

Valk VOOR THUIS

Het shoppingmagazine van Valk Exclusief | NR. 02 | ZOMER 2026

LA DOLCE VITA

Van zoete witte wijn
tot zonnige barbecue

NIEUW

Valk Exclusief x M line

BOXSPRINGCOLLECTIE VOOR THUIS

VALKVOORTHUIS.NL • VALKWIJN.NL • VALKSLAGERIJ.NL • VALK VERSMARKT

Altijd de LAAGSTE prijs op Valkexclusief.nl



Méer voor Valk Exclusief Members:

- ✓ €15,- **welkomstkorting** op uw volgende boeking
- ✓ **Exclusieve restaurantkortingen** in de Valk Exclusief-app
- ✓ €10,- **verjaardagskorting** in het restaurant
- ✓ €5,- **Valk Loyal-korting**
- ✓ €5,- korting op **fietsverhuur**
- ✓ Gratis **welkomstdrankje**
- ✓ Persoonlijke **aanbiedingen**
- ✓ Als **eerste toegang** tot acties



Scan de **QR-code**
en word **Valk Exclusief Member** via
valkexclusief.nl/valk-exclusief-membership

DE VAN DER VALK cadeaucard

Luxe diner of overnachting als relatiegeschenk of bedankje?
Met de Van der Valk cadeaucard kan het. Te koop in onze hotels,
Valkcadeaucard.nl en op Valkvoorthuis.nl



WWW.VALKCADEAUCARD.NL

Te besteden in al onze hotels, restaurants en webshops, met een zelf te kiezen waarde tussen de €5 en €500. Zakelijk inkopen? Mail naar info@valkcadeaucard.nl



Valk VOOR THUIS

Valk Exclusief – Van der Valk luxe hotelcollectie

UITGEVER
Van der Valk Media &
Publicatie BV

HOOFDREDACTIE
Anneloes Schohaus

REDACTIE
Carin de Blok
Aysha van Egmond

ART DIRECTION & VORMGEVING
Van Loenen Reclameadviesbureau BV
Wanya Dop & Lara van der Lugt

EINDREDACTIE
Jeannette van Haastert

DRUK
EversFrank

FOTOGRAFIE
Noortje Dalhuijsen
Floor van Koert
Beau van Pamelen
Latifah Osazee

MEDEWERKERS
Beau van Pamelen, Michelle Fokker, Melissa Frantzen,
Monique Smitsloo, Fleur Willemsen, Lisette Gerbrands,
Ilse Vonk, Iris Peek, Debbie Schlärman,
Dominique Kalshoven

MET DANK AAN
Annie van der Valk, Daan van den Hul, Laurens van
den Dries, Urban Nature Culture, Maria el Mar,
Behang.nl, M line, Wijnhandel De Gouden Leeuw

INFORMATIE ADVERTEERDERS
071-561 49 19 | optie 1
media@voorschoten.valk.nl

EEN LEUK IDEE VOOR HET VOLGENDE VALK VOOR THUIS MAGAZINE?
Tips en suggesties zijn welkom via redactie@valkexclusief.nl

VOLG ONS OP INSTAGRAM
[@valkexclusief](https://www.instagram.com/valkexclusief)

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen en/of op enigerlei wijze worden gereproduceerd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Valk Voor Thuis magazine is met de grootst mogelijke zorg samengesteld, Van der Valk Media & Publicatie is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden in deze uitgave.

ALLES VOOR LANGE AVONDEN

Fotografie: Noortje Dalhuijsen

Als geboren zomerkind kijk ik altijd met smart uit naar deze warme en zonnige periode. Voor je het weet, ervaar je een reeks aan avonden waarbij alles klopt. De ramen staan open, in verte klinkt het avondleven en je hoeft nergens naartoe. Je bent alleen, met vrienden of familie, lekker buiten. Een koud glas wijn, iets lekkers op de grill en een knus gedekte tafel. Het voelt goed en daar geniet ik van. In deze tweede editie van het Valk Voor Thuis magazine draait het precies daarom: het gemak van genieten, mét aandacht.

Het hart van dit nummer? Onze nieuwe Valk Exclusief x M line hotelboxspringcollectie. Een samenwerking die laat zien wat er gebeurt wanneer vakmanschap en slaap-expertise elkaar vinden. De collectie bestaat uit twee luxe toppers en moderne boxsprings, die verkrijgbaar zijn met vier verschillende typen hoofdborden. We lichten ze stuk voor stuk uit met een uitgebreide fotoshoot in het nieuwe Hotel Woerden, dat in juni dit jaar zijn deuren opent. Je kijkt nu al je ogen uit... De collectie is te bestellen op Valkvoorthuis.nl.

Verder laten we je zien hoe Valk Exclusief kan bijdragen aan die heerlijk lange zomeravonden. We selecteerden fijne wijnen, barbecue-inspiratie en luxe interieur-

producten. We nemen je mee naar het buitenleven aan huis. Buiten naar binnen halen is de trend deze zomer en daar helpen onze nieuwe partners Maria el Mar, Urban Nature Culture en Behang.nl graag bij.

We duiken in de kracht van onze zoete witte huiswijn, de meest verkochte huiswijn op Valkwijn.nl, en nemen een kijkje achter de schermen in de nieuwe locatie van onze slagerij. En heb je altijd al een kopje koffie willen drinken met familielid Daan van den Hul? Wij deden het.

We kunnen concluderen dat het deze zomer thuis ook goed toeven is. Avonden lang. Nu is het aan jou. Maak het jezelf makkelijk, maak het mooi en geniet van alles wat de zomer thuis kan zijn.

Heel veel leesplezier gewenst,

Anneloes Schohaus
hoofdredacteur

INHOUD

12 Valk Exclusief x M line
Een samenwerking om van te dromen



12

32 1862 zoete witte wijn
De kracht van Moelleux



32

46 Data-analist Laurens kookt
En meer zomerse recepten



46

50 Uitblinkers
Met deze producten smaakt de zomer nóg beter



50

58 Geen dág zonder vers bakkie
Daan van Hul geniet het meest van die eerste verse kop



58

66 Zomers zacht servies
maakt je tafel áf



66

84 Van oesterschelp tot designproject

90 Zonnige wijnen
Voor elk moment en elk budget

100 De liefde voor barbecue is groot
voor vaste gast Krein

106 Met aandacht gesneden door onze eigen slagers

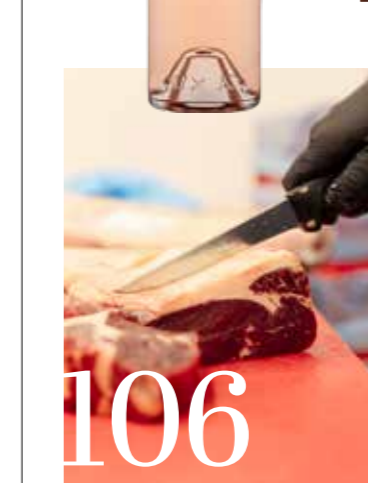


90

100

Verkrijgbaar bij:

-  Valkvoorthuis.nl
-  Valkwijn.nl
-  Valkslagerij.nl
-  Valk Versmarkt in Voorschoten



106

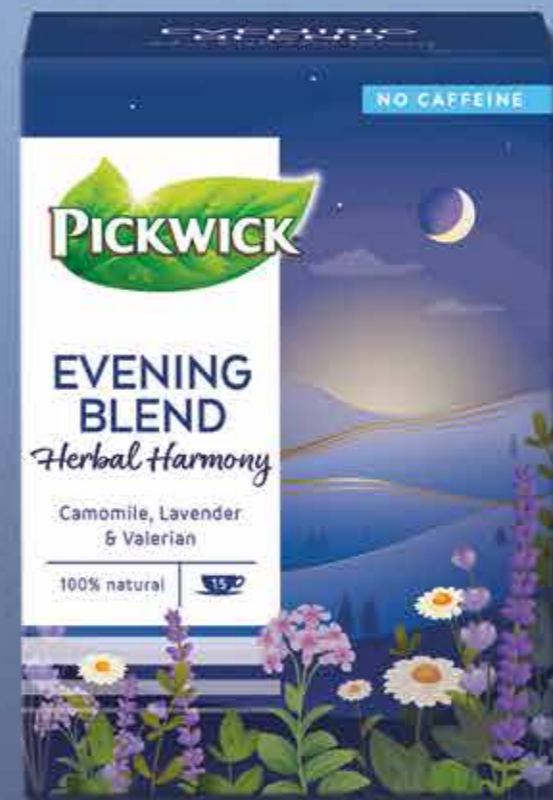


84

NIEUW



EVENING BLEND



Pickwick Evening Blend is perfect voor een ontspannen moment in de avond na een drukke dag. Verkrijgbaar in twee heerlijke smaken!

VALK EXCLUSIEF X M LINE

NIEUW: HOTELBOXSPRINGCOLLECTIE

OM VAN TE DROMEN

Valk Exclusief en premium slaapmerk M line brengen hun jarenlange ervaring samen in een unieke hotelboxspringcollectie – ook voor thuis – waarin comfort en vakmanschap perfect samenkomen. Thijs Nootenboom van M line en Mick van der Valk van Valk Exclusief vertellen over hun fijne samenwerking.

Tekst: Anneloes Schohaus | Fotografie: STUDIO SOON
Locatie: Hotel Woerden

“GETEST EN TOT IN DETAIL ONTWIKKELD MET HOTELGASTEN”

Wat is M line?

Thijs: “Een premium slaapmerk gespecialiseerd in inventieve slaapoplossingen. Het bestaat al ruim vijftig jaar en is destijds ontwikkeld met en voor topsporters. Wij geloven dat slapen méér is dan uitrusten. Het vormt de basis voor iedere topprestatie. Zowel op de werkvloer, op het sportveld als thuis. Het zit 'm voor ons in de details. We verbeteren een product totdat we de beste versie hebben voor onze klanten. Daarvoor werken we samen met ambassadeurs, artsen, wetenschappers en diverse sportbonden in Nederland.”

Waarom zijn Valk Exclusief en M line een *match made in heaven*?

Mick: “Valk Exclusief heeft na een intensief selectieproces gekozen voor het premium beddenmerk M line als nieuwe strategisch partner. We passen goed bij elkaar, omdat we hetzelfde gedachtegoed hebben: we gaan voor een complete, hoogwaardige beleving, waarbij kwaliteit en comfort samenkomen. We versterken elkaar hierin en zijn daarom het gesprek aangegaan. Met die inzichten hebben we een nieuwe hotelboxspringcollectie ontwikkeld.”

Hoe is de collectie ontstaan?

Thijs: “De exclusieve samenwerking richt zich op de ontwikkeling en uitrol van een ‘Valk Exclusief x M line’ hotelcollectie, die vanaf begin 2026 in steeds meer hotels van Valk Exclusief wordt geïntroduceerd. Daarnaast zal de collectie in heel Nederland en België verkrijgbaar zijn via 60 Beter Bed-winkels, de M line Brand Store en online. Door een combinatie van alles wat Valk Exclusief weet van hotelbeleving en service op hoog niveau en de kennis van M line op het gebied van technische ontwikkelingen en vooruitstrevende slaaptechnologie, is dé hotelboxspring voor Nederland en België ontstaan. De boxspring heeft incognito in verschillende Valk Exclusief hotels gestaan en is dus getest door de ‘echte’ Valk Exclu-

sief-gast. Na een optimalisatieperiode kwamen we tot dit mooie eindresultaat. Elke laag, elk materiaal en elk detail is ontworpen met één doel: een uitzonderlijke slaapervaring die bijdraagt aan optimaal herstel en comfort. Zo ervaar je thuis, elke nacht opnieuw, het comfort van een viersterrenplus-hotel.”

Waarin onderscheidt de Valk Exclusief x M line hotelboxspringcollectie zich?

