

Valk

EXCLUSIEF

*Hotel
Hollands Kroon*
Het nieuwe tijdperk van
Hotel Wieringermeer

*Exotisch &
romantisch*
Hotel Maastricht-Maas
krijgt vorm

PRESENTATOR

HUMBERTO TAN

*"In dit vak moet je jezelf blijven,
anders val je door de mand"*

OOK IN DIT 65^E NUMMER: WIJNPROEVERIJ NORMAN HARDIE IN ROOFTOP RESTAURANT 16TH • DOSSIER SCHNITZEL
• NIEUWE ZALEN IN HOTEL VIANEN-UTRECHT • DE STIJL VAN HOTEL DÜSSELDORF • DE SPOT OP PASEN EN MOEDERDAG

neem
gratis
mee
uit onze hotels

Altijd de LAAGSTE prijs op Valkexclusief.nl

Méér 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**

COLOFON

Uitgever
Van der Valk Media & Publicatie BV

Oplage
98.500 exemplaren

Hoofdredacteur
Anneloes Schohaus

Redactie
Marcus van der Valk
Kristien van der Valk
Ron van Loenen
Carin de Blok
Aysha van Egmond

Medewerkers
Kim van der Meulen
Monique Smitsloo
Yolande Tump
Fleur Willemsen
Jorieke van Noorloos

Tekst- en technische eindredactie
Jeannette van Haastert

Productie en vormgeving
Van Loenen Reclameadviesbureau BV
Wanya Dop | Lara van der Lugt

Vormgeving Valk Digital
Latifah Osazee
Leendert van Duijvenbode
Iris Peek

Fotografie
Noortje Dalhuijsen
Floor van Koert
Ken Stoffels
Latifah Osazee

Druk
Moderna Printing

Informatie adverteerders
071-561 49 19 | optie 1
media@voorschoten.valk.nl

Een leuk idee voor het volgende Valk Magazine?
Tips en suggesties zijn welkom via redactie@valkexclusief.nl

Volg ons op Instagram
@valkexclusief

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

Koop je Gazelle fiets op Valkvoorthuis.nl



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



heart & SOUL

HEART&SOUL brengt warmte, kleur en beleving in de moderne gastronomie. Trendy en veelzijdig servies dat elke tafel tot leven brengt en moeiteloos aansluit bij elk culinair concept.

Importeur **ib** interhal



Hotel Woerden gaat dit jaar open

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Samen verder bouwen

De afgelopen tijd hoorden we het vaak: “Ik kan het me niet voorstellen; zo nauw samenwerken als broer en zus.” Het antwoord blijkt tot nu toe altijd precies andersom: wij zouden het ons niet anders kunnen voorstellen. Wie weet zit het in ons DNA. Immers: al generaties lang werken Van der Valk-broers en -zussen, -neven en -nichten en hun partners nauw samen. Wij zijn samen met onze schoonzus Amber verantwoordelijk voor de bouw van Hotel Woerden en gaan daarna, wanneer het hotel opengaat, samen de kar trekken.

De opening vindt later dit jaar plaats en het seizoen zal staan voor vernieuwing. Omdat wij als familiebedrijf altijd voor de volgende generaties bouwen, wordt er voor de nieuwe hotels gekozen voor een bovengemiddeld afwerkniveau. Na een succesvolle opening van Hotel Eindhoven-Best is de uitdaging aan ons om weer een eigentijds ontwerp neer te zetten voor onze gasten. Voor Hotel Woerden zijn we uitgegaan van een *slow travel*-concept: bewust reizen, verblijven en genieten. Dit sluit mooi aan bij de centrale ligging in de randstad en Nederland, dus perfect voor vergaderingen en meetings. Met een natuurlijke en warme interieurstijl hebben we geprobeerd de omgeving van het Groene Hart terug te laten komen. En voor de liefhebber beschikt het hotel over een ruim opgezette wellness. Er is hard gewerkt om u straks bij ons tot rust te laten komen.

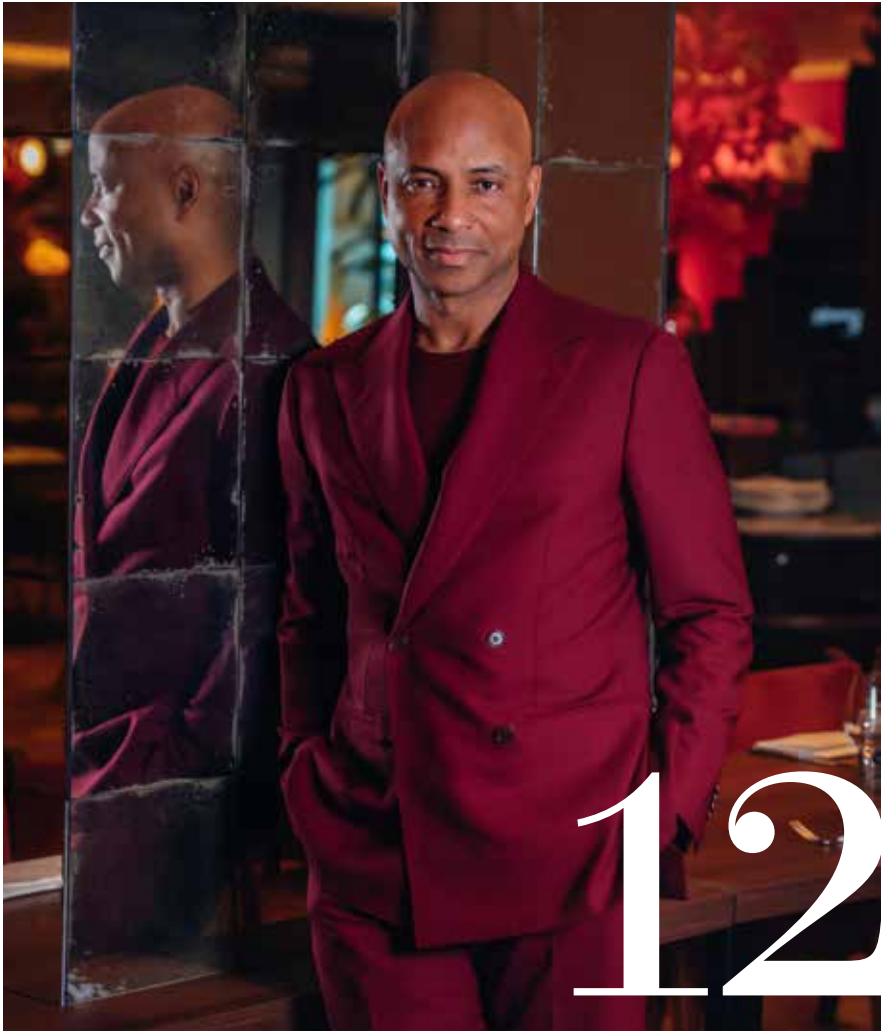
We leggen nu de fundamenten voor later, en dat niet alleen in Woerden. De toekan komt steeds meer in zicht in onder meer

Zoetermeer, Leiden-Oegstgeest, Voorschoten en steden als Rotterdam, Keulen en Maastricht. Daarnaast zijn we in meerdere hotels druk bezig met vernieuwing en renovatie. Stijlvolle, vernieuwde restaurants in Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk, Akersloot, Düsseldorf en Oostzaan-Amsterdam. Een pop-uprestaurant in Hotel Spier-Dwingeloo dat niet te onderscheiden is van onze andere restaurants. En de toevoeging van een nieuwe wellness in onder meer Hotel Houten-Utrecht en Hotel Zwolle. Er wordt volop ingezet op innovatie voor een duurzame toekomst; met de intentie de standaard hoog te houden.

Als concern blijven we ontwikkelen en op zoek gaan naar de complete gastbeleving tijdens uw verblijf. Zo zijn wij recent een mooie samenwerking gestart met M line-bedden. De bedden zijn met zorg getest en samengesteld naar uw wensen. En het leuke: ze zijn binnenkort ook voor thuis te bestellen via Valkvoorthuis.nl. Een fijn verblijf staat of valt immers met een goede nachtrust in een comfortabel bed.

Zo hopen we alles in huis te hebben om echt tot rust te komen en deze lente bewust te genieten.

Rik en Nikki
van der Valk



Inhoud

VALK EXCLUSIEF MAGAZINE 65

12 **PRESENTATOR HUMBERTO TAN**
is niet bang om te vallen

26 **GOUDE OUWE SCHNITZEL**
Handen af van dit culinaire erfgoed

50 **DOL OP DOETINCHEM**
Buisende parel in de Achterhoek

72 **HOTEL HOLLANDS KROON**
Een nieuw hoofdstuk voor Hotel Wieringermeer

78 **TERRACOTTA MET 'N JEANSTWIST**
De totale restyling van het restaurant in Hotel Düsseldorf



96 **ANNIE EN KOEN VAN DER VALK**
Met wat wrijving krijgt alles nog meer glans

122 **MEESTER VAN DE SKYLINE**
Culinaire smaakmakers van Rooftop Restaurant 16th

140 **ASPERGETIJD**
Dat vraagt om finesse en verfijnde wijnen

148 **VAN VANGST NAAR VALK**
Op bezoek op de visafslag in IJmuiden





Koud gerookte
Noorse zalm



Truffel, koud gerookte
Noorse zalm



Whiskey Sandalwood, koud
gerookte Noorse zalm



Sake Kabayaki



Duinbloemen,
gemarineerde zalm



Koud gerookte zalm,
schwarzwalders stijl



Wasabi / Nori koud
gerookte zalm



Wasabi / Nori koud gerookte
zalm met bladgoud



Provençaal,
geroosterde zalm



Gravad
Lachs



Limoen / Zeealg,
gemarineerde zalm



Koud gerookte zalm met
wasabi en zeealg



Cha Sieuw /
chili / sesam



Rode biet / gin / sinaasappel,
gemarineerde zalm

Bekijk het volledige
assortiment:



Arctische kwaliteit in zijn puurste vorm

Tot in perfectie veredeld en gerookt. Visdelicatessen die inspireren tot het maken van gastronomische meesterwerken. Het Vishuis is dé rokerij voor de nieuwe generatie chefs.

Het ruime aanbod van gerookte en gemarineerde zalm producten van zeer onderscheidende kwaliteit wordt ieder seizoen toegepast bij Van der Valk Exclusief hotels. Een langdurig procedé en toewijding genereren een ongeëvenaarde kwaliteit die door de beste chefs als superieur bestempeld wordt.

Putten 47, B-2320 Hoogstraten

info@hetvishuis.be

+32 (0)3 297 23 36

www.hetvishuis.be

PERE
VENTURA



PERSONALITY
IS THE ONLY THING THAT
TRULY BELONGS TO US.

Pere Ventura

WWW.PEREVENTURAGROUP.COM



IN GESPREK MET | HUMBERTO TAN

Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Styling
Tommy Driessen

Visagie
Angelique Woudenberg

Locatie
Hotel Schiphol

HUMBERTO

“Ik ben niet bang
om te vallen”

Presentator Humberto Tan (60) zit al 35 jaar in het vak. Stopt een project, dan ziet hij steeds weer kansen voor een nieuwe podcast, reis, documentaire of een mooi fotoproject. Zijn grootste drijfveer: nieuwsgierigheid. “Ik heb heel veel ideeën.”



Pullover: Joe Merino

Van het Braziliaanse Amazonegebied tot Indonesië en van Italië tot Zambia: nooit reisde Humberto Tan zo veel als het afgelopen jaar. Voor het programma *Gelukkig hebben we de foto's nog* bezocht en fotografeerde hij bijzondere plekken over de hele wereld. Binnenkort reist hij naar Paramaribo, waar de documentaire wordt vertoond die hij in de Surinaamse jungle maakte: *De jacht op de jaguar*. Tussen de opnames van de talkshows *Humberto* en later *RTL Tonight* door begon hij ook nog een fotoproject in de Bijlmer én startte hij de podcast *Dit is Amerika*.

Met zoveel reizen heb je vast heel wat hotels vanbinnen gezien.

“Heel veel, ja. Soms word ik echt superverrast. Zo verbleef ik vorig jaar in Zambia in een schitterend hotel. Het lag bij een mooi meer, je kon buiten prachtig ontbijten en overal zag ik bloemen en aapjes. Toen ik een paar jaar geleden naar Rwanda ging om gorilla's te bekijken, verbleef ik ook in een extreem goed hotel. Maar ook simpele hotels in Parijs en Londen kunnen verrassend zijn. Ik probeer ze in een lijstje op mijn telefoon te bewaren, zodat ik bij een volgende reis niet over hotels hoeft na te denken.”

Verblijf je ook weleens bij Van der Valk?

“Als ik ergens heel vroeg wil zijn of laat vandaan kom, slaap ik weleens bij Van der Valk. Over het algemeen vind ik de prijs-kwaliteitverhouding heel goed. Je weet wat je kunt verwachten.”

Wat vind je belangrijk aan een hotel?

“Het belangrijkste vind ik ook dat je krijgt wat je verwacht. Niet meer, niet minder. Soms denk ik op basis van foto's: wauw, maar blijkt een hotel waardeloos als je er eenmaal aankomt. Vaak zit 'm dat in hygiëne, service en de vriendelijkheid van de mensen. Verder vind ik het belangrijk dat een kamer rust geeft of je een beetje kan inspireren. Ik boek ook vaak een Airbnb. Sommige hotels zijn zo uniform, dat het in Rio de Janeiro voelt alsof je in Wenen zit. Ik proef liever de lokale sfeer.”

Je hebt het afgelopen jaar veel gereisd. Wat was een hoogtepunt?

“Dat waren er meerdere, want ik heb zoveel bijzondere reizen gemaakt. Maar als ik een hoogtepunt moet noemen, zeg ik Indonesië. Daar was ik voor *Gelukkig hebben we de foto's nog*. Op Borneo bezochten we een opvangplaats voor orang-oetans, waar jonge apen alles leren om weer in de wereld vrijgelaten te kunnen worden. En voor het programma *Sporen van slavernij* ging ik op zoek naar mijn roots in Suriname. Dat was ook heel bijzonder. Het afgelopen jaar was een aaneenschakeling van mooie plekken.” ▶

“Podiumangst?
Ik denk dat ik
van nature
zelfverzekerd ben”



“In dit vak moet je jezelf blijven, anders val je door de mand”

Je presenteert, fotografeert en schrijft. Wat is de rode draad?
“Nieuwsgierigheid, denk ik. Ik moet er een bepaald gevoel in mijn buik van krijgen en denken: dat lijkt me leuk, daar ga ik iets van leren of kan ik mensen mee raken. Ik wil iets kunnen toevoegen. Dat geldt ook voor programma’s waarvoor ik word gevraagd. Zo werd ik benaderd door een Belgisch programma waarbij je allerlei dingen uit je hoofd leert en dan wordt overhoord. Ik dacht: waarom zou ik dat doen? Maar van *Het perfecte plaatje* werd ik meteen enthousiast. Met kennis van fotografie kun je ook na dat programma nog iets doen.”



Is het vertellen van verhalen ook een verbindende factor in je werk?
“Dat klopt, ik ben een verhalenverzamelaar. Ik vind het mooi om actuele en inspirerende verhalen te vinden en te vertellen én om anderen dat te laten doen. In de podcast *Dit is Amerika* die ik begin dit jaar samen met journalist Michiel Vos ben begonnen, praten we elke week over Amerika aan de hand van drie P’s: persoonlijk, politiek en popcultuur. We bespreken van alles, van Trump tot Taylor Swift. Michiel weet hoe er vanuit de VS naar wordt gekeken, ik kijk meer met een Nederlandse blik naar het nieuws.”

Hoe kwam je daarbij?
“In december stopte *Humberto*, het NPO Radio 1-programma dat ik zes jaar lang elke vrijdag maakte. Het scoorde goed, werd gewaardeerd en online ook veel bekeken, maar de NPO besloot dat een andere omroep dat tijdslot kreeg. Toen ik dat nieuws hoorde, heb ik Michiel gebeld: wat als wij elke week over Amerika gaan praten? Dat leek hem ook een goed idee. Zo snel kan het gaan.”

Je voelt geen teleurstelling, maar gaat meteen door met iets nieuws?
“Ik ga meteen door, ja. Ik vind dat je altijd kritisch naar jezelf moet kijken, maar in dit geval was er niets wat ik anders had kunnen doen. Ik had geen invloed op het besluit van de NPO, en de omroep zelf vond het ook vervelend. Dan geef je elkaar een hand, zeg je dankjewel voor de afgelopen zes jaar en ga je iets anders doen. Niet omdat ik een gat in mijn agenda moet opvullen hoor, zo zie ik het niet. Er ontstaat ruimte voor iets nieuws. Ik heb heel veel ideeën, dus als iets wegvalt, denk ik meteen: wat kan ik nu gaan doen?”

Droomde je al van presenteren toen je opgroeide?
“Nee, helemaal niet. Als kind leek het me mooi om iets met de natuur te doen of dierenarts te worden. Of diplomaat. Dan kon ik vijf jaar in een ander land wonen, Nederland vertegenwoordigen en de taal en cultuur van dat land leren. Mijn nieuwsgierigheid zat er al jong in. Die kan ik nu honderd procent kwijt in mijn werk.”

Heb je ooit podiumangst gehad?
“Nee, ik kan niet anders zeggen. Het liefst maak ik liveprogramma’s, dat is lekker overzichtelijk. Ik denk dat ik van nature zelfverzekerd ben. Zoals iedereen heb ik ook twijfels, want je kunt niet altijd alles weten. Zo heb je geen garantie op succes. Toen ik de podcast *Doorgaan* maakte, over doorzettingsvermogen en veerkracht, hoopte ik op



Pak: Michael & Giso

“Ik ging op zoek naar mijn roots in Suriname; heel bijzonder”

PASPOORT

Geboren: 26 oktober 1965

Beroep: presentator, fotograaf, schrijver

Opleiding: rechten aan de Universiteit van Amsterdam

Wapenfeiten: maakte naam als presentator van onder meer *NOS Studio Sport*, *RTL Late Night*, *Dance Dance Dance* en *Humberto* (de RTL-talkshow en het gelijknamige NPO1-radioprogramma) en *RTL Tonight*. Hij won tweemaal de Zilveren Televizier Ster voor beste presentator en werd in 2015 verkozen tot Omroepman van het Jaar. In 2016 kreeg hij de Sonja Barend Award en won hij *Het perfecte plaatje*. Humberto schreef meerdere boeken, waaronder *Morgen gaat het beter*. Dit jaar begon hij de podcast *Dit is Amerika*.

Privé: Humberto woont in Amsterdam en heeft drie kinderen.

Guilty pleasure: drummen

Pak: Michael & Giso

misschien vijfhonderd luisteraars. Het werden er 700.000, geweldig. Maar dat betekent niet dat een nieuwe podcast ook scoort. Je begint altijd weer op nul.”

Je zit al 35 jaar in het vak. Welke eigenschap helpt daarbij?

”Misschien is het een bepaald talent om dingen onbevreesd te kunnen doen. Ik ben niet bang om te vallen. Iedereen valt weleens. Ook moet je in dit vak jezelf blijven. Anders val je in 35 jaar tijd wel door de mand. Je anders voordoen dan je bent kost alleen maar heel veel tijd en energie. Maar de belangrijkste les die ik in al die jaren heb geleerd: blijf in beweging. Het ene programma stopt, het andere begint.”

Wat doe je eigenlijk als je niet aan het werk bent?

“Ik zit veel in de gym tegenwoordig. Af en toe oefen ik mijn drumskills. Ze zijn niet zo best, want ik stop er te weinig tijd in. Toch heb ik laatst nog op een feestje gedrumd. Een Surinaamse band speelde een nummer dat ik kende, en ik mocht even meespelen. Toen daarna een nieuw nummer werd ingezet, moest ik snel weg, haha. Verder heb ik genoeg dingen te doen: wandelen, fotograferen, op de bank lekker buizen, reizen, met vrienden eten...”

Ben je een goede kok?

“Toevallig ga ik morgen koken voor een vriend, maar ik moet bekennen dat ik meestal naar een restaurant ga.”

Vind je het leuk om ouder te worden?

“Ja, natuurlijk. Het alternatief is erger. Voor mijn boek *Morgen gaat het beter* interviewde en fotografeerde ik honderdjarigen. Wat me vooral is bijgebleven, is hun optimisme. Dat is belangrijke zuurstof als je gezond oud wil worden. Ik hoop gezond van lichaam en geest oud te worden, met veel vrienden en familie om me heen die van me houden. Dat is het allerbelangrijkste.”

Je vroeg de honderdjarigen wanneer ze het gelukkigst waren. Wanneer was jij dat?

“Toen mijn kinderen werden geboren. Ze zijn nu 28, 25 en 18 jaar. Ja, grote kinderen. Ik ben blij dat ik het allemaal mag meemaken.”

Waar droom je nog van?

“Samen met mijn vriend Robert Geerlings zet ik me in voor Beyond Bims, een project om de Bijlmer te transformeren tot een wijk waar iedereen wil zijn. Het is mooi om iets te kunnen bijdragen aan de buurt waar ik vandaan kom. En ik ben begonnen aan een fotoproject waarvoor ik tien jaar lang 35 jongeren uit de Bijlmer volg. Ik ga ze eens per twee jaar vastleggen. Een intensief project: als iemand verhuist naar San Francisco of Sydney, zal ik diegene daar gaan opzoeken. Ik droom ervan dat die projecten een succes worden.” ■

PARK, SLEEP & FLY ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:

1x overnachting

Tot 14 of 31 nachten parkeren vanaf vertrekdag

Gratis dagshuttleservice van en naar Schiphol volgens dienstregeling



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL SCHIPHOL

Rijksweg A 4 Nr.3

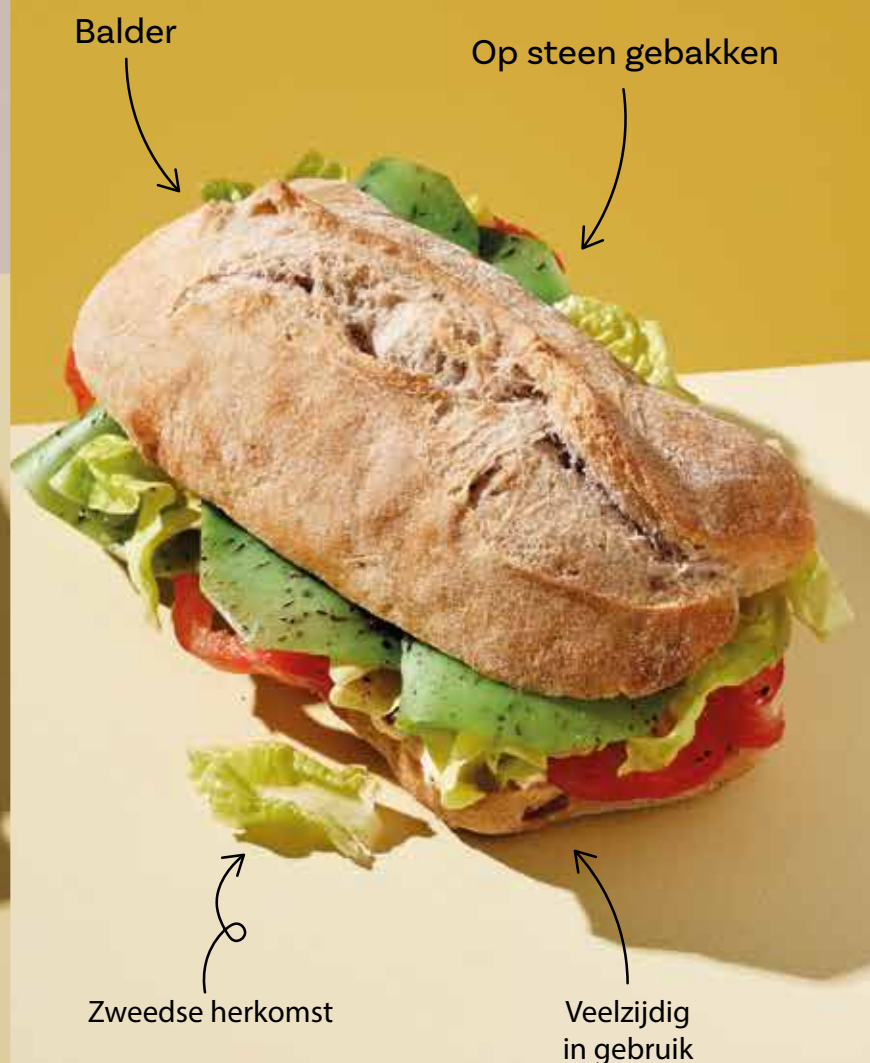
2132MA Hoofddorp-Schiphol

Tel +31 252 67 53 35

schiphol@valk.nl

www.hotelschiphol.nl

ZO SIMPEL IS HET OM VERSE TOPBROODJES TE SERVEREN



Het is weer tijd voor een heerlijk ontbijt of lunch. Dit maak je natuurlijk helemaal af met zo'n authentiek steenoven gebakken broodje als de Thor of Balder. **Zo heb je direct een touch of Sweden om de dag goed te starten.**



Ambachtelijke ijsbereiders **sinds 1950**,
én **trotse leverancier** van VALK Exclusief.

Voor meer informatie over Gebo Gelato kijkt u op www.gebogelato.nl

Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VAN SLAGERIJ NAAR STARTBLOK

Sommige collega's van Valk Exclusief werken niet alleen in de hotels, maar streven ook een sportcarrière na. Zo ook Florian van Veenen (17). Ze werkt bij de slagerij in de Valk Versmarkt in Voorschoten en doet als wedstrijdzwemmer mee aan provinciale kampioenschappen.

Florien van Veenen brengt een groot deel van haar week door in en rond het water. Traint ze niet zelf in het wedstrijdbad, dan coacht ze jonge zwemmers vanaf de kant of is ze druk met haar mbo-opleiding Sport en bewegen. Vorig jaar was ze ploegleider bij de provinciale kampioenschappen onder de twaalf. “Een meisje dat ik coachte won een medaille”, zegt ze trots. “Dat vond ik nog mooier dan zelf winnen.”

Plezier hebben in zwemmen is het allerbelangrijkste, maar winnen betekent dubbel feest, weet Florian uit ervaring. Ze won twee medailles op de provinciale kampioenschappen korte baan in de B-klasse: een op de honderd meter vrije slag en een op de honderd meter wisselslag. “Ik wilde vooral mijn eigen tijd verbeteren”, vertelt ze. “Toen mijn naam werd omgeroepen, geloofde ik het bijna niet. Ik weet nog dat ik mijn ouders mijn medaille liet zien en zei: ik heb gewoon gewonnen!” En het blijft niet bij individuele prestaties: vorig jaar deed haar club WZK Zwemmen mee aan een nationale competitie.

ZO VADER, ZO DOCHTER

Toch begon Florian pas relatief laat met wedstrijdzwemmen. “Het lag niet voor de hand, want in mijn woonplaats Wassenaar zijn er meer hockeyverenigingen dan zwemverenigingen”, grapt ze. Als kind deed ze lang aan waterpolo, een sport waar ook haar vader en opa aan deden. “Dat

ging hartstikke goed”, zegt ze. “Pas toen mijn opa vijf jaar geleden voorstelde om eens wedstrijdzwemmen te proberen, heb ik me aangemeld voor een training. Ik vond het meteen leuk.”

