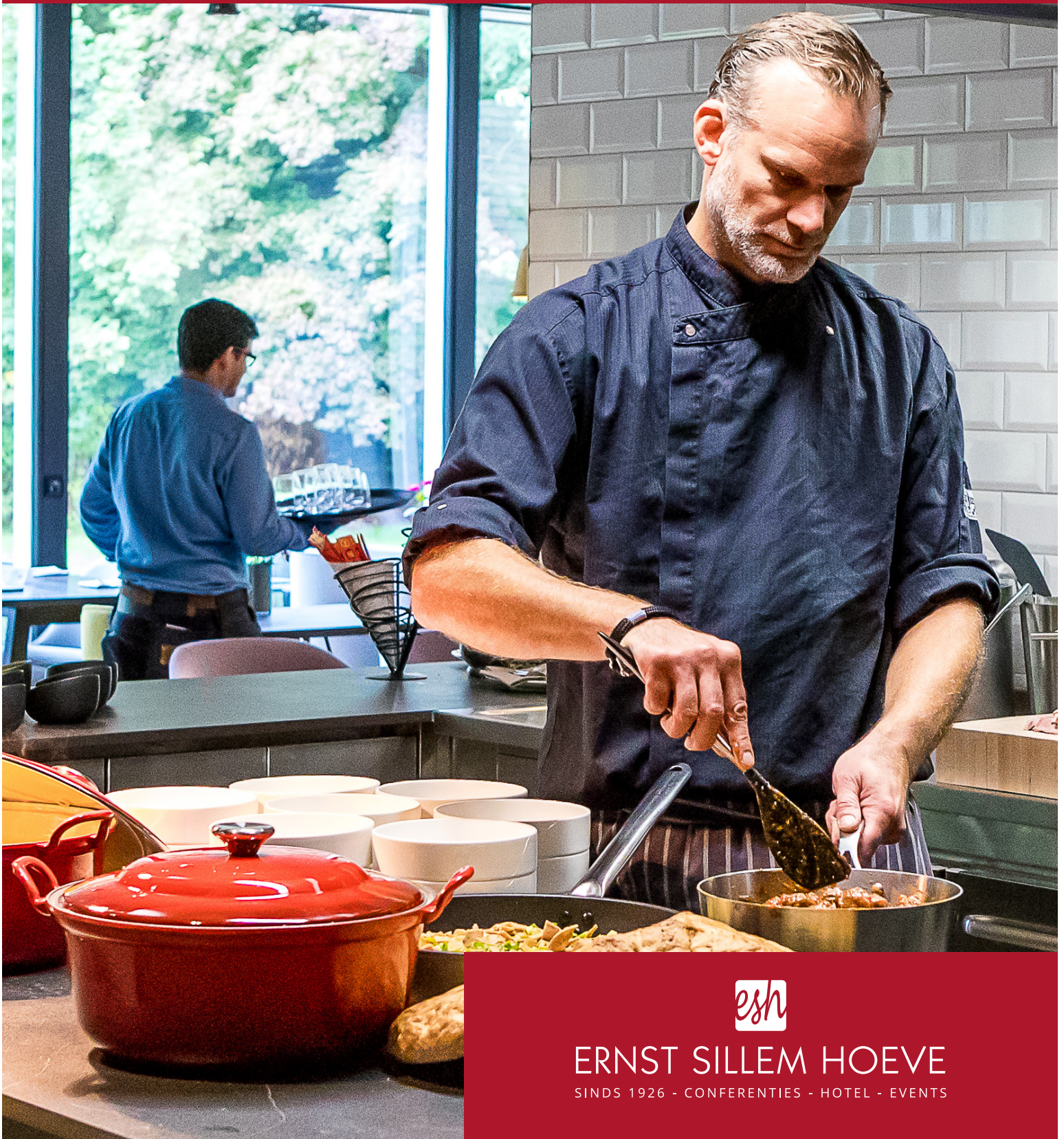


NIEUW KLOPPEND HART VAN HOTEL ERNST SILLEM HOEVE HET RESTAURANT:

REXDAELDER



ERNST SILLEM HOEVE

SINDS 1926 - CONFERENTIES - HOTEL - EVENTS

NIEUW KLOPPEND HART VAN HOTEL ERNST SILLEM HOEVE:

Restaurant REXDAELDER

Hotel Ernst Sillem Hoeve in Lage Vuursche is zo'n locatie waarvan je zou willen dat er veel meer van waren. Een fraai pand vol historie, een schitterende omgeving, een persoonlijke benadering en service van de hoogste graad en vergaderfaciliteiten waar weinig andere locaties tegenop kunnen. In het jongste wapenfeit, het hagelnieuwe restaurant Rexdaelder, komen al die facetten terug.