Mick: “De collectie combineert het beste van twee werelden. Het tijdloze, elegante ontwerp van Valk Exclusief geeft de uitstraling van een luxe hotelsuite. Tegelijk zorgt de innovatieve slaaptechnologie van M line voor de best mogelijke ergonomische ondersteuning, de optimale ontspanning en de perfecte nachtrust. De collectie is uitgevoerd in zorgvuldig geselecteerde trendstoffen en eigentijdse kleuren die rust, warmte en luxe uitstralen. Zonder trendgevoelig te zijn. Denk aan verfijnde weefstructuren, organische vormen en ingetogen tinten die moeiteloos meegaan met de tijd. Net als de hotelinterieurs van Valk Exclusief. Modern in uitstraling, klassiek in klasse.”

Waar bestaat de collectie uit?

Mick: “De Valk Exclusief x M line hotelboxspringcollectie bestaat uit twee luxe toppers en boxsprings die uitgevoerd worden met vier verschillende type hoofdborden. Het leuke is, dat de collectie niet geïnspireerd is op een hotelboxspring, maar er echt een is. Een hotelboxspring is bijvoorbeeld robuust gebouwd om tegen een stootje te kunnen. Bovendien zijn de stoffen degelijk en goed te onderhouden. Als consument haal je op die manier echt kwaliteit in huis.”



Vanaf 1 april is de gehele Valk Exclusief x M line boxspringcollectie te koop op [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl).

DE COLLECTIE

HOTEL BOXSPRING

De meest pure, minimalistische uitvoering. Precies zoals je hem vaak in hotels ziet. Ideaal voor een rustige, strakke look of als er geen ruimte is voor een hoofdbord.

Prijs vanaf €2.349,-



ESSENTIAL BOXSPRING

De Essential is tijdloos. Met subtiel vormen en een rustige uitstraling, perfect voor klanten die eenvoud zoeken. Dit hoofdbord is aan de achterkant niet afgewerkt en dat zorgt voor een vriendelijk prijspunt.

Prijs vanaf €2.349,-



“IN DEZE
COLLECTIE KOMEN
RUIM 175 JAAR
VAKMANSCHAP
EN GASTVRIJHEID
SAMEN”



EXECUTIVE BOXSPRING

Een warm en krachtig design. Met dubbele panelen voor extra diepte en volume, voor klanten die echt iets bijzonders willen. De *linen look* stof past perfect bij dit ontwerp.

Prijs vanaf €3.149,-



SUITE BOXSPRING

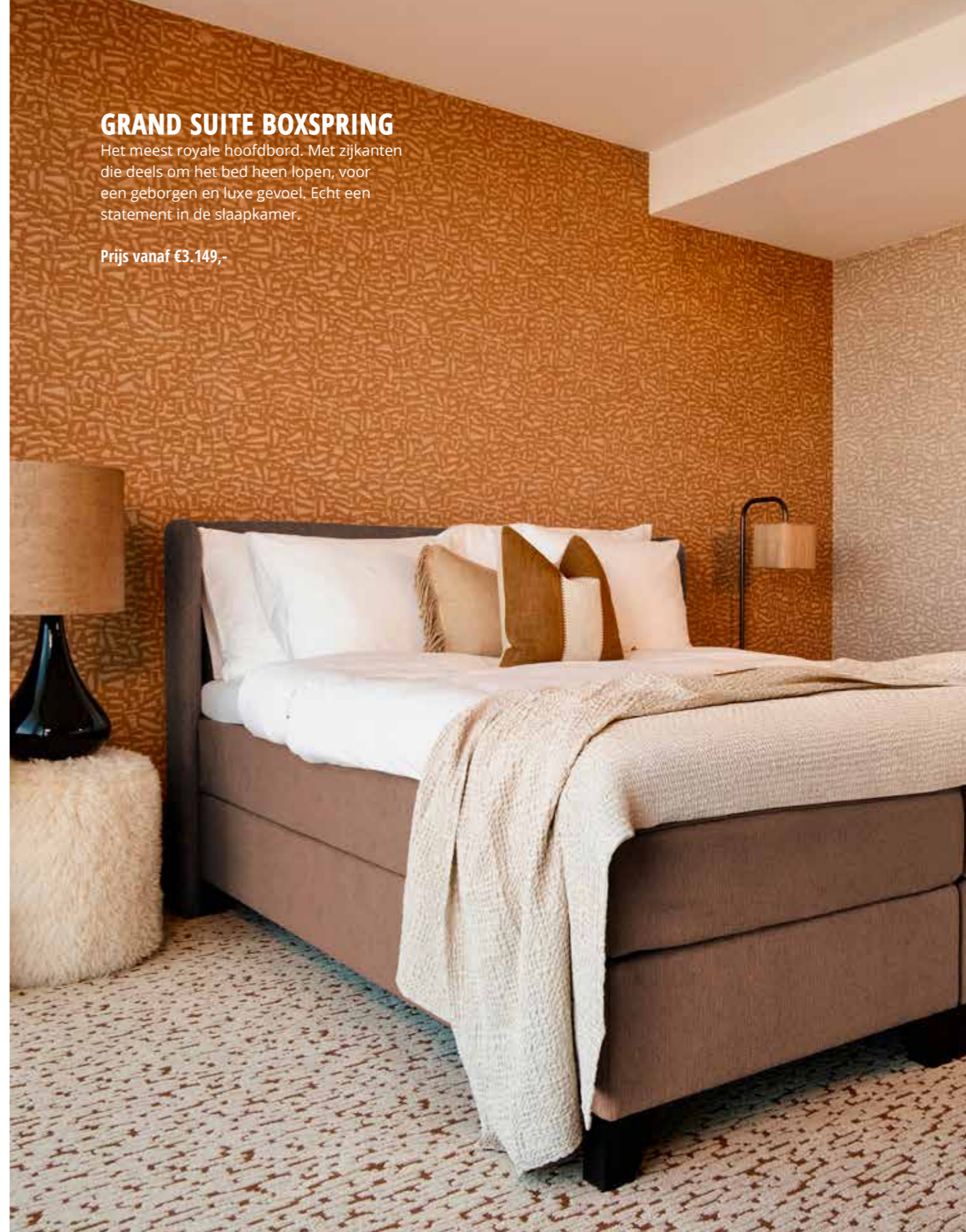
De hero van deze collectie. Met verticale belijning en rijke stoffering creëer je direct die exclusieve hotelsuite-uitstraling.

Prijs vanaf €2.999,-

GRAND SUITE BOXSPRING

Het meest royale hoofdbord. Met zijpanelen die deels om het bed heen lopen, voor een geborgen en luxe gevoel. Echt een statement in de slaapkamer.

Prijs vanaf €3.149,-

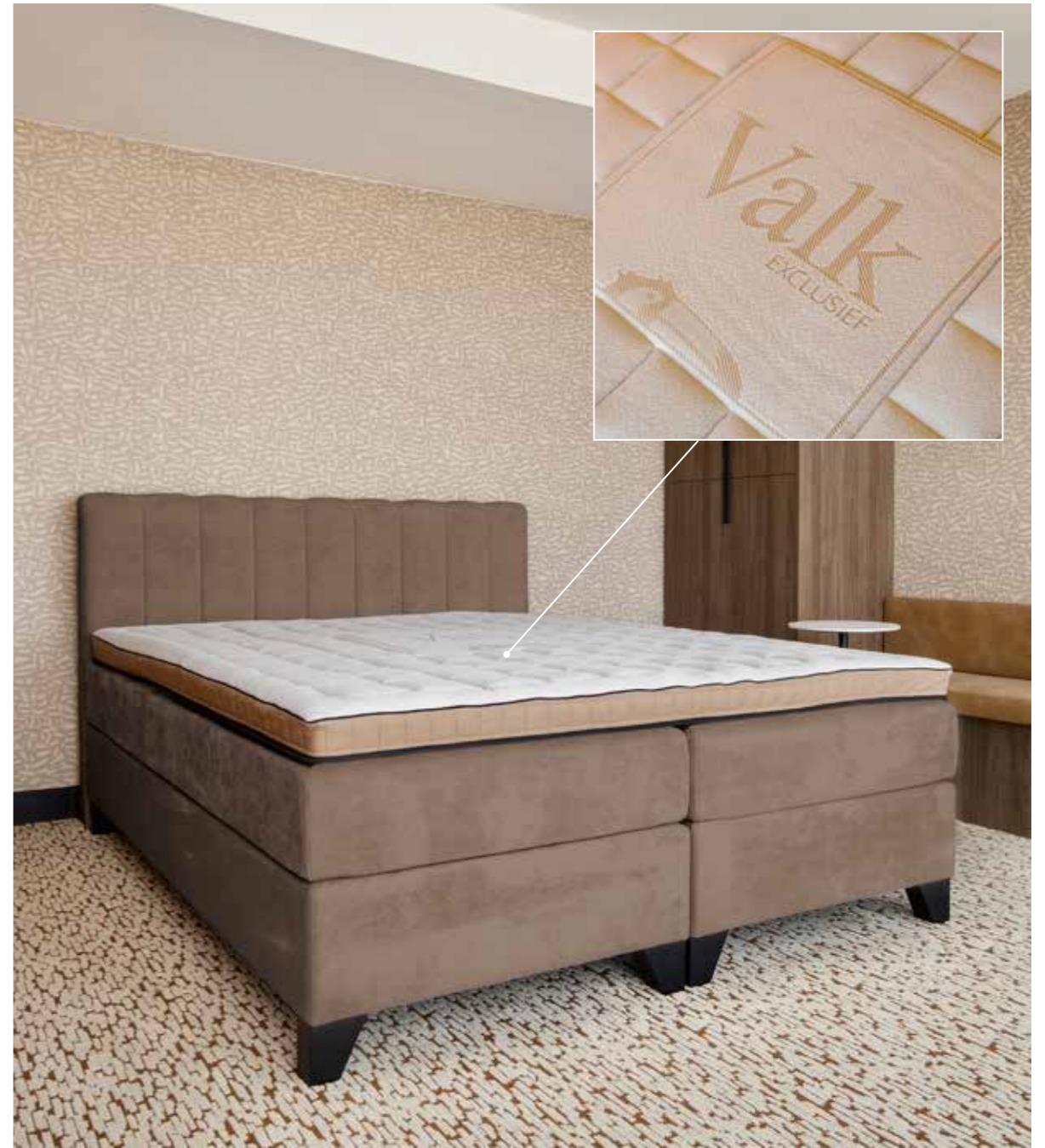




COMFORT TOPPER BOXSPRING

De kern van hoogwaardig en goed ventilerend visco-elastisch schuim vormt zich nauwkeurig naar de contouren van je lichaam en verlicht drukpunten.

Prijs vanaf €259,-



LUXURY TOPPER BOXSPRING

Wat deze topper onderscheidt, is de extra laag in de hoes. Deze creëert een subtiel luchtig effect, waardoor je direct een zachtere touch en extra comfort ervaart.

Prijs vanaf €379,-

MAAK VAN SLAPEN EEN RITUEEL

Zacht beddengoed, ondersteunende kussens en materialen die uitnodigen tot ontspanning. Slapen wordt pas écht bijzonder wanneer comfort en aandacht samenkomen. Met deze producten van Valkvoorthuis.nl creëer je thuis een luxe hotelsuite.

1

Valk Scent geurkaars
Prijs: €14,95



4

Valk Exclusief
Suite topmatras 7cm
Prijs: €99,95



2

Urban Nature Culture sierkussen
Prijs: €84,99

3

Valk Exclusief dekbedovertrek 300 TC
Prijs: €69,95

Doing Goods
toekan-fotolijst klein
Prijs: €35,-



5

6

Valk Scent lavendel
kussenspray
Prijs: €7,95



9

Valk Scent
geurstokjes
Prijs: €32,95



8

Valk Exclusief hoofdkussen
Prijs: €35,95



7

Malagoon
deco line vloerkleed
Prijs: €699,95



Te koop bij:



10

Maretti Rivington glass
tafellamp messing
Prijs: €286,95



Hotel Houten-Utrecht

Stap in exotische luxe: royaal opgezet met een comfortabel kingsize bed en een vrijstaand bubbelbad om helemaal in weg te dromen.



NAAR BALI IN NEDERLAND

Voor dat fijne eilandgevoel hoef je niet de wereld over te vliegen. Dat vind je gewoon in onze Bali Suites. Natuurlijke materialen, warm hout, rotan details en zachte zand- en groentinten zorgen voor een serene, exotische sfeer. Nu de zon nog.