Florien bleek talent te hebben. Ze stroomde snel door naar snellere banen en mocht na een jaar al meedoen aan de provinciale kampioenschappen. “Hartstikke leuk en spannend.”

**“ALS IK EENS
EERDER WEG
MOET, DENKEN
MIJN COLLEGA'S
ALTJD MEE”**

Eigenlijk wilde ze waterpolo en wedstrijdzwemmen combineren, maar dat bleek lastig. Uiteindelijk koos ze voor het laatste. “Mijn vader maakte ooit dezelfde keuze”, zegt ze. “Hij heeft op hoog niveau gezwommen.” Van haar familie krijgt ze alle steun. “Mijn ouders brengen me met liefde naar wedstrijden. Tijdens de provin-

ciale kampioenschappen waren mijn tante, opa en oma er ook. Ik ben dankbaar voor een familie die zo *supportive* is.”

SCHOUDERBLESSURE

Ook bij de slagerij in de Valk Versmarkt in Voorschoten, waar ze een bijbaantje heeft, ervaart ze veel support. “Mijn collega's en leidinggevenden vinden het leuk dat ik zwem”, zegt ze. “Als ik vrij wil krijgen of eens eerder weg moet, denken ze altijd mee. En als ik een keer minder goed heb gezwommen, zeggen ze: de volgende keer lukt het wél.” Een van haar beste vriendinnen werkt ook bij Van der Valk. “Zij weet hoe lastig ik het soms vind als het niet gaat zoals ik wil. Dan komt ze bij mij thuis en gaan we lekker eten.”

Waar Florian nu aan werkt? “Mijn eigen tijden verbeteren”, antwoordt ze. “Dit seizoen hoop ik de magische grens van een minuut en vijf seconden op de honderd meter te halen. Op langere termijn lijken nationale kampioenschappen me heel gaaf.” Maar eerst moet Florian herstellen van een schouderblessure. Dankzij de begeleiding van een coach kan ze vijf keer per week blijven zwemmen. “Ik sta er positief in”, zegt ze. “Ik kan misschien even niet voluit trainen, maar ik haal het beste uit mezelf. Het komt wel goed.”

Haar werk als coach voor jonge zwemmers is daarbij een grote motivatie. “Voor die kleintjes wil ik sterk staan. Ik wil ze laten zien dat je trots kunt zijn, of het nou goed of minder goed gaat.” ■

**“NATIONALE
KAMPIOENSCHAPPEN
LIJKEN ME HEEL GAAF”**

Achter de schermen bij de slagerij

HET LEKKERSTE VLEES *voor op de barbecue*

Bestel nu
barbecuevlees
en -pakketten
met
5% korting*

WWW.VALKSLAGERIJ.NL

Maak je barbecuefestijn compleet met korting op geselecteerde vleesproducten.

Gebruik code **VEX-BBQ5** bij het afrekenen.

*De kortingscode is geldig t/m 31 mei 2026.



Scandinavische horeca collectie, verkrijgbaar tegen scherpe Valk condities!



Neem contact op met Segers Benelux B.V. - Breda
Kantoor: Tel +31 76 711 02 98 - infoNL@segers.com
Nicole Verlind: Mob +31 6 31 74 76 09 - nicole.verlind@segers.com



Monique Smitsloo

Latifah Osazee en Iris Peek

Hotel Den Haag-Nootdorp

“De schnitzel gaat nergens heen!” Vrijwel elke chef die in een Van der Valk-keuken werkt, zegt dat met een bijna militaire blik in de ogen. En dat is niet voor niets, want generaties gasten zijn opgegroeid met dit iconische gerecht van de hotelketen. Tegelijkertijd wordt het gepaneerde stuk vlees inmiddels omringd door een steeds rijker wordend culinair repertoire. De schnitzel deelt het podium met een bonte stoet aan gerechten: van luxe wildmenu's en elegante haute cuisine tot tonijntataki, gyoza's, aspergemenus, truffelaccenten en hippe TikTok-trends als spaghetti-ijs. De menukaart in de hotels is inmiddels net zo veelzijdig als het gezelschap dat door de lobby beweegt.

Binnen de Van der Valk-hotels is de schnitzel uitgegroeid tot een klein monument. En die moet je koesteren. Dus ga je voor de schnitzel, doe het dan goed. Niet achteloos, maar met aandacht. En waar kan dat beter dan bij een keten waar juist dit gerecht altijd onder een vergrootglas ligt en chefs net dat stapje extra zetten om hem perfect en royaal op je bord te krijgen? Maak het bijzonder, dat past bij deze tijd waarin we bewuster eten, met meer aandacht voor herkomst en kwaliteit.

Juist omdat hij zo herkenbaar is en iedereen er zijn eigen herinneringen aan heeft, is de schnitzel ook een beetje die gezellige allemansvriend die steeds weer in je leven opduikt. Op een kinderverjaardag met patat en appelmoes, in een Duits hotel na een lange rit door de bergen, als trouwe metgezel op een skidag met een kneepje citroen en een witbiertje, als vega- of visvariant uit de supermarkt en soms in een chic jasje met kappertjes en een goed glas wijn. De schnitzel groeit met je mee. Het is comfortfood, maar ook culinair erfgoed.

HET SCHNITZELDOSSIER

WELKE SOORTEN ZIJN ER EN WAAR VINDEN ZE HUN OORSPRONG?

WIENER SCHNITZEL ▶

Geboren: 19de eeuw
Nationaliteit: Oostenrijks
Wat: kalfsvlees
Handtekening: In de Weense keukens van de 19de eeuw, vol met koper, vuur en vakmanschap, ontstond een gerecht dat zou uitgroeien tot een culinaire legende. Koks ontdekten dat een flinterdun lapje kalfsvlees, gepaneerd en gebakken in overvloedig heet vet, een bijna magisch effect kreeg. Het begon te bewegen, te golven, te zweven, en nog steeds zeggen ze in de Oostenrijkse hoofdstad dat het vlees moet ‘dansen in de pan’. Die techniek, traditioneel met reuzel of geklaarde boter, zorgt ervoor dat de korst loskomt van het vlees en luchtig en krokant wordt. Zo werd de Wiener Schnitzel de maatstaf. In moderne keukens wordt soms olie gebruikt, maar in Wenen zweren ze nog altijd bij vet met smaak.



◀ JÄGERSCHNITZEL

Geboren: begin 20ste eeuw
Nationaliteit: Duits
Wat: (meestal) varkensvlees
Handtekening: ‘Jäger’ betekent jager, en dat proef je terug. Deze stevige, troostrijke Duitse schnitzel heeft een saus van paddenstoelen en room. Denk aan een maaltijd in een houten herberg na een boswandeling met natte bladeren. Meestal wordt de Jägerschnitzel gemaakt van een dun gepaneerd lapje varkensvlees – soms van kalf – en verschijnt hij op tafel met dampende frieten ernaast.

TIROLER SCHNITZEL

Geboren: generaties geleden
Nationaliteit: Oostenrijks
Wat: varkens- of kalfsvlees
Handtekening: De Tiroler Schnitzel is hét ultieme krachtvoer voor de wintersport. Robuuste bergkost met een vleugje jodel in de lucht... Spek, ui en citroen staan hem bij als trouwe metgezellen, zoals al generaties lang gebeurt in dorpen waar hongerige wandelaars en skiërs gezellig neerstrijken in kneuterige berghutten.





◀ COTOLETTA ALLA MILANESE

Geboren: 18de-19de eeuw
Nationaliteit: Italiaans
Wat: kalfsvlees
Handtekening: *Ciao bella!* Denk aan zonovergoten pleinen, Michelangelo-beelden en lange lunches met een Cotoletta alla Milanese. Deze Italiaanse neef van de Wiener Schnitzel wordt in Milaan bereid met kalfsvlees, maar anders dan zijn Weense broer gaat hij royaal de pan in met échte boter. Vaak wordt het vlees van deze schnitzel ook iets dikker gesneden – soms zelfs met het bot eraan – waardoor het sappiger blijft en de smaak voller.

▼ HOLSTEINER SCHNITZEL

Geboren: begin 20ste eeuw
Nationaliteit: Duits
Wat: kalfs- of varkensvlees
Handtekening: We vervolgen onze schnitzelreis naar het noorden van Duitsland. In havensteden als Hamburg en in de dorpen daaromheen, waar veeteelt, zeehandel en havenarbeid al eeuwen het ritme van het leven bepalen, kreeg deze schnitzel zijn karakter. Traditioneel wordt hij gemaakt van kalfsvlees en geserveerd op brood, met daarboven een zacht spiegelei, zilte ansjovis, kappertjes en een knapperige augurk. Geen romige saus, maar contrast en spanning. Zout, romig, krokant en fris komen samen op een bord dat net zo nuchter en krachtig is als de zeewind die over de vlakten jaagt.



▲ KATSU (TONKATSU)

Geboren: begin 20ste eeuw
Nationaliteit: Japans
Wat: varkensvlees
Handtekening: Minder vet, meer finesse. Waar de Europese schnitzel graag leunt op boter en bourgondisch gemak, kiezen de Japanse chefs met de katsu voor precisie, balans en lichtheid. Deze schnitzel wordt doorgaans gemaakt van mals varkensvlees en omhuld met een crunch van luchtige panko ofwel Japans broodkruim. De Aziatische adaptatie krijgt een zoet-hartige saus die tegelijkertijd zacht en scherp is.

DE VEGASCHNITZEL ▶

Geboren: eind 20ste eeuw
Nationaliteit: wereldburger
Wat: dat varieert
Handtekening: De vegaschnitzel laat zich niet in één hokje vangen en wisselt moeiteloos van identiteit. De ene keer is hij bloemkool of knolselderij, dan weer spinazie, wortel of een mix van kikkererwten, linzen en granen als tarwe en haver.



Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt
of online bij [Valkslagerij.nl](https://valkslagerij.nl)



ONTVANG €15,-
welkomstkorting

Nog méér voor Members

HIER
SLAAPT
EEN
MEMBER



Meld je aan en profiteer van persoonlijke aanbiedingen en exclusieve deals. Scan en word gratis Valk Exclusief Member of ga naar valkexclusief.nl/valk-exclusief-membership.



NIX18



Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

‘IK BESTEL NOOIT IETS MET BLOEMIKOOL’

De familie Van der Valk doet er alles aan om topkwaliteit in hun eigen restaurants te serveren. Maar wat eten en drinken zij zelf als ze uit eten gaan? Sander van Merkesteyn (29), aankomend general manager bij Hotel Zoetermeer, geeft een kijkje in zijn restaurantbon.



kan, dus dat gaat niet meer. Ik houd in ieder geval van een nagerecht dat niet te zoet is. Zelfgemaakt sorbetijs komt soms in verrassende smaken. Zo had ik laatst rabarberijs: beetje zoet, beetje bitter.”

Wat drink je het liefst in een restaurant?
“Ik drink meestal niet meer dan drie glazen alcohol. In een restaurant ga ik dan voor een goede witte wijn. Normaal ben ik van de stevige rode Italiaanse wijnen, zoals de Antinori Pronotto Barolo.”

dining. Door shared dining kun je verschillende gerechten proeven, maar met fine dining krijg je meer aandacht van de chef en de bediening. Dat heeft altijd wel wat.”

Welk restaurantbezoek vergeet je niet gauw?
“Een tijdje geleden ben ik bij CUE Amsterdam geweest, een Japans restaurant met cocktails en fine dining, met beneden een *listening bar*. Op de achtergrond speelt een dj, maar daar heb je geen last van. Een uniek concept, ik heb erg genoten.”

Heb je je weleens laten inspireren door een restaurant?
“Het nieuwe Hotel Zoetermeer wordt urban chic. We willen in de receptie, de kamers en restaurants echt het stadse naar voren laten komen, met deels Japanse invloeden. Om ons te laten beïnvloeden, zijn we naar verschillende hotels en tentjes in Parijs en Amsterdam geweest, waaronder dus CUE Amsterdam.”

Wat zul je nóóit bestellen?
“Tets met bloemkool. Het kan wel lekker zijn, maar ik vind het niet zo bijzonder. Het is niet het eerste wat ik zal bestellen.”

Hoe bepaal jij je fooi?
“Als het eten goed is, maar de bediening bewust onvriendelijk, dan gaat de fooi omlaag. Is het eten goed en de bediening gewoon een beetje onhandig, dan niet. Van huis uit heb ik meegekregen om twaalf procent fooi te geven, en dan af te ronden. Afronden is altijd goed.” ■

Met welk gerecht start jij de avond het liefst?
“Ik begin graag met carpaccio. Misschien oubollig, maar ik vind het altijd leuk om te zien hoe restaurants dat gerecht op een verschillende manier opmaken. Ik hou ook van vis als voorgerecht, coquilles bijvoorbeeld. Als het een goed product is, hoeft er niet veel aan te doen.”

Wat bestel je als hoofdgerecht?
“Dat verschilt. In het voorjaar ga ik weleens vaker voor vis, maar ik hou vooral van een goed stuk vlees, zoals ribeye of bavette. Als de kwaliteit maar goed is. Pasta is ook lekker. Ossobuco met tagliatelle: heerlijk!”

En als nagerecht?
“Ik nam altijd tiramisu, maar sinds tweeëneenhalf jaar weet ik dat niet tegen lactose

“
**AANDACHT
VAN DE CHEF
HEEFT ALTIJD
WEL WAT**
”

Ben je team voor- of team nagerecht?
“Team voorgerecht, ik hou van hartig. Met een voorgerecht kun je ook seizoensproducten proberen en andere bereidingswijzen ontdekken. Nagerechten vind ik wel altijd leuk om te delen.”

Wat is je favoriete restaurantconcept?
“Shared dining is altijd goed, net als fine



SPA® Fruit

Nu ook verkrijgbaar in alle
Valk Exclusief shops



100%
natuurlijke
oorsprong

Laag in
calorieën

Beter drinken.



Beter leven.



Geen 18, geen alcohol.

NIX18

Tekst
Yolande Tump

Fotografie
Sjors Evers / Tulpenfestival

BLOEMIEN, BOLLLEN, BUITTEN!

Zodra de lente losbarst, wil je naar buiten. In de omgeving van de Valk Exclusief hotels liggen de mooiste routes langs bloeiende velden, ontluikende tuinen en fraaie landgoederen. Perfect voor een wandeling of fietstocht.



TULPENROUTE NOORDOOSTPOLDER

Ieder voorjaar staan in de Noordoostpolder duizenden hectaren tulpen in bloei. Tijdens het Tulpenfestival Noordoostpolder ontdek je per fiets, te voet of met de auto de mooiste tulpenvelden van de provincie. Met de audiotour luister je onderweg naar verhalen over de historie van Flevoland, de groei van tulpen en krijg je meer informatie over wat je onderweg allemaal tegenkomt. Het festival vindt plaats van 17 april tot en met 3 mei. Houd de website in de gaten voor het precieze programma.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Emmeloord en Almere



BLOEEMPARK

Wie droomt van een bezoek aan Japan in de kersenbloesemtijd, hoeft niet per se het vliegtuig te nemen naar de andere kant van de wereld. In het Bloesempark in het Amsterdamse Bos staan maar liefst vierhonderd kersenbloesembomen die je in alle rust, zonder mensenmassa's toeristen, bewondert. De mooiste periode voor een bezoek is eind maart tot begin april, wanneer de roze bloesem volop in bloei staat. De bomen staan in het midden van het Amsterdamse bos en zijn geschonken door de Japanse Womens Club in Amstelveen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Amsterdam Zuidas en Oostzaan-Amsterdam



LANDGOED CLINGENDAEL
Landgoed Clingendael, tussen Den Haag en Wassenaar, is altijd een fijne plek om te wandelen, maar in het voorjaar helemaal. Dan staat de Japanse tuin, het pronkstuk van het landgoed, in volle bloei. Het is de enige Japanse tuin in Nederland uit het begin van de vorige eeuw. Tijdens een wandeling ontdek je behalve zeldzame planten ook bloeiende azalea's, rhododendrons en sierkersen. Omdat de tuin kwetsbaar is, is hij slechts enkele weken per jaar toegankelijk, in het voorjaar van het laatste weekend in april tot begin juni. De toegang tot Clingendael en de tuin is gratis.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Den Haag-Nootdorp

LANDGOED AMELISWEERD EN RHIJNAUWEN

Stinzenplanten ofwel verwilderende voorjaarsbloemen zoals sneeuwklonjes en krokussen zijn vroege bloeiers van het voorjaar. Je ziet ze vaak groeien rond historische landgoederen, kastelen en boerderijen in Nederland. Landgoed Amelisweerd en Rhijndijk zijn daar mooie voorbeelden van. Zodra het warmer wordt, steken daar narcissen en krokussen hun kop boven de grond. In het voorjaar is het bij deze aangrenzende Utrechtse landgoederen daarom heerlijk wandelen of fietsen door de bossen. Of maak een grotere ronde langs de Kromme Rijnstreek.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Houten-Utrecht en Vianen-Utrecht



LANDGOED MARTENASTATE

Op korte afstand van Leeuwarden ligt bij het dorp Koarnjum landgoed Martenastate. Tussen de oude bomen vind je hier een van de grootste concentraties stinzenplanten van Friesland. In het vroege voorjaar kleuren duizenden bol- en knolgewassen het park. Er groeien twaalf verschillende soorten, waaronder daslook, aronskelk, bostulp, holwortel en adderwortel. Het landgoed leent zich uitstekend voor een wandeling. Wie ook meer wil weten over de planten en de geschiedenis kan deelnemen aan een gidswandeling van 1,5 tot 2 uur.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Leeuwarden en Sneek



OMMETJE LEEWEG

Zeg je bloembollen, dan zeg je de Bollenstreek. In het voorjaar is het daarom ook altijd een goed idee om de beroemde Hollandse regio tussen Haarlem en Leiden te bezoeken. Dan staat de streek volop in bloei. Voor een wandeltocht tussen de bollenvelden is het Ommetje Leeweg een aanrader. Deze door Wandelnet uitgezette wandeling loopt langs de Leidsevaart en over historische wegen. De route begint bij Leeweg 14 in Noordwijk en is eenvoudig te volgen via het wandelknooppuntensysteem. In totaal ben je 2,7 kilometer onderweg.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Leiden



LANDGOED HAARZUILENS

Wie het voorjaar wil vieren in het groen zit goed op Landgoed Haarzuilens, net buiten Utrecht. Hier voert een dertien kilometer lange fiets- of wandelroute van Natuurmonumenten je langs bloeiende fruitbomen en oude rivierafzettingen. Twee hoogtepunten onderweg zijn Kasteel de Haar, waar je kunt stoppen voor een korte wandeling door de tuinen, en Boomgaard De Boswachter, waar onder andere kersen, pruimen, appels en peren groeien. Tip: neem een lekkere picknickmand mee om onderweg ergens te stoppen of onder de fruitbomen te lunchen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Houten-Utrecht en Vianen-Utrecht

LANDGOED HACKFORT

Niet ver van het dorp Vorden in Gelderland ligt landgoed Hackfort met het gelijknamige, zevenhonderd jaar oude kasteel. In het voorjaar bloeit de parktuin rondom het kasteel volop, met maar liefst 500.000 stinzenplanten in allerlei soorten en kleuren, waaronder lenteklokjes, wilde narcissen, boshyacinten, holwortel, bosanemoon, daslook, lelietjes-van-dalen, kievitsbloemen en meer. Een leuke wandeltip is de Tichelmanroute van vijf kilometer, waarbij je langs het kasteel, het koetshuis en de watertoren loopt. Houd onderweg niet alleen je ogen open voor de mooie bloemen, maar ook voor weide- en bosvogels.

Vanuit: Valk Exclusief Hotels Deventer en Apeldoorn



HORTUS BOTANICUS

In Leiden vind je de oudste botanische tuin van Nederland: de Hortus Botanicus. Het voorjaar is een uitstekend moment om rond te struinen door de verschillende tuinen. Zo staat in de lente de Japanse sierkers in de Japanse tuin volop in bloei, rollen de varens in de Varentuin hun bladeren uit en zijn de rozenstruiken in het late voorjaar schitterend om te zien. Een leuke tip is de jaarlijkse plantenmarkt op 9 mei: dan kun je naast een bezoek ook rondstruinen langs veertig kramen vol planten, zaden en bollen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Leiden



SINT-PIETERSBERG

Een bezoek aan de Sint-Pietersberg bij Maastricht is altijd een goed idee, maar in de lente is het er extra fijn vertoeven. In het voorjaar en de zomer bloeien er allerlei soorten bloemen op de hellingen en het plateau. Je vindt er onder meer grote en kleine tijm, de kleine pimperl en het kandelaartje. Deze trekken vervolgens weer talloze vlinders aan, waaronder het icarusblauwtje.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Maastricht en Valk Exclusief Bloemendal



Fruity Pack

HET BESTE ONTBIJT

IS EEN FRUIT ONTBIJT



Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend
in een beschermd natuurgebied
in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels
en minerale evenwicht doen gerechten
en wijnen alle eer aan, waardoor elke smaak
helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs
altijd voor BRU® kiezen
als perfecte tafelgenoot
bij hun gastronomische creaties.



www.bruwater.nl



Tekst
Jan Jaap van Weering

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Locatie
Bloem & Lifestyle Leiden

ZEGEVIEREN MET MANIEREN OOK MET BLOEMEN

Columnist en etiquettespecialist Jan Jaap van Weering heeft al tientallen jaren een warme belangstelling voor etiquette en omgangsvormen. Voor het Valk Magazine legt hij elke editie specifieke regels voor. **Aflevering 5: welke bloemen geef je met Moederdag?**

Moederdag is een dag om moeders, schoonmoeders, bonusmoeders en andere lieve verzorgers te eren en te bedanken voor hun liefde, zorg en onmisbare rol in het gezin en de maatschappij. Bloemen zijn een klassiek en geliefd cadeau en veel soorten zijn dan ook geschikt om moeders in het zonnetje te zetten.

Van tulp tot (pioen)roos

Denk bijvoorbeeld aan witte en roze anjers, dé traditionele bloemen voor Moederdag, die staan voor de onsterfelijke en onvoorwaardelijke liefde tussen moeder en kind. Nog een symbool van liefde zijn rode rozen, en ook roze en gele exemplaren zijn populair.

Pioenrozen staan rondom de tweede zondag in mei in volle bloei en vormen daarmee een stralend en feestelijk boeket, evenals tulpen in vele kleuren. Ook met gerbera’s, een fleurrijke toevoeging om een boeket mee compleet te maken, sla je geen flater.

Hoewel de betekenis van witte lelies (reinheid) en chrysanten (respect) toepas-selijk kunnen zijn, zijn ze minder geschikt voor Moederdag. Met name omdat het rouwbloemen zijn.

Houd bij de bloemenkeuze rekening met huisdieren. Anjers, tulpen, lelies en chrysan-ten zijn bijvoorbeeld giftig voor huisdieren. Veilige bloemen zijn rozen, gerbera’s en lisianthussen.

De verpakking

Hoe bied je de bloemen aan? In Nederland mag dat in de verpak-king, extra mooi in transparante folie en compleet met gekleurde linten. Een wetenswaardigheid: er zijn ook landen waar bloemen juist út de verpakking worden gegeven, zoals in Duitsland en Luxemburg. Daar wordt het stevige kraftpapier alleen gebruikt voor transport zodat de bloemen onbeschadigd aankomen. Uit milieubewustzijn hecht men waarde aan duurzaamheid en minder afval, waardoor de bossen naakt en zonder plastic worden aangeboden.

Even of oneven

Geef bij voorkeur een oneven aantal bloemen (3, 5, 7, 9, etcetera), dit geeft een natuurlijke en asymmetrische uitstraling. In veel culturen, waaronder in Oost-Europa, staan even aantallen bloemen symbool voor rouw of begrafenissen en oneven aan-tallen voor feestelijke en vreugdevolle gelegenheden. Daarbij staat een oneven aantal onder de tien voor verbondenheid. Een oneven bos oogt ook minder kunstmatig en meer organisch.

Bij grote plukboeketten, of als de ontvanger niet bijgelovig is of minder kritisch, is deze kwestie minder van belang. Geef echter nooit dertien bloemen, want dat wordt als een ongeluks-getal beschouwd. En tja, droogbloemen of een cactus met stekels geven aan je schoonmoeder is ook niet echt hartelijk.

Etentje

Neem je bloemen mee voor een etentje? Geef ze ver voorafgaand aan of juist ná het eten. Anders moet de ontvanger zich bezighouden met de vaas en het afsnijden van bloemstelen in plaats van met de gasten.

Bloemenservies

Uit decoratief oogpunt versieren bloemen ook al eeuwenlang thee- en koffieserviezen. Fleurige afbeeldingen op kop en schotels en borden zijn zeer populair. Van klassiek

tot alledaags, op porselein en op aardewerk en van een enkele afbeelding tot een rijk bloementaferaal: het voegt een tijdloos en stijlvol accent toe.

Het is een kwestie van persoonlijke smaak, maar rozen zijn altijd goed. Die staan voor liefde en kracht. Gouden accenten op de rand van een kop of bord geven een extra rijke uitstraling. Bij avondlicht zorgt dit voor sfeer en elegantie. Perfect voor een chique uitstraling bij formele diners.

Een fijne Moederdag gewenst!