Conferentiehotel Ernst Sillem Hoeve staat hoog aangeschreven bij mensen die het voormalige koetshuis uit 1880 al eens bezocht hebben. Het pand ademt historie, de authentieke sfeer is overal voelbaar en de ligging in de bosrijke omgeving van Lage Vuursche is bijzonder. Wat iedereen zal opvallen bij binnenkomst is de hartelijkheid bij wie je ook tegemoet treedt. Geen geacteerd professionalisme, maar welgemeende behulpzaamheid. Interactie is het toverwoord bij alles wat in en rond de Ernst Sillem Hoeve gebeurt. Tussen trainers en deelnemers van de vele trainingen die er gegeven worden, bij vergaderingen en diners, maar vooral ook tussen medewerkers en gasten. 'De Hoeve' is een ontmoetingsplaats pur sang en daar zijn directeur Alexander Huften en hoofd marketing en sales Jacqueline Dusink terecht trots op, zo blijkt tijdens een

gesprek over het nieuwe restaurant Rexdaelder, dat enkele weken geleden in gebruik is genomen.

LIVE COOKING

"Na een traject van twee jaar, waarin we goed hebben gekeken naar wat wijzelf én onze gasten willen, is daar afgelopen zomer keihard aan gewerkt", vertelt Alexander Huften. "De interactie tussen onze medewerkers en de gasten was één van de punten die we absoluut wilden meenemen. We hebben een keuken waarin live gekookt wordt voor de gasten. Daarnaast wilden we ons meer richten op lokale en verse producten, wilden we bij de lunch nóg meer gezonde producten en variëteit bieden en wilden we gaan voor een 'less waste' formule, waarbij dus aan het eind van de rit minder wordt verspild. Daarom is er niet uitsluitend voor een buffet

gekozen, waarbij vaak voedsel overblijft en moet worden weggegooid, maar zijn we voor de 'live' variant gegaan. Kleine gerechtjes die voor iedereen persoonlijk gemaakt worden en waardoor de laatste gast nog hetzelfde brede aanbod heeft als de eerste gast. We merken nu al dat we daardoor veel minder goed voedsel weg hoeven te gooien en daarmee onze footprint verlagen in de strijd tegen onnodige voedselverspilling."

KLOPPEND HART

Wekenlang is er afgelopen zomer gewerkt aan het nieuwe restaurant, dat volgens Huften in niets meer doet denken aan het oude restaurant: "Zowel het uiterlijk als het concept is compleet anders. Met Ronald Hansman hebben we ook een nieuwe creatieve chef-kok gevonden. Samen met zijn keukenteam geeft hij vorm aan het



vernieuwende food concept. Hij neemt heel veel ervaring mee uit de catering, waar ze in de menu-engineering een heel stuk verder zijn dan in de hotellerie. Dat blijkt goed te werken." Wel zo prettig, aangezien zo'n enorme verandering natuurlijk een spannende stap is voor iedereen bij de Ernst Sillem Hoeve, weet Jacqueline Dusink: "Maar je blijkt er vooral ook ontzettend veel energie van te krijgen, helemaal als de reacties van je gasten zo lovend zijn. Het nieuwe restaurant is nog meer het kloppend hart van het hotel geworden. Hier komen alle gasten samen om culinair te genieten en te ontspannen. Voor de medewerkers geweldig om op zo'n nieuwe plek te mogen werken."

VERRASSEND

Wie het restaurant betreedt zal zich inderdaad meteen kunnen voorstellen dat het een fraaie plek moet zijn om te morgen werken, laat staan om te mogen eten. De uitstraling is warm en de open keuken kent verrassende elementen. Zo koken de koks op steen: een super strak werkblad van natuursteen waarop de pannen via inductie verwarmd worden. Een bijzonder gezicht. Alexander Huften: "We zijn één van de eerste restaurants in Nederland die deze nieuwe techniek gebruikt, dat geeft misschien wel aan hoe bijzonder het is."