Hotel Middelburg

Hotel Oostzaan-Amsterdam

Warm teakhout, natuursteen en zachte stoffen brengen die tropische 'buiten-naar-binnen'-rust meteen de suite in. Een sauna, stoomcabine, dubbele regendouche én bubbelbad creëren een complete privé-spa.



Foto: Floor van Koert



Hotel Middelburg

Balinese invloeden in warme, natuurlijke materialen: een echte oase. De suite is compleet met kingsize bed, natuurstenen ligbad en dubbele regendouche. Zeg maar ja tegen deze tropische retreat.



Hotel Vianen-Utrecht

Sfeervol ingericht en gemaakt om even helemaal te ontspannen. Ontspan in het relaxen bubbelbad, warm op in de Finse sauna en fris op onder de dubbele regendouche.



Hotel Dordrecht

Een ruime suite in junglesfeer met een kingsize bed voor ultiem comfort. Relax in de open badkamer met dubbele regendouche en een vrijstaand rond bad. Bali, maar op z'n Dordrecht chic.



Hotel Akersloot

Ook een echte showstopper. Ontspan in de grote infinity whirlpool en beleef de ultieme wellness met de enige echte moonshower: een unieke douche-ervaring met het effect van de volle maan. Dubbel genieten met zowel een zoutsteen-sauna als een Finse sauna.



SPAANSE ZOMER WIJNEN: OTIE!

Een zwoele zomeravond, lang gedekte tafels vol tapas en de geur van gegrild vlees of een mooie moot vis. In Spanje staat wijn nooit los van lekker eten. En Spaanse wijn is populair, zeker nu er in de wijnwereld een duidelijke koerswijziging gaande is.

Tekst: Ilse Vonk | Fotografie: Shutterstock



WARM VS. KOEL

De grote wijntrend van dit moment draait om één ding: elegantie. Jarenlang was de ideale wijn krachtig: donker, geconcentreerd en houtgerijpt. Maar de smaak van de wijndrinker verschuift. Frisse zuren, levendige fruittonen en een bescheiden alcoholpercentage zijn de nieuwe norm. En daar sluiten inheemse Spaanse druivenrassen zoals albariño, verdejo en godello perfect op aan.

Dat komt door de bijzondere geografie van het land. Spanje heeft het grootste wijngaardoppervlak ter wereld en veel van die wijngaarden liggen op hoge plateaus. Overdag rijpt de druif langzaam in de zon, 's nachts koelt hij af en behoudt hij zijn natuurlijke frisheid. Dat samenspel van warmte en koelte geeft de wijn zijn karakter: levendig, aromatisch en toegankelijk.

VOOR AAN TAFEL

Zomerwijnen moeten tegenwoordig niet meer alleen verfrissen, ze moeten ook aan tafel overeind blijven. Neem Albariño uit Rías Baixas, een kuststreek in het groene, regenachtige Galicië in het noordwesten van Spanje. De wijnen hebben knisperende citrusaroma's, witte bloemen en een subtiel ziltig randje. Een perfecte combinatie bij vis en zeevruchten. Godello uit diezelfde regio is vaak iets voller, met tonen van peer en witte perzik. En dan de Verdejo uit het zonnigere, drogere Rueda: fris en kruidig, ideaal bij salades, schaal- en schelpdieren of gegrilde vis.



BARBECUELOVERS

Maar het is bij de barbecue dat Spaanse wijnen écht tot hun recht komen. Een rosado op basis van garnacha, de sappige druif uit Aragón en Navarra, is daarbij bijna onmisbaar. Droog, fruitig en met genoeg structuur om gegrild wit vlees, tapas en gegrilde groenten te begeleiden. Serveer hem goed gekoeld.

Liever rood? Kies dan voor een licht gekoelde Garnacha of een jonge Tempranillo uit Rioja of Ribera del Duero. Licht van hout, levendig van zuur en met die typisch Spaanse kruidigheid die mooi samengaat met gegrild vlees in een marinade van rozemarijn, knoflook en citroen.

**SHERRYCOMEBACK**

En dan is er nog één wijn die verrast dit jaar: sherry. Sherry werd lange tijd een beetje vergeten, maar is nu bezig aan een van de meest opvallende comebacks in de wijnwereld. Sherry is complex, droog en verrassend veelzijdig. Als aperitief, bij olijven en ham, of bij een koude gazpacho op een warme avond. Spanje had dit altijd al in huis en de rest van de wereld begint het nu ook te ontdekken.

FRIS & LICHT: DE REBUJITO

Probeer de Rebujito, een heerlijke Andalusische zomercocktail. Vul een hoog glas met veel ijs. Schenk er 2 delen droge fino sherry bij en 3 delen elderflower tonic of ginger ale. Roer kort door, voeg een takje verse munt toe en garneer met een schijfje limoen. Fris en licht, precies zoals een Spaanse zomeravond hoort te zijn.



VALKWIJN.NL

**HEERLIJKE
SPAANSE WIJNEN**

1

Eivi Albariño
Druif: albariño
Streek: Rías
Baixas, Spanje
Prijs Valkwijn.nl:
€20,95



2

**Telmo Rodrigues
Gaba Do Xil Godello**
Druif: godello
Streek: Valdeorras, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €14,95



3

**Gonzalez Byass
Tio Pepe
Palomino Fino**
Druif: palomino fino
Streek: Jerez de la
Frontera, Spanje
Prijs Valkwijn.nl:
€13,95



4

Las Pizarras Fbla 506
Druif: garnacha, syrah/shiraz
Streek: Calatayud, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €11,95



5

**Enate Joven
Tempranillo**
Druif: tempranillo
Streek: Somontano,
Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €9,85



6

**José Pariente
Rosado Victoria**
Druif: garnacha,
tempranillo,viognier
Streek: Rueda, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €16,95



7

K-Naia Rueda
Druif: verdejo
Streek: Rueda, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €8,95



Te koop bij:



1862

ZOETE WITTE WIJN

Moelleux is een wijn met karakter. En dat is precies waarom deze populaire zoete witte wijn nooit uit de mode raakt.

Tekst: Ilse Vonk

Fotografie: Floor van Koert





Goed eten draait niet alleen om wat er op het bord ligt, maar minstens ook om wat er in het glas zit. Van natuurwijnen tot alcoholvrij: de wijnwereld is volop in beweging. In restaurants en thuis krijgt de combinatie van wijn en eten steeds meer aandacht. Een goed gekozen glas wijn kan een gerecht verfijnen, verzachten of juist meer diepte geven.

Te midden van al die verandering blijft één stijl onverminderd populair: zoete witte wijn. De 1862 Moelleux uit de huiswijncollectie van Valk Exclusief is daar het bewijs van. Al jaren is dit het bestverkochte glas aan tafel en op Valkwijn.nl.

ROND EN TOEGANKELIJK

Voor veel (aanstaaende) wijnliefhebbers begint het wijnavontuur met een glas zoete witte wijn. De zachte smaak, het rijpe fruit en het lichte zoetje maken dat de wijn je meteen aanspreekt. Geen scherpe zuren, maar een ronde en toegankelijke stijl die prettig drinkt.

Moelleux betekent in het Frans letterlijk ‘zacht’ en dat is niet voor niets. Met aroma’s van wit steenfruit, denk aan perzik en abrikoos, en een subtiele hint van honing typeert ‘zacht’ deze wijn goed. In de mond is hij vol en lichtzoet, maar dankzij frisse zuren blijft de wijn levendig en in balans.

Wie de Moelleux jaar na jaar blijft bestellen, doet dat niet uit gewoonte. Deze wijn laat zich telkens opnieuw ontdekken, zowel aan tafel als thuis. Omdat de wijn zo toegankelijk is en tegelijkertijd genoeg karakter heeft, blijft hij voor een breed publiek aantrekkelijk. Bij een kruidig gerecht, een romige kaas of een fruitig dessert.

CULINAIR EXPERIMENTEREN

Wie zoete witte wijn nog steeds alleen combineert met desserts, mist echt wat. Je kunt volop culinair experimenteren met de veelzijdige Moelleux. Een tip hierbij: wat je in het glas proeft, zoek je terug op het bord. In het geval van de Moelleux gaat het om drie eigenschappen: frisse zuren, zachte zoetheid en rijp steenfruit.

De frisse zuren zoeken een tegenhanger. Dat kan in de zuurheid van een ingrediënt zitten, zoals appel in een salade van geitenkaas en walnoten, of in de frisheid van een lichte vinaigrette. Die wisselwerking houdt de wijn-spijscombinatie levendig. De zachte zoetheid vraagt om gerechten met een kruidig of licht karamelachtig randje. Denk aan de honing-sojaglaze op spare ribs of de geroosterde noten in een dessert. Het rijpe steenfruit zorgt ervoor dat romige gerechten prachtig aansluiten. Een zachte brie, een romige pindasaus bij



varkenshaassaté of een klassieke crème brûlée: het fruit in de wijn snijdt door de romigheid van het gerecht en zorgt voor balans.

HET GEHEIM

Misschien is dat wel het geheim van Moelleux. De wijn is zacht en toegankelijk, maar heeft tegelijkertijd genoeg frisheid om spannend te blijven. De culinaire veelzijdigheid blijft bovendien verrassen. Dat is geen toeval, maar karakter. En juist daarom is hij al jarenlang een favoriet – en dat zal hij altijd wel blijven. Want sommige smaken raken simpelweg nooit uit de mode.

Te koop bij:  

De perfecte picknick

De Nederlandse picknick *met een twist*

In Nederland zijn we gewend aan boterhammen, maar waarom niet een stapje verder gaan en ze een upgrade geven voor je picknick? Hier zijn twee heerlijke recepten voor sandwiches.

Kipsandwich:

1. Bestrooi kipfilet met zout en peper.
2. Besmeer het brood met honingmosterdsaus.
3. Beleg de sneetjes brood met ijsbergsla, komkommer, tomaat en kipfilet.
4. Snijd de sandwiches schuin doormidden en pak ze in voor onderweg.

Eiersalade-sandwich:

1. Besmeer de sneetjes brood met eiersalade.
2. Voeg tuinkers of waterkers toe aan het eimengsel.
3. Snijd de sandwiches schuin doormidden en serveer.



Prijs [Valkwijn.nl](https://www.valkwijn.nl) €1,99



Wat stop je nog meer in je mandje?

Naast deze heerlijke sandwiches, zijn er tal van andere lekkernijen die je picknick compleet maken. Denk aan snoeptomaatjes, snackkommers, kleine wortels, hummusdip, muffins van de Valk Versmarkt en Fentimans limonade.



Een picknick is niet alleen een maaltijd in de buitenlucht, het is een ervaring. Het draait om het eten én om alles eromheen: de sfeer, de omgeving en het gezelschap. En natuurlijk om de inhoud van die perfecte picknickmand.

Fotografie: Shutterstock



De Franse picknick

de klassieker

Voor een vleugje Franse elegantie in je picknickmand, kies je voor een assortiment van Franse kazen, rode druiven, vijgenchutney, kletzenbrood en stroop. Vergeet niet om een houten plank en verschillende messen mee te nemen voor het serveren. En voor de perfecte wijnspijscombinatie: probeer de Pacheca Tawny Port.



Prijs Valkwijn.nl
€13,95



De strandpicknick

heerlijk samen



Prijs Valkwijn.nl
€8,75

Een dagje aan het strand vraagt om lichte en smaakvolle gerechten. Kies voor verse stokbrood met tapenade, tzatziki en kruidenboter, samen met truffelsalami, Spaanse fuet en serranoham. Vergeet niet om groene olijven, witte druiven en stukjes Galiameloen mee te nemen. En voor de wijnliefhebbers? Een fles Ramon Roqueta Cabernet Sauvignon past perfect bij deze gerechten.



De zoete picknick

genieten van zoet



Prijs Valkwijn.nl
€19,90

Voor degenen met een zoete tand is er een assortiment van scones, clotted cream, verschillende jams, croissants, bananenbrood, macarons en vers fruit zoals aardbeien, druiven en kiwi. Een fles met citroenwater zorgt voor een verfrissende dorstlessers. Voor een vleugje luxe, probeer eens de MiP Collection Rosé Provence.