Jan Jaap van Weering



Hotelcomfort begint bij *het juiste kussen*

Nu
15% korting
op Valk Exclusief
hoofdkussens*

WWW.VALKVOORTHUIS.NL

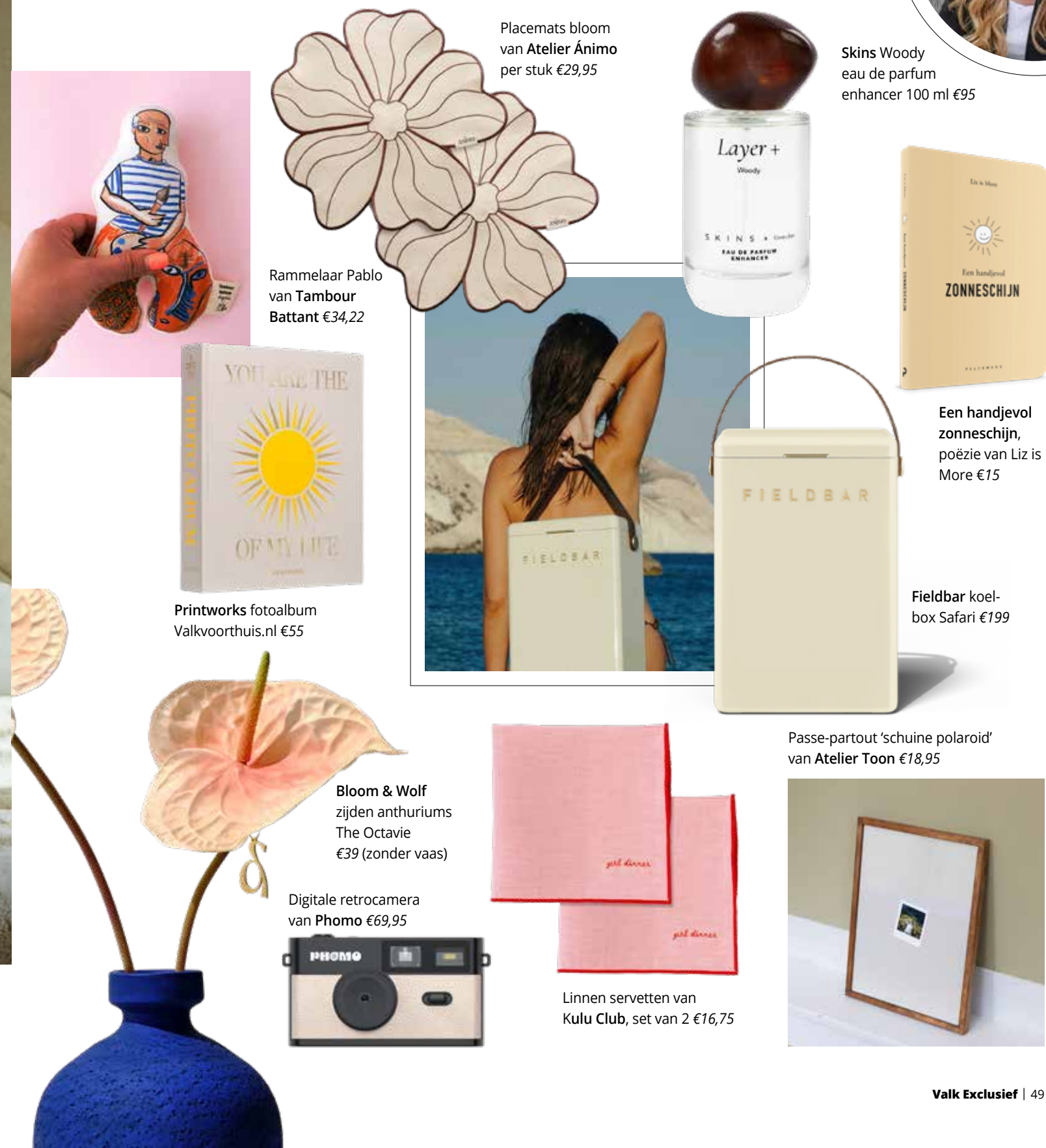
De hoofdkussens uit onze Valk Exclusief hotels staan voor kwaliteit, rust en verfijnde luxe.
Nu tijdelijk met korting bij Valkvoorthuis.nl via de code **VEX-KUSSEN15**.

*De kortingscode is geldig t/m 31 mei 2026.



Leuk om in te pakken, **nóg leuker om uit te pakken**

Fijne cadeau-ideeën van Aysha van Egmond (31), marketingmanager bij Valk Digital.



Placemats bloom
van Atelier Ánimo
per stuk €29,95

Rammelaar Pablo
van Tambour
Battant €34,22

Printworks fotoalbum
Valkvoorthuis.nl €55

Bloom & Wolf
zijden anthuriums
The Octavie
€39 (zonder vaas)

Digitale retrocamera
van Phomo €69,95

Linnen servetten van
Kulu Club, set van 2 €16,75

Skins Woody
eau de parfum
enhancer 100 ml €95

Een handjevol
zonnenschijn,
poëzie van Liz is
More €15

Fieldbar koel-
box Safari €199

Passe-partout 'schuine polaroid'
van Atelier Toon €18,95

DOL OP DOETINCHEM

Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Floor van Koert

Op twintig minuten rijden van Hotel Duiven bij Arnhem A12 ligt het pittoreske Doetinchem. Wat deze officieuze hoofdstad van de Achterhoek zoal te bieden heeft? Collega's Kim Steentjes (25) en Jenice Schoemaker (24) van dit mooie Valk Exclusief hotel laten het graag zien.





Kim en Jenice

“We hebben al veel telefoontjes gehad van gasten, of ze voor Pasen kunnen reserveren. Dan weet je dat het voorjaar eraan komt”, lacht Jenice Schoemaker, receptie- en social-medewerker bij Hotel Duiven bij Arnhem A12. Ze hangt voor de zoveelste keer de telefoon op als collega Kim Steentjes uit de lift stapt. Kim werkt niet alleen voor de socials, maar ook in de wellness op de bovenste verdieping van het hotel. Ze heeft net haar laatste beautybehandeling van de dag achter de rug, maar heeft er zin in. “Zullen we morgen richting Doetinchem gaan?”

Het eeuwenoude Doetinchem ligt in het centrum van de Achterhoek en wordt daarom de ook wel de officieuze hoofdstad van deze streek genoemd. De stad werd in het jaar 838 voor het eerst vermeld als Villa Duettinghem, een nederzetting met een kerk. Daarna ontstond de versterkte stad Deutinkem, met een kerk die werd geschonken aan de toenmalige bisschop van Utrecht. Andere naamvarianten die in de loop van de tijd gebruikt werden, waren Duttichem, Duichingen, Dotekom en Deutekom. Inmiddels is de naam al meer dan duizend jaar Doetinchem.

Doetinchem is zowel een gemeente met dorpen en buurtschappen als een stad. Het vervult een belangrijke regionale functie op het gebied van wonen, werken, winkelen en uitgaan.

In Hotel Duiven bij Arnhem A12 logeren voornamelijk zakelijke gasten, maar wie er verblijft voor een fijn weekendje weg, kan zich méér dan prima vermaken in dit centrum van de Achterhoek.

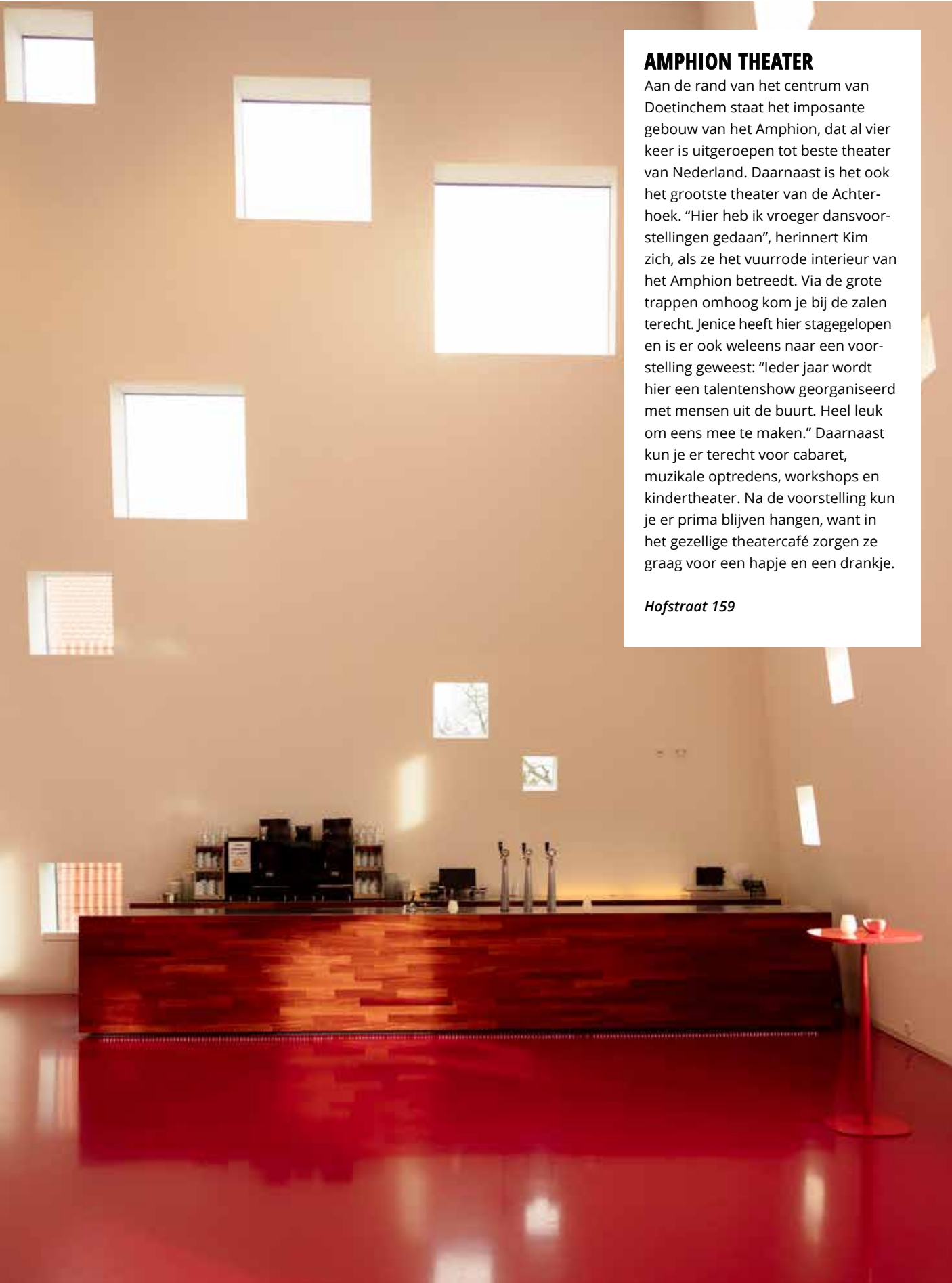
KASTEEL SLANGENBURG

Huur een e-bike bij het hotel en fiets op je gemak een prachtige route richting Kasteel Slangenburg, dat stamt uit 1700 en in een weelderig natuurgebied is gebouwd. “Het is heel mooi hier”, vindt Kim. “In het voorjaar staan de velden vol met bloemen”, weet Jenice, die er graag met haar hond wandelt. Geen dier aan je zijde? Geen nood. Je spot er genoeg bij het landgoed rondom het kasteel. Van dassen en boom-marters tot ringslangen en boomkikkers. En in de hertenweide kun je een aantal damherten bewonderen.

Het kasteel is ook de perfecte locatie voor hobbytekenaars. Meerdere mensen zitten her en der in het gras om de omgeving zo perfect mogelijk op papier te krijgen. Wie er liever gaat wandelen of fietsen, kan via de borden meerdere routes volgen. Vergeet niet om jezelf daarna te trakteren op goeie koffie of een huisgemaakte soep bij Het Koetshuis.

Kasteellaan 6





AMPHION THEATER

Aan de rand van het centrum van Doetinchem staat het imposante gebouw van het Amphion, dat al vier keer is uitgeroepen tot beste theater van Nederland. Daarnaast is het ook het grootste theater van de Achterhoek. “Hier heb ik vroeger dansvoorstellingen gedaan”, herinnert Kim zich, als ze het vuurrode interieur van het Amphion betreedt. Via de grote trappen omhoog kom je bij de zalen terecht. Jenice heeft hier stagegelopen en is er ook weleens naar een voorstelling geweest: “Ieder jaar wordt hier een talentenshow georganiseerd met mensen uit de buurt. Heel leuk om eens mee te maken.” Daarnaast kun je er terecht voor cabaret, muzikale optredens, workshops en kindertheater. Na de voorstelling kun je er prima blijven hangen, want in het gezellige theatercafé zorgen ze graag voor een hapje en een drankje.

Hofstraat 159



ONS KAFEETJE

Ons Kafeetje is gehuisvest in Het Gevang, een van de weinige oudere gebouwen in Doetinchem. Het ‘gevangenhuis’ werd gebouwd in 1766 en aangezien Doetinchem geen eigen rechtbank had, diende Het Gevang waarschijnlijk als een eerste opvang- en verhoorlocatie voor ‘boosdoeners’, die er ook werden verhoord. Tegenwoordig is het dé lunchplek voor wie lekker wil eten, maar ook graag een gezonde levensstijl aanhoudt. Producten worden zoveel mogelijk lokaal ingekocht en de menukaart is net iets anders dan je gewend bent. Woensdag is wafeldag, dus gaat Kim voor de wafels met warm fruit.

Jenice gaat voor het fameuze broodje ZoetiGeit, met frambozenbalsamico en een crème van cottagecheese en geitenkaas. “Een unieke locatie, het is hier altijd vol”, aldus de receptiemedewerkster.

Het is ook de ideale plek voor jonge ouders, want het café ligt vol kinderspeelgoed. Wil je vast genieten van het eerste voorjaarszonnetje? Probeer dan een zitplek buiten bij de ingang te bemachtigen.

Nieuwstad 76

SPARE TIME

“Ik weet niet of dit in de Randstad ook het geval is, maar bowlen is echt een ding in de Achterhoek”, merkt Jenice op. Ze duwt de deuren van Bowling Bar Spare Time open, een gloednieuw partycentrum dat wordt gerund door twee broers. Samen met Kim neemt ze plaats bij een van de in discolichten gehulde bowlingbanen. “Ik neem spelletjes serieus, ik ben echt fanatiek”, waarschuwt Kim. “Als ik slecht gooi, wil ik eigenlijk al niet meer”, lacht Jenice. Kim: “Het liefst bespreek ik van tevoren ook wat de prijs is als je wint.”

Goed, genoeg gebowld, Spare Time heeft nog meer te bieden. De meiden zetten luidkeels het Achterhoekse nummer *Oerend hard* in van Normaal in de karaokekamer en maken daarna nog een rondje langs het poolen, sjoelen, darten en het shuffleboard. Aan de bar is het tijd voor een drankje. “Zo leuk”, zegt Jenice. “Ik moet echt mijn vriendinnen hier eens mee naartoe nemen.”

Nieuwstad 15a





MOOI BEN JIJ

Niet alleen voor de mooiste restaurants van Doetinchem moet je in de Grutstraat zijn, maar ook voor de leukste kledingwinkel van de stad: Mooi ben jij, ofwel MBJ. Hoewel, kledingwinkel dekt niet helemaal de lading. Je vindt er niet alleen de fijnste kleren voor vrouwen en mannen, maar kunt hier ook terecht voor woonaccessoires, schoenen en bijzondere chocolaatjes in de inpandige chocolaterie. “Volgens mij kun je hier zelfs iets drinken”, vertelt Jenice.

Als de collega’s het sieradenrek in zicht krijgen, zijn ze meteen afgeleid. Als ware eksters storten ze zich op de glimmende oorbellen en kettingen die zijn uitgestald. Maar ook de rekken met kleding kunnen ze waarderen, van designeritems tot relaxte lifestylemerken. Ben je meer van de grotere, bekende modeketens, wandel dan door naar de Hamburgerstraat.

Grutstraat 1

DE ZAAK

Na zo’n hele dag in de stad en omstreken is het tijd voor een welverdiende borrel inclusief broodplankje bij De Zaak, slechts een paar deuren verwijderd van MBJ. Dit historische pand was ooit het eerste dat werd voorzien van elektriciteit in de stad en heeft sindsdien verschillende bestemmingen gekend, waaronder een slagerij. En nu dus restaurant De Zaak.

Wijnliefhebbers Kim en Jenice kunnen hier hun hart ophalen, want het restaurant heeft maar liefst dertig verschillende wijnen in huis. “Ik heb hier weleens het vijfgangen bitesarrangement gehad”, tipt Jenice. Ook biedt De Zaak een Theatermenu en het Daily Bite-menu aan. Dit laatste is een gezond hoofdgerecht, gebaseerd op het bitesarrangement. Voor nu gaan de meiden voor een goed glas rode wijn, brood met dip en gemarineerde olijven. “Nog even bijkletsen?” vraagt Jenice aan Kim. Dat lijkt haar ook wel een goed idee. Proost!

Grutstraat 16



STEDENTRIP
ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1/2x overnachting
1/2x uitgebreid ontbijt
1x driegangenmenu



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL DUIVEN BIJ ARNHEM A12
Impuls 2
6921RK Duiven
Tel 026 31 888 88
duiven@valk.nl
www.hotelduiven-arnhem.nl

Echt Voorjaar!

Écht verse sinaasappelsap
Versgeperst door Hoogesteger



Echte Boter

Zin in écht lekkere voorjaarsrecepten?
Ga naar echteboter.com/recepten
of scan de QR-code.



HOOGESTEGEER
Part of **JOICY GROUP**

www.hoogesteger.nl

Tekst

Monique Smitsloo

Fotografie

Noortje Dalhuijsen, Studio Soon

RETRO GLAM

Retro is terug in het interieur. Alsof er ergens plotseling een platenspeler kan aanspringen of de discolampjes aangaan. Zo werkt dat met trends: ze komen altijd weer terug. Dit keer in een glamoreus en funky jasje.



Dubai Suite Hotel Oostzaan-Amsterdam

Er bestaat geen vaste periode voor wat we retro noemen, maar meestal verwijst het naar ontwerpen uit de jaren vijftig tot en met tachtig. Let op: retro is iets anders dan vintage. Retro is nieuw, maar ontworpen in een oude stijl – denk bijvoorbeeld aan die draadloze bluetoothspeaker die eruitziet als een ouderwetse radio. Het woord ‘retro’ betekent letterlijk ‘terug’ in het Latijn en werd in de jaren zeventig populair, toen ontwerpers met weemoed keken naar de optimistische vormen en kleuren van de jaren vijftig en zestig.

Het was een stijlperiode die zich afzette tegen alles wat zwaar en klassiek was en juist koos voor lichtheid en plezier. Afgeronde meubels op schuine pootjes, ranke fauteuils, modulaire wandkasten, grafische prints en vrolijk gekleurde accessoires zijn daar typische voorbeelden van.

NOTENHOUT EN DOPAMINE DECOR

Wie goed heeft opgelet, voelde intuïtief het retro-interieur weer opkomen. Neem bijvoorbeeld het donkere notenhout van de afgelopen jaren. Dit warme materiaal roept het beeld op van dressoirs en wandmeubels uit de jaren zestig en zeventig: warm, zwaar en nadrukkelijk aanwezig in de ruimte.

Rond 2023 sloeg de sfeer echt om en lieten we het beige, zen-achtige minimalisme achter ons. Het ‘dopaminedecor’ deed zijn intrede: je huis als een persoonlijke galerie van geluk: een Mickey Mouse-print naast een abstract werk, een oude filmposter naast een rommelmarkt vondst, een kinderboek-illustratie naast een zelfgemaakt borduursel... Alles mocht naast elkaar bestaan. Retro past precies bij een behoefte aan persoonlijke sfeer en nostalgie.

1 HET RETRO VAN 2026: GLAMOUR

In 2026 draaien we de volumeknop van retro nog verder omhoog, met nog meer expressie, creativiteit en plezier. Van mat en ingetogen schuiven we vol richting glamourretro. Retroglam, dus. Een mooi voorbeeld is de Dubai Suite van Hotel Oostzaan-Amsterdam. Alles in deze hotelkamer draait om glans, warmte en een tikkeltje drama. De ruimte heeft bijna iets monumentaals, mede door de boogvormige nissen en de combinatie van marmer met accenten in messing en brons. Het retrogevoel wordt versterkt door diepe tinten oranje in de fauteuils.



Dubai Suite Hotel Oostzaan-Amsterdam



Hotel Eindhoven-Best

2 SPEELS EN FUNKY

Retro staat voor experimenteren met design. Dat zie je terug in ronde en organisch gevormde meubels, eigenwijze prints en gelaagde, sfeervolle totaalbelevingen. In Hotel Eindhoven-Best krijgt dat karakter vorm in een rijke mix van materialen en ontwerpen.

Blikvanger is het donkere notenhout, dat de ruimte direct warmte en diepte geeft. In combinatie met klassiekers als de Nessino-lamp van Artemide, de Togo-bank van Ligne Roset en de Panton-stoel van Vitra ontstaat een uitgesproken jarenzeventigsfeer. Hout, stof en franjes roepen samen het gevoel op van een cocktailbar uit die tijd, met accenten van messing, goud en brons als glanzende tegenhanger.





Superior King Cozy Suite Hotel Assen

3 RETROFUTURISME

Tussen al die zachte huiselijkheid duikt ineens iets totaal anders op: retrofuturisme, als een groots en glanzend ruimteschip dat uit de opening van de eerste 'Star Wars'-film in 1977 zó het interieur in zweeft. Deze stijl speelt met toekomstfantasieën uit het verleden: dromen over ruimtereizen en sciencefiction, maar dan bekeken zoals ze dat vroeger deden – snap je 'm nog? Ouderwets futurisme dus.

Meubels die hierbij passen, zijn bijvoorbeeld kuipstoelen van kunststof, lampen in ufo-vorm en warm hout naast spiegelen roestvrijstaal. In Hotel Assen golft de spiegel alsof hij uit een Barbapapa-tekenfilm is gestapt. Die organische vorm verwijst naar de iconische Ultrafragola-spiegel, hét symbool van retrofuturisme.

4 KLEUREN: MOSGROEN EN BRANDEND ORANJE

De kans is groot dat je bij het woord 'retro' meteen denkt aan kleuren als mosterdgeel, avocadogroen en oranje. Dat is geen toeval. In de naoorlogse jaren stond kleur voor optimisme en vooruitgang, voor een frisse blik op de toekomst. 'Let the sunshine in!', net als in de jarenzestigmusical *Hair*. Die typische retrokleuren zien we nu ook, maar dan wel in donkerdere uitvoeringen. In de restaurantzaal en de Havana Suite van Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk zie je hoe mosgroen en oranjebruin duidelijk verwijzen naar het bekende retropalet.

En dan Hotel Apeldoorn. Niet iedereen zou thuis voor zo'n badkamer kiezen – des te leuker als je het in een hotel wél tegenkomt. Hier speelt warm oranje, ofwel *burnt orange*, de hoofdrol, met zwart en een tikje messing. Keramische tegels, glas en metaal geven de ruimte een uitgesproken glamgevoel.



Wellness Suite Hotel Apeldoorn



Havana Suite Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk

RETRO, VINTAGE & MEER

door interieurstyliste INEKE ROOSEN

- Retro: nieuwe spullen met een knipoog naar vroeger, vaak de periode 1950–1980.
- Tweedehands: alles wat al een leven achter de rug heeft en opnieuw wordt gebruikt, van jas tot dressoir.
- Vintage: minstens twintig jaar oud en typisch voor zijn tijd. Een fauteuil uit de jaren negentig of een originele seventieslamp.
- Antiek: écht (stok)oud: meestal honderd jaar of ouder. Objecten met vakmanschap en een verhaal.



Shop je interieur bij [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)



Speciale momenten,
met speciale koffie
van D.E Excellent



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Buro van Rooijen

EXOTISCH ROMANTISCH VERBLIJVEN AAN DE MAAS

Opeens is het 2026 en komt de opening van Hotel Maastricht-Maas steeds dichterbij. Het oude kantoorgebouw in hartje Maastricht wordt langzaam omgetoverd tot een luxe hotel. Jacqueline Cox-Van der Valk: “Ik ben al heel trots op wat we hebben neergezet. Je ziet nu al dat het een mooie plek aan het water wordt.”

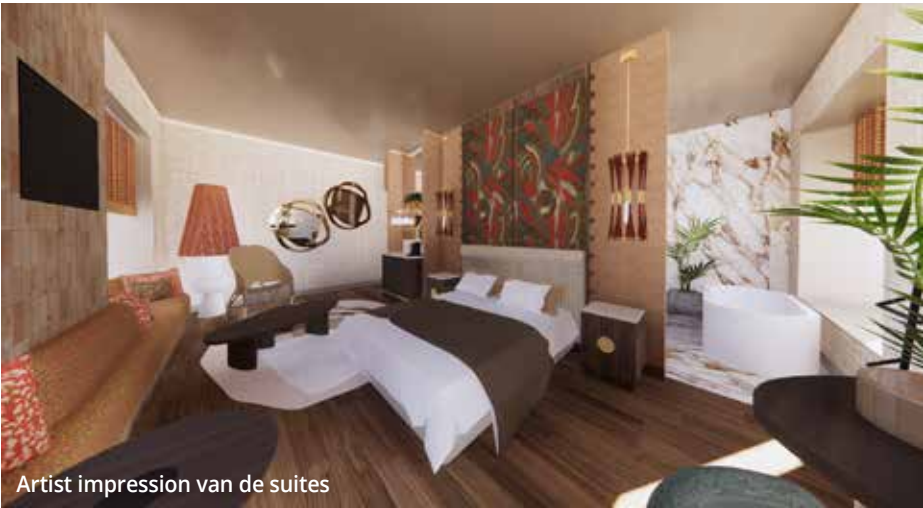


Artist impression van het terras

W e zijn anderhalf jaar verder en er zijn grote stappen gezet in de bouw van het nieuwe Hotel Maastricht-Maas. Het oude Vodafone-gebouw aan de Limburglaan in het centrum van de stad heeft ondertussen al heel wat weg van een gloednieuw Van der Valk-hotel. Begin 2025 is de kantoorinrichting gesloopt en werd er een kamerindeling gemaakt. Vanuit de royale kamers hebben hotelgasten straks uitzicht over de Maas en de groene omgeving van de Sint Pietersberg en de ENCI-groeve.

Voor stadskamers zijn ze, met zo’n 35 vierkante meter, ruim van opzet. “Ik durf bijna te wedden dat Hotel Maastricht-Maas straks de grootste kamers van de stad heeft”, vertelt Jacqueline trots. Om extra nadruk te leggen op het uitzicht, is in iedere hotelkamer een bankje in het raamkozijn gebouwd. “Hierop kun je mijmeren over de Maas, met een kopje koffie of thee van de koffiecorder in de kamer.” Twee van de vier verdiepingen met kamers zijn inmiddels klaar en de bedden kunnen bijna de suites in.

Na het afronden van de kamers, ligt de focus op het hoofdgebouw. Hier komt de hotelbar, het restaurant en het atrium, waar ook de lobby van het hotel zich bevindt. De bar wordt de plek voor tropische cocktails en het atrium een levendige werkplek. Jacqueline: “We vinden het leuk als mensen komen flexwerken. Speciaal voor hen maken we een koffiecorder met zoete lekkernijen en een shop.” Het interieur van Hotel Maastricht-Maas wordt exotisch, romantisch en stads. Met behulp van een



Artist impression van de suites

afstudeerteam van Hotelschool Maastricht is de keuze gevallen op een Zuid-Amerikaanse stijl. Jacqueline: “We willen de natuur en het water naar binnen halen en een locatie in deze stijl hebben we nog niet in Maastricht. Nu bouwen we aan een exotische, romantische plek aan de Maas.” De tropische stijl wordt met aarde-tinten en veel groen naar het hotel gebracht: beige, bruin en warmrood

komen terug in de aankleding en exotische planten zorgen voor een vleugje Amazone. De thema’s van de suites zijn nog niet vastgelegd, maar op basis van het onderzoek van Hotelschool Maastricht kunnen gasten onderwerpen als Peru, Mexico, Colombia en Rio de Janeiro verwachten. Het is de bedoeling om ook in het restaurant dezelfde richting op te gaan. De klassieke Van der Valk-

gerechten, zoals carpaccio, kunnen allemaal worden bereid met een Zuid-Amerikaans sausje. Dat maakt Hotel Maastricht-Maas onderscheidend. “We zoeken op het moment alleen nog een chef-kok om de plannen mee te uit te werken”, aldus Jacqueline. Behalve naar die chef-kok, zijn de managers van Hotel Maastricht-Maas ook een zoektocht begonnen naar meer collega’s om het team te versterken. Als alles volgens planning verloopt, opent Hotel Maastricht-Maas later in het najaar van 2026. Jacqueline: “Ik ben al heel trots op wat we hebben neergezet. Je ziet nu al dat het een mooie plek aan het water wordt. En straks al helemaal, met het 360 graden panorama-uitzicht vanuit de wellness op de bovenste verdieping.” ■

SOLLICITEREN?
Kijk op www.hotelmaastrichtmaas.nl voor vacatures.
Stuur je cv en motivatie naar hr@maastricht.valk.nl.