REXDAELDER

Bij een nieuw restaurant hoort ook een nieuwe naam: restaurant Rexdaelder. De naam heeft een link naar de rijke geschiedenis van het hotel. In 1694 kocht Justus van Ewijck het landgoed voor 100 rexdielders, waar later het koetshuis op werd gebouwd. In 1926 werd dit koetshuis door het Nederlandsch Jongelings Verbond (CJV/YMCA Nederland) als buitenhuis gekocht en kreeg de naam Ernst Sillem Hoeve. In de jaren dertig werden er kampen georganiseerd voor werkeloze jongeren, waar zij konden werken aan hun persoonlijke ontwikkeling en de kans kregen om verschillende

ambachten te leren. In de bar van het nieuwe restaurant Rexdaelder zijn nog veel authentieke objecten en oude videobeelden te zien uit die tijd.

YMCA houdt zich nog altijd bezig met het uitvoeren van maatschappelijke activiteiten op het gebied van jeugd- en jongerenwerk en vakantiecampen voor kinderen met een hulpvraag. Een bedrijf dat zijn bijeenkomst in de Ernst Sillem Hoeve houdt, draagt bij aan dat goede werk aangezien het rendement van het conferentiehôtel wordt gebruikt om deze activiteiten te financieren.

De koks maken de gerechtjes live klaar. Wie verse huisgemaakte salade zelf wil samenstellen kan daarvoor terecht in de Cool-Spot, een open koelsysteem dat niet alleen functioneel is, maar ook een ware eyecatcher is.

GENIETEN IN HET GROEN

Voor fraai licht en een bijzonder mooi uitzicht zorgt de nieuwe pui die het restaurant heeft gekregen. Alexander Huften: "Je hebt overal een heel goed zicht op het groene park rond het hotel. Alles wat het zicht voorheen belemmerde is weggehaald en door de manier waarop de vloer gelegd is, lijkt het

alsof het restaurant zo doorloopt het park in." Het blijkt niets teveel gezegd. Vanuit welke hoek van het restaurant je ook richting buiten kijkt, overal zie je die groene oase van rust. Jacqueline Dusink. "Je zit in het restaurant, maar zit gevoelsmatig ook in de tuin te eten, dat geeft een echte groenbeleving. Samen met de kleuren en natuurlijke materialen waar bij de inrichting voor gekozen is, zorgt dat voor een heel prettige, warme uitstraling."

NIEUWE MOGELIJKHEDEN

Restaurant Rexdaelder brengt logischerwijs nogal wat teweeg in Hotel Ernst Sillem Hoeve.



Ronald Hansman



Gasten en medewerkers zijn bijzonder blij met het resultaat. Niet alleen omdat het restaurant nieuw en het eten lekker is, maar ook door de nieuwe mogelijkheden die het met zich meebrengt. Jacqueline Dusink: "Het is niet alleen het eten in het restaurant dat je verkoopt, maar met het nieuwe concept en de nieuwe chef-kok krijgt alles op het gebied van food en beverage nieuwe impulsen, waardoor we onze gasten nog meer kunnen verrassen."

INTERACTIE

Als Alexander Huften en Jacqueline Dusink nu rondkijken in de Rexdaelder, vechten trots en blijdschap begrijpelijkerwijs om voorrang. "En dat zie je ook bij de medewerkers", vertelt Huften. "Natuurlijk is het nog even zoeken en finetunen in het begin. We merkten bijvoorbeeld dat je met het serveren van kleinere gerechtjes wat vaker moet lopen om de tafels netjes te houden en op tijd af te ruimen. Je komt veel meer aan tafel, maar

maakt op die manier ook weer veel meer contact met je gasten. Interactie dus, daar heb je het weer..."

ONTMOETEN WIJ U BINNENKORT?

Meer informatie op www.esh.nl

Tekst: Teun van Thiel

Fotografie: Marcel Krijgsman



Vergaderen en meer

Op het gebied van vergaderen, trainingen en andere (zakelijke) meetings kan nagenoeg alles bij Hotel Ernst Sillem Hoeve. Er zijn twintig sfeervolle vergaderruimtes met een omvang die varieert van 12 tot 165 vierkante meter, waar je terecht kan met gezelschappen van 2 tot 175 personen. Uiteraard zijn alle faciliteiten die nodig zijn bij een goede meeting voor handen. Elke ruimte is anders en de zalen op de benedenverdieping bieden allemaal direct toegang tot het ruime park dat om het hotel heen ligt. Bijzonder is zeker ook de compleet gerenoveerde Forumzaal, die aan restaurant Rexdaelder grenst en waarmee mooie combinaties van bijvoorbeeld vergaderen en (private) dineren te maken zijn.



Alexander Huften
Jacqueline Dusink