TIPS!

Voor de perfecte picknick

- Neem wat zachte kussentjes mee voor extra comfort.
- Serveer de kaasjes altijd op kamertemperatuur voor de beste smaak.
- Gebruik voor elke kaas een ander mes om de smaken niet te vermengen.
- Vergeet niet om een picknickkleed, champagneglazen en een bosje bloemen mee te nemen voor die romantische touch.

Te koop bij:  

APPEL PLUK DAG

Annie van der Valk vertrok voor de liefde naar het Zuid-Limburgse Heerlen. Daar werd de natuur haar tweede grote liefde. Jaarlijks organiseert ze in september een grote appelplukdag op landgoed TerWorm, samen met familie en vrienden. Dan worden de appel- en perenbomen leeggeplukt voor huisgemaakte appelstroop en -sap.

Tekst en fotografie: Annie van der Valk

Op landgoed TerWorm hebben we heel veel oude hoogstamfruitbomen. Van de appel- en perenbomen maken wij appelstroop en appelsap: prachtige streekproducten zonder toevoegingen. Puur natuur en biologisch, want op het landgoed gebruiken we geen bestrijdingsmiddelen.

Eind september hebben wij een grote appelplukdag waar kinderen, kleinkinderen, vrienden en familie komen helpen om de oogst binnen te halen. We starten de dag met zelfgebakken appeltaart en koffie. Dan begint het grote verzamelen van de appels en peren. De opbrengst is per seizoen verschillend. Soms tweeduizend kilo, maar onze beste oogst was ooit zevenduizend kilo! Als de oogst binnen is, hebben we met iedereen een heel gezellig diner thuis.

De oogst

Eerste wordt er een zeil onder de bomen gelegd, waarna er iemand in de boom klimt en als een malle aan de takken schudt, zodat alle appels en peren vallen. Als het schudden klaar is, komen de 'raapploegen' en gaat al het fruit in kratten. Voor de appelstroop heb je zestig procent peren nodig en veertig procent appels. We hebben altijd te weinig peren en daarom doen we aan ruilhandel: iemand krijgt onze appels in ruil voor peren. De ene helft van dit fruit gaat dan naar Roy Eussen in Hombourg, België die er heerlijke appelstroop van maakt.



Het fruit wordt geperst en het sap wordt in een koperen ketel van vierhonderd liter, 23 uur ingekookt tot het de gewenste dikte heeft. Dit alles wordt op hout

gestookt. Een speciaal systeem zorgt ervoor dat, zodra de juiste dikte is bereikt, de ketel direct van het vuur wordt getakeld en de inhoud meteen in potjes van 125 milliliter of emmers van vijf liter wordt gegoten. Die gebruiken wij weer in de keukens van Hotel Heerlen en Kasteel TerWorm. De potjes verkopen we in onze shop van Hotel Heerlen en Kasteel TerWorm soms ook in de Valk Versmarkt in Voorschoten, zolang de voorraad strekt.

De andere helft van de appels wordt naar de familie Leesens gebracht, in Bemelen, achter Maastricht, die er heerlijke appelsap van maakt in grote en kleine flessen. In Hotel Heerlen en Kasteel TerWorm worden de grote flessen geserveerd bij ons ontbijtbuffet en de kleine flesjes op het terras. Hier geldt ook zolang de voorraad strekt.

Het belangrijkste is dat alle kleinkinderen ons eigen appelsap drinken. Thuis is dus een voorraad voor het hele jaar. Ook dit product is zonder toegevoegde middelen, dus puur natuur.

Dan hebben we nog onze eigen bijen op het landgoed. Onze imker, Kresimir Juisic, verzorgt de bijen met veel liefde en zorgt dat de honing in de potjes van 125 milliliter komt. Wij verzorgen dan een leuk ontwerp sticker op de potjes. Deze zijn ook verkrijgbaar in Hotel Heerlen, op Kasteel TerWorm, in de Valk Versmarkt en op Valkvoorthuis.nl. Uiteraard zolang de voorraad strekt...

Te koop bij:  



Appelstroop maken



Bezige bijtjes



Annie van der Valk

RECEPTEN

MET 5 INGREDIËNTEN



De favoriete zomerse recepten van kok Dominique Kalshoven van de Valk Versmarkt.

Fotografie: Shutterstock

1

WATERMELOEN-FETASALADE

INGREDIËNTEN

- Watermeloen
- Feta
- Verse munt
- Olijfolie
- Zwarte peper

BEREIDING:

Snijd de watermeloen in mooie, hapklare blokjes en verkruimel de feta grof voor een speels effect. Meng beide voorzichtig in een schaal zodat de frisse sappen behouden blijven. Snijd de munt fijn en strooi deze erover voor een aromatische, zomerse touch. Besprenkel het geheel met een goede olijfolie en maak af met versgemalen zwarte peper. Serveer direct voor een ultiem fris en licht gerecht — perfect op warme dagen.

2

CARPACCIO VAN TOMAAT MET MOZZARELLA

INGREDIËNTEN

- Rijpe tomaten
- Mozzarella
- Basilicum
- Olijfolie
- Balsamico

BEREIDING:

Snijd de tomaten en mozzarella in dunne, gelijkmatige plakken. Schik ze om en om op een bord, zodat er een mooi patroon ontstaat. Verdeel de basilicumblaadjes erover voor kleur en geur. Besprenkel royaal met olijfolie en voeg naar smaak een paar druppels balsamico toe voor een lichtzoete, frisse balans. Een elegant gerecht dat eenvoudig en kwaliteit laat spreken.

3

GEROOSTERDE PAPRIKA MET GEITENKAAS

INGREDIËNTEN

- Rode paprika
- Zachte geitenkaas
- Honing
- Olijfolie
- Tijm

BEREIDING:

Rooster de paprika's in de oven of in een hete pan tot ze zacht zijn en licht geblakerd voor extra smaak. Laat ze kort afkoelen en leg ze vervolgens op een bord. Verkruimel de geitenkaas royaal over de warme paprika zodat deze licht begint te smelten. Besprenkel met honing en een beetje olijfolie en werk af met tijm. Een perfecte balans tussen zoet, hartig en romig.

WATERMELOEN-FETASALADE

Te koop bij:



2

CARPACCIO VAN TOMAAT MET MOZZARELLA

GEROOSTERDE PAPRIKA MET GEITENKAAS

3



LAURENS KOOKT

Overdag legt Laurens van den Dries verbanden en bouwt hij dashboards. Maar de vonk die hij in de keuken voelt, vindt hij niet terug in een spreadsheet. Voor het Valk Voor Thuis magazine deelt hij zijn favoriete recept voor de zomer.

Fotografie: Latifah Osazee

Het vurige gevoel laait op bij het moment dat ik de ijskast opentrek. Wat heb ik nog liggen? Wat kan ik hiermee maken? Zo begon het twaalf jaar geleden. Maar koken werd al snel wat jazz is voor een muzikant: je leert de basis en dan laat je los. Improviseren. En hoe meer je begrijpt waaróm smaken werken, hoe vrijer je wordt in de keuken.

De kennis haal ik niet alleen uit boeken, laten we eerlijk zijn: een goed kookprogramma op de televisie doet ook wonderen. Maar die kennis haal ik ook uit gesprekken, juist uit gesprekken. De visboer die je met volle passie vertelt over zijn vangst van die ochtend. De groenteboer op de markt die weet wanneer een tomaat écht rijp is. Of de slaggers van Valkslagerij.nl die je met enthousiasme alles vertellen over hun huisgemaakte worsten. Zij leren je meer in vijf minuten dan een recept ooit kan.

En als je dat eenmaal doorhebt? Je gooit minder weg, je improviseert meer en je bespaart ook nog eens. Vanuit die gedachte begon ik recepten te delen op Instagram en TikTok onder @laurens.kookt.

De laatste tijd focus ik me op de basis. Want je hebt pasta, en dan heb je pasta, zoals een Italiaanse *nonna* die maakt. Dat verschil zit 'm in kwaliteit en aandacht. Neem goede extra vergine olijfolie en gebruik het royaal. Meer dan je denkt. Het is geen toeval mensen die volgens de mediterrane keuken eten zo oud worden. Een goede huisgemaakte worst maakt het plaatje compleet.

Verder heb je eigenlijk weinig nodig. Zeker in de zomer, als tomaten op hun best zijn en je buiten eet met de avondzon op je gezicht. Benieuwd hoe? Zie mijn favoriete recept pasta met huisgemaakte worst in tomatensaus.

PASTA MET HUISGEMAAKTE WORST IN TOMATENSAUS

Ingrediënten voor 4 personen

- Extra vergine olijfolie
- 3 teentjes knoflook, gepeld
- 4 huisgemaakte worsten, ontdaan van hun vel
- 2 blikken gepelde tomaten (bij voorkeur Mutti)
- Bosje verse basilicum
- 400 gram pasta (rigatoni of penne)
- Zout en peper
- 100 gram versgeraspte pecorino, optioneel

Bereiding

1. Verwarm een ruime pan op laag vuur en voeg een royale scheut olijfolie toe. Voeg de knoflookteentjes toe aan de olie, zo geeft de knoflook langzaam al zijn smaak af zonder te verbranden. Laat 5 tot 10 minuten zachtjes op smaak komen.
2. Voeg het ontvelde worstvlees in stukken toe aan de pan. Rul het vlees en bak het goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de tomaten toe. Tip: spoel de blikjes na met een klein beetje water, er blijft altijd tomaat achter in het blik. Voeg het basilicum toe en laat de saus 30 minuten rustig pruttelen op laag vuur.
4. Kook de pasta in een ruime pan met gezouten water, net iets korter dan al dente. Verwijder na 30 minuten de knoflook en het basilicum uit de saus. Doorgekookte knoflook kan bij langer koken een bittere smaak afgeven.
5. Schep de pasta met een schuimschaaf rechtstreeks uit het water in de saus. Het beetje kookwater dat meegaat helpt de saus mooi binden. Laat nog 2 tot 3 minuten samen nagaren. De pasta neemt de saus op en krijgt zo nog meer smaak.
6. Schep de pasta in een mooi diep bord en serveer eventueel met versgeraspte pecorino. De Italiaan eet zijn pasta trouwens met een vork met de hand waarmee je schrijft. Geen lepel en zeker geen mes.
7. Bij dit gerecht past een Chianti-wijn prachtig. De zure tonen van de sangiovese-druif gaan hand in hand met de tomatensaus. Wil je toch iets frisser vanwege de zomer? Een Vermentino uit Sardinië is dan een mooie keuze. Beide zijn te vinden bij Valkwijn.nl. *Salute!*

Te koop bij:   

Laurens van den Dries (30)

is data-analist bij Valk Digital en staat in zijn vrije tijd het liefst in de keuken. De liefde voor eten begon al thuis bij zijn ouders, waar eten wordt gezien als lekker en gezellig.

Instagram & TikTok:
@laurens.kookt



RECEPTEN

IN 30 MINUTEN

De favoriete recepten van restaurantmanager Debbie Schlärmann van Proeflokaal Mimi in Voorschoten.



Fotografie: Shutterstock

MEDITERRANE KIPSPIESJES MET CITROEN & KRUIDIGE COUSCOUS

Een zonnig gerecht vol mediterrane smaken. Sappige kipspiesjes met frisse citroen en kruiden, geserveerd met een luchtige couscoussalade. Licht, kleurrijk en perfect voor warme dagen waarop je toch iets voedzaam en smaakvol wilt.

BEREIDING

1. Snijd de kipfilet in blokjes en meng deze met olijfolie, fijngehakte knoflook, paprikapoeder, komijn, citroenrasp, een scheutje citroensap, peper en zout. Rijg de kip aan spiesjes.

2. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer los met een vork. Meng de couscous met de cherrytomaten, komkommer en fijngehakte

kruiden. Breng op smaak met olijfolie, een beetje citroensap, peper en zout.

3. Grill of bak de kipspiesjes in een hete pan of op de barbecue in 8–10 minuten goudbruin en gaar.

4. Serveer de spiesjes samen met de frisse couscoussalade.

SERVEERADVIES

Lekker met een lepel romige yoghurt of een frisse yoghurtdip met citroen en munt. Ideaal voor een zomerse avond.