Artist impression van de bar

“EEN LOCATIE IN
DEZE STIJL HEBBEN
WE NOG NIET IN
MAASTRICHT”

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

HOTEL HOLLANDS KROON: EEN STIJLVOLLE WEDERGEBOORTE

Na anderhalf jaar opent Hotel Wieringermeer weer z'n deuren. Alleen nu onder een compleet nieuwe naam: Hotel Hollands Kroon. General manager Frank Blik: “We hebben onwijs veel zin om de zaak weer te gaan draaien.”



Artist impression



Marieke en Frank

Hotel Wieringermeer is niet meer. Tot veertien jaar geleden was dit nog de naam van de gemeente, maar sindsdien alleen van het gebied waar het hotel ligt. “De nieuwe gemeente heet Hollands Kroon”, vertelt general manager Frank Blik. “Vanuit Van der Valk vonden we het een mooi gebaar naar de gemeente toe om het hotel ernaar te vernoemen.” Het was de dag voor Koningsdag 2024 toen de laatste gasten hun kopje koffie konden drinken bij Hotel Wieringermeer. Een bijzondere dag. Frank en zijn vrouw Marieke weten het nog goed: “De deur dichtdraaien en weten dat we onze gasten een tijd niet zouden zien, was een vreemd gevoel. Daarentegen gaf het ons ook de tijd om een plan uit te werken, zodat de volgende generatie Van der Valk over twintig jaar nog steeds een fijne plek heeft om te werken.” Het hotel kreeg niet alleen een nieuwe naam, maar ook een geheel

nieuwe inrichting. Alle kamers zijn leeggehaald en opnieuw gestoffeerd. De comfortkamers kregen nieuw behang, tapijt, gordijnen en meubilair. Het tapijt zal de vaste Van der Valk-gast goed herkennen; dat is hetzelfde als in Valk Exclusief Hotel Eindhoven-Best, alleen net in een andere kleur. Sinds de sluiting is de keuken van het hotel volledig verbouwd en vernieuwd. Nieuwe vloeren, tegels en een nieuw plafond. “Het perfecte moment”, aldus Frank en Marieke. Ook het restaurant werd leeggetrokken en uitgebreid. Bovendien komt er nog een expeditie: een plek waar de goederen geleverd worden. Het restaurant zelf krijgt van top tot teen een make-over: van lichtplan tot tapijt. Vooralsnog zijn de gasten welkom in het tijdelijke restaurant in een evenementenzaal. Frank: “We hopen voor de bouwvakantie

klaar te zijn. Na die periode willen we beginnen met de nieuwe entree.” Wie eens in het oude Hotel Wieringermeer is geweest, kent de loopbrug naar het hotel. Op die locatie komt later dit jaar de nieuwe entree, waarmee de looproute ‘logischer’ wordt. Nu komt de gast nog binnen bij het restaurant, waar ze doorheen moeten om bij het hotel te komen. In de nieuwe entree komen de gasten direct aan bij de receptie, tussen het restaurant en het hotel in. De basis voor de styling van het vernieuwde hotel ligt in natuurlijke tinten en oudroze. Frank: “Het wordt allemaal net wat anders. Alles is gedaan, behalve de badkamers. Het team van Hotel Hollands Kroon kijkt ernaar uit om weer gasten te ontvangen. In de afgelopen anderhalf jaar is een deel van het oude, vaste team

“HET RESTAURANT KRIJGT EEN VOLLEDIGE MAKE-OVER”

intact gebleven. De chef-kok, souschef en hoofdreceptie zijn oude vertrouwden die de bezoekers terug zullen zien. Dit voorjaar is het tijdelijke restaurant opengegaan en kunnen er weer kamers worden geboekt. Voor een verblijf later in het jaar zijn er weer kamers te boeken via hotelhollandskroon.nl. ■



Artist impression van de bar

Fotografie
Isabel Meijer, Hotel Vianen-Utrecht

EEN WARM EN EIGENTIJDS NIEUW JASJE

Hotel Vianen-Utrecht heeft de volledige derde etage vernieuwd. Nadat de lounge op deze verdieping eind 2023 al werd opgeknapt, zijn nu ook alle zalen meegenomen in dezelfde stijl.



De renovatie van de vergaderetage van Hotel Vianen-Utrecht was niet alleen esthetisch noodzakelijk. Vooral technisch moest er veel gebeuren. De luchtinstallatie is volledig vernieuwd en de wanden zijn beter geïsoleerd om het geluidsverkeer tussen de zalen te verminderen. Ook de audiovisuele voorzieningen kregen een upgrade. “Vernieuwen en meegaan met de nieuwste ontwikkelingen blijft essentieel om onderscheidend te blijven”, vertelt manager Amber van der Valk, die de renovatie begeleidde.

Naast de technische verbeteringen kreeg de derde verdieping van het hotel een volledige metamorfose in de stijl van de lounge. De bruine pvc-vloer uit de lounge is doorgelegd in de gangen en het nieuwe akoestische plafond zorgt ervoor dat het daar rustiger klinkt. De oude lambrisering maakte plaats voor lichter en warmer vinylbehang, waardoor de sfeer meteen uitnodigend aanvoelt. Amber: “Het doel was om de warme en tijdloze sfeer van het restaurant en de lobby door te trekken naar boven, maar wel in een hip jasje. Het moet nog wel blijven verrassen.”

Elke zaal kreeg binnen het nieuwe concept een eigen karakter. De kleinere zalen werden voorzien van sisal-lookalike vloerbedekking: een natuurlijke en warme basis. De wanden zijn afgewerkt met raffiabehang in warme oker- en oranjetinten. Amber: “Op deze manier voelen de ruimtes warm, huiselijk en modern aan.” De boardrooms – de vergaderruimtes voor kleine groepen – kregen ook een uitgesproken look. Voor de wanden werd een behang met geometrisch patroon gekozen. Bijzonder: het is gemaakt van fijngeveven touw, dat



direct de aandacht trekt. De warme notenhouttinten zorgen voor een stijlvolle en eigentijdse uitstraling. Ondanks dat Hotel Vianen-Utrecht tot een van de oudste Van der Valk-zaken behoort, sluit de vernieuwde derde etage nu mooi aan op de eerder gerenoveerde ruimtes. Bij elke renovatiefase wordt gezocht naar de juiste balans tussen de bestaande stijl en vernieuwing. Deze zomer staat de renovatie gepland van een van de grote zalen op de begane grond. De zaal wordt al meer dan vijftien jaar intensief gebruikt voor conferenties, beurzen en feesten. “Het paarse tapijt en behang verdwijnen en maken ook plaats voor warme kleuren”, vertelt Amber. “We pakken meteen de gang en het aansluitende toiletblok aan. Zo sluit ook dit deel van het hotel weer aan bij het moderne interieurconcept dat we voor ogen hebben.” ■



“OP DEZE MANIER
VOELEN DE RUIMTES
WARM, HUISELIJK
EN MODERN AAN”

EEN
HEERLIJK
BEGIN
VAN JE DAG
...



Bij Van der Valk kun je altijd genieten van een heerlijk ontbijt. Wij hebben de eer om daaraan te mogen bijdragen met een breed scala aan lekkere broodspecialiteiten en heerlijke versnaperingen als chocoladebroodjes en croissants. Altijd ovenvers. Samen met Van der Valk verzorgen wij graag een heerlijk begin van je dag!



WANNEER DE KOFFIE ONVERGETELIJK IS,
IS HET VERBLIJF DAT OOK.

ONEINDIGE KOFFIEMOGELIJKHEDEN
MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP.



Scan de QR code en ontdek jouw zakelijke oplossing.

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Floor van Koert

TERRA COTTA

Het oude restaurant van Hotel Düsseldorf herken je na de verbouwing van afgelopen zomer niet meer terug. De totale restyling was niet groots aangekondigd, vertelt Willemijn van der Valk. "Gasten die het na de verbouwing zagen, dachten: dit is bizar, wat is hier gebeurd?"

MET 'N JEANSTWIST





Voordat het tijd wordt om te vernieuwen, is een restaurantkeuken in een hotel normaal minstens 25 jaar in gebruik. In Hotel Düsseldorf gebeurde dit al na vijftien jaar. Niet omdat de kwaliteit van de keuken slecht was, maar omdat de keukenbehoefte anders is dan bij de Van der Valk-hotels in Nederland. De keuze om dit aan te pakken, zorgde voor de grootste restyling van een restaurant in een bestaand Valk Exclusief hotel tot nu toe. Letterlijk alle keukenlocaties zijn ergens anders geplaatst.

“Vijftien jaar geleden bouwden we hier een hotel met onze Nederlandse ervaring”, legt Willemijn van der Valk uit, die samen met haar man Adriaan van der Valk aan het roer staat van het Duitse Valk Exclusief hotel. “We bouwden een grote keuken voor veel à-la-cartegasten, zoals we dat in Nederland zijn gewend. Maar dat bleek niet onze kernactiviteit te zijn.”

Hotel Düsseldorf is voor zakelijke gasten een favoriete plek, die veel gebruikmaken van lunch- en dinerbuffetten. Daar is een grote bereidingskeuken voor nodig. Iets wat de oude keuken miste. Samen met haar schoonzus Kristien van der Valk en Mariska Hoppen van interieurbouwer Nijboer Interieur & Design ging Willemijn de uitdaging van het nieuwe restaurant aan.

In een halfjaar tijd maakte Adriaan vervolgens een zo strak mogelijke planning: het moest in zeven weken in de zomervakantie gebeuren. Willemijn: “Een enorme uitdaging. Samen met onze vaste partners in de afbouw maakten we er door flexibiliteit en teamwork een groot succes van.”

“De verbouwing moest in zeven weken gebeuren”

STATEMENTBAR

Op de plek waar voorheen de brasserie met eigen keuken was, is nu het à-la-cartegedeelte. Het eerste wat opvalt, is de markante bar in het midden van de ruimte. De sculpturale plafondstruc- ►

“De markante
bar is het eerste
wat opvalt”

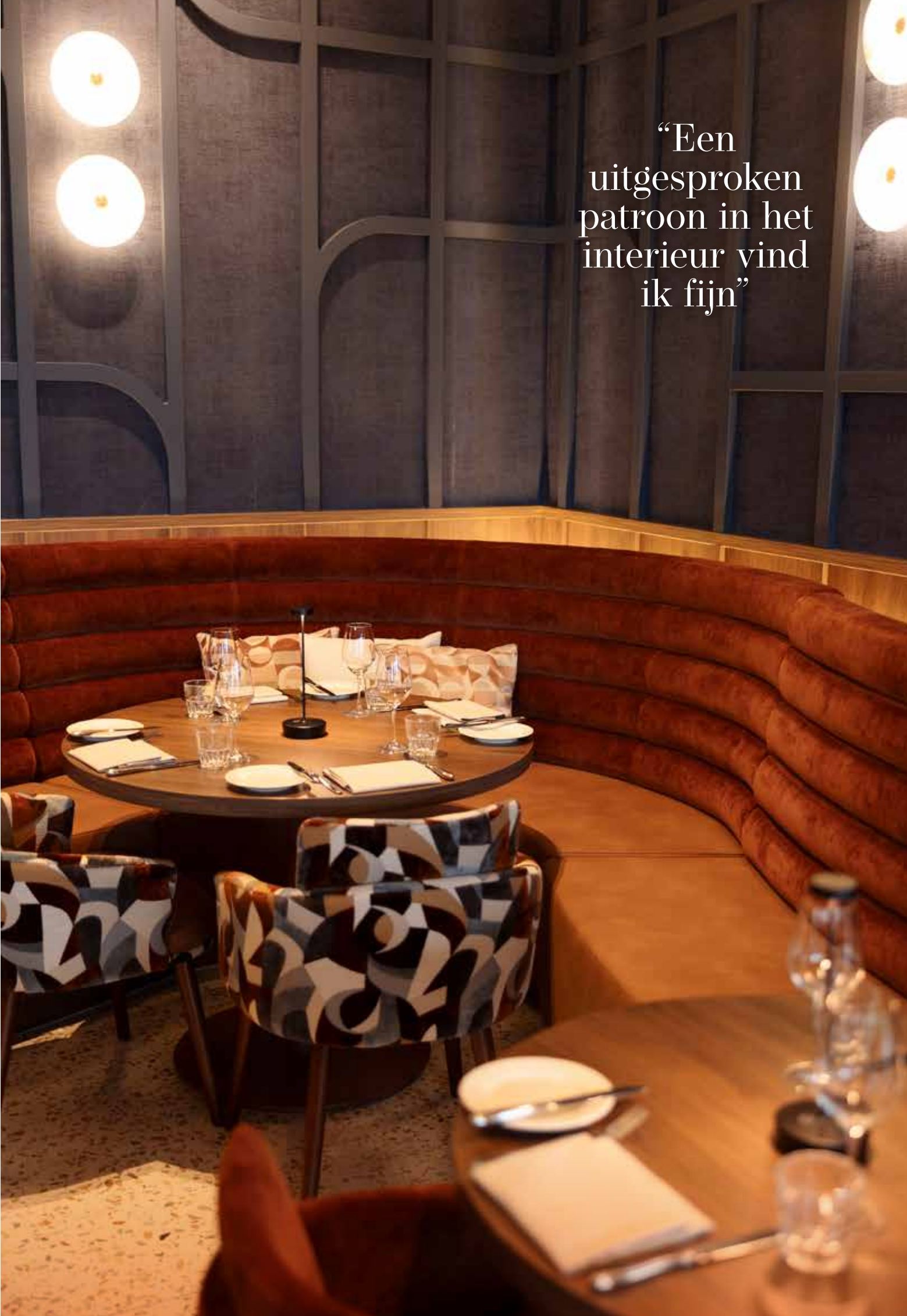




tuur met golvende houten elementen boven de bar is een echte blikvanger. Het geeft diepte, ritme en een bijna theatrale omlijsting van de barzone, mede door het Arte-behang aan het plafond. De keuze voor een statementbar was snel gemaakt. Vergeleken met het buffetrestaurant is het à-la-cartegedeelte een kleine ruimte. Willemijn, Kristien en Mariska wilden niet dat gasten het gevoel kregen tussen alleen maar stoelen en tafels te zitten. Bovendien associëren mensen een bar met gezelligheid, omdat er altijd iets gebeurt. Een andere eyecatcher in de bar is het marmeren blad. Het was nog spannend of het zou matchen met de rest van het interieur. Willemijn: “Bij tegels krijg je een proeftegels opgestuurd. Bij marmer kan dat niet. Het lukte ons niet om naar de fabriek te gaan, dus hebben we de keuze gemaakt op basis van een foto. Het was ongelooflijk spannend toen de uitgesneden bladen binnenkwamen.” Uiteindelijk past het blad, met een warme mix van karamel-, terracotta- en roesttinten, perfect bij het totaalplaatje van het restaurant.

JEANSBLAUW
Het trio was er snel over uit dat terracotta de hoofdkleur zou worden: een kleur die warmte uitstraalt. Moodboards werden gemaakt en stoffen werden verzameld. Toen het plan ‘iets te terra’ werd, voegden ze er jeansblauw aan toe. Willemijn: “Mariska schrok toen we de kleur blauw voorstelden. Maar toen ze het intekende, was het een superleuke toevoeging. Het is mooi om te zien dat de input van ons drieën tot een mooi totaalplaatje is gekomen. De slingerbank in aardse, warmte tinten steekt mooi af bij de diepblauwe wandpanelen met grafisch lijnenspel.” De blauwe toevoeging zorgde ervoor dat er met twee soorten hout is gewerkt: licht eikenhout en donker notenhout. Wederom een unieke wending in het interieur.

HOEKIG EN ROND
In de interieurdetails valt de combinatie van hoekige en ronde vormen op. Van de stof op de stoelen tot aan de glazen panelen in het midden van het buffetrestaurant. Het zijn trends ►



“Een
uitgesproken
patroon in het
interieur vind
ik fijn”

“Toen de glazen setter bezig was, werd besloten niet alle gaten op te vullen”



gecombineerd met eigen smaak, details waar Willemijn zelf blij van wordt. Ze kiest vaak voor een middenweg tussen expressief en neutraal. “Een uitgesproken patroon in het interieur vind ik fijn”, legt ze uit. “Daar groei je in.”

De panelen hebben als doel de buffetruimte op te breken. In eerste instantie was het de bedoeling om alle gaten op te vullen met kanaalglas. Toen de glazen setter bezig was, werd uiteindelijk anders besloten. Willemijn: “Met volledig gevulde panelen zou de hanglamp niet meer goed zichtbaar zijn. Dat vond ik zonde.”

De lampen zijn in lijn met de hoekige en ronde details. De wandlampen zijn mooi afgerond en zijn op sommige wanden ton sur ton geplaatst. Midden in de ruimte hangen twee prachtige trossen hanglampen van Duran.

Verder hebben de grote, ronde achtpersoonstafels plaatsgemaakt voor knusse hoekjes met stoelen en tafels in verschillende patronen en vormen. De tijd van ‘alles hetzelfde’ is voorbij. Willemijn: “Het is mooi om te zien dat het nieuwe restaurant heel goed wordt ontvangen door onze gasten. Iedereen voelt zich hier thuis. We nodigen iedereen uit om het zelf te komen ervaren.” ■

DINER ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:

- 1/2/3x overnachting
- 1/2/3x ontbijtbuffet
- 1/2x driegangendiner



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL DÜSSELDORF

Am Hülserhof 57
0472 Düsseldorf
Tel +49 211 200 63 0
info@duesseldorf.valk.com
www.airporthotelduesseldorf.de

TERRA: DE TREND

9X IN DE STIJL VAN
HOTEL DÜSSELDORF

Warm terra, donker jeansblauw en een mix van ronde en strakke vormen bepalen dit voorjaar het interieurbeeld. Geïnspireerd door de elegante sfeer van Hotel Düsseldorf ontstaat een zowel rustige als karaktervolle look.



Wandlamp Karmina van **Maretti Lighting** Valkvoorthuis.nl €470,70



Japandi eetkamerstoel €299,-



Philodendron hangplant €34,99



Oplaadbare tafellamp Swap van **Zafferano** €99,95



Fluwelen kussen van **Casamance** €136,-



HK Living terracotta vaas €79,95



Behang Kudzu van **Arte** Valkvoorthuis.nl €129,-



Fauteuil Sarule van **Zitmaxx v.a.** €539,-



Baq Lava plantenpot €432,-

Valk
EXCLUSIEF

M line

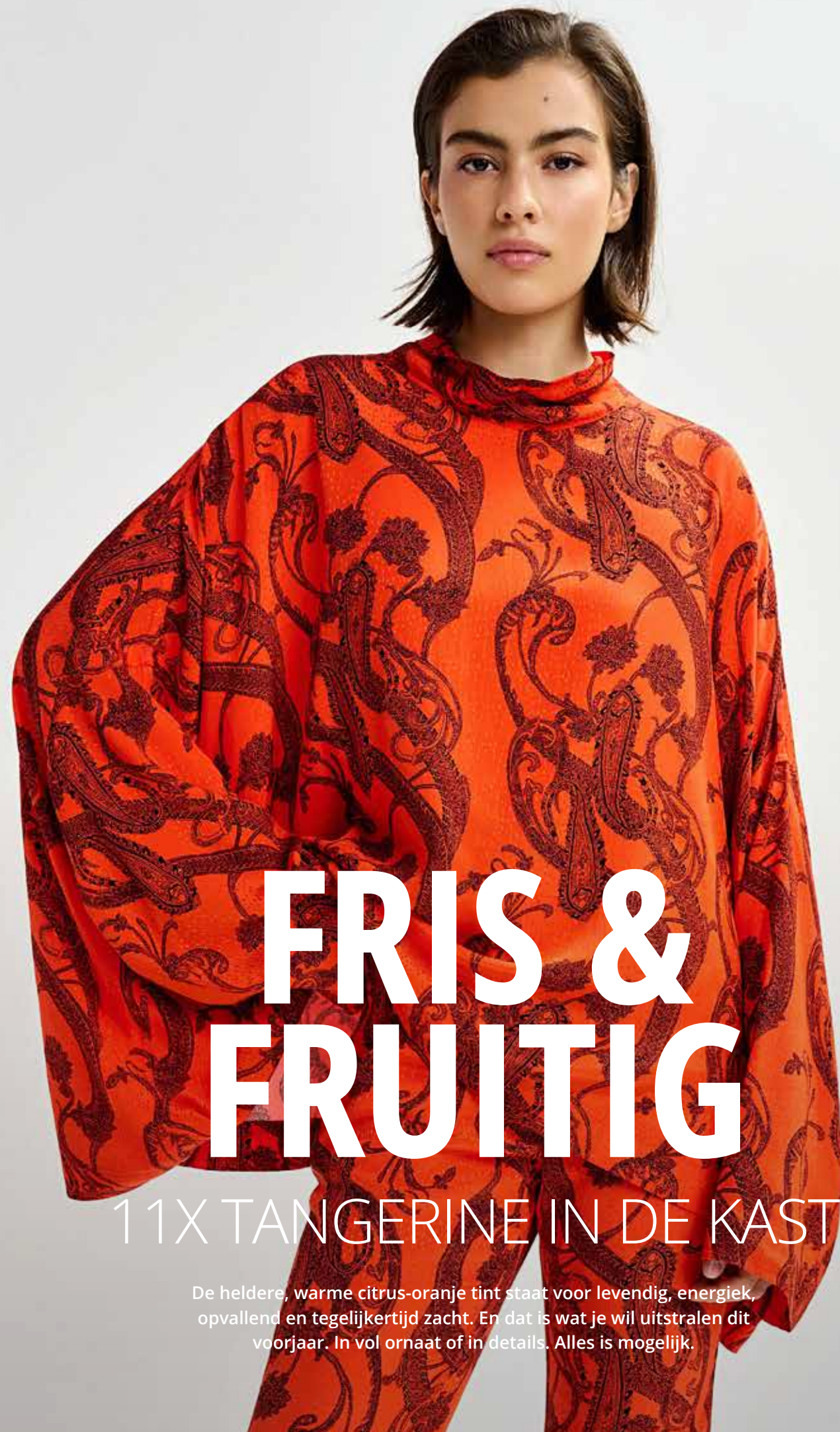
Een exclusieve nieuwe samenwerking
om van te dromen

Waar gastvrijheid en slaapexpertise samenkomen

Het hotelcomfort van Valk Exclusief.
Binnenkort ook voor thuis.

*De boxspringcollectie is samen
ontwikkeld door Valk Exclusief en M line
en vertaalt het heerlijke hotelcomfort wat
je kent, naar jouw slaapkamer.*





FRIS & FRUITIG

11X TANGERINE IN DE KAST

De heldere, warme citrus-oranje tint staat voor levendig, energiek, opvallend en tegelijkertijd zacht. En dat is wat je wil uitstralen dit voorjaar. In vol ornaat of in details. Alles is mogelijk.

Prada zonnebril €370,-



Sjaal Hesperides van Goldbergh €79,-



Dior Addict Lip Maximizer €45,-



Textured Bow Tie badpak van & Other Stories €59,-



Ganni Mini Bou Bag €375,-



Yves Saint Laurent Lines Liberated oogpotlood €35,-

Eau de mandarine ambrée van Hermès €128,-



Paisleyprint broek en top van Essentiel Antwerp €380,-

Wolf & Badger riem €250,-



Camperlab loafers €250,-



Tangerin Blush van Fenty Beauty €29,-



DO LESS
TO IMPRESS



NIX18

LET'S COCKTAIL
DE KUYPER



VERWEN JE ZINTUIGEN,
KIES HET BUITENGEWONE.

MET AROMA'S VAN PINK GRAPEFRUIT EN MINT



ROYAL
BLISS®



Annie & Koen van der Valk

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Geleerd van de generatie

Samenwerken? De familie Van der Valk weet niet beter. Hoe gaan twee verschillende generaties met elkaar om? Deze keer vertellen Annie van der Valk en haar zoon Koen over hun band en wat ze van elkaar leren.



“Zonder meningsverschillen wordt het wel heel saai, toch?”

Annie van der Valk

Annie: “Hoe ik onze relatie zou omschrijven? Dierbaar, kostbaar, vertrouwd, liefdevol en altijd met respect.”
Koen: “Zo zie ik het ook. We hebben nu wel een andere relatie dan vroeger. Toen was het echt opvoeden en mij de wereld laten zien. Nu is dat steeds meer advies vragen en overleggen.”
Annie: “We zijn meer gelijkwaardig geworden misschien?”
Koen: “Ja.”
Annie: “Er komt niks tussen ons in. Maar dat zegt elke moeder waarschijnlijk over haar kinderen.”
Koen: “Nou, mijn eigen kinderen komen er misschien wel tussen, haha. En we botsen natuurlijk ook weleens.”
Annie: “Dat hoort er toch bij?”
Koen: “Maar we hebben nooit ruzie. Soms een meningsverschil, maar altijd met een positieve ondertoon. We willen het beste voor elkaar. In verschillende fasen van het leven kom je nader tot elkaar. Afgelopen jaren zijn veel dingen veranderd in mijn leven. Ik heb het management van Hotel Den Haag-Nootdorp overgenomen, mijn vriendin Isabel is zwanger en we zijn verhuisd. Nu merk ik dat ik zelf richting de rol van een ouder ga. Dat verandert hoe je naar dingen kijkt en daardoor hebben we steeds meer contact.”
Annie: “Ouderschap vind ik onvoorwaardelijke liefde. Wat er ook gebeurt. En gelukkig hebben we meningsverschillen, anders wordt het wel heel saai, toch?”
Koen: “Jij bent in ieder geval niet saai. Je hebt altijd een

mening en iedereen mag die horen.”
Annie: “Ik kan soms dominant zijn, ja, maar daar kun jij heel goed mee omgaan, denk ik.”
Koen: “Je bedoelt het altijd vanuit een goed hart. Ik uit mijn mening wat minder, maar als ik iets niet wil, dan gebeurt het ook niet. Hoe ouder ik word, hoe meer ik op jou lijk eigenlijk.”

HECHT GEZIN

Koen: “Jij hebt mij geleerd voor mezelf op te komen. Vroeger was ik wat stiller en was het moeilijk iets uit me te krijgen. Jij leerde me te zeggen waar ik voor sta, om niet zo veel te twifelen en me niet te veel te laten leiden door mijn omgeving. Om eerlijk te zeggen: dit pik ik niet of dit vind ik juist heel leuk. Daarin ben ik gegroeid.”
Annie: “Zeker. Dat vind ik een mooie verandering bij je. Het tegenovergestelde heb ik van jou geleerd: niet altijd gelijk zeggen wat je vindt. Dat gaat mij iets minder goed af, haha. Ik heb mijn hart op de tong, maar soms is het beter om iets langer na te denken voordat je reageert.”
Koen: “Je zegt het ook wanneer ik al lang niet meer langs ben geweest.”
Annie: “Dat is bij ons heel belangrijk.”
Koen: “De afgelopen jaren heb ik misschien wat minder geïnvesteerd in mijn familie. Ik was altijd gefocust op werk en heb in verschillende Valk Exclusief hotels gewerkt. Nu ben ik de laatste van mijn broers en zus die kinderen krijgt en kom ik meer in dezelfde levensfase.” ▶





“Hoe ouder ik word, hoe meer ik op jou lijk eigenlijk”

Koen van der Valk



Annie: “Ik zie dat ook niet negatief. Als het voor jou goed voelt om te werken, moet je dat doen. Aandacht voor privézaken gaat in fases en dat is helemaal niet erg. We hebben een hecht gezin. Als we elkaar een tijd niet hebben gezien, wordt er wat georganiseerd. Niet iedereen kan er altijd bij zijn, maar iedereen doet wel z’n best.”
Koen: “We bellen nu veel vaker.”
Annie: “Elkaar fysiek zien gebeurt soms eens in de maand, soms een paar weken achter elkaar elke week. We wonen zo’n 220 kilometer van elkaar vandaan, maar dat maakt ons niks uit. Dat zijn we wel gewend.”

