heeft

al meermalen deze niet-golfers moeten uitleggen dat dát nou niet de bedoeling is.

Meer dan golf

Het landgoed biedt naast golf ook sportieve activiteiten met als nieuwste aanwinst een heuse Jeu de Boules baan. Dan is er het sfeervolle restaurant met a la carte mogelijkheden voor lunch en diner, met aparte ruimten voor besloten gezelschappen. Bruiloften (officiële trouwlocatie) of andere feestelijkheden, zakelijke bijeenkomsten etc. Dat zij hoge waardering krijgen blijkt ook wel uit de Awards waaronder de Players First Award (hoogste score op clubgevoel), Sterlocatie voor vergaderingen, de Bon Appetit Cup voor het beste Golfbaan restaurant in 2015 én nog de 2e plaats Golfhoreca van het jaar.

JOYCE' LIJSTJE:

Ter afsluiting van het interview vraag ik Joyce naar haar favorieten en bied ik een mini whiskyproeverij die ze met veel plezier onderging:

Favoriete drank: water? Vooral koffie maar ook witte wijn, en dan Pinot Grigio

Favoriete gerecht: Vlees, ze is een heuse carnivoor

Restaurant ooit nog te bezoeken: een sterrenrestaurant. Daar is ze nog niet eerder geweest.

Het verhaal van restaurantmanager Joyce Nederstigt

Alles aan Joyce straalt het uit: een gastvrouw optima forma. Kort na de start bij Trespelduyn gekomen en sinds 1 jaar in de positie van restaurant manager/rechterhand van eigenaar. Op haar 14e



begonnen in een lunchroom in Noordwijkerhout en daar werd ze geraakt met passie voor het vak. Dus horecaopleiding genoten van 4 jaar in Den Haag waar zij onder andere les heeft gekregen van TV kok Pierre Wind. Ondanks haar keuken opleiding ontdekte ze dat de 'voorkant', dus bediening haar sterke voorkeur heeft. Toen de golfbaan werd aangelegd is zij als 20 jarig jonkie daar begonnen als allround medewerkster. Ze heeft alle facetten van het bedrijf onder de knie. Nu, met haar 29 jaar jong, levert ze dagelijks een topprestatie. En er is nog geen einde aan de groei van Trespelduyn zowel als haar eigen carrière.

De whisky's deze keer zijn Monkey Shoulder Scotch Blended Malt op 40%, een hele fijne mix van 3 prachtige single malt whisky Glenfiddich, Balvenie en Kininvie. In het tweede proefglas is een Glen Moray 12y single Malt 40% geschonken, whisky met een smaak van vanille vanwege de American oak lagering. Als derde whisky proefde zij de Glenfarclas 10y op 43%, een whisky van het familiebedrijf die uitsluitend lagering doet op ex-Sherry casks, dus volle wijnsmaak.

De voorkeur op het moment van proeven, zo net na de lunch, is als volgt:

1. Monkey Shoulder, vanwege de zachte afdrank
2. Glen Moray 12y
3. Glenfarclas 10y

Joyce, bedankt voor de ontvangst en tijd en veel succes voor de toekomst.



Horecamanager Joyce Nederstigt met reporter Wim Wamelink

Foto locatie: Landgoed en Golfbaan Trespelduyn