INGREDIËNTEN

(2–3 personen)

- 2 kipfilets
- Olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl komijn
- 1 citroen (rasp en sap)
- Peper en zout
- 150 g couscous
- Handje cherrytomaten (gehalveerd)
- 1/2 komkommer (in blokjes)
- Handje verse peterselie of munt



ZOMERSE CITROENPASTA MET ZALM & COURGETTE

Een lichte, verfijnde pasta die perfect past bij zonnige dagen. De frisse tonen van citroen en dille combineren moeiteloos met de romigheid van de saus en de zachte structuur van zalm. Een elegant gerecht dat in korte tijd op tafel staat, maar smaakt alsof je er uren voor in de keuken hebt gestaan.

BEREIDING

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en bewaar een kopje van het kookwater. Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een pan en bak de zalmfilets in enkele minuten goudbruin en net gaar. Haal de zalm uit de pan en verdeel in grove stukken.

2. In dezelfde pan bak je de courgette samen met de fijngehakte knoflook kort, zodat deze licht kleurt, maar zijn frisse bite behoudt. Voeg de kookroom toe, samen met het rasp en sap van de citroen, en laat het geheel kort inkoken tot een zachte, romige saus ontstaat.

3. Meng de pasta door de saus en voeg indien nodig een scheutje kookwater toe voor extra smeuïgheid.

4. Schep als laatste de zalm er voorzichtig doorheen en werk het gerecht af met verse dille, een snuf peper en zout en eventueel wat Parmezaanse kaas.

SERVEERADVIES

Serveer de pasta direct, eventueel met een extra partje citroen voor een frisse finishing touch. Heerlijk in combinatie met een goed glas witte wijn op een warme avond.

INGREDIËNTEN

(2–3 personen)

- 200–250 g pasta (bij voorkeur tagliatelle of linguine)
- Olijfolie
- 2 zalmfilets
- 1 courgette (in blokjes)
- 1 teentje knoflook
- 100 ml kookroom
- 1 citroen (rasp en sap)
- Handje verse dille
- Peper en zout
- Optioneel: Parmezaanse kaas

VALK VERSMARKT

UIT BLINKERS



De zomer smaakt nóg beter met deze uitblinkers van de Valk Versmarkt. Stuk voor stuk lekkernijen die je gewoon in huis móet hebben voor een heerlijke borrel of lange avond aan tafel.

Fotografie en productie: Beau van Pamelan, Latifah Osaze en Iris Peek

Te koop bij:



De zoete verleider
1862 ZOETE WITTE WIJN
€5,95 per fles



Grillfavoriet
GAMBA-, ZALM- EN TONIJNSPIEZEN
€45,- voor 12 spiesen

Van eigen boerderij
RIBEYE
€49,98 per kilo



Rijk, romig, karaktervol
BELEGEN BOERENKAAS
€19,- per kilo



Mediterrane smaken
**MAALTIJDSALADE
GEITENKAAS**
€8,25 per salade

Ambachtelijk gebakken
**ZUURDESEMBROOD
MET ZADEN**

€10,50 heel brood, €5,50 per half



Vol en aromatisch
**DARK ROAST
KOFFIEBONEN**
v.a. €18,95 per zak à 1 kilo



GEEN DÁG ZONDER VERS BAKKIE

Wat een kop koffie echt lekker maakt? Voor Daan van den Hul, general manager van Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk, begint het allemaal met de geur. "Ik betrap mezelf er altijd op dat ik eerst even aan mijn koffie ruik."

Tekst: Monique Smitsloo | Fotografie: Noortje Dalhuijsen

Hoe drink jij je koffie het liefst?

"Gewoon zwart. Ik vind het soms weleens leuk om een cappuccino of een amandel-latte te maken, maar zelf hoef ik eigenlijk niks door mijn koffie."

Weet je nog wanneer jouw liefde voor koffie begon?

"Ja, tijdens de toetsweken op de middelbare school, toen ik een jaar of zestien was. Mijn ouders dronken altijd al veel koffie en omdat ik vaak wat laat begon met leren, moest ik 's avonds nog weleens door op cafeïne. Inmiddels is het vooral iets waar ik 's ochtends echt van geniet."

Je bent opgegroeid in Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk. Speelde koffie daar ook al vroeg een rol?

"Zeker. Toen ik rond mijn vijftiende in het restaurant van Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk ging werken, was dat ook een van de eerste dingen die ik oppikte. Ik weet nog goed dat we zo'n tien jaar geleden van koffiebonen wisselden. Gasten merkten dat metéén, maar ik ook."

Je favoriete koffiemoment van de dag?

"Dat is toch wel echt 's ochtends... Ik ben gestopt met koffie drinken na het diner, vanwege de slaapkwaliteit, maar daardoor geniet ik extra van die eerste verse kop. De laatste tijd probeer ik er in de ochtend echt even voor te gaan zitten. Niet snel een kop meenemen onderweg naar het hotel, maar gewoon even rustig de dag doornemen."

Zou je jezelf een 'koffie-snob' noemen?

"Nou ja, ik experimenteer wél met verschillende bonen en ik heb thuis een pistonmachine staan. Maar eerlijk

gezegd staat dat apparaat meestal gewoon op de Van der Valk-koffieboon. Die is voor mij zo herkenbaar en goed, dat ik die thuis ook het liefst drink."

Heb je een favoriete smaak of boon?

"Ik hou van medium-roast: volle body, maar wel met een mooie balans tussen de natuurlijke smaak van de boon en de geroosterde tonen. En ik heb ooit Kopi Luwak gedronken, die speciale koffie uit Indonesië. Niet iets voor elke dag, maar wel bijzonder."

Hoe belangrijk is koffie in een hotelbeleving?

"Intens belangrijk. De gasten moeten weten: 'Als ik hier koffie bestel, zit het gewoon goed.' Het koffieapparaat staat de hele dag aan, dat zegt genoeg. In veel Valk Exclusief hotels werken we met halfautomaten. Dan moet iemand ook zelf melk kunnen opschuimen. Daar komt echt wel wat gevoel en oefening bij kijken."

Wat zijn de parels uit de Valk Voor Thuis-shop?

"Ja, de dark-roast espressoboan haal ik zelf graag in huis. Gewoon een echt goede boon, heel herkenbaar uit onze hotels. En als er dan toch iets lekkers bij moet, zou ik ook onze chocoladereep met appelmoes en kers aanraden."

En als je thuis toch eens koffie na het diner serveert?

"Dan maak ik het graag nét even wat gezelliger. Gewoon met een schoteltje, een lepeltje en iets lekkers erbij..."

Te koop bij:  

THERE'S
A



HERBAL
TEA FOR
THAT.

PUKKA

Lemon, Ginger & Manuka Honey Spritzer

Zoet, pittig en fris: deze spritz-mocktail combineert citroen, gember en honing voor een verkwikkende en verwarmende smaak. Perfect voor frisse lente- of zomeravonden.

Wat heb je nodig voor 2 Spritzers

- 2 Pukka Lemon Ginger & Manuka honey thee zakjes
- sap van een ½ citroen
- 1 tl honing (optioneel)
- bruisend water
- Ijsblokjes
- dun plakje verse gember in de lengte gesneden

Bereiding

- Laat de theezakjes trekken in 100 ml kokend water.
- Dek af en laat volledig afkoelen (30 min.).
- Roer, indien gewenst, wat extra honing door de infusie.
- Vul twee glazen met ijs, schenk de thee erbij en voeg het citroensap toe.
- Vul aan met bruisend water.
- Werk af met een dun plakje verse gember.

Liever een cocktail? Voeg een scheutje rum toe.

Valk Exclusief koffie, VOOR THUIS

Ervaar de herkenbare geur en volle smaak van Valk Exclusief koffie. Precies zoals je die beleeft in onze hotels. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde bonen en met aandacht gebrand voor het perfecte aroma. Haal het in huis, zodat je elke dag kunt genieten van dat vertrouwde vleugje hotelcomfort.



WWW.VALKVOORTHUIS.NL

Prijs vanaf €18,95 per kilo

Cups vanaf €3,95 per doosje



HET BOTERT WEER

Kaasplank maak plaats, hier komen de butter boards: verleidelijke schalen vol zacht uitgesmeerde boter, feestelijk afgewerkt met kruiden, honing, citrus of bloemen.

Tekst: Monique Smitsloo | Fotografie: Shutterstock

BOTERSOMMELIER

Geloof het of niet: in steden als Londen bestaat tegenwoordig zo iets als een botersommelier, iemand die boter presenteert met een vergelijkbare bravoure als wijn. Intussen duiken ook hobbykoks en hippe influencers maar wat graag met hun neus in de boter met kleurrijke butter boards: schalen waarop verschillende soorten als een soort dipsaus rijkelijk worden uitgesmeerd en afgewerkt met allerlei smaakmakers.

STOERE SMAKEN

Boter past perfect in een bredere culinaire beweging waarin klassiek comfortfood en stoere bistro-smaken weer helemaal terug zijn. Denk bijvoorbeeld aan misoboter: een prachtige samensmelting van Europese romigheid en Aziatische

umami. Maar ook beenmergboter en mergpijpboter duiken op. Dat zijn rijke, krachtige boters op smaak gebracht met het zachte merg uit botten, geliefd in stoerdere keukens en vaak geserveerd bij gegrild vlees of geroosterde groenten.

VERTROUWDE KRUIDENBOTER

Maar ook de oude, vertrouwde kruidenboter blijft favoriet. Gelukkig maar, want die roept een fijne sfeer op van bistro's, bruine kroegen en ouderwetse gezelligheid. In de Valk Versmarkt merkt Marcel Hagen, chef van de kaasafdeling, dat nog elke dag. "Onze huisgemaakte variant doet het nog altijd uitstekend op een stokbroodje bij de borrel of barbecue. Maar klanten vertellen ook vaak trots hoe ze

'm serveren bij een mooi stuk vlees, zoals biefstuk of bavette." Volgens Marcel boeken ook andere smeuge smaakmakers – zoals truffelboter en knoflook-citroenboter – veel succes.

FRANSE CHARME

De drie grootste geheimen van de Franse keuken? 'Boter, boter en nog eens boter', zo wordt vaak gezegd. Vooral Normandië en

WIST JE DAT...

Nederlanders in het buitenland al snel boter bij het broodmandje vragen en er lustig op los smeren, terwijl dat brood in Frankrijk meestal bedoeld is om een fluwelige saus mee op te deppen of een bord mee schoon te vegen?



“DE HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER BLIJFT HET POPULAIREST”

Bretagne staan al eeuwen bekend om hun heerlijke boter. In deze koele, groene regio's bloeide de melkveehouderij en daarmee ook de botercultuur die uitgroeide tot fundament van de gastronomie. Niet voor niets vinden klassieke Franse sauzen als hollandaise, beurre blanc en béarnaise hun oorsprong in boter.

DRIE BOTERS OM ZELF TE MAKEN:

1. KLASSIEKE KRUIDENBOTER

Meng zachte roomboter met fijngehakte peterselie, bieslook, een beetje citroenrasp, knoflook, peper en zout. Voor een extra romige variant klop je de boter eerst even luchtig op.

2. SALIEBOTER

Nét wat chiquer dan gewone kruidenboter... Heerlijk bij brood, gnocchi, pasta, pompoen, aardappels, kip of vis. Meng 100 gram zachte roomboter met 6 tot 8 fijngehakte salieblaadjes, zeezout, peper en eventueel wat citroenrasp. Laat opstijven in de koelkast.

3. BEURRE NOISETTE

Heerlijk bij vis en groenten: verwarm roomboter rustig tot hij nootachtig begint te geuren. Haal van het vuur, zeef eventueel en laat afkoelen.

Te koop bij:



W & S
WINE & SPIRITS
COMPANY
Enjoy together



Geen 18, geen alcohol

The Art of Rosé

M I R A V A L
P R O V E N C E

NIEUWE COLLECTIE

ZOMERS ZACHT SERVIES

Met deze eyecatchers van Urban Nature Culture haal je de zomerse vrolijkheid letterlijk in huis. Te koop bij Valkvoorthuis.nl.