EEN BEETJE SCHUREN

Koen: “Wat jij wel kunt en ik niet, is plannen en structuur aanbrengen.”
Annie: “Dat heeft er bij mij altijd wel in gezeten. Ik was hoofd polikliniek kindergeneeskunde, dus ik moest ook wel. We hebben vijf kinderen en de een heeft andere aandacht nodig dan de ander. Wat ik in jou herken van mezelf is hard werken, omdat we dat zo leuk vinden. Binnen het gezin hebben wij dat allemaal. Verder zijn we allebei dol op kinderen, eten en koken.”
Koen: “Ja, jij bent al je hele leven verzot op kinderen. Wat ik als kind van jou leerde, leer jij de kleinkinderen nu ook.”
Annie: “Toen jij nog klein was, leerde ik je je eigen groente verbouwen en die te verzorgen, te oogsten en te koken. En appels plukken, tot vervelens aan toe. De appels van

Landgoed TerWorm moeten ieder jaar in september worden geoogst. Daar worden appelstroop en appelsap van gemaakt. Dat doen we altijd samen met familie en vrienden.”
Koen: “We weten inderdaad waar alle producten vandaan komen en hoe alles smaakt.”
Annie: “Ik vind het ook altijd leuk om nieuwe recepten uit te proberen. Jullie aten vroeger niet alleen aardappels, vlees en groenten, maar ook veel gerechten uit de buitenlandse keuken. Zo is het ook met inrichten van hotels. Probeer een keer iets nieuws. Het hoeft niet perfect te zijn.”
Koen: “Jij zegt altijd: ‘Het mag een beetje schuren.’ Daarin zit de boodschap verborgen om niet altijd in je comfortzone te blijven hangen. Ik heb daardoor denk ik de drang ontwikkeld om altijd weer een ander restaurant uit te kiezen. Als ik ergens lekker heb gegeten, ga ik de volgende keer alsnog ergens anders naartoe. Zo leer ik ook dingen die ik weer in Hotel Den Haag-Nootdorp kan toepassen.”
Annie: “Ook dat zijn dingen die we graag samen doen. Ik kom je ook altijd aanmoedigen bij je triatlons. En eerdaags gaan we samen naar Rome, een stedentrip die ik sinds je achttiende al wil plannen. Alleen wilde je toen nog niet.”
Koen: “Destijds was het niet stoer om met je moeder samen weg te gaan. Nu weet ik dat juist deze momenten heel dierbaar zijn.”
Annie: “Ik hou van Rome. De stad is één groot museum. Ik wil het je graag laten zien.” ■

DE VAN DER VALK *cadeaucard*

Luxe diner of overnachting als cadeau voor Moederdag? 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



Totem Esparto behang Arte Essentials
Valkvoorthuis.nl €169,-



Maria el Mar wanddecoratie XL lijst
Valkvoorthuis.nl €79,95

Valk Exclusief kussenspray
Valkvoorthuis.nl €7,95



NIEUW



Lucky Klaver minifotolijst van Doing Goods
Valkvoorthuis.nl €13,50

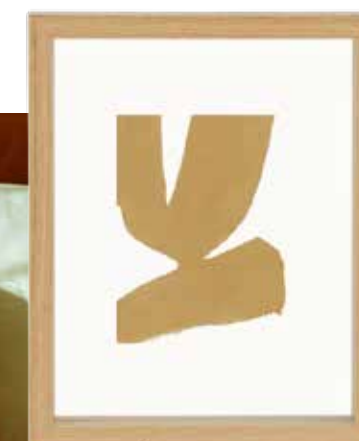
NIEUW SEIZOEN

Nieuw gevoel in huis



Spiegel Janna van Urban Nature Culture
Valkvoorthuis.nl €99,99

Dekbedovertrek 300TC Valk Exclusief
Valkvoorthuis.nl vanaf €69,95



Fotolijst Floating Aesthetic van Urban Nature Culture
Valkvoorthuis.nl €13,99

Wandhaak hart van Doing Goods
Valkvoorthuis.nl €8,-



Bijzettafel Boje van Urban Nature Culture
Valkvoorthuis.nl €249,99



De Mozart-familie met links de jonge Wolfgang Amadeus Mozart en rechts Leopold Mozart. Geschilderd door Johann Nepomuk della Croce

Foto: International Mozarteum Foundation

Familie- vleugels

Dankbaar zijn én je eigen weg gaan. Het klinkt logisch, maar probeer het maar eens als iedereen al weet wat jij moet worden. Kunstenaar en presentator Lucas De Man over erfenis, ambitie en uit je eigen schaduw springen.

Het zal je maar overkomen. Geboren worden als kind van een succesvolle ouder. Ter wereld komen in een familie waar de lat al hoog ligt nog voor jij kan staan. Dan moet je wat, met die lat, Je kunt eronderdoor kruipen, eroverheen springen of eromheen lopen – maar ontkennen dat ‘ie er is, dat lukt niet.

Wat doe jij daarmee? Het is eenvoudiger wanneer je zegt: “Mooi papa of mama, dat jij topdokter, schrijver of ondernemer bent geworden – ik word hondenkapper.” Dan draag je nog steeds de druk om een heel goede hondenkapper te worden, maar niet de schaduw van de vergelijking.

Intenser wordt het als de hele familie hetzelfde doet. Generaties lang. Dan lig jij in je wieg en buigt iedereen zich over je heen. “Ik weet het niet met deze”, fluistert een tante terwijl ze je handjes bekijkt. “Zal die later wel hard genoeg werken?” Nou, ga daar maar eens aan.

Net als elk ander mens wil je gezien worden. Kijk dan: ik spring, ik ren, ik bouw, ik draag bij. Zien jullie mij? Zien jullie mij – of slechts een verlengstuk van jullie naam? Mag ik zijn wie ik ben, of moet ik worden wie jullie waren? Menig

kind gaat ten onder aan de druk te moeten worden nog voor ze mogen zijn.

Maar stel dat je het goed doet. Dat je springt en verder komt dan verwacht. Wordt dat gezien als jouw sprong? Of als hún verdienste, waarna de lat opnieuw een stukje hoger gaat? En stel dat je het heel goed doet en zelfs verder komt dan zij ooit waren, kunnen ze dat aan? Of bedreigt jouw zon hun blauwe lucht? Hoezo ga jij hoger? Hoezo anders? “Waar zijn je vleugels, dan kunnen we je kortwieken.”

Zo ging het ook bij Wolfgang Amadeus Mozart. Zijn vader, Leopold Mozart, was een gerespecteerd componist en pedagoog. Ambitieuze, belezende, strategische. Hij kende de hoven, begreep hoe reputatie werkte en nam zijn talentvolle zoon onder zijn vleugels. Dankzij hem reisde Mozart door Europa, speelde hij voor koningen en bouwde hij een naam op nog voor hij volwassen was. Leopold gaf zijn zoon kennis, discipline, netwerk en richting. Maar ook druk. Mozart was dankbaar, maar moest loskomen om zichzelf te worden. Hij vertrok naar Wenen, tegen de wil van zijn vader in. Dat deed pijn, bij beiden. Maar het was nodig om zelf te kunnen groeien. Zijn vader leerde hem vliegen. Mozart zelf koos de richting.

Tekst

Lucas De Man

Fotografie

Noortje Dalhuijsen
(portret Lucas)

Onze ouders en familie, zij verdienen onze dankbaarheid, wij hun steun in het mogen afwijken van de koers en zelf onze weg vinden. Vandaar mijn boodschap aan alle kinderen van ouders. Wees niet bang om onder, over of om de lat die er ligt heen te gaan. Het is je erfenis, dat voelt soms als een last, een uitgestippeld pad. Maar het is slechts een vertrekpunt om te springen – en even te vliegen voor je ergens weer landt. ■



Kunstenaar en presentator Lucas De Man is directeur bij Company New Heroes en Biobased Creations. Hij presenteert *Kunstuur* en *Man en Kunst* bij de AVROTROS op NPO2. Voor het Valk Exclusief Magazine schrijft hij iedere editie over wat hem opvalt binnen de kunstwereld.

'S OCHTENDS
vergaderen

'S MIDDAGS RELAXEN BIJ
*zons-
ondergang*

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/MEETINGS-EVENTS

Valk Exclusief Zakelijk biedt alles wat u nodig heeft om succesvol zaken te doen. Zaal huren of kamers boeken? Neem contact op via info@valkexclusiefzakelijk.nl of bel 088-456 8227



**Wanneer je die ene
machine nodig hebt.
Welke dan ook.**

Altijd beschikbaar dankzij het grootste en meest uitgebreide verhuurassortiment van Europa.
Van algemeen tot uiterst specialistisch materieel.

Boels
RENTAL

**Keeps
you going**

Boels.com

Tekst
Yolande Tump

Fotografie
Atelier Iris van Herpen

Lente tot leven

Meer licht, meer tijd, meer om te doen. Deze lente barst het rondom de Valk Exclusief Hotels van de evenementen, activiteiten en tentoonstellingen – van feestelijke foodfestivals tot het grootste stoomevenement van Europa.

Jurk van Iris van Herpen,
Tentoonstelling *Birds* in het Mauritshuis



Foto: Mauritshuis

VOGELHUIS VOL KUNST

12 februari – 7 juni | Den Haag
Dit voorjaar verandert het Mauritshuis in een ‘vogelhuis vol kunst’ met de tentoonstelling *Birds – Curated by The Goldfinch & Simon Schama*. Centraal staat hoe vogels al eeuwenlang symbool zijn voor onder meer vrijheid, schoonheid en spiritualiteit. Vanuit Het puttertje van Carel Fabritius wordt de rijke relatie tussen mens en vogel verkend. Oude meesters worden gecombineerd met hedendaagse kunst, natuurhistorische objecten en mode. Blikvanger is onder meer een sculpturale jurk van Iris van Herpen, waarin veren en beweging samensmelten tot draagbare kunst.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Den Haag-Nootdorp



© Steve McQueen, Foto: Agostino Osio/Pirelli HangarBicocca

Sunshine State van Steve McQueen

THUIS BIJ JAN STEEN

Vanaf 2 april | Leiden
Precies 400 jaar geleden werd in Leiden een van de bekendste Nederlandse schilders uit de zeventiende eeuw geboren: Jan Steen. Vanaf april opent Museum de Lakenhal in Leiden daarom de tentoonstelling *Thuis bij Jan Steen - 400 jaar leven in de brouwerij*. In de expositie leer je meer over zijn persoonlijke leven en hoe zijn echtgenotes, kinderen en kroeg de grootste inspiratiebron voor zijn schilderijen waren. De tentoonstelling bevat stukken uit onder andere het Rijksmuseum, het Mauritshuis en de eigen collectie. Leiden en Warmond staan ook op andere manieren stil bij zijn geboortejahr, onder meer met een presentatie in de Pieterskerk.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Leiden



Foto: Museum De Lakenhal

ATLAS

Vanaf 21 maart | Tilburg
De Britse kunstenaar en filmmaker Steve McQueen is wereldwijd bekend van zijn Oscar-winnende film *Twelve years a slave*. Vanaf maart presenteert het De Pont Museum in Tilburg zijn eerste Nederlandse solotentoonstelling: *Atlas*. In de expositie staan vier van zijn werken centraal: video-installatie *Sunshine State* (dat verwijst naar het levensverhaal van zijn vader), de 47-delige fotoserie *Bounty* (over bloemen en planten op het Caribische Grenada), zijn nieuwste werk *Atlas* (dat de ruimte als een reis toont en speciaal voor de tentoonstelling is gemaakt) en het geluidswerk *Untitled*.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Tilburg



Foto: Euregio Living Statues Festival

ELFIA

8, 9 en 10 mei | Vorden
Het is het grootste fantasyfestival van Nederland: Elfia. Na 25 jaar bij Kasteel de Haar verhuist de voorjaarseditie dit jaar voor het eerst naar Kasteel Vorden in Gelderland. Rondom het kasteel vind je drie dagen lang verschillende fantasykraampjes, activiteiten en shows. Bezoekers verkleden zich als fantasy-, sciencefiction-, manga- of historische figuren, terwijl ook bekende tekenaars, schrijvers en acteurs hun opwachting maken.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Hengelo en Apeldoorn



Foto: Elfia

EUREGIONAAL LIVING STATUES FESTIVAL

26 april | Kerkrade
Even goed kijken, is het een echt persoon of een standbeeld? In april staat het centrum van Kerkrade voor de vijfde keer in het teken van het Euregio Living Statues Festival. Tijdens dit gratis festival zie je van 12.00 tot 17.00 uur meer dan dertig levende standbeelden en straattheateracts, verspreid door het centrum van de Limburgse stad. Voor gezinnen is er op de Markt een speciaal kinderplein, waar kinderen zich kunnen vermaken met glittertattoos, bellenblazen en live muziek.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Heerlen en Valk Exclusief Kasteel TerWorm



Foto: Sander van der Borch

NORTH SEA REGATTA

12 tot en met 25 mei | Scheveningen
Wil je een keer aan de kant staan bij het grootste zeilevenement langs de Nederlandse kust? Dan moet je in Scheveningen bij de North Sea Regatta zijn. Het evenement opent traditiegetrouw met de Vuurschepenrace naar het Engelse Harwich, gevolgd door de North Sea Race terug naar de kust van Scheveningen. Tijdens het Pinksterweekend staan afsluitend de inshore races op het programma.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Den Haag-Nootdorp



DAG VAN HET KASTEEL

22 tot en met 25 mei | Verschillende locaties
Wat speelt zich eigenlijk af achter de muren van een kasteel? In het Pinksterweekend vindt de jaarlijkse Dag van het Kasteel plaats, waarbij meer dan honderd kastelen, landgoederen en buitenplaatsen in heel Nederland hun deuren openen voor het grote publiek. Dit jaar staat het evenement in het teken van liefde, met verhalen over verstandshuwelijken, verboden affaires en onverwachte vriendschappen achter de muren van de Nederlandse kastelen. Een overzicht van alle deelnemende locaties en activiteiten vind je op dagvanhetkasteel.nl.

Vanuit: verschillende locaties

DORDT IN STOOM

29, 30 en 31 mei | Dordrecht
Ieder voorjaar komen zo'n 250.000 mensen naar Dordt in Stoom, het grootste stoomevenement van Europa. Drie dagen lang staat de Zuid-Hollandse stad vol met tientallen stoomschepen, -machines en -werktuigen. Met de dagkaart 'Stoomrondje Dordt' krijg je als bezoeker toegang tot de stoomtrein, historische bussen, een modelbouwshow en rondvaarten. Ook rijden er voor de kinderen miniatuurstoomtreinen rond en staat er een draaimolen. Wil je alles zien? Reken dan op zo'n drie uur in totaal.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Dordrecht



DISCODIP

23 en 24 mei | Amstelveen
Wie houdt van goed eten en een flinke portie vermaak zit goed bij het DiscoDip Festival in het Amsterdamse Bos. Bij het foodfestival, georganiseerd door televisiekok en presentatrice Miljuschka Witzenhausen, vermaak je jezelf onder meer met foodtrucks van verschillende keukens, een reuzenrad en masterclasses van beroemde chefs. Op de dansvloer en tijdens de DiscoBingo mogen de voetjes van de vloer. Goed om te weten: de zaterdag is voor volwassenen (18+) en de zondag voor het hele gezin.

Vanuit: Valk Exclusief hotels
Amsterdam Zuidas, Oostzaan-
Amsterdam en Schiphol



ROTTERDAMSE DAKENDAGEN

30 mei tot en met 7 juni | Rotterdam
Altijd al willen weten hoe Rotterdam er vanboven uit ziet? Tijdens de Rotterdamse Dakendagen kun je letterlijk het dak op. Je ontdekt de stad via open daken, tours en begeleide dakbezoeken. Elk dakbezoek vindt plaats in kleine groepen en onder begeleiding van een host, die zorgt voor een bijzonder uitzicht én een goed verhaal. Doordeweeks zijn er ook speciale evenementen zoals filmvertoningen en voorstellingen. De kaartverkoop start in april.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Rotterdam-Nieuwerkerk en Rotterdam-Blijdorp

ONTSPANNEN *op reis*

Een warme retromix waar je blij van wordt

Dit zijn de favorieten van fotograaf Noortje Dalhuijsen (36).



e.l.f. Lipplumper
€10



Theelichthouder Balanced
Bloom van **Weldaad** €17,95



Riem Etke van
Isabel Marant €95



Kristallen vaas van **Isaac Monté** €220



Marshall speaker €219



Byredo Rose of No Man's
Land eau de parfum
100 ml via **Skins** €245



Telefoonhoesje
Brown Panther van
Blitzz The Brand €38,90



Instappers van
Res Ipsa €275

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.





you gotta love



Geniet gerust, maar wel bewust

Probeer nu DE PERFECTE MIX!

NU TE KOOP
IN VALK TO
GO SHOPS!

NIEUW

NIX18



ALC. VOL
5.0%

© 2025 BACARDI.
© 2025 The Coca-Cola Company.
BACARDI is a registered trademark of
Bacardi Limited. Coca-Cola is a registered
trademark of The Coca-Cola Company.



Ricardo in de bar van Hotel Bloemendal

Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Altijd meteen op zijn gemak

Voor sommige gasten betekent Valk Exclusief meer dan een hotel. Een gevoel van thuiskomen, zo ervaart doorgewinterde hotelgast Ricardo Janssen het. Zakelijk of privé: hij weet inmiddels de weg naar meer dan 35 Van der Valk-hotels door het hele land. “Nieuwe plekken ontdekken vind ik leuk.”

Ricardo Janssen (32) woont in Landgraaf en werkt in de zorgtechnologie. Voor zijn werk reist hij veel door Nederland en ook privé is hij graag onderweg. “Als je zo veel van huis bent, wil je kunnen vertrouwen op de plek waar je aankomt”, vertelt hij. “Voor mij is dat Van der Valk. Dan weet ik: het is goed geregeld.”

Dat gevoel van vertrouwen ontstond niet meteen. Zijn eerste hotelervaringen waren bij andere, vaak wat oudere ketens. “Prima, maar minder comfortabel. Toen ik eenmaal bij Van der Valk terechtkwam, merkte ik direct het verschil. De luxe, de ruimte, de uitstraling – je voelt meteen dat er een andere standaard geldt. Je bent op je gemak vanaf het moment dat je binnenloopt.”

Dat ‘thuiskomen’ zit ’m voor Ricardo in meerdere dingen. Hij reist vaak alleen en merkt juist dan hoe belangrijk sfeer is. “De hotels zijn netjes, luxe en warm. Medewerkers zijn vriendelijk en staan altijd klaar. Ook als je alleen bent, voel je je hier prettig. Waar je elders misschien liever niet in je eentje gaat dineren, doe je dat hier zonder twijfel. Even een drankje, het restaurant in; dat comfortabele gevoel is er gewoon.”

Favorieten heeft hij zeker. Valk Exclusief hotels Heerlen en

Bloemendal staan boven aan zijn lijstje. “Daar kom ik wekelijks voor een hapje of een drankje.” Ook de wat oudere, brede hotels zoals Hotel Akersloot en Hotel Assen hebben een speciaal plekje. “Geen torens van hotels, maar juist die ruime opzet, met een fijn terras en vaak natuur om de hoek. Even zo het bos inlopen... Dat geeft weer een heel andere sfeer.”

Privé zoekt Ricardo juist hotels op die hij zakelijk nog niet kent. “Nieuwe plekken ontdekken vind ik leuk. En inmiddels neem ik mijn ouders ook vaak mee voor een weekendje weg. Grappig genoeg zijn zij nu zelf ook fan geworden.”

Hij heeft er zelfs een bijzondere hobby aan overgehouden: het verzamelen van Van der Valk-merchandise. “Van glazen en handdoeken tot sleutelhangers, boeken en zelfs een boxershort van de Valk Versmarkt in Voorschoten”, lacht hij. “Bij Hotel Avifauna had een medewerker zelfs spullen voor me achtergehouden. Dat persoonlijke contact maakt het extra leuk.”

Een van zijn verzamelitems, het boek over de familie Van der Valk, gaf hem bovendien meer waardering voor de keten. “Dat het nog steeds een familiebedrijf is, voel je gewoon.” Een toevallige ontmoeting met Freek van der Valk in Heerlen maakte het voor hem helemaal af. “Hij zei dat mijn enthousiasme zijn dag goed had gemaakt. Dat is precies waarom ik me hier zo thuis voel.” ■

”Ik reis vaak alleen. Juist dan merk je hoe belangrijk sfeer is”



Lekker eten deel je aan tafel...
bij Valk Exclusief natuurlijk!



www.kuhlmann.nl



FRENZY FRIES GEEFT
KLASSIEKE FRIET EEN
NIEUWE TWIST MET
EEN VERRASSENDE,
DRIEHOEKIGE VORM.

Zo ontstaat een unieke balans tussen
een krokante buitenkant en een zachte
binnenkant. Hierdoor geniet je bij elke
hap van een unieke smaaksensatie.



Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

MEESTER VAN DE SKYLINE

In Rooftop Restaurant 16th kijk je prachtig uit over de stad. Het heeft een vleugje New York City, maar dan in *gin city* Schiedam. Hier wordt gepresteerd op hoog niveau, dat proef je aan alles. En dat kun je met een gerust hart overlaten aan chef-kok Gijs Verbeek (48).

DAT ÚTZICHT...

Zodra de lift zacht tot stilstand komt en de deuren opengaan, is de toon van Rooftop Restaurant 16th in Hotel Schiedam meteen gezet. Je weet: dit is de plek voor een drankje. Dat kosmopolitische uitzicht sméékt haast om een Pink Cloud of een glas Bordeaux. Voor je ontvouwt zich Schiedam, de historische thuishaven van de Hollandse jenever. Vliegtuigen en autolichten tekenen bewegende lichtsporen, terwijl de horizon reikt tot Rotterdam, Den Haag en – op heldere dagen – zelfs tot aan de kust.

“Ik hoor regelmatig dat dit restaurant wordt gerekend tot de betere binnen de Valk Exclusief-keten, dus we lijken iets goed te doen”, vertelt de chef-kok Gijs Verbeek, doorgewinterd en opvallend nuchter over zijn eigen succes. De gepassioneerde kok werkte jarenlang op sterrenniveau en brengt die ervaring nu mee naar Rooftop Restaurant 16th. “Ik zit al sinds

mijn zeventiende in dit vak. Dat is ruim dertig jaar. Ik weet niet beter.”

LUXE HOTDOG

‘Zelfs de hotdog is top’ schreef een landelijke krant al over Rooftop Restaurant 16th.

“
ER ZIJN GEEN
SHORTCUTS NAAR
SUCCES
”

En inderdaad, die hotdog oogt misschien speels, maar is vanbinnen pure luxe met kreeft, brioche, zoetzure spitskool en truffel. Dat is precies Gijs: toegankelijk

en ongecompliceerd aan de buitenkant, met een wereld aan kennis, techniek en kwaliteitsdrang onder de motorkap. Want je kunt de chef wel uit de Michelinrestaurants halen, maar die ervaring haal je niet zomaar uit de chef...

Gijs werd al op jonge leeftijd betoverd door het vak. Hij herinnert zich hoe hij als kind met zijn opa en oma door zware hotellobbydeuren liep en zich verwonderde over gepoetst tafelzilver en borden die op kleine kunstwerken leken. “Het voelde als een andere wereld”, zegt hij. “Die sfeer is me altijd bijgebleven.” Gijs groeide op in Geldrop, net onder Eindhoven, en wist al jong dat hij niet achter een bureau zou eindigen. “School was niet echt mijn ding”, vertelt hij. “Maar met mijn handen werken voelde meteen logisch.” Op zijn zeventiende begon hij in een eenvoudige lunchroom. “Ze dachten dat ik voor een baantje in de afwas binnenkwam,” lacht hij, “maar ik wilde meteen koken.” ▶

“
VAN DIE STRENGE
DISCIPLINE BEN
IK NIET SLECHTER
GEWORDEN
”



Chef-kok Gijs Verbeek



SALADE
VAN KRAB



HOTDOG
VAN KREEFT

3

GEPEKELDE KABELJAUW



OUDE LEERSCHOOL

Die lunchroom verruilde Gijs al snel voor meer scherpste, tempo en een hoger niveau. Via De Treeswijkhoeve in Waalre – waar hij de Sterklas van de Meesterkoks volgde, een opleiding voor toptalent in de Nederlandse gastronomie – belandde Gijs bij De Zwethheul in Schipluiden. Dit restaurant, dat sinds elf jaar Aan de Zweth heet, stond bekend als een van de strengste keukens van Nederland. Daarna volgden Restaurant Savelberg in Voorburg, Central Park by Ron Blaauw en het vijfsterrenhotel Hotel van Oranje in Noordwijk.

Gijs leerde het vak in een tijd waarin het er een stuk ruwer aan toe ging dan nu. “Dat noem ik de oude leerschool”, zegt hij. “Het was pittig. Er werd niet gepraat en veel geroepen. Soms vlogen de spullen door de keuken.” Hij grijnst. “Maar je leerde wel koken. En die discipline; daar ben ik niet slechter van geworden.”

VERNIEUWING

Ergens tussen 2010 en 2019 veranderde de wereld van de Nederlandse toprestaurants. De klassieke fine dining-cultuur werd losser, internationaler en kwam dichterbij de gast te staan. Die beweging viel samen met een persoonlijke wending in het leven van Gijs. “Ik werd ouder, kreeg twee kinderen en merkte dat het leven in de absolute top steeds lastiger te combineren was met thuis. De lange nachten en altijd die druk, dat hakt er toch in.”

Na jaren werken in de sterrenrestaurants stapte hij over naar Hotel van Oranje. Hier

ontdekte hij dat je ook in een groot hotel op hoog niveau kunt koken, maar nu met meer ritme en een breder publiek. Toen in 2022 Hotel Schiedam openging, stapte hij in op het moment dat alles nog moest worden opgebouwd. “Het rooftoprestaurant stond letterlijk nog in de steigers”, vertelt hij. “Ik heb eerst beneden meegedraaid om alles vanaf nul neer te zetten en ben pas daarna verhuisd naar Rooftop Restaurant 16th.”

BLIK OP DE HORIZON

Bij Valk Exclusief krijgt Gijs de ruimte om zijn klassieke Franse basis uit de hoogstaande cuisine te laten samensmelten met moderne smaakcontrasten als spicy fruit, rook en bitters. In tegenstelling tot veel andere Van der Valk-restaurants kies je hier niet uit een uitgebreide à-la-cartekaart, maar uit een seizoensgebonden menu dat met de maanden meebeweegt en telkens opnieuw wordt opgebouwd rond wat er op dat moment op zijn best is.

Hier, op de bovenste verdieping van Hotel Schiedam, voelt alles groots: het uitzicht, de setting, de verwachtingen. Gijs hoopt dat Rooftop Restaurant 16th de komende tijd nóg vaker opduikt in de culinaire gidsen en media. Tegelijkertijd blijft hij nuchter over hoe je daar komt. “Je moet investeren in jezelf en meters maken. Er zijn geen shortcuts naar succes.” En dat is misschien wel zijn beste advies voor iedereen die wil uitblinken. Of je nu wilt werken in de keuken of waar dan ook: je moet het gewoon dóen. Dag na dag. Dienst na dienst. ■

“
**DE HOTELSFEER
VOELT ALS EEN
ANDERE WERELD**
”





KALFSLENDE
MET KALFSZWEZERI



MERINGUE MET
AARDBEIEN

WIJNBELEVING
Maître en sommelier Steven van Roemburg werkt inmiddels een jaar in Rooftop Restaurant 16th, waar een nieuwe standaard is neergezet. De functie is verschoven naar een restaurant waar wijn een steeds belangrijkere rol speelt en cocktails vooral als aperitief of arrangement worden besteld. De wijnbeleving wordt actief versterkt door teamtrainingen, wijnarrangementen en speelse proeverijen om gasten op een toegankelijke manier kennis te laten maken met het aanbod. De cocktails vormen daarbij een onderscheidende toevoeging, dankzij een professionele bar en ervaren bartenders die alle cocktails zelf bereiden en zo een herkenbaar pluspunt voor het restaurant creëren.



Foto: Fem Schook



VOORGERECHT
SALADE VAN KRAB
Watermeloen, rettich, komkommer, honing-citrusdressing

Zilt, sappig, knisperend. Krab en watermeloen vormen zo’n combinatie die je eerst nieuwsgierig maakt en daarna meteen overtuigt. Rettich prikt er net genoeg pit doorheen, komkommer houdt het glashelder en de honing-citrusdressing doet wat hij moet doen: alles samenbinden zonder de hoofdrol over te nemen.



TUSSENGERECHT
HOTDOG VAN KREEFT
Brioche, zoetzure kool, verse truffel

Zacht briochebrood, sappig kreeftvlees, frisse zoetzure kool en daarover royaal geschaafde truffel – speels van idee, luxe in uitvoering. Comfortfood, maar dan in smoking. En het gerecht vertelt ook iets over hoe Gijs zijn gasten aanvoelt.



HOOFDGERECHT
GEPEKELDE KABELJAUW
Zeekraal, schuim van tom kha kai, doperwtjes

Een vertrouwd visgerecht met een Aziatische knipoog: het schuim van tom kha kai zorgt voor romigheid en lichte pit. Door het pekelen wordt de kabeljauw steviger en smaakvoller, zeekraal geeft een zilte frisheid en doperwtjes brengen een zachte, zoete toon.



HOOFDGERECHT
KALFSLLENDE MET KALFSZWEZERIK
Asperges, Pommes Anna, zilveruitjes, jus van morilles

Morilles zijn bijzondere voorjaarspaddenstoelen met een nootachtige, aardse smaak. Ze worden vaak gebruikt om sauzen extra diepte te geven – zoals hier, in een rijke jus die het gerecht samenbrengt. Malse kalfslende en romige kalfszwezerik vormen een klassiek duo, opgefrist door asperges en een fris accent van zilveruitjes. Pommes Anna zorgen met dunne laagjes goudbruine aardappel voor een knapperige tegenhanger.



DESSERT
MERINGUE MET AARDBEIEN
Meringue, vanillebloesem, yoghurtvanille-ijs

Dit dessert voelt als een frisse bries na een avond boven de lichtjes. Zomerfruit met elegantie, zoet zonder zwaar te worden. De meringue geeft lucht en crunch, vanillebloesem maakt het parfumachtig en het yoghurtvanille-ijs houdt het strak en fris. Een afsluiter die je lepel steeds weer opnieuw laat landen.

WIJNTIP
Norman Hardie Calcaire
Een blend van de druivenrassen chardonnay, pinot gris, riesling, sauvignon blanc en gewürtztraminer. Deze wijn is super-elegant en verfrissend naar de krab toe en kan tegelijkertijd de rijkdom van de honing-citrusdressing overnemen.
Prijs Valkwijn.nl: €20,95



WIJNTIP
Domaine Yves Cuilleron Marsanne Les Vignes d'à Côte
De marsanne is een druif die bloemig is, een beetje gekruid en lijkt en nootachtig. Fijn is de venkelachtige toets in de wijn. Venkel en kreeft vormen een fantastisch duo en dat vind je terug in deze wijn.
Prijs Valkwijn.nl: €16,95



WIJNTIP
Famille Hugel Gentil
Een blend van alle edele druivenrassen: gewürtztraminer, riesling, pinot gris, muscat en silvaner. De rijkdom in fruit en mondgevoel geeft een heel fijne dikte naar het gerecht toe. De rijpere fruittoetsen hangen heerlijk naar de Aziatische trekken van het gerecht.
Prijs Valkwijn.nl: €14,95



WIJNTIP
Weingut Heinrich Pinot Noir
Dit is een rijke stijl Pinot Noir die perfect past bij de kalfslende en de zwezerik. De wijn is geconcentreerd in cassis, kers en rozen. Speelt een beetje met cacao en een aardse toets, maar is enorm elegant in zijn afdrank. Precies wat het vlees kan gebruiken.
Prijs Valkwijn.nl: €18,95



WIJNTIP
Tenimenti Ca'Bianca Moscato d'Asti
Fris, elegant en heel mooi gelaagd. De verfijnde mousse (bubbel) werkt enorm verfrissend en maakt het heerlijk zomers in het glas. Deze muskaatwijn uit Piëmont Noord-Italië is helemaal gemaakt voor de aardbeitjes en het yoghurtvanille-ijs.
Prijs Valkwijn.nl: €12,15



CULINAIR ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1x overnachting in een superior kamer
1x Schiedamse welkomstcocktail
1x culinair viergangen verrassingsmenu in Rooftop Restaurant 16th
1x uitgebreid ontbijtbuffet in live cooking restaurant



Scan voor de laagste actuele prijs



ROOFTOP RESTAURANT 16TH
HOTEL SCHIEDAM
Hargalaan 6
3118JA Schiedam
Tel +31 10 800 2800
schiedam@valk.nl
www.hotelschiedam.nl

ONS KOPJE KOFFIE

nu voor thuis

Nu
10% korting
op Valk
koffiebonen en
koffiecupps*

WWW.VALKVOORTHUIS.NL

Geniet thuis van dezelfde volle smaak en kwaliteit als in onze hotels. Ontvang 10% korting bij Valkvoorthuis.nl op alle 1 kg koffiebonen en -cups met code **VEX-KOFFIE10**.

*De kortingscode is geldig t/m 31 mei 2026.



NIEUW

BRON VAN VEZELS

MET EEN SUBTIELE
HAVERSMAAK


10% meer
vezels*


100% natuurlijke
ingrediënten


Van nature rijk
aan **Omega 3**

*Op basis van 1 snee volkoren tarwebrood (35g gewicht; 2,35g vezels) met 1 portie (5g) Becel met Haver & Vezels (0,25g vezels).

BEGIN JE DAG
GOED

TIP:
Voeg banaan en een snuffje
kaneel toe. Maak het eventueel
af met walnoten en honing.



Kijk voor meer inspiratie op
BECEL.NL of scan de QR-code.

Tekst

Michael van der Valk

Fotografie

Noortje Dalhuijsen

De lente vraagt om

FRUITIG, FRIS EN VOL MINERALEN

Binnen de familie Van der Valk schuilt er een vinoloog in opleiding. Michael van der Valk vertelt graag over zijn favoriete wijnen voor het seizoen. Deze keer over de energieke lentewijnen van wijnhuizen Knoll en Tomás Postigo.

Wanneer het licht verandert, verandert mijn wijnkeuze mee. De zwaarte van de winter maakt plaats voor het lichte van het voorjaar. Van Oostenrijkse wintersportfavorieten, zoals Riesling en Grüner Veltliner naar meer aromatischere, volle wijnen uit Spanje voor in het voorjaarszonnetje. Gerechten worden verfijnder, groener en aromatischer. En in het glas zoek ik wijnen die dat seizoen niet overstemmen, maar versterken.

Als vinoloog in opleiding vind ik het voorjaar misschien wel de mooiste tijd van het jaar. Het is het moment waarop zuren weer mogen zingen, mineraliteit zichtbaar wordt en een wijn energie moet hebben. Geen logheid, geen overdaad – maar precisie, lengte en karakter.

Twee namen keren dan stevast terug in mijn gedachten: Weingut Knoll en de Verdejo van Tomás Postigo. Verschillend van herkomst, verschillend in stijl, maar verenigd in hun gastronomische kracht.

DE HELDERHEID VAN DE WACHAU

Bij Knoll proef je niet alleen wijn, je proeft landschap. Het ligt in de Wachau, hét wijngebied van Oostenrijk. Steile terrassen, koele nachten, de invloed van de Donau – het zit allemaal gevangen

in een stijl die tegelijkertijd krachtig en loepzuiver is.

In de Federspiel-bottelingen vind ik precies wat ik zoek op de eerste zachte dagen van het jaar. Rijpe citrus, wit fruit, bloesem, een subtiële kruidigheid. De wijn beweegt lichtvoetig, maar heeft richting. Het is elegantie zonder fragiliteit. Een glas dat opent, verfrist en meteen uitnodigt tot de eerste hap.

“
**ZE ZORGEN VOOR
BALANS. GEEN
STRIJD AAN
TAFEL, MAAR
SAMENWERKING**

”

Wanneer het menu meer diepte krijgt, schuif ik vanzelf door naar Smaragd. Dan verschijnt er extra concentratie, meer textuur, een langere finale. Maar wat me altijd treft, is dat de wijn nooit zwaar wordt. Hij blijft dragen, tillen, definiëren. Dat spanningsveld tussen kracht en

finesse maakt deze categorie zo indrukwekkend aan tafel.

VERDEJO, MAAR DAN SERIEUS

Wie Verdejo nog associeert met enkel fris en ongecompliceerd, staat een verrassing te wachten. De interpretatie van het Spaanse wijnhuis Tomás Postigo laat zien hoeveel gelaagdheid en structuur de verdejodruif kan bezitten. Wat mij aanspreekt, is de balans tussen aroma – citrus, venkel, appel – en die bijna tastbare textuur in de mond. Dit is wijn met grip. Met lengte. Met ambitie. Een partner voor gerechten, niet slechts een begeleider.

SCHITTEREN MET LAM

Zodra de eerste voorjaarsproducten verschijnen, denk ik automatisch aan lam. Het vlees heeft iets jeugdigs, iets verfijnds. Zacht, maar met voldoende karakter om een serieuze wijn te dragen. Een kruidige lamsrack vindt in Smaragd een bondgenoot die zowel de sappigheid als het vet aankan.

De Verdejo van Tomás Postigo schittert bij bereidingen met mediterrane kruiden, knoflook en een beetje grill. En bij een rosé gebraden filet laat Federspiel zien hoe elegant spanning kan zijn. Wat deze combinaties voor mij zo bijzonder maakt, is de balans. Geen strijd aan tafel, maar samenwerking. ■

FAMILIE
FAVORIET


VALKWIJN.nl

Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt
of online bij Valkwijn.nl

Voorjaar in je wijnglas

Nu extra aantrekkelijk met **5% korting** op alle rosé*

WWW.VALKWIJN.NL

NIX18

Geniet van frisse roséwijnen voor elk voorjaarsmoment. Gebruik code **VEX-ROSE-5** en ontvang 5% korting op alle rosé bij Valkwijn.nl.

*De kortingscode is geldig t/m 31 mei 2026.



Cocktailset van Printworks The Essentials Valkvoorthuis.nl €60,-



Lucky Klaver theelepelse van Doing Goods Valkvoorthuis.nl €22,50



Cocktailglazenset van Urban Nature Culture Valkvoorthuis.nl set van 2 €49,99



Schaal Sisko van Urban Nature Culture Valkvoorthuis.nl €79,99

Serveerschaal Cranberry Rose Chintz van Churchill Valkvoorthuis.nl €49,95



Kopje Good Morning van Urban Nature Culture Valkvoorthuis.nl vanaf €10,99



SCHENK, SERVEER, GENIET

Vier het voorjaar met een tafel die sprankelt.



Good Morning ontbijtbord van Urban Nature Culture Valkvoorthuis.nl vanaf €13,99



Bohdi Bamboo Kaasmesjes-set van Doing Goods Valkvoorthuis.nl €45,-

Servethouders Bloom van Peleg Design Valkvoorthuis.nl set van 4 €20,50



TIJD IS ONS BELANGRIJKSTE INGREDIËNT

VERKRIJGBAAR IN
DE VALK VERSMARKT
EN BIJ ALLE VAN
DER VALK HOTELS



[36 WEKEN
OUD **]**

De 36 weken kaas is vol en romig en heeft lichte kristal-vorming die een knispertje in de mond veroorzaakt. De 36 weken kaas heeft een subtiel notig aroma en een klein zoetje.



[55 WEKEN
OUD **]**

Deze kaas heeft een iets donkerder zuivel dan de 36 weken oud. De smaken zijn uitgesproken robuust en krachtig. De heerlijke rijpingskristallen zijn duidelijk herkenbaar.



[100 WEKEN
OUD **]**

De 'overjarige' De Rotterdamsche Oude heeft intense, complexe aroma's en een zuivere en lang aanhoudende pittige smaak. Het zuivel is brokkelig en bevat vele smaakvolle rijpingskristallen.



WWW.DEROTTERDAMSCH EOUDE.NL



MAISON SAINT AIX



NIX18

WALRAVEN•SAX

PREMIUM WINES & SPIRITS SINCE 1823

Tekst

Monique Smitsloo

Fotografie en productie

Latifah Osazee en Iris Peek

LocatieIzzy Skybar,
Hotel Eindhoven-Best

LENTE GOUD

Asperges vragen om respect, vooral de witte. Wie ze grof behandelt, zet zichzelf culinair voor schut. Benader je de asperge met finesse en verfijnde wijnen, dan ontdek je waarom ze al eeuwenlang wordt gekoesterd als de koningin onder de lentegroenten.

Allereerst: wat zijn asperges eigenlijk? De aspergeplant is een meerjarige plant, die acht tot tien jaar op dezelfde plek kan blijven staan. De asperges zelf zijn de jonge scheuten van deze vaste plant, die diep onder de grond overwintert en in het voorjaar opnieuw uitloopt. Alleen die eerste, nog gesloten uitlopers worden geoogst. Laat je ze staan, dan groeien ze uit tot luchtige, varenachtige planten die de wortels van energie voorzien voor het volgende seizoen.

HET GEHEIM: ONDER DE GROND

Nog lang voordat groenten de hoofdrol opeisten op het bord, was de asperge al een luxe delicatessen. In het oude Midden-Oosten en bij de Romeinen stond ze bekend als iets bijzonders, maar haar verfijnde karakter kreeg pas echt vorm tussen de achttiende en negentiende eeuw. Franse en Belgische telers ontdekten toen dat asperges onder de grond telen zorgde voor bleke stengels en een zachtere, romigere smaak. Dat principe wortelde zich in Noord-Frankrijk, Vlaanderen en Zuid-Nederland, waar zandgrond en een koel voorjaar het perfecte decor vormden voor het witte goud. Wereldwijd winnen groene asperges het inmiddels in aantallen, maar hier blijft wit elk voorjaar onbetwist de koningin.

BRABANT EN LIMBURG

Geen toeval dat Noord-Brabant en Limburg het koninkrijk van de witte asperge vormen. Lichte zandgronden, een mild voorjaar en generaties vakmanschap zorgen hier voor stengels die diep en recht groeien. In een bourgondische eetcultuur waarin de boter royaal vloeit, markeert de asperge het begin van het voorjaar. In april en mei laten zandruggen en bordjes met 'vandaag gestoken' zien dat asperges hier meer zijn dan seizoensgroenten: ze horen bij het dagelijks leven.

WITTE ASPERGE – ROMIGE KONINGIN

Als een echte aristocraat kom je haar niet het hele jaar door tegen. Ze verschijnt in de lente, wanneer haar kopje net boven de aarde uitsteekt. Doordat ze het zonlicht mijdt, blijft ze bleek, zacht en romig. Haar groene en paarse zusjes groeien juist in het licht en ontwikkelen meer kleur, kruidigheid en temperament.

GROENE ASPERGE – MEDITERRANE LIEVELING

De groene asperge groeit in het volle licht en wordt daar knapperig, fris en kruidig van. De levendige smaak past perfect bij zonnige keukens vol olijfolie, citroen en kruiden. Ze wordt wereldwijd geteeld, van Spanje en Italië tot China en Zuid-Amerika, maar haar culinaire hart ligt rond de Middellandse Zee, waar ze schittert in pasta's, salades en op de grill.

PAARSE ASPERGE – ELEGANTE BLIKVANGER

De paarse asperge is een minder bekende, maar wel fotogenieke asperge die vooral in Italië, Frankrijk en Spanje

populair is om de aromatische, iets zoetere smaak en het lichte bittertje. Een stijlvolle twist op het klassieke aspergebord.

WILDE ASPERGE – DE VRIJE GEEST

Wilde asperges groeien niet in keurige rijen, maar verschijnen grillig in het voorjaar. Dun, licht-nootachtig en intens van smaak worden ze vooral in Italië en Spanje gekoesterd, waar ze hun pure, aardse karakter mogen laten zien in risotto's, omeletten en lichte pasta's.



Alle wijnen zijn online verkrijgbaar
op valkwijn.nl en bij de Valk Versmarkt

1

WITTE ASPERGES
met hollandaisesaus

Het gerecht waarmee het aspergeseizoen officieel wordt geopend. Zacht gegaarde witte asperges onder een fluweelzachte saus van eidooier, boter en citroen: rijk, romig en onmiskenbaar feestelijk.

Perfect bij... Weingut Topf Grüner Veltliner Strassertal

Hollandaise is romig en vol en vraagt om een wijn die het geheel optilt. Een frisse Grüner Veltliner brengt spanning en lichtheid, zonder het gerecht te overheersen. De zachte kruidigheid sluit naadloos aan bij de asperge en houdt het bord levendig en in balans.



2



WITTE ASPERGES
à la flamande

Voorzichtig gekookt en daarna geserveerd met gesmolten boter, ei, peterselie en boerenham; de warme, huiselijke Belgische klassieker.

Perfect bij... Trimbach Pinot Blanc

Dit klassieke, zachte gerecht vraagt om rust in het glas. Deze Pinot Blanc sluit daar mooi bij aan: mild, rond en verfijnd. Dat past bij de subtiliteit van deze bereiding, waarin boter en ei de boventoon voeren. Een wijn die niet wil opvallen, maar het gerecht ondersteunt en alles netjes in evenwicht houdt.

3



GEGRILDE GROENE ASPERGES
met zalm en beurre blanc

Kort gegrild voor een rokerige toets, met romige zalm en een zijdezachte saus die het geheel afrondt.

Perfect bij... Weingut Knoll Federspiel Loibner Riesling

In dit gerecht gebeurt veel. Door het grillen krijgen de asperges meer diepte en een lichte rookmaak, terwijl de beurre blanc juist om frisheid vraagt. Deze Riesling brengt precies dat: strak, helder en verkwikkend. Hij houdt de saus licht en laat de zalm mooi spreken.



4

SALADE VAN RAUWE PAARSE ASPERGES
met citroen en parmezaan

Flinterdun geschaafd, knapperig en zonnig, met frisse citrus en hartige kaas.

Perfect bij... Naia Rueda Verdejo

Rauw geschaafde asperges vragen om een wijn met energie. Verdejo is fris en levendig, met een subtiele kruidigheid die mooi aansluit bij de citroen en voldoende body om ook de Parmezaanse kaas moeiteloos te dragen.



5

WILDE ASPERGES
met geroosterde hazelnoot en citroenboter

Zacht gegrild, nootachtig en puur, met knapperige hazelnoten en frisse citrustonen voor een elegant vegetarisch gerecht.

Perfect bij... Miraval Rosé
De geroosterde noten en frisse citroenboter vragen om een wijn die meebeweegt zonder te verzwaren. Deze rosé is soepel en verfrissend, met genoeg finesse om het nootachtige karakter te ondersteunen en het gerecht licht en elegant te houden.



ZO BEHANDEL JE ASPERGES ALS EEN KONINGIN

- Schil royaal vanaf net onder het kopje naar beneden
- Snijd het kontje recht af, dat stukje is altijd taai
- Kook kort, geen haast, laat nagaren in de pan
- Kook niet te gaar – de grootste aspergezonde is overkoken
- Laat uitlekken op een doek, niet in een vergiet
- Gebruik het kookwater voor soep of risotto
- Groen? Meestal niet schillen, alleen de onderkant afsnijden

WIST JE DAT...

- ... asperges pas echt groeien zodra de bodemtemperatuur rond de 12 °C is?
- ... asperges op warme lentedagen meerdere centimeters per dag kunnen groeien?
- ... asperges 'piepen' als je ze tegen elkaar wrijft – althans, als ze écht vers zijn?

WEINGUT TOPF GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL

Druif: grüner veltliner
Streek: Kamptal, Oostenrijk
Prijs Valkwijn.nl: €12,95



WEINGUT KNOLL FEDERSPIEL LOIBNER RIESLING

Druif: riesling
Streek: Wachau, Oostenrijk
Prijs Valkwijn.nl: €29,95



MIRAVAL ROSÉ

Druif: cinsault, grenache, rolle, syrah
Streek: Provence, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €19,75



VALK IN PROVENCE ROSÉ

Druif: cinsault, grenache, mourvèdre
Streek: Provence, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €10,95



Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt of online bij Valkwijn.nl

1



TRIMBACH PINOT BLANC

Druif: pinot blanc
Streek: Elzas, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €17,49

2

NAIA RUEDA VERDEJO

Druif: verdejo
Streek: Rueda, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €14,95



1862 ROSÉ

Druif: cinsault
Streek: IGP Aude-Languedoc, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €6,50

4



1862 SAUVIGNON BLANC

Druif: sauvignon blanc
Streek: Central Valley, Chili
Prijs Valkwijn.nl: €6,75

6

8

Prijzen onder voorbehoud*

24 uur gerezen deeg
Dubbel zo krokant



suprema
This One is for you.

Cafeïnevrij.
**Verfrissend op
elk moment.**



**new
look**
SAME TASTE

Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VAN VANGST NAAR VALK

De gerookte zalm tijdens het ontbijt en kabeljauw voor het diner belanden niet zomaar op je bord. De visleverancier van Valk Exclusief werkt keihard om dat iedere dag weer voor elkaar te krijgen.

EIGENDOM HOLLANDSE
V.SVELLING IJMUIDEN BV
MEI 2001



Van der Valk-keurmeester Willem Rietdijk

“Hé vriend, wat ga je doen? Naar huis?” roept keurmeester Willem Rietdijk naar een collega op de visafslag van IJmuiden. Het is zes uur ’s ochtends, nog pikdonker, maar de imposante schepen in de haven zijn goed verlicht. De man is met zijn team de hele nacht bezig geweest om alle visvangst van de schepen te halen, legt Willem uit. Zijn dienst zit er nu op. “Ik zou zeggen: slaap lekker. Hopelijk is het binnenkort mooi weer, kunnen we gaan padellen!” Zeevisgroothandel J. Thiele & Zn. werkt al meer dan zestig jaar in de haven en is al ruim 35 jaar de vaste visleverancier van Valk Exclusief. Sinds de pandemie is het bedrijf onderdeel van het hotelconcern geworden en gaan ze verder onder de naam Van der Valk Vis. “We zijn van een kleine familie naar een grote familie gegaan”, vertelt René Thiele, wiens opa het bedrijf ooit startte.

TIENTALLEN TONNEN VIS

Geleid door de verlichting van de schepen loopt Willem vanuit het kantoor naar de visafslag. Buiten waait het flink en hoor

je de masten luid klapperen. “De meeste schepen gaan in de nacht van zondag op maandag naar zee en komen in de nacht van donderdag op vrijdag weer binnen”, legt Willem uit. Elke dag komt er wel vis binnen, maar het meeste op vrijdag. “Dan kun je rekenen op zo’n veertig à vijftig ton in totaal en is het hier een komen en gaan van heftrucks. En op sommige dagen komt er ook niks binnen, hoor. Je bent altijd afhankelijk van wat de zee je geeft.” Bij het vissen houden de schepen rekening met de VISwijzer, om overbevissing te voorkomen. Daarnaast krijgt de vis het MSC-keurmerk, omdat alles duurzaam wordt gevangen. “Vissen als tong, tarbot en schol zitten in de bodem en worden met een net uit de bodem geklopt. Een heel mooie techniek”, vindt Willem. “Voor vissen die hoger zwemmen, zoals haring, makreel en tonijn, wordt een ringzegen gebruikt: de vissen worden als het ware door een groot net ingesloten en zo uit zee gehaald.” In de hal zijn een paar mannen in blauwe plastic pakken druk bezig met de vis sorteren. “Dit is Merijn, hij is de beste in zijn vak”, lacht Willem, terwijl hij zijn collega een vriendelijke

klap op de schouder geeft. Merijn schuift razendsnel de ene tarbot na de andere van zijn tafel in verschillende kisten. “Andere partijen maken de vissen schoon en sorteren de boel. Ze worden per soort verdeeld, maar nog niet per maat. Dat komt later. Het zou handig zijn als ze in porties van twintig kilo bij elkaar zouden zwemmen, maar helaas.”

HOOG IN DE ADRENALINE

Eenmaal terug op kantoor begint het spannendste gedeelte: het mijnen, ofwel het inkopen van de vis. Tegenwoordig gaat het via de computer, vroeger gebeurde dat in een mijnzaal vol rijen met bankjes. “Dan zag je een grote klok voor je aflopen”, weet Willem nog. “De kunst is dan om op het juiste moment, wanneer je de juiste prijs voor de juiste vis ziet, op de knop te drukken. Ondertussen hield je je collega naast je strak in de gaten, of hij je niet net voor was. Dat laatste gaat niet meer, nu het via de computer verloopt.”



René Thiele en zijn zus Esther

Toch is de spanning er nog steeds, vindt René: “Je zit al gauw hoog in je adrenaline als het je lukt om voor een goede prijs een paar kilo te scoren. Het blijft een uitdaging een mooie vis voor de hotels te regelen.” Gelukkig weet Willem door zijn tientallen jaren aan ervaring waar je die mooie vis kunt halen. “Ik weet bij welke schepen ik moet zijn. Je kunt het ook aan de vis zien: heldere ogen, een mooie schubbenstructuur. Daarnaast stinkt goeie vis niet.”