Fotografie: Urban Nature Culture





1 Vaas Eve fudge, Prijs €52,95



1 Wijnglas Hammered Banana Palm, Prijs €16,99 per stuk | 2 Glas Hammered Banana Palm, Prijs €12,99 per stuk
3 Wijnglas Gull, Prijs €17,99 per stuk




Bord Good Morning sculpted, Prijs vanaf €7,99 per stuk



Kop Good Morning, Prijs vanaf €9,99 per stuk



1 Gin-tonic cocktailglazen, Prijs €54,95 per 2 stuks
 2 Martini cocktailglazen, Prijs €54,95 per 2 stuks

Te koop bij: 

FEVER-TREE

Proef de zomer in je glas met de
IBIZA SPRITZ



HOE MAAK JE DE IBIZA SPRITZ?

- Vul een Spritz glas met ijs
- 50ml Licor 43
- 150ml Fever-Tree Pink Grapefruit
- Garneer met grapefruit

MIX with  the BEST



Koel ontmoet *warm*

Zacht ijsblauw en warm terracotta zijn dit jaar onderdeel van het interieurbeeld. In deze suites zorgen deze trendkleuren voor een perfecte balans tussen fris en aards. Luxe en ontspanning komen hier samen in een stijlvolle, serene sfeer.



Terracotta



1

AFRIKA SUITE
HOTEL AKERSLOOT
Op droomreis naar Afrika in een suite die volledig is ingericht in Afrikaanse stijl. Met een riante badkamer vol luxe inclusief een buitendouche voor het echte 'buitenleven'-gevoel.

WELLNESS SUITE
HOTEL MIDDELBURG
Hier draait het om vertragen, ademen en ontspannen. Het rustige interieur met zachte kleuren, luxe afwerkingen en uniek Arte-behang nodigt uit tot pure rust. De privésauna, het bubbelbad en balkon maken het wellnessgevoel compleet.

2



BEVERLY HILLS SUITE
HOTEL SCHIEDAM
Een vleugje Hollywood midden in Schiedam. Het interieur kent een vleugje glamour en is modern met luxe materialen en stijlvolle accenten. Je geniet van een eigen mini-spa en uitzicht vanaf het royale balkon.



3

IJsblauw

4

REYKJAVIK SUITE
HOTEL HOUTEN-UTRECHT
In deze suite ontmoet Scandinavische rust moderne luxe. Strakke lijnen, warme tinten en een sfeervolle haard zorgen voor een intieme sfeer. Van privésauna tot kingsize comfort: alles klopt.



5

ROYAL SUITE
HOTEL AKERSLOOT
Hier komen elegantie en romantiek samen. Het interieur ademt luxe met rijke materialen en verfijnde details. Maak je verblijf extra luxe met ontbijt op bed in de suite.

6

CARIBBEAN SUITE
HOTEL HOUTEN-UTRECHT
Op een tropisch eiland, maar dan om de hoek. In deze suite speelt het lichte interieur met turquoise en ijsblauwe tinten, natuurlijke materialen en zachte vormen. De open badkamer en royale zithoek nemen je echt even mee op vakantie.



VAN TEKEN- TAFEL NAAR HOTEL

Wat begint als een idee op de tekentafel, eindigt als een wand die de sfeer van een hele ruimte bepaalt. Van een hotelloobby die direct indruk maakt tot een kamer waarin alles klopt: behang speelt daarin een stille, maar bepalende hoofdrol. “Die weg is veel langer dan mensen denken, maar juist daarin zit de kracht.”

Tekst: Lisette Gerbrands | Fotografie: Behang.nl, Rob van der Voort, STUDIO SOON



Bali behang van Arte
in Hotel Amsterdam Zuidas

**“BIJ EEN MERK
ALS ARTE
WERKEN
DESIGNERS
HET HELE
JAAR DOOR
AAN NIEUWE
COLLECTIES”**

De reis begint niet in het hotel zelf, maar in de designstudio. “Bij een merk als Arte werken designers het hele jaar door aan nieuwe collecties, zo’n vijftig ontwerpen per jaar. Inspiratie wordt wereldwijd verzameld: van natuurlijke texturen tot ambachtelijke technieken. Het ontwikkelen van een collectie kan gemakkelijk meer dan een jaar duren”, legt Nino Jongmans, e-commerce manager bij Behang.nl, een leverancier van Valkvoorhuis.nl, uit. Daarna volgt de productie, vaak dicht bij huis. In bijvoorbeeld het Belgische Zonhoven wordt het behang met geavanceerde technieken gemaakt, met aandacht voor duurzaamheid,

zoals FSC-gecertificeerde materialen en watergedragen inktten zonder zware metalen.

SLEUTELROL

Na de productie begint een minstens zo belangrijk traject. In de hospitalitywereld spelen architecten en interieurontwerpers een sleutelrol. “Stalen worden aangevraagd, meegenomen naar locatie en daar zorgvuldig beoordeeld in ochtendlicht, schemer en kunstlicht. Kleur, materiaal en structuur moeten in elke situatie kloppen. Daarnaast gelden technische eisen zoals brandveiligheid en slijtvastheid. Pas als alles klopt, volgt de stap naar bestelling, levering en installatie.”

“KLEUR, MATERIAAL EN STRUCTUUR MOETEN IN ELKE SITUATIE KLOPPEN”

De interieurstylisten bij Valk Exclusief werken graag met toonaangevende merken zoals Arte. door de samenwerking met Behang.nl is het mogelijk dit behang ook aan te bieden aan de gasten. Heb je mooi behang gezien in een van onze hotels? Kijk op Valkvoorthuis.nl. Behang.nl levert het bij je thuis.



Textura Lignes behang van Arte in Hotel Sneek

Precies in dat midden positioneert Behang.nl zich. Als gespecialiseerd e-commerceplatform brengt het collecties van toonaangevende merken samen en maakt die toegankelijk voor zowel particulieren als professionals. “We zijn geen behanger, maar wel de schakel die zorgt dat het juiste product op de juiste plek terechtkomt. Van inspiratie en advies tot het bestellen van stalen en het leveren van de juiste hoeveelheden: het hele traject wordt overzichtelijk gemaakt”, aldus Nino.

Waar thuis vaak op gevoel wordt gekozen, draait het in hospitality om prestaties én uitstraling. Materialen moeten brandwerend zijn, bestand tegen intensief gebruik en eenvoudig te reinigen. Tegelijkertijd

moet elke ruimte dezelfde uitstraling behouden. Daarom wordt vaak gekozen voor contractkwaliteit wandbekleding, zoals de speciale lijnen van Arte, die zijn ontwikkeld voor intensief gebruik zonder concessies aan design.

ZOMER

Die balans tussen functionaliteit en esthetiek zie je deze zomer terug in lichte, natuurlijke interieurs. Warme zandtinten, terracotta en zachte groentinten voeren de boventoon. “Materialen als linnen, sisal en suède brengen rust en gelaagdheid in de ruimte. Collecties zoals Textura (Gioco, Lignes en Pandan) vangen de beweging van een zachte zomerwind, met vloeiende lijnen en



Gioco behang van Arte in Hotel Eindhoven-Best





Flamant Honoré behang van Arte. Ook te zien in de Wellness Suite van Hotel Middelburg



Menagerie of Extinct Animals behang van Arte in Hotel Tilburg

een subtiële glans. Flamant Honoré, geïnspireerd op het Indiase zomer-klimaat, voegt daar een verfijnde, bijna nonchalante elegantie aan toe. Ook Avalon versterkt die luchtige, natuurlijke sfeer die zo goed past bij hospitality-interieurs in de zomer.”

Een panoramisch behang zoals Menagerie of Extinct Animals verandert volgens Nino een lobby in een echte belevingsruimte. “Materialen zoals handgesneden leer uit de Cobra (Memento Moooi)-collectie maken elke wand uniek. Voor restaurants en bars voegen 3D-wandbekledingen zoals de Facet en Symbol (Monsoon)-collectie niet alleen visuele diepte toe, maar ook voelbaar akoestisch comfort.”

HOTELGEVOEL THUIS

Hotels werken vaak met één zorgvuldig gekozen accentmuur, en juist daarin zit ook thuis de kracht. Rijke texturen zoals de wollen bouclé-inspiratie van de Bali-collectie van Arte of de warme linnenstructuur van de Flamant Honoré-lijn geven een ruimte direct diepte en karakter. De Croteza (Selva)-collectie biedt een mooi alternatief voor verf, waarbij kleur en subtiële structuur samenkomen op de wand. Nino's ultieme tip? “Kies voor warme, gedempte tinten en natuurlijke materialen, en ga voor kwaliteit en precisie. Het verschil zit niet alleen in wat je ziet, maar in wat je voelt zodra je een ruimte binnenstapt.”

“KIES VOOR WARMER, GEDEMPTE TINTEN EN NATUURLIJKE MATERIALEN”

Te koop bij: 



VAN OESTER SCHELPEL TOT DESIGN OBJEKT

Maria el Mar is een Nederlands merk, opgericht door Marlies Hijwegen. Ze is gespecialiseerd in unieke, handgemaakte kunstwerken van oesterschelpen. De met de hand beschilderde en ingelijste oesters zijn een geliefd interieuraccessoire en cadeau.

Tekst: Lisette Gerbrands | Fotografie: Maria el Mar

NIEUWE PARTNER

KUN JE ONS MEENEMEN NAAR HET BEGIN VAN MARIA EL MAR?

“Het begon allemaal vijf jaar geleden, midden in corona-tijd, op een Amsterdams terras. Ik at een oester en toen ik de schelp in mijn hand hield, dacht ik: wat zonde dat dit wordt weggegooid. Ik vroeg of ik er een paar mocht meenemen en kreeg uiteindelijk een hele zak mee naar huis. Die bleef nog een tijdje liggen, tot ik een pot gouden verf tegenkwam en begon te experimenteren. Het eerste object ontstond heel spontaan. Later kocht ik een 3D-fotolijst en plaatste daar één oester in. Toen ik dat deelde met vrienden en familie, kreeg ik meteen de vraag: ‘Waar kunnen we dit kopen?’ Op dat moment wist ik: hier zit iets in. Een halfjaar later zegde ik mijn fulltimebaan op, voor mij een bijzonder hoogtepunt.”

WAAR KOMT DE NAAM VANDAAN?

“Mijn roepnaam is Marlies, maar mijn officiële naam is Maria Elizabeth. Ik wilde een naam met een internationale uitstraling. Maria werd het vertrekpunt; ‘el mar’, Spaans voor zee, maakte het compleet.”



WAT TYPEERT JOUW STIJL?

“Geen enkele oester is hetzelfde en precies dat maakt de werken zo bijzonder. Klanten kopen hier geen object, maar een persoonlijk kunstwerk met karakter en een verhaal. In de loop der tijd ben ik ze ook meer gaan personaliseren, met namen en geboortedata. Zo krijgt elk stuk een extra betekenislaag en wordt het echt uniek.”

WELKE ROL SPELEN SFEER, MATERIALEN EN KLEURGEBRUIK IN DE COLLECTIES?

“Het begon met zwarte lijsten, maar inmiddels is het palet uitgebreid naar wit, bladgoud en verschillende andere variaties, vaak op verzoek van klanten. Ook werk ik met natuurlijke materialen zoals leem. De balans blijft essentieel: het moet toegankelijk blijven, maar wel een gevoel van luxe uitstralen.”

WAT ZIJN DE FAVORIETEN UIT DE COLLECTIE?

“Geboorte-oesters en relatiegeschenken zijn op dit moment het meest in trek. Vooral rond de feestdagen weten bedrijven ons massaal te vinden. Geboortes blijven altijd bijzonder. Een gepersonaliseerde geboorte-oester met naam en geboortedatum is dan ook geen gewoon cadeau, maar een blijvend aandenken aan een moment dat alles veranderde.”





“DE BESTE
IDEEËN
ONTSTAAN
TIJDENS
WANDELINGEN
MET MIJN
HOND”

WAT INSPIREERT JE BIJ HET ONTWERPEN VAN NIEUWE ITEMS?