Via dezelfde computer geven de chef-koks van de Valk Exclusief hotels door welke vis ze willen hebben en hoeveel. Zalm en kabeljauw zijn altijd populair, maar in het voorjaar is het tijd voor een mooie tarbot, poon of skraai. Tenminste: voor de gasten van de hotels. Van der Valk Vis zorgt namelijk óók voor de vis voor de dieren van Vogelpark Avifauna bij het gelijknamige Valk Exclusief hotel. “Voor de pelikanen halen we graag steenbolke”, vertelt René. “Daar gaat hun verenkled zo mooi van glimmen.”





CONTACT MET CHEF-KOKS

In de werkplaats wordt de vis al verdeeld en eventueel gefileerd en onthuid. Daarna gaat de boel naar het distributiecentrum in Voorschoten, waar het over de hotels wordt verdeeld. Soms bellen de chef-koks René op voor advies of als ze iets bijzonders willen. “Zo kreeg ik laatst de vraag of ik kon zorgen voor grote, zoete Japanse Teramoto-coquilles. Daar had ik nog nooit van gehoord, dus dan moet ik op zoek naar waar ik dat vandaan kan halen. Zo leer ik elke dag nog bij.” René haalt naar eigen zeggen veel plezier uit het contact met de chef-koks. “Zo vroeg de chef-kok van Hotel Dordrecht naar mijn tips voor de komende menukaart en app'te de chef-kok van Kasteel TerWorm me een foto door van wat hij met onze zeeduivelfilet had gedaan. Ik zou willen dat

meer hotels dat deden. Geen bericht is goed bericht natuurlijk, maar door zulke berichtjes houd ik de motivatie er wel extra in.”

EVEN WENNEN

Volgens René beginnen de families Van der Valk en Thiele steeds meer aan elkaar te wennen. “De Valken weten veel van vlees en wijnen, maar vis is relatief nieuw voor ze. Ook al werken we al zo lang samen. Gelukkig hebben ze er genoeg interesse in en passie voor, dat scheelt. Het blijft bijzonder waar we nu met elkaar staan: van ooit een portie garnalen afleveren bij Hotel Akersloot naar alle hotels voorzien van vis. Wat mij betreft gaan we zo door – en volgens mij staat de familie Van der Valk er net zo in.” ■



Sole Véronique

IN DE OVEN ZO GEPIEPT!



AAN TAFEL SINDS
— 1867 —
HONIG

ONTDEK DE *wereld* IN JE EIGEN KEUKEN



De lekkerste curry, stoofschotel, dahl of soep maak je met onze World Spice Blends. Zo voeg je met gemak échte smaken van over de hele wereld toe aan je gerecht. Gemaakt van kruiden en specerijen van de beste kwaliteit, zonder toegevoegd zout. En omdat wij ook nog een extra stapje voor de natuur zetten, wordt kokkerellen nog leuker. Ontdek alle smaken op [verstegen.nl](https://www.verstegen.nl)

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.

Certified
B
Corporation

Verstegen
SPICES & SAUCES

Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

JANNIE VINDT HET WERK NOG ZO LEUK

Als je haar ruim een halve eeuw geleden had verteld dat ze 55 (!) jaar later nog steeds met plezier bij Van der Valk zou rondlopen, had Jannie (Jantje) van der Veen waarschijnlijk gelachen. En toch is het zo.



Na een loopbaan die meebevoog met automatisering, groei en verschillende generaties Van der Valk, is Jannie (79) nog altijd twee dagen per week te vinden op de boekhouding in Hotel Dordrecht. Niet omdat het moet, maar omdat ze het simpelweg nog te leuk vindt. “Mijn allereerste werkdag was bij Hotel Kinderdijk, op de administratie. Daarvoor was ik een jaar au pair geweest in Londen en had ik bij de NS gewerkt. Maar altijd in het weekend werken was niets voor mij. Bij Van der Valk voelde het meteen goed. Vanaf dag één was het gezellig.” Haar eerste functie bestond uit de ‘gewone’ administratie, waaronder de loonadministratie. “Iedere week gingen de lonen nog letterlijk in envelopjes met geld erin.” Het klinkt inmiddels bijna onvoorstelbaar, maar zo ging dat jarenlang. Toen

de directie veranderde, veranderde haar werk mee. “Ik kreeg steeds meer taken. Ik denk dat ik uiteindelijk alles heb gedaan, behalve koken. Als er een verstopping was bij de wasmachine, dan loste ik die ook op.” Vandaag de dag werkt ze nog twee dagen per week op de boekhouding, vooral voor de controle. “En voor de gezelligheid”, zegt ze lachend. “Ik heb mijn hele leven gewerkt en ik heb een hekel aan het huishouden. Dan ben ik blij dat ik hierheen kan.”

“DE LONEN GINGEN NOG IN ENVELOPJES MET GELD ERIN”

Na haar jaren in Kinderdijk werkte ze ook tien jaar in Emmen, waar in 2003 een compleet nieuw hotel werd gebouwd. “Ik heb daar echt een fantastische tijd gehad. Met mensen uit de directie heb ik nog steeds contact en ik ga er elk jaar nog weleens een nachtje slapen.” Inmiddels werkt ze alweer jaren in Hotel Dordrecht. In 55 jaar tijd zag ze het bedrijf enorm veranderen. “De grootste verandering is zonder twijfel de automatisering. In het begin werkte alles jarenlang

met papier en loonzakjes. Later werd het administratief allemaal professioneler en strakker ingericht.” Toch bleef de sfeer hetzelfde. “Ik zeg altijd: als je bij Van der Valk begint, ben je óf binnen drie maanden weg, óf je blijft heel lang. Ik kon zelfstandig werken en kreeg vertrouwen. Dat was fijn.” Ze noemt zichzelf van de oude stempel. En niet te beroerd om iets aan te pakken als dat nodig was. “Ik ben zelfs weleens gebeld om het ontbijt te regelen.” Wat haar al die jaren motiveerde? “De gezelligheid. Ik vind werken gewoon leuk.” Ze is trots op het bedrijf en vertelt dat ook graag. “Als je hier een kamer reserveert, weet je wat je krijgt: groot, schoon en verzorgd.” Voor jonge collega’s heeft ze een duidelijk advies: “In de horeca moet je mensen een plezier willen doen. Je werkt vaak als anderen vrij zijn, zoals in het weekend of op feestdagen. Maar het is gezellig werk. Blijf geïnteresseerd en blijf jezelf ontwikkelen.” “Ik werk hier nog altijd met veel plezier en ben nooit chagrijnig naar het werk gegaan.” ■

OVER JANNIE

Naam: Jannie van der Veen

In dienst sinds: 1971

Werkt bij: Hotel Dordrecht

Functie: administratief medewerker



“IK BEN NOG NOOIT CHAGRIJNIG NAAR MIJN WERK GEGAAN”

Heerlijk ontbijten...

Van der Valk serveert een uitgebreid
ontbijtbuffet met (h)eerlijke bacon. Puur genieten!



Valk
EXCLUSIEF

RATIONAL

Keer op keer Een perfect resultaat

Van der Valk Exclusief hotels maken gebruik van de RATIONAL iCombi® Pro en de RATIONAL iVario® Pro. Intelligente keukenapparatuur die het mogelijk maakt om heerlijke gerechten te bereiden met keer op keer een perfect resultaat.

Heerlijke croissants en eitjes bij het ontbijt, een knapperige pistolet bij de lunch en perfect bereide gerechten tijdens het diner.

We wensen u alvast smakelijk eten!

rational.nl
088 220 8000
info@rational.nl

UREN SPEELPLEZIER IN DE BUITENSPEELTUIN



Of je nu een weekend weg bent of lang op pad gaat: een buitenspeeltuin maakt elk verblijf gezinsproof. Terwijl de kinderen nieuwe vriendjes maken, klimmen, glijden en ontdekken, genieten ouders onbezorgd van een kop koffie of een heerlijk glas wijn.



HOTEL AKERSLOOT

GROOT SPEELPARADIJS MET WATERPRET

Met een compleet vernieuwde, grote buitenspeeltuin is Hotel Akersloot een droom voor jonge avonturiers. De speeltuin beschikt over een zachte ondergrond van gras en zand, wat ideaal is voor kleine klauteraars. Het springkussen, de touwbruggen, schommels en glijbanen zorgen voor eindeloos plezier.

- **Familiekamers:** max. 8 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, zwembad, een kinderbioscoop in een kleine zaal, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** Monkey town, Ballorig en bowlen bij Bobs Party & Events
- **Parkeren:** gratis



HOTEL APELDOORN

NATUURSPECHELTUIN TUSSEN DE BOSDIJEREN

Midden in het groen op de Veluwe ligt de natuurspeeltuin van Hotel Apeldoorn. Spelenderwijs maken kinderen kennis met varkens, alpaca's en kippen. Vanaf het hotel start een interactieve wandelroute richting het bos, waar je met een beetje geluk een eekhoorn spot.

- **Familiekamers:** max. 4 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** natuurspeeltuin, boerderijdieren, zwembad, interactieve speurtocht, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** Kabouterpad Hoenderloo, Klompenpad, Kinderpretpark Julianatoren
- **Parkeren:** gratis



HOTEL AVIFAUNA



SPELEN IN HET VOGELPARK

Gratis toegang tot Vogelpark Avifauna én daarmee de speeltuinen. Dat maakt dit hotel ideaal voor dierenliefhebbers en families. Kinderen kunnen klimmen en glijden combineren met een bezoek aan flamingo's, papegaaien en de speeltuinen in het park.

- **Familiekamers:** max. 4 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, gratis toegang tot Vogelpark Avifauna, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** Vogelpark Avifauna
- **Parkeren:** gratis

HOTEL EINDHOVEN- BEST

SPRINGEN EN KLIMMEN

Oneindig veel plezier op de glijbaan, schommel, het klimrek, de trampoline en de wipwap. Mooi meegenomen: deze speeltuin is afgesloten met een houten hekwerk en een poortje, zodat kinderen veilig kunnen spelen.

- **Familiekamers:** max. 4 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, 25-meterzwembad, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** Efteling
- **Parkeren:** gratis





HOTEL HEERLEN

KONINKLIJKE NATUURSPEELTUIN

Hotel Heerlen – met om de hoek Kasteel TerWorm – heeft een natuurspeeltuin in de hoteltuin mét zandbak en natuurlijke elementen om te ontdekken. Ideaal voor de avonturiers die graag bouwen, graven en spelen met natuurlijke materialen.

- **Familiekamers:** max. 6 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, zwembad, jeu-de-boulesbaan, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** speel-paradijs Kinderstad, dierentuin GaiaZOO, Discovery Museum
- **Parkeren:** gratis

HOTEL HOUTEN-UTRECHT

KLEURRIJKE SPEELTUIN

De speeltuin van Hotel Houten-Utrecht is helemaal ingericht op kinderen die graag klimmen, glijden en ontdekken. Het kleurrijke speelhuisje, de glijbaan en het klimrek bieden precies genoeg uitdaging voor jonge avonturiers.

- **Familiekamers:** max. 4 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, zwembad, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** nijntje museum, Stedelijk Museum Vianen
- **Parkeren:** gratis



HOTEL MAASTRICHT

BUITEN IN DE LIMBURGSE HEUVELS

Dit hotel biedt een buitenspeeltuin met klimtoestellen en glijbanen. Ook staat er een nieuwe indoor-speelplek om te bouwen op de planning. In combinatie met het zwembad is dit hotel extra aantrekkelijk voor gezinnen.

- **Familiekamers:** max. 4 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, zwembad, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** Gaia-ZOO, Attractiepark Toverland, Kinderboerderij Daalhof
- **Parkeren:** gratis



HOTEL SPIER-DWINGELOO

MIDDEN IN DE NATUUR

Hotel Spier-Dwingeloo ligt aan de rand van Nationaal Park Dwingelderveld. Gezinnen hebben hier dus alle ruimte om de omgeving te ontdekken. De buitenspeeltuin vormt een ideale aanvulling op de natuurrijke omgeving.

- **Familiekamers:** max. 6 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, zwembad, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** schaapskudde Ruinen, speel-en ijsboerderij De Drentse Koe, dierentuin Wildlands, Attractiepark Slagharen, Plopsa Indoor Coevorden
- **Parkeren:** gratis



TANTE TOKKIE VOORSCHOTEN

SPELEN OP DE BOERDERIJ

Bij Tante Tokkie, onderdeel van Hotel De Gouden Leeuw, draait alles om een vrolijke, landelijke familiesfeer. De natuurspeeltuin met boerderijdieren maakt het een magische plek voor kinderen die graag buiten ontdekken. Vergeet niet om binnen een ijsje te halen of een pannenkoek te eten.



HOTEL MIDDELBURG

SPELEN NAAST HET TERRAS

De familie vriendelijke speeltuin bij Hotel Middelburg grenst direct aan het terras. Terwijl kinderen spelen op de glijbanen, schommels, het springkussen en de wipwap, kunnen ouders ontspannen genieten van een drankje.

- **Familiekamers:** max. 6 personen
- **Faciliteiten voor kinderen:** buitenspeeltuin, pannakooi, kabelbaan, zwembad, kindermenu
- **Activiteiten in de buurt:** strand
- **Parkeren:** gratis

KARVAN CÉVITAM ZERO

100% natuurlijke smaak

BRON VAN
VITAMINE C



- BEVAT GEEN KLEUR- EN KUNSTMATIGE SMAAKSTOFFEN
- 0% SUIKER, 0% CALORIEËN
- FLES IS GEMAAKT VAN 100% RECYCLEBAAR METAAL



KIDSPASPOORT HOTEL EMMEN

Ga je met de kinderen richting Drenthe dit voorjaar? In Hotel Emmen is er ook voor hen genoeg te doen.

Familiekamer 5 p. | Kindermenu | Zwembad | Speelhoek | Natuurspeeltuin | Familiepretpark

ETEN

In ons restaurant kunnen kinderen genieten van een speciaal kindermenu. Ze beginnen met een boefjessoep, gevolgd door een hoofdgerecht naar keuze, zoals een pannenkoek, poffertjes of friet met een snack. Als afsluiter krijgen ze een heerlijk kinderijsje, geserveerd in een vrolijke ijsbeker. Bij binnenkomst ligt er voor de kinderen een leuke kleurplaat klaar op tafel. Lever je de ingekleurde tekening in bij de receptie? Dan wacht er een kleine verrassing.



Kindermenu

ZWEMMEN

Als hotelgast kun je gratis gebruik maken van ons zwembad met whirlpool. Het zwembad is dagelijks geopend van 07.00 tot 22.00 uur en is perfect voor een paar uur ontspanning en waterpret met het hele gezin.



Comfort Deluxe kamer

SLAPEN

Het hotel beschikt over negen familie-kamers. Drie daarvan zijn geschikt voor maximaal zes personen en daarmee ideaal voor grotere gezinnen. In een van deze kamers staat een stapelbed waarbij elk bed een eigen tv heeft – extra leuk voor de kinderen. De overige familiekamers bieden ruimte aan maximaal vier personen.

VERSCHONEN

In de damestoiletten is een speciaal kindertoilet aanwezig. Hier is ook een verschoontafel beschikbaar.



Zwembad

SPELEN

BINNEN

In de lobby bevindt zich een gezellige speelhoek: Timo's Playground. Hier kunnen kinderen spelen met blokken en spelletjes of ontspannen voor de tv op comfortabele zitzakken. Samen een spelletje doen? In onze shop verkopen we verschillende gezelschapsspellen voor het hele gezin. Tijdens onze populaire zondagsbrunch staan er in een van de zalen meerdere springkussens klaar, waar kinderen zich heerlijk op kunnen uitleven, zowel tijdens als na het eten.

OMGEVING

Emmen is natuurlijk bekend om Wildlands Adventure Zoo: een dierentuin vol attracties, een grote overdekte jungle en indrukwekkende themagebieden zoals de savanne en het poolgebied. Op korte afstand van Hotel Emmen ligt ook het deels overdekte attractiepark Plopsa Indoor Coevorden, in het nabijgelegen Dalen.



Wildlands

Ontdek het Familie Toekan-spel in de gratis Valk Exclusief-app





Blijf puur.
Blijf SPA®.



Beter drinken. Beter leven.

SPA® REINE is een **natuurlijk mineraalwater** afkomstig van Spa, dat zich in een van de grootste beschermde natuurgebieden van Europa bevindt. Wij doen er al meer dan 130 jaar alles aan om dit gebied zo intact en puur mogelijk te houden. Zo garanderen wij de zuiverheid van onze mineraalwaters. Sijpelend door deze ongerepte ondergrond verkrijgt het water van SPA® haar unieke puurheid.

Puur sinds 1583
100% klimaatneutraal

NIX18

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Locatie
Hotel Haarlem

De Spot op

PASEN EN MOEDERDAG

Even samen, even geen haast, alleen aandacht. Met Pasen en Moederdag maken we het in onze hotels graag extra bijzonder. Je vindt er volop inspiratie en leuke ideeën om iemand mee te verrassen – ook voor thuis.



**VOOR DE PAASPRET-
AAN-TAFEL-FANS**

VOOR DE VERS-VAN-
HET-NEST-LIEFHEBBERS

VOOR DE OCHTEND-
VERRASSERS

VOOR DE GEUR-VAN-VERS- BROOD-LIEFHEBBERS

VOOR DE ZACHTE- ZOETHEID-ZOEKERS

VOOR DE HOTELCHIC- VOOR-THUIS-FANS



VOOR DE BOEKET- MET-BETEKENIS-GEVERS

VOOR DE KURK-
OP-DE-LIEFDE-
KNALLERS



vier *samen,*
proef *samen,*
geniet

samen met Pasen en Moederdag

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/FEESTDAGEN

Ontdek onze feestelijke brunchbuffetten tijdens Pasen en Moederdag. Met volop keuze voor jong én oud. Van verse klassiekers tot zoete verwennerijen. Ideaal voor een gezellige dag met de hele familie. *Scan en boek uw tafel.*



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

EEN MARKTPLEIN

Eens in het jaar komen hotel en leverancier samen op de Food and Beverage-middag in Hotel Apeldoorn. Na een geslaagde eerste editie met wijnleveranciers werd de tweede editie uitgebreid met food, non-food, nieuwe gezichten en masterclasses.

VOL SMAKEN EN VAKKENNIS

Voor de tweede keer werd in januari het Food and Beverage-event georganiseerd voor restaurant-managers, familieleden en leveranciers van Valk Exclusief. Een van de multifunctionele zalen van Hotel Apeldoorn werd omgetoverd tot een waar marktplein. Elke leverancier had zijn eigen kraampje met de mogelijkheid voor bezoekers om hun producten te proeven en te bespreken. Later op de middag stonden twee workshops gepland en een borrel om de middag af te sluiten.

“HET DOEL VAN DEZE MIDDAG IS HET DELEN VAN KENNIS”

KENNISMAKEN

Bij aankomst stond een uitgebreid lunchbuffet voor de deelnemers klaar. Een eerste moment voor betrokken leveranciers om te laten zien wat ze dit jaar in huis hebben, met onder meer de sappen van Oranka en het brood van La Lorraine. Daarnaast was de middag een belangrijk netwerkmoment. Zowel bekende leveranciers als nieuwe gezichten sierden het marktplein, net als de food and beverage-managers van de Valk Exclusief hotels. Inkoper Food and Beverage Ralph Privée, medeorganisator: “Het doel van deze middag is het delen van kennis. We lichten de managers in over de producten waarmee Valk Exclusief dit jaar overkoepelend werkt. Zo hebben we op de centrale wijnkaart veel wijnen staan, die ze op een dag als vandaag kunnen proeven.”



MARKTPLEIN

Het marktplein werd officieel geopend met een welkomstwoord door Mick van der Valk, medeorganisator en manager van Hotel Apeldoorn, en Myron Poestkoke, medeorganisator en nationaal accountmanager. “Dit is een mooie manier om de verbinding te leggen tussen onze hotels en de leveranciers.” Op het marktplein stonden importeurs met de voor Van der Valk-liefhebbers bekende wijnhuizen, zoals Bernardus, Louis Jadot en Baron de Ley. Importeur Walraven Sax schonk Roederer Champagne en importeur Wine & Spirits presenteerde Miraval Rosé en de nieuwste huisprosecco van wijnhuis Bolla. Maar ook muziekinstallateur Xenox Music Media, bedrijfskledingleverancier Segers, Hero, met de bekende jam, en B'tween-koeken hadden een eigen stand. Naarmate de middag vorderde, ontstonden er steeds meer groepen bij de kraampjes. Wijnen werden geproefd, gerechten beoordeeld en er heerste een gemoedelijke sfeer.



MASTERCLASSES

De deelnemers konden zich inschrijven voor twee masterclasses. De eerste workshop was cocktails maken in samenwerking met gedestilleerde-drankenleverancier De Kuyper. De Kuyper is al jaren de likeurleverancier van Valk Exclusief, maar staat ook bekend om Rutte Gin. Inkoper Wijn & Non-Food en mede-organisator Vic van Eeden: “Wij willen de hotels de mogelijkheid geven om lekker en efficiënt een Pornstar Martini of Espresso Martini te maken, naast het werken met pre-batched cocktails. De Kuyper vertelt hoe een cocktail eruit moet zien, welke smaken er allemaal zijn en welke cocktails toegankelijk zijn voor de gasten.” Leverancier Wine & Spirits organiseerde de tweede workshop: foodpairing. In deze workshop leerden de deelnemers hoe ze bepalen welke wijn je schenkt bij welk gerecht. Dat wordt gebaseerd op basis van een saus, zuurgraad, rondheid of vetigheid van een gerecht. Vic: “Dit is heel erg toepasselijk voor het bedienend personeel, zodat ze een goed wijndadvies kunnen geven aan tafel.” Na de masterclasses deden de bezoekers nog een laatste ronde langs de leveranciers en was het tijd om na te praten tijdens de borrel. En daarmee te proosten op een geslaagde tweede editie.



Masterclass De Kuyper



Masterclass Wine & Spirits

NIEUWKOMER

Een bijzondere nieuwkomer dit jaar was de huisprosecco. Sinds dit jaar wordt deze geleverd door het Italiaanse wijnhuis Bolla. Deze spumante wordt gemaakt volgens de Methode Charmat: de tweede gisting vindt plaats in grote roestvrijstalen tanks, in plaats van op de fles. Hierdoor behoudt de drank de frisse en fruitige aroma's van de druif en krijgt het een natuurlijk mousserend effect. Vic: “De bubbel is intenser en blijft langer in het glas zitten. We maken daarmee een enorme kwaliteitsslag.”



WMF Elevation 10
From **50 cups per day**
To **great reviews**
that last.

CONTACT



WMF Peak 50
From **80 cups per day**
To **thousands of**
smiling faces a year.

CONTACT





Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Norman Hardie, Iris Peek

Culinair hoogstandje met wijnmaker

NORMAN HARDIE

Bij Rooftop Restaurant 16th in Hotel Schiedam, een van de drie fine dining-restaurants van Valk Exclusief, organiseren ze elke maand een proeverij in samenwerking met een leverancier en Valkwijn.nl. Deze keer ontving maître Steven van Roemburg de Canadese wijnmaker Norman Hardie. Het werd een spetterende culinaire avond.

Een tafel voor tien personen staat klaar in Rooftop Restaurant 16th voor de eerste wine tasting van het jaar: Norman Hardie & Friends. Met schitterend uitzicht over Schiedam, Rotterdam én Den Haag belooft het een mooie avond te worden.

Tijdens deze bijzondere *wine tasting* proeven de gasten zeven wijnen – één aperitief en zes wijnen – die het unieke, koele klimaat en kalkrijke terroir van Ontario weerspiegelen. De beleving wordt compleet gemaakt met een verfijnd viergangen-diner, zorgvuldig afgestemd op de wijnen die Van Roemburg en Hardie presenteren. Een bijzondere avond voor de echte wijn-liefhebber, waar vakmanschap, verfijning en uitzicht samenkomen.



De avond begint gemoedelijk: met een proefglas Gewürztraminer van de Norman Hardie winery en een garnalenkroketje als amuse aan de bar van het restaurant. Maître Van Roemburg verwelkomt de gasten en legt uit welke wijn er wordt gedronken en wat de erbij passende amuse is. Norman Hardie en importeur Chun Kee Man van wijnimportbedrijf Vinetiq mengen zich tussen het gezelschap. Bij elke *wine tasting* in Rooftop Restaurant 16th is een gastspreker aanwezig. Vanavond is dat dus de wijnmaker zelf.

LANGZAAM GERIJPT
Norman Hardie is een Canadese wijnmaker en gespecialiseerd in *cool climate*-wijnen. Dit zijn wijnen die in koelere regio's worden verbouwd. Door de lagere temperatuur



Soep is *Hot!*

In het voorjaar laat je je verrassen door de pure, volle smaak van soep. Snel, veelzijdig en altijd lekker: van mosterdsoep tot feestelijke bouillon. Iedereen kan het maken, altijd met topkwaliteit. Laat soep deze feestdagen stralen met verrassende serveertips en warme momenten in elke kom.

Mosterdsoep

Serveer met Peppadews, Avocadodip, een Omelet en een Wrap met truffelmayonaise en rookvlees en garneer naar keuze.



Gepofte biet

rijpen de druiven langzamer, wat zorgt voor een hoger zuurgehalte, frisse aroma's en soms een lager alcoholpercentage.

Hardie besloot in 1996 zijn werk als sommelier op te geven en aan de slag te gaan als wijnmaker. Zes jaar lang reisde hij de wereld rond om *cool climate*-wijnen door en door te leren kennen. Zo deed hij ervaring op in de Bourgogne, bij wijnhuis Hubert Lamy. Hardie nam de verfijnde en terroir-gedreven stijl mee naar Canada, waar hij dit zelf in de praktijk ging brengen.

Waar de wijnmaker eerst nog op zoek was naar een nieuw stuk grond, vond hij zijn plek uiteindelijk bij zijn thuisbasis in Zuid-Ontario. Prince Edward County en de Niagara-regio bleken de meest geschikte plekken voor wijnbouw, mede door de korte afstand tot Lake Ontario. Als onderdeel van de Great Lakes heeft het een verkoelende invloed op het lokale klimaat, wat de regio tot een van de weinige geschikte locaties maakt voor *cool climate*-wijnen. Het resulteerde uiteindelijk in een prachtige serie wijnen, gemaakt van pinot noir-, chardonnay- en pinot gris-ranken. Alle zowel elegant als expressief.

DE BESTE COMBINATIE

Wanneer iedereen aan tafel zit, trapt maître Van Roemburg af met een dankwoord en legt hij uit hoe de avond zal verlopen. Iedere aanwezige heeft een placemat voor zich voor proefnotities en beoordelingen. Met ironische ondertoon eindigt hij lachend: “Norman Hardie verstaat Nederlands, dus pas op met kritiek.”

De wijnmaker zelf breekt het ijs met het verhaal dat hij liever aan het begin wat meer vertelt, omdat men na een derde glas

wijn geen aandacht meer voor hem heeft. De groep lacht en blijft aandachtig luisteren naar wat de Canadees verder vertelt. “Veel mensen hebben het idee dat je in Canada geen wijnen kunt maken vanwege de kou. Door global warming is er veel veranderd en mijn wijngaarden liggen op dezelfde hoogte als Marseille en Nice. Het geeft ons warme dagen en koude nachten. Dat is voor mij de beste combinatie om de druiven goed te laten groeien.”