“Mijn beste ideeën ontstaan vaak op de momenten dat ik even niets doe. Onder de douche of tijdens een wandeling met mijn hond. Door mijn hoofd leeg te maken, ontstaat er ruimte voor nieuwe inzichten en creativiteit.”


HOE IS DE SAMENWERKING MET VALK VOOR THUIS ONTSTAAN?

“Voor de upgrade van mijn webshop kwam ik in contact met We Make It, een bureau in webdesign en ontwikkeling, dat ondernemers helpt groeien. Via hen werd ik geïntroduceerd bij Valk Voor Thuis. Vanaf het eerste gesprek was er direct een klik. Het groeide uit tot een waardevolle samenwerking met een sterke naam in Nederland, een match die vanzelfsprekend aanvoelt.”

TOT SLOT: WAAR STAAT MARIA EL MAR OVER EEN PAAR JAAR?

“Maria el Mar is meer dan een product, het is een beleving. Het merk heeft inmiddels een herkenbare signatuur, en juist dat creëert ruimte om verder te groeien. Zo ontwierp ik recent een oestermes waarin de vorm van de oester subtiel is doorvertaald in het design. Mijn ultieme ambitie? Een eigen winkel en een plek in steeds meer hotels en andere luxe omgevingen.”



Te koop bij: 

ONDER €10,-

1862 huiswijn Pinot Grigio

Druif en streek: pinot grigio - Veneto (DOC delle Venezie)

Prijs: €6,95

Neus: rijpe peer, bloemen en een vleugje citrus

Mond: sappige peer en een vleugje citrus

Lekker bij: salades, vis en lichte pasta's



1862 huiswijn Verdejo

Druif en streek: verdejo - Rueda, La Mancha

Prijs: €6,75

Neus: citrus, groene appel en mandarijnschil

Mond: fris en fruitig

Lekker bij: tapas, kaas en salades



Montalis Gris Mont Baudile GPI

Druif en streek: carignan, cinsault, grenache - Languedoc-Roussillon

Prijs: €9,95

Neus: exotisch fruit, aardbeien en framboos

Mond: rijp rood fruit en fris

Lekker bij: salades, tapas, vis, schaal- en schelpdieren



K-Naia Rueda

Druif en streek: verdejo en sauvignon blanc - Rueda

Prijs: €8,95

Neus: tropisch fruit, venkel en gemaaid gras

Mond: tropisch fruit, groene appel en een vleugje citrus

Lekker bij: witvis en risotto



VOOR ELK BUDGET EN ELK ZOMERS MOMENT

Van €10 tot €100: ontdek de mooiste wijnen van Valkwijn.nl voor zonnige dagen, lange avonden en bijzondere momenten.

Fotografie: Latifah Osazee

ONDER €25,-



Aix Rosé

Druif en streek: cinsault, grenache, syrah - Provence
Prijs: €16,95
Neus: rood fruit, kersen en bloemen
Mond: fruitig, fris en droog
Lekker bij: witvis, kreeft, schaal- en schelpdieren

José Pariente Rueda Verdejo

Druif en streek: verdejo - Rueda
Prijs: €14,95
Neus: citrus, limoen en witte perzik
Mond: sappig en fris
Lekker bij: tapas en visgerechten



Valk in Provence (VIP) Vermentino

Druif en streek: vermentino - Provence
Prijs: €11,95
Neus: fruitig en bloemen
Mond: peer en witte perzik
Lekker bij: asperges, salade en kaasfondue



Chateau Miraval Blanc

Druif en streek: rolle - Provence
Prijs: €23,95
Neus: bloemen, zoete specerijen en rijp geel fruit
Mond: zachte zuren en vanille
Lekker bij: vis, schaal- en schelpdieren en gevogelte



ONDER €100,-



Belondrade y Lurton Rueda

Druif en streek: verdejo - Rueda
Prijs: €59,95
Neus: peer, perzik en tropisch fruit
Mond: eiken, noten, vanille en citrus
Lekker bij: visgerechten en gevogelte

Jean-Luc Colombo 'Amour de Dieu' Condrieu

Druif en streek: viognier - Rhône
Prijs: €49,95
Neus: abrikoos, perzik en witte bloemen
Mond: exotisch fruit, honing en citrusvruchten
Lekker bij: zalm, gevogelte en kaas



Domaines Ott Château de Selle Rosé

Druif en streek: cinsault, grenache, mourvedre en syrah - Provence
Prijs: €44,95
Neus: exotisch fruit en jasmijn
Mond: zomerfruit en een snufje peper
Lekker bij: salades en zalm

Benjamin Leroux Bourgogne Blanc

Druif en streek: chardonnay - Bourgogne
Prijs: €41,95
Neus: witte bloemen, boter en eiken
Mond: citrus, groene appel en subtiele mineralen
Lekker bij: schaal- en schelpdieren



Te koop bij:



TEAM WIJNHANDEL DE GOUDEN LEEUW

ZONNIGE KEUZES

Het team van wijnhandel De Gouden Leeuw en Valkwijn.nl weet als geen ander wat goed werkt in het glas. Met hun jarenlange ervaring en oog voor kwaliteit en smaak adviseren ze gasten in de winkel en online. Wat drinken ze zelf graag in de zomer?

Tekst: Ilse Vonk | Fotografie: Beau van Pamelan

FRIS EN AROMATISCH

Wijnkenner Jan Heerema kiest voor de Roero Arneis Reysù van Paolo Manzone. "Voor mij is dit dé ideale zomerwijn die nog altijd te weinig wordt ontdekt", vertelt hij. Deze frisse, aromatische wijn uit Piemonte past moeiteloos bij salades, vis en kip, maar is ook perfect als aperitief.

Jan ontmoette de wijnmaker zelf. "Ik heb het wijnhuis van Paolo bezocht. Dat geeft zo'n wijn nog meer betekenis. Juist omdat Piemonte bekendstaat om de rode wijn, is het verrassend hoe verfijnd en elegant wit uit deze regio kan zijn."

ELK MOMENT Z'N WIJN

Jan heeft nog meer favorieten. De Simonsig Kaapse Vonkel is zo'n frisse, elegante bubbel, die geen uitleg nodig heeft. Die kun je openen zodra de zon zich laat zien. De Pasqua 11 Minutes Rosé past perfect bij een picknick of een middag op het water. En AIX Rosé blijft een vaste waarde op het terras.

Ook lichte rode wijnen doen het goed in de zon. Zo tipt manager van de wijnafdeling Staf Leemans

"OOK EEN GOEDE ZOMERWIJN DRAAIT OM BALANS"

een elegante Spätburgunder van Stefan Meyer: licht en verfijnd, perfect voor een zonnige middag in de tuin, bijvoorbeeld bij een lichte carpaccio.

BALANS EN LICHTGEKOELD

Voor Edwin Sinke draait een goede zomerwijn om balans. De Belondrade Quinta Apolonia is fris en verfijnd, met net genoeg romigheid om interessant te blijven. Hij schenkt hem graag bij gerechten

die net wat meer vragen, zoals gegrilde gamba's, een paella of een salade met geitenkaas. Jaymie Kraaijenbrink kiest ook voor rood. Zijn keuze is de Dolcetto d'Alba van Paolo Manzone: sappig, soepel en verrassend lichtvoetig. "Perfect voor een lange lunch of een borrel met Italiaanse hapjes." Licht gekoeld komt deze wijn het best tot zijn recht.

LEKKER LANG TAFELN

Zodra de barbecue aan gaat of er uitgebreider wordt getafeld, verandert wat er in het glas komt ook. De La Montesa Reserva van Palacios Remondo combineert rijp fruit met mediterrane kruiden en past prachtig bij lamsvlees. Le Volte dell'Ornellaia is soepel en elegant, ideaal voor lange avonden aan tafel. Voor een toegankelijke barbecuewijn is er ook de El Castilla Syrah. "Een echte allemansvriend bij gegrild vlees", zegt Mirjam Oosterveen. En voor wie liever wit drinkt bij een rijker gerecht, is er de Bernardus Chardonnay: vol en romig, maar mooi in balans.

Te koop bij:  



V.l.n.r. Edwin, Staf en Jaymie

VALKWIJN.NL

ZONNIGE FAVORIETEN

Frisse wijnen die perfect passen bij een picknick, stranddag of een lange avond in de zon, aangevuld met alles wat nodig is voor een geslaagd buitenmoment. Nu te bestellen bij Valkwijn.nl.



1

Kelnersmes Valkwijn.nl
Prijs €11,95



2 MiP d'E Sainte Lucie Rosé
Prijs €13,95



3

Wine tools van Printworks
Prijs €40,-

4

1862 Huiswijn - Sauvignon Blanc
Prijs €8,99



5

Salentein Portillo Sauvignon Blanc
Prijs €14,95



6

Champagnedop
Prijs €8,99



7

ChouChou rosé
Prijs €14,95



Te koop bij:



8

1862 Huiswijn - Zoete witte Moelleux
Prijs €5,95



9

Pizzolato Spumante Rosé
Prijs €9,95

10

Wijnkoeler dubbelwandig RVS
Prijs €14,50



Ontdek
fine dining
BIJ VALK EXCLUSIEF



WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/FINE-DINING

Laat je verrassen door verfijnde gerechten, seizoensproducten en culinaire creativiteit op topniveau. Onze chefs combineren vakmanschap met innovatieve smaken, zodat elke gang een beleving wordt — *Scan en ontdek.*



A brand new jewel.
The Onyx.



Big Green Egg®

DE LIEFDE VOOR BARBECUE

Sinds vaste gast Krein Bons zes jaar geleden voor zijn verjaardag zijn eerste Green Egg kreeg, zou zijn leven nóóit meer hetzelfde zijn. Of hetzelfde smaken, in elk geval.

Tekst: Monique Smitsloo | Fotografie: Floor van Koert

Wanneer sloeg de vonk voor jouw barbecue-hobby over?

“Ik denk dat de eerste vonkjes er al waren toen ik als tiener met mijn vriendengroep rondhing op de Loosdrechtse Plassen. Bootje aanleggen, vuurtje maken en daar wat eten opgooien... Geweldig. Maar de echte passie begon zes jaar geleden, toen ik de Green Egg van mijn vader cadeau kreeg. Hij wilde een grotere, dus ik nam deze van hem over. Dat exemplaar is inmiddels al twintig jaar oud, maar als je hem goed behandelt, gaat hij een leven lang mee.”

Wat maakt het zo magisch?

“Barbecueën brengt voor mij alles samen: vuur, smaak, natuur, buitenleven, gezelligheid, geduld en een beetje avontuur. En de smaak natuurlijk. Alles krijgt iets extra's als je het van het rooster haalt. Die rooksmaak die ontstaat doordat vet op hete kolen druipt, kun je in een pan niet zomaar namaken. Denk ook aan een tonijnsteak met grillstrepen. Je kunt er ook alle kanten mee op. Ik maak bijvoorbeeld brood, pizza en zelfs appeltaart op de Green Egg.”

Wat doet een Green Egg anders dan een gewone barbecue?

“Het is een kamado, ofwel een type keramische barbecue met deksel waarin de hitte veel constanter blijft dan bij een gewone barbecue. Dankzij dat langzame gaarproces wordt de structuur

“IK HEB WELEENS VEGANISTISCHE ‘KIBBELING’ GEMAAKT DOOR KNOLSELDERIJ IN HETE KOLEN TE LEGGEN...”

zachter en de smaak voller. Of je nu snel een paar garnalen grilt of geduldig de hele dag brisket, een groot stuk rundvlees uit de borst, bereidt, het is altijd genieten.”

Verras jij mensen ook weleens zonder vlees?

“Zeker. Ik probeer graag nieuwe dingen. Zo heb ik bijvoorbeeld

weleens veganistische kibbeling gemaakt door knolselderij in hete kolen te leggen, daarna door de bloem te halen, te frituren en te bereiden met kibbelingkruiden. Smaakt echt net als kibbeling! Daar kijken je gasten wel van op. Maar klassiekers blijven ook altijd goed, zoals een mooie zalmzijde met een rookplank, diamanthaas of malse côte de boeuf.”

Hoe ziet jouw perfecte barbecuemiddag eruit?

“Als ik écht wil uitpakken, bedenk ik de week van tevoren het menu en doe ik ergens in de dagen erna mijn inkopen. Op de dag zelf begin ik rond het middaguur met de voorbereiding. Rond vier uur komen de gasten. Het liefst serveer ik meerdere gangen en blijven we lang tafelen – want dat hoort er voor mij echt bij.”

Wat is de meest gemaakte fout bij barbecueën?

“Of je nu kip, schelpdieren, groenten, tofu of ananas op de barbecue legt: blijf erbij. Niet: deksel dicht en weglopen. Goede houtskool maakt ook een groot verschil trouwens, dus investeer daarin. Maar eigenlijk moet je gewoon beginnen en proberen. Dat is het belangrijkste, met alles.”

Te koop bij:



VALKSLAGERIJ.NL

10X BARBECUE-GEMAK

Van mals vlees tot handige barbecueproducten.
Bij Valkslagerij.nl vind je alles voor een geslaagde barbecueavond.

1



BGE starterset
MiniMax Prijs €1.725,-

2

Bistro varkens-
shaslick 2 x 190 gram
Prijs €9,95



3



Barbecuepakket comfort
4 personen
Prijs €42,95

4

Kruidenboter
huisgemaakt
Prijs €2,99

5

Ibericorack 700 gram
Prijs €23,95



6

Citroen-knoflookboter
huisgemaakt
Prijs €2,99



8

Zwilling Sense koksmes 18 cm
Prijs €19,95



9

Gegrilde spareribs
ketjap 700 gram
Prijs €14,35

7

Haas op stok Tricolore
2 x 170 gram Prijs €7,99



10



Koeltas Valkslagerij.nl
Prijs €6,95



Te koop bij:



WAAR VUUR BRANDT, *begint de smaak*

Smaakvolle vis- en vleespakketten voor elke
barbecue-avond

WWW.VALKSLAGERIJ.NL

Bestel en profiteer
van 5% korting op
alle barbecue-
producten en
-pakketten op
Valkslagerij.nl
met code **VEX-
BBQ5**



MET AANDACHT GESNEDEN

Nog voordat de eerste hotelgasten aanschrijven voor het diner, is er in Voorschoten al een compleet proces in gang gezet. In de horecaslagerij van Valk Exclusief worden dagelijks grote hoeveelheden vlees verwerkt — nauwkeurig geportioneerd, gecontroleerd en klaargemaakt voor tientallen vestigingen in het land.

Tekst: Fleur Willemsen | Fotografie: Floor van Koert



In Voorschoten bevinden zich twee slagerijen van Valk Exclusief: een die produceert voor de hotels en een voor de klanten van de Valk Versmarkt. Ze zijn nauw met elkaar verbonden, maar hebben ieder hun eigen rol. “De kracht is dat we volledig *dedicated* werken voor de vestigingen”, zegt Myron Poestkoke, nationaal accountmanager food & beverages bij Valk Exclusief. “We produceren precies wat zij nodig hebben.”

1. Het proces begint op het *dock*. Hier komt het vlees binnen in zogenoemde technische delen:

voorbewerkte stukken vlees zoals ossenhaas, ribeye of kipfilet. Bij binnenkomst wordt alles gecontroleerd, van temperatuur tot gewicht en product. Pas daarna gaat het vlees de bulkkoelcel in, waar het wacht op verdere verwerking. “Daar start eigenlijk al de kwaliteitscontrole”, zegt Poestkoke. “Vervolgens wordt elk stuk vlees opnieuw beoordeeld zodra het de productie ingaat.”

2. Zodra een hotel een bestelling plaatst, komt het proces in beweging. Het vlees wordt uit de koelcel gehaald en naar de productieruimte gebracht, waar slagers het

“DE KRACHT IS DAT WE VOLLEDIG DEDICATED WERKEN VOOR DE VESTIGINGEN”



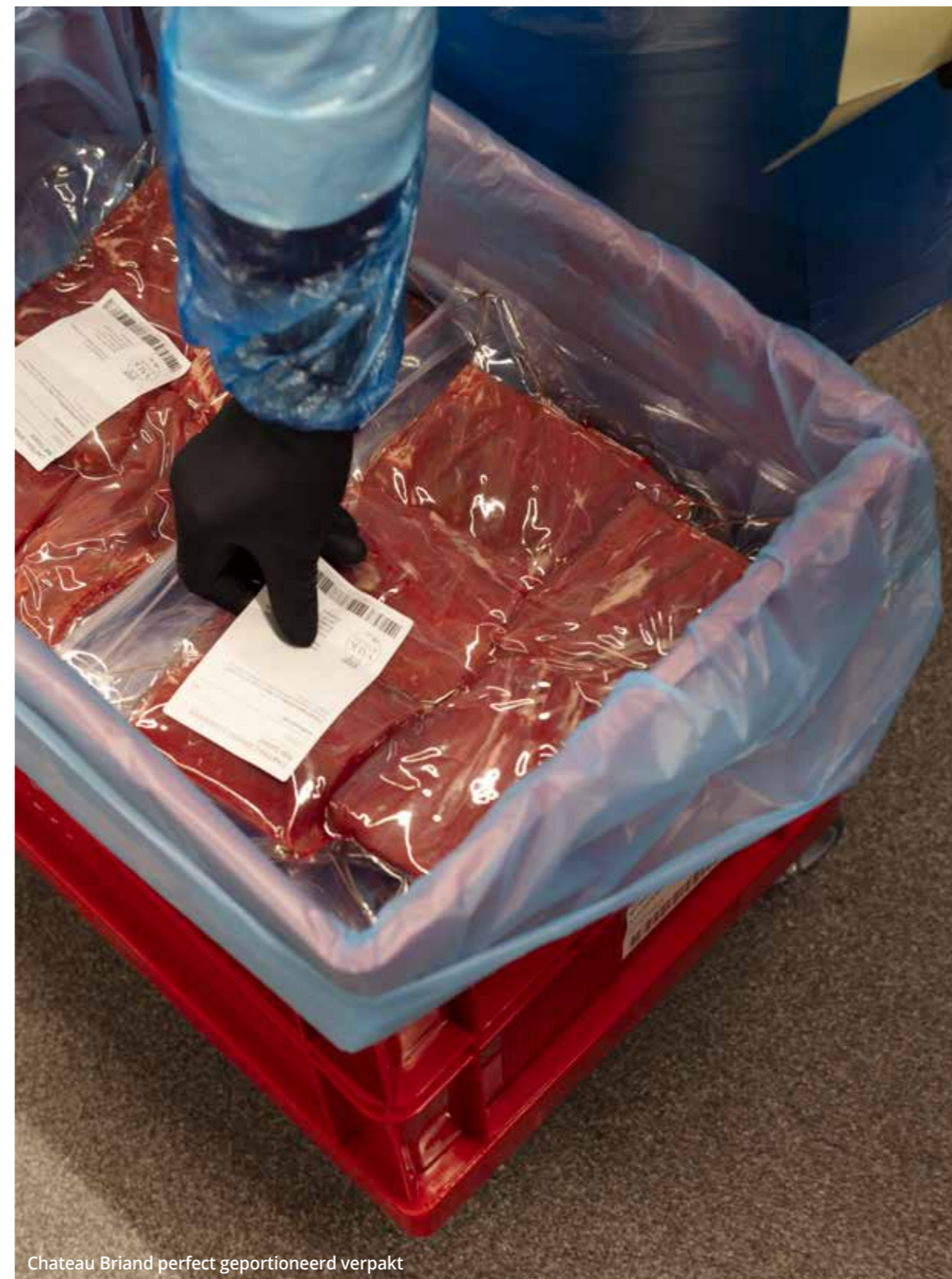
“WE HEBBEN EEN ROBOT DIE HET VLEES EXACT OP GEWICHT SNIJDT”

verwerken tot eindproducten voor de keuken. Soms is dat simpel portioneren, soms vraagt het om meer bewerking, zoals marineren of het maken van spiesen. Technologie speelt daarbij een steeds grotere rol. “We hebben bijvoorbeeld een robot die vlees exact op gewicht snijdt”, legt Poestkoke uit. “Je legt een ossenhaas of ribeye op de band en die komt er perfect geportioneerd uit.”

3. Na het snijden volgt het verpakken. Niet elk product wordt op dezelfde manier behandeld: per artikel is vooraf bepaald wat het beste werkt. Zo wordt er gewerkt

met vacuüm- en gasverpakking, afhankelijk van het type vlees en het gebruik. Kipspiezen gaan bijvoorbeeld niet vacuüm, omdat de prikker de verpakking kan beschadigen, terwijl gehakt juist beter zijn structuur behoudt in gasverpakking. Vervolgens krijgt elk product een label met alle relevante informatie, wordt het gewogen en klaargezet voor transport.

4. Die keuken speelt een centrale rol in het geheel. Chefs bepalen wat zij nodig hebben en geven hun wensen door, terwijl de slagerij actief meedenkt. Over kwaliteit, over prijs, maar ook over prakti-



Chateau Briand perfect geportioneerd verpakt



Op naar de hotels



sche keuzes. Die samenwerking zorgt ervoor dat ideeën zich snel kunnen verspreiden. Een goed voorbeeld is saté. Wat begon als een specifieke wens van één hotel – met een eigen marinade en bereiding – groeide uit tot een product dat inmiddels bij zo'n dertig vestigingen wordt gebruikt.

Naast de productie voor de hotels is er de Versmarkt, die als aparte slagerij functioneert voor consumenten. Poestkoke: "Omdat je op gewicht snijdt, houd je soms kleinere delen over. Daar maken we weer mooie producten van die naar de Valk Versmarkt gaan."

Denk aan gehaktproducten of andere bereidingen voor de toonbank, die soms zelfs weer hun weg terugvinden naar de hotels.

Door geconcentreerd in te kopen, slim te produceren en grondstoffen optimaal te benutten, blijft het proces efficiënt en wordt verspilling beperkt. Zo komt in Voorschoten alles samen: vakmanschap, technologie en samenwerking met uiteindelijk één doel: consistente kwaliteit op het bord, in elke vestiging.

Te koop bij:



"OMDAT JE OP GEWICHT SNIJDT, HOUD JE SOMS KLEINERE DELEN OVER. DAAR MAKEN WE WEER MOOIE PRODUCTEN VAN DIE NAAR DE VALK VERSMARKT GAAN"

ONTSPANNEN *op reis*

VALKVOORTHUIS.NL

SPELEN, LOUNGEN, GENIETEN

Of je nu kiest voor een potje backgammon, een frisse duik of een middag niets doen: deze zomerse selectie van Valkvoorthuis.nl nodigt uit tot vertragen. Het is tijd voor spel, comfort en ontspannen momenten.

1

Toekan zwembroek voor
kids en volwassenen
Prijs: vanaf €18,99



4

Printworks Spel play
Double playing cards
Prijs: €15,00



2

Valk Exclusief badslippers
Prijs: €19,95

3

Printworks Spel Classic –
Backgammon
Prijs: €65,00

5

Valk Exclusief
Grote strandhanddoek
rood/creme
Prijs: €49,95



WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/PARK-SLEEP-FLY

Boek nu ons *Park, Sleep & Fly arrangement* en ga zonder zorgen op reis.
Parkeer, overnacht en profiteer van de gratis transfer van en naar de luchthaven*

*Bekijk de website van het specifieke hotel voor de invulling van het arrangement.



Raad het restaurant

Weet jij welk restaurant wij zoeken?

Vul de hotelnaam in op valkexclusief.nl/vvtmag-puzzel.

Elke deelnemer ontvangt €5,- Valk Bonus. Onder de juiste antwoorden verloten we een *Van der Valk* cadeaucard t.w.v. €50,-



**Last
minute
aanbiedingen**

SPONTAAN ertussenuit?

Bij *Valk Exclusief* vindt u altijd een scherp geprijsde *last minute deal*. Kies uw favoriete hotel en profiteer van de beste prijs. Beperkt beschikbaar: *scan en boek nu*.



Het juiste antwoord is:

VAN HOTEL *naar avontuur*

Elektrisch fietsen op topniveau

*Word gratis Member en krijg €5,- korting
op het huren van een Gazelle e-bike*



WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/FIETSEN