HET DINER

Bij elke wijn die wordt uitgeschonken, vertellen Van Roemburg en Hardie er iets over, afwisselend met emotie en humor, maar steeds vol passie. Stuk voor stuk zit er een bijzonder en persoonlijk verhaal achter de wijnen. Van de Cuvée Tornado, die z'n naam te danken heeft aan een tornado-melding, tot aan John Bil Cuvée, vernoemd naar Hardies overleden beste vriend.

“Warme dagen en koude nachten zijn perfect om de druiven goed te laten groeien”

Die laatste cuvée, gemaakt van de chardonnaydruif, wordt geproefd naast de County Chardonnay uit 2020. De een is verbouwd op het Ontario-estate, waar het kouder is, en de andere in Prince Edward County, waar de druif warmere invloeden ervaart. Het geeft de aanwezigen de kans om dezelfde druifsoort op een totaal andere manier te ondervinden.

De vier gerechten voor de avond zijn geselecteerd door chef-kok Gijs Verbeek en importeur Chun Kee Man. De wijnen van Norman Hardie zijn puur en elegant. De verfrissing die de gasten proeven, komt terug in de gerechten. Zoals de rauwe, gemarineerde langoustine met grapefruit, limoen-crème fraîche en kaviaar, die matcht met Norman Hardies Calcaire: een blend van onder meer chardonnay, pinot

gris en riesling. De gebraden patrijs, de borst gebraden op het karkas, met daarbij aardappelpuree, kervelwortel en patrijzenjus en een ragout, gemaakt van het boutje, wordt verbonden aan de Cuvée L Pinot Noir en de Cabernet Franc. Puur genot.

HET ZOETE EINDE

De avond wordt afgesloten met een kop koffie of thee en huisgemaakte zoete lekkernijen. De gasten hebben de mogelijkheid om de geproefde wijnen met een speciale kortingscode aan te schaffen op Valkwijn.nl.

Met een tevreden glimlach verlaten ze Rooftop Restaurant 16th, op een paar gasten na. Zij praten nog even na. Tot de volgende toost, vol nieuwe ontdekkingen in het glas. ■



Bent u bij de volgende culinaire bijeenkomst? Scan de QR-code en bekijk de agenda voor komende wijn- en foodspecials.



VALKWIJN.nl

Bestel Norman Hardie-wijnen op [Valkwijn.nl](https://valkwijn.nl)*

*Niet iedere geschonken wijn is te koop in Nederland.



Unilever
Food
Solutions



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Rob van der Voort

EEN ZAAL, TWEE EVENTS

Bij Valk Exclusief kun je terecht voor allerlei soorten meetings en events. Het enige wat je nodig hebt, is één zaal met alle faciliteiten. Deze keer zetten we de spot op de serre van Hotel Leeuwarden: de Vogelkooi.

**“VAN EASY GOING
TOT AAN HET LUXE
SEGMENT; WE PASSEN
HET AAN DE WENSEN
VAN DE GASTEN AAN”**

General manager Eelke-Pieter Bruinsma

Hotel Leeuwarden is een van de weinige hotels in het noorden van Nederland dat voor meer dan vijfhonderdvijftig personen een meeting of event kan organiseren. Met tien vergaderzalen is het Van der Valk-hotel een geliefde locatie voor grote bedrijven zoals FrieslandCampina en Royal Koopmans.

“Voor bijeenkomsten met grote omvang staan wij het hoogst aangeschreven. Met name door onze bereikbaarheid en parkeergelegenheid tot vierhonderd plekken”, vertelt general manager Eelke-Pieter Bruinsma. “We ontvangen dus niet alleen gasten uit de stad zelf, maar ook van buiten Leeuwarden.”

Aan het huidige hotel wordt op het moment een vleugel bijgebouwd. Hierin komen 99 ruime kamers, een zwembad, wellness en een sportruimte van tweehonderd vierkante meter. Iets waar het team trots op is en naar uitkijkt.

HUISELIJKE SFEER

Waar de Vogelkooi doorgaans wordt gebruikt als onderdeel van hotelbar Birdy's Bar, kan de ruimte ook worden ingezet als vergaderzaal voor het zakelijke publiek. De opstelling is flexibel: in U-vorm, blokvorm of theateropstelling.

Volgens general manager Eelke-Pieter vinden zakelijke gasten het prettig om in een huiselijke sfeer te vergaderen. De ruimte is knus ingericht met ronde zitjes en aardetinten, passend bij de stijl van het hele hotel. “We organiseren vaak een ontbijtsessie in de Vogelkooi. De gasten halen hun ontbijt bij het buffet in het restaurant en nuttigen dit terwijl ze vergaderen. De serre beschikt over een diascherm, zodat iedereen de presentatie kan volgen. Dit is handig voor ieder type event en gast. Van een wedstrijdbespreking van een voetbalteam tot aan een zakelijke bijeenkomst van bedrijven.”

Een pluspunt aan de serre is dat deze voor exclusief gebruik

helemaal kan worden afgesloten. De vergaderarrangementen zorgen ervoor dat de gasten van alle gemakken zijn voorzien. Eelke-Pieter: “Die zijn inclusief een vergaderkit: met diascherm, notitieblok, pen, water, frisdranken en koffie en thee.”

UITGEBREID DINEREN

De Vogelkooi is ook geschikt voor een zakelijk diner. Er is ruimte voor veertig zitplaatsen, waarbij de gasten met maximaal tien personen aan één tafel kunnen zitten.

Versiering en alle nodige audiovisuele middelen zijn aanwezig. Dat regelt het team van Eelke-Pieter zelf. Maar wil een groep extra uitpakken met aankleding, lampen, schermen en lopers? Dan schakelt het hotel een vaste audiovisuele partner in.

Het hotel biedt een speciaal driegang menu aan, dat ook gepersonaliseerd kan worden. Bovendien is er de

mogelijkheid om de driegangen uit te bereiden met een luxe broodplank of amuses.

Wie dat wenst, kan gebruikmaken van een apart drankenarrangement met bier, huiswijn en frisdranken inbegrepen. Liever begeleidende wijnen bij het diner? Ook dat verzorgt het team van Hotel Leeuwarden. Eelke-Pieter: “Van easy going tot aan het luxe segment; we passen het aan de wensen van de gasten aan.” ■

OP ZOEK NAAR EEN RUIMTE VOOR EEN MEETING OF EVENT?

Neem contact op met onze afdeling zakelijk via info@valkexclusiefzakelijk.nl of 088-456 8227

VAN ZAADJE TOT PLAATJE



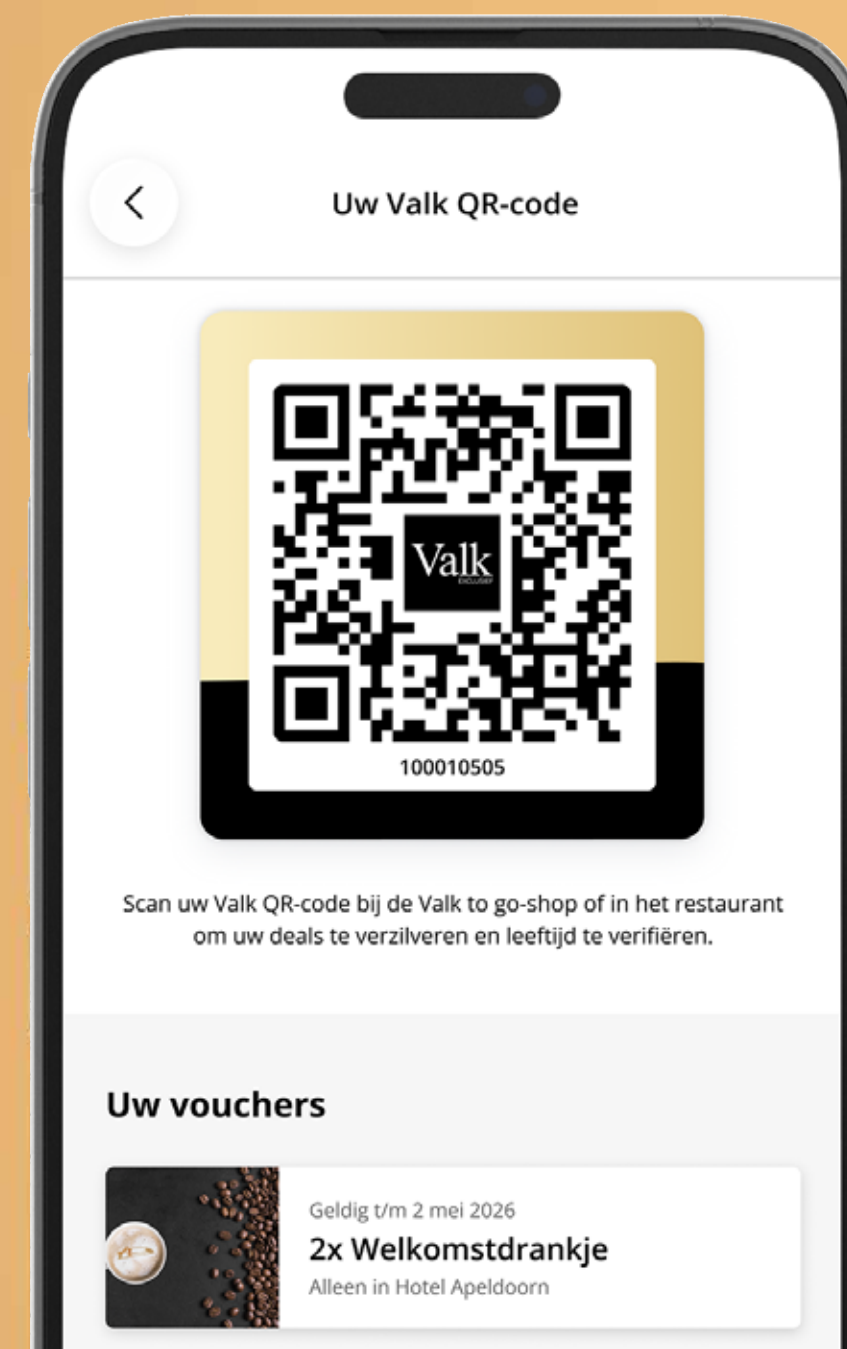
DE #VIJFSEIZOENEN VAN

Rungis

Nieuw!

Vouchers in de *Valk Exclusief-app*

Bent u **Valk Exclusief Member**? Dan vindt u de kortingsvouchers voor onze Dinerdeal, Kids Deal, Wijndeaal, het gerecht van de chef en uw verjaardag in de Valk Exclusief-app. Nog geen Member? Scan de QR-code en meld u gratis aan.



Of ga naar
valkexclusief.nl/valk-exclusief-membership



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VALK JOBS

Meegroeien met de grootste horecafamilie van Nederland? Via ValkJobs.nl vind misschien ook jij de baan waar je naar op zoek bent. Chef-kok Thomas van Oosterhout van Hotel Tilburg en leerling-kok Armando Martins vertellen wat hun werk zo bijzonder maakt.



“IK HAAL
SUPERVEEL
PLEZIER UIT
HET MANAGEN
VAN MENSEN”

THOMAS

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“Ik ben destijds meeverhuisd met de allereerste chef-kok van Hotel Tilburg. Ik werkte toen als souschef bij Fletcher. Hij zag hier een mooie kans en lichtte mij in over de mogelijkheden. Ik ben hem trouw gevolgd en samen hebben we de keuken opgezet. In 2018 hebben we alles vanaf de basis ingericht. Toen hij in 2019 stopte, ben ik doorgegroeid tot chef-kok.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Geen dag is hetzelfde. Normaal gesproken begin ik met het lezen van de overdrachten: wat is er gedaan en wat staat er te gebeuren? Daarna houden we een stand-up waarin we de dag doornemen. Afhankelijk daarvan gaan we aan de slag. De ene dag draaien we buffetten, de andere dag een à-la-cartelunch en soms zijn we volop bezig met banquetingvoorbereidingen. Rond half drie ’s middags stuur ik het dinerteam aan, regel ik de afwas en doe ik kantoorwerk... Van de administratie tot het bereiden van coquilles: het hoort er allemaal bij.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Toen ik hier begon, was ik echt een vakidiot. Over koken viel mij weinig meer te leren, maar werken in een groot team en het aansturen daarvan was een compleet andere wereld. Procedures, het grote bedrijfsleven en hoe snel een dag kan



“GEORGANISEERDE
CHAOS, DAT VIND
IK JUIST LEUK”

veranderen: dat kende ik nog niet op deze schaal. Ik geef nu leiding aan gemiddeld 35 mensen, allemaal met verschillende karakters. Dat vraagt om leidinggeven op een hoger niveau.”

Wat vind je leuk aan werken bij Van der Valk?

“Dat is met de jaren veranderd. In het begin vond ik het fantastisch om de keuken vanaf nul op te zetten. Later verschoof de focus meer naar het managen van mensen. Dat was een grote uitdaging, maar nu het goed loopt, haal ik daar veel plezier uit.”

ARMANDO

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“Ik ben hier begonnen als stagiair vanuit Prins Heerlijk, een speciale school die extra aandacht geeft aan mensen die moeite hebben met leren. Ik ben begonnen onder begeleiding van Thomas. Eerst stond ik aan de koude kant en van daaruit ben ik doorgegroeid naar vooral banqueting.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Een gemiddelde werkdag begint vaak

om tien uur ’s ochtends. We bespreken de dag, maken de mise-en-place voor het buffet, geven gerechten mee, zetten buffetten op, draaien het buffet, halen alles weer af en maken ondertussen alweer voorbereidingen voor de volgende dag. Het is eigenlijk continu inspelen op de chaos. En dat vind ik juist leuk: georganiseerde chaos.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Vooral rust houden in die chaos. En niet bang zijn om mijn mond open te trekken, ook tegenover collega’s van mijn eigen leeftijd. Bijvoorbeeld tijdens de zondagse brunch: als het tempo te laag ligt, moet ik wel aangeven dat we gas moeten geven. Alleen zo zorgen we samen dat alles blijft lopen.”

Wat vind je leuk aan werken bij Van der Valk?

“Dat ik van alles doe. De ene dag sta ik ontbijt te draaien, dan weer lunch, daarna buffet en ’s avonds verzorg ik het eten voor een grote groep. Die afwisseling, de dynamiek en het werken met verschillende teams maken het voor mij echt leuk.” ■

Valk Jobs
EXCLUSIEF

GEZOCHT
Voorjaar 2026

SOUSCHEF

Ben jij een motivator in de keuken en houd je overzicht, zelfs tijdens de drukste momenten? Als souschef stuur je het team aan, bewaak je de kwaliteit en denk je creatief mee over nieuwe gerechten. Samen met jouw collega’s zorg je elke dag voor de beste culinaire beleving.

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Jij hebt oog voor detail en liefde voor smaak. Met jouw vakmanschap zorg je dat elk gerecht perfect de keuken verlaat. Je werkt met mooie producten, moderne apparatuur en een hechte brigade waarin je kunt doorgroeien.

ONTBIJTKOK

Sta jij met energie op en maak je graag de ochtend bijzonder? Als ontbijtkok zorg je voor een vers en uitnodigend ontbijtbuffet en bereid je à la minute warme gerechten. Jij bent de vroege kracht die gasten blij maakt vanaf het eerste moment.

LEERLING-KOK (BBL/BOL)

Wil jij leren in een grote, moderne keuken? Onder begeleiding van ervaren leermeesters ontwikkel je je stap voor stap tot kok. Van mise en place tot complete gerechten: jij groeit elke dag in jouw vak en draait echt mee in het team.

Voel jij je aangesproken? Solliciteer of kijk voor alle andere vacatures op ValkJobs.nl.



ValkJobs



ValkJobs

LESSEAU®

Brought to you by Diversey

Terug naar de toekomst van het handen wassen

We keren terug naar een tijdloze en duurzame manier van handen wassen: met vaste zeep. Maar dan in een modern jasje. Door geavanceerde technologie te integreren, elimineren we plastic afval en schadelijke ingrediënten.

Onze gepatenteerde dispensers en handzeepblokken zijn speciaal ontworpen voor professionele omgevingen. Ze garanderen hygiënisch gebruik en sluiten perfect aan op de behoeften van vandaag en morgen, voor mens en planeet.

Ervaar de luxe van een geparfumeerde, plantaardige formule die inspeelt op de laatste trends en verwachtingen van de bewuste consument.

Doe met ons mee en maak vandaag nog een positieve impact!



Ontworpen door professionals, voor professionals.

Met onze toonaangevende expertise en diepgaande klantinzichten hebben we een dispenser ontwikkeld die voldoet aan de hoogste normen op het gebied van prestaties, hygiëne, betaalbaarheid en duurzaamheid.

Speciaal ontworpen om elk detail in de praktijk te optimaliseren en een ultieme handwaservaring te bieden in professionele omgevingen.



Residuvrij



Helpt te voldoen aan je MVO-doelstellingen



Hygiënisch / gesloten systeem



Nauwkeurige dosering



Robuust ABS-kunststof



Gemakkelijk te onderhouden



Optimale totale eigendomskosten (TCO)



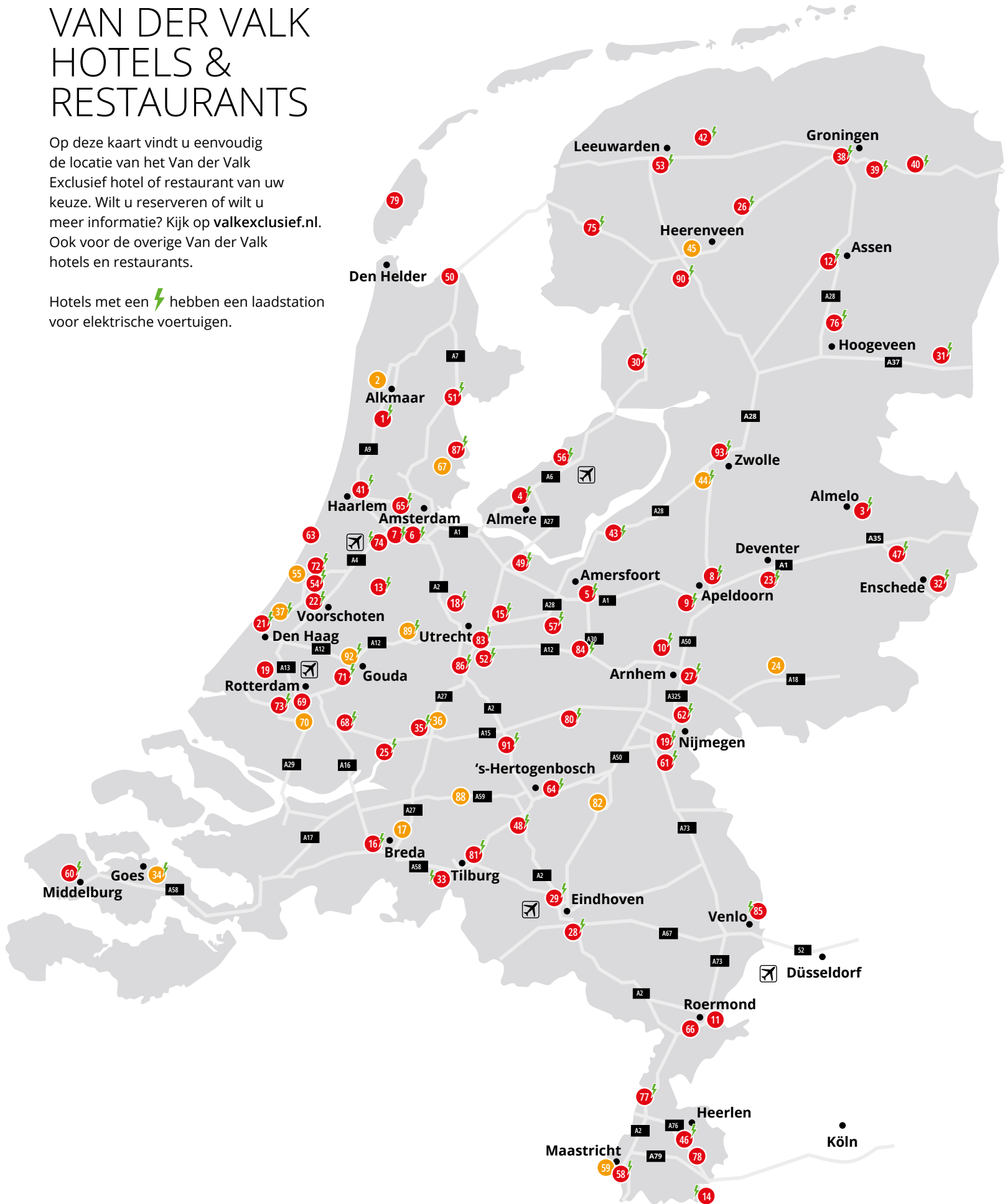
Ga naar onze website voor meer informatie.

Diversey
A SOLENIS COMPANY

VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS

Op deze kaart vindt u eenvoudig de locatie van het Van der Valk Exclusief hotel of restaurant van uw keuze. Wilt u reserveren of wilt u meer informatie? Kijk op valkexclusief.nl. Ook voor de overige Van der Valk hotels en restaurants.

Hotels met een  hebben een laadstation voor elektrische voertuigen.



- 1. HOTEL AKERSLOOT - A9 ALKMAAR**
Geesterweg 1a | 1921 NV Akersloot
T: +31 (0)251 36 18 88 | akersloot@valk.nl
- 2. HOTEL ALKMAAR (IN VOORBEREIDING)**
- 3. THEATERHOTEL ALMELO**
Schouwburgplein 1 | 7607 AE Almelo
T: 0546 80 30 00 | almelo@valk.com
- 4. HOTEL ALMERE**
Veluwezoom 45 | 1327 AK Almere
T: + 31 (0) 36-8000800 | almere@valk.nl
- 5. HOTEL AMERSFOORT A1**
Ruimtevaart 22 | 3824 MX Amersfoort
T: 033 454 00 00 | amersfoort@valk.com
- 6. HOTEL AMSTERDAM AMSTEL**
Joan Muyskenweg 20 | 1096 CJ Amsterdam
T: +31 (0)20 800 01 100 | amsterdam@valk.com
- 7. HOTEL AMSTERDAM ZUIDAS**
Tommaso Albinonistr. 188, 1083 HM Amsterdam
T: +31 (0)20 8000 900 | info@zuidas.valk.nl
- 8. HOTEL APELDOORN**
Landgoedlaan 26 | 7325 AW Apeldoorn
T: +31 (0)55-800 08 00 | apeldoorn@valk.nl
- 9. HOTEL APELDOORN - DE CANTHAREL**
Van Golsteinlaan 20 | 7339 GT Ugchelen
T: 055 541 44 55 | cantharel@valk.com
- 10. HOTEL ARNHEM**
Amsterdamseweg 505 | 6816 VK Arnhem
T: 026 4821100 | arnhem@valk.com
- 11. HET ARRESTHUIS**
Pollartstraat 7 | 6041 GC Roermond
T: 0475 870870 | arresthuis@valk.com
- 12. HOTEL ASSEN**
Balkenweg 1 | 9405 CC Assen
T: +31 (0)592 85 15 15 | assen@valk.nl
- 13. HOTEL AVIFAUNA**
Hoor 65 | 2404 HG Alphen a/d Rijn
T: +31 (0)172 48 75 75 | avifauna@valk.nl
- 14. BLOEMENDAL**
Bloemendalstraat 150 | 6291 CM Vaals
T: +31 (0)43 365 98 00 | bloemendal@valk.nl
- 15. HOTEL DE BILT - UTRECHT**
De Holle Bilt 1 | 3732 HM De Bilt
T: 030 220 58 11 | biltschehoek@valk.com
- 16. HOTEL BREDA**
Princenhagelaan 5 | 4813 DA Breda
T: +31 (0)76 522 60 55 | receptie@vandervalkbreda.com
- 17. HOTEL BREDA - BREEPARK (IN VOORBEREIDING)**
- 18. HOTEL BREUKELN**
Stationsweg 91 | 3621 LK Breukelen
T: 0346 26 58 88 | breukelen@valk.com
- 19. HOTEL CUIJK - NIJMEGEN**
Raamweg 10 | 5431 NH Cuijk
T: 0485 33 51 23 | cuijk@valk.com
- 20. HOTEL DELFT A4**
Peuldreef 3 | 2635 BX Den Hoorn
T: 015 - 82 00 600 | info@hoteldelft.com
- 21. HOTEL DEN HAAG - NOOTDORP**
Gildeweg 1 | 2632BD Nootdorp
T: +31 (0)15 310 45 45 | denhaag@valk.nl
- 22. HOTEL DEN HAAG - WASSENAAR**
Zijdegeweg 54 | 2245 BZ Wassenaar
T: 070 511 93 44 | wassenaar@valk.com
- 23. HOTEL DEVENTER**
Birnieuweg 4 | 7418 HH Deventer
T: 0570 741 800 | info@deventer.valk.nl
- 24. HOTEL DOETINCHEM (IN VOORBEREIDING)**
- 25. HOTEL DORDRECHT**
Laan van Europa 1600 | 3317 DB Dordrecht
T.: +31 (0)78 - 8700 800 | dordrecht@valk.nl
- 26. HOTEL DRACHTEN**
Lavendelheide 4 | 9202 PD Drachten
T: 0512 52 07 05 | info@drachten.valk.com
- 27. HOTEL DUIVEN BIJ ARNHEM A12**
Impuls 2 | 6921 RK Duiven
T: +31 (0)26 318 88 88 | duiven@valk.nl
- 28. HOTEL EINDHOVEN**
Aalsterweg 322 | 5644 RL Eindhoven
T: 040 211 60 33 | eindhoven@valk.com
- 29. HOTEL EINDHOVEN - BEST**
Eindhovenseweg Zuid 144 | 5683 PX Best
T: 040-8000 800 | info@eindhoven-best.valk.nl
- 30. HOTEL EMMELOORD**
Het Hooiveld 9 | 8302 AE Emmeloord
Tel: 0527 61 23 45 | emmeloord@valk.nl
- 31. HOTEL EMMEN**
Verlengde Herendijk 50 | 7833 JD Nieuw Amsterdam
T: +31 (0)591 57 18 00 | emmen@valk.nl

- 32. HOTEL ENSCHEDE**
Zuiderval 140 | 7543 EZ Enschede
T: +31 (0)53 80 00 800 | enschede@valk.nl
- 33. HOTEL GILZE - TILBURG**
Klein Zwitserland 8 | 5126 TA Gilze
T: 0161 45 49 51 | receptie@hotelgilzetilburg.nl
- 34. HOTEL GOES (IN VERBOUWING)**
- 35. HOTEL GORINCHEM A15**
Franklinweg 7 | 4207 HX Gorinchem
T: 01183 79 99 99 | info@gorinchem.valk.com
- 36. HOTEL GORINCHEM A27 (NIEUW)**
+31 (0) 183 62 24 00
info@hotelgorinchema27.nl
- 37. HOTEL DE GOUDEN LEEUW (IN VERBOUWING)**
Veurseweg 180 | 2252 AG Voorschoten
T: +31 (0)71 560 28 00 | goudenleeuw@valk.nl
- 38. HOTEL GRONINGEN - HOOGKERK**
Borchsingel 53 | 9766 PP Eelderwolde
T: 050 820 05 10 | info@hoogkerk.valk.com
- 39. HOTEL GRONINGEN - WESTERBROEK**
Rijksweg West 11 | 9608 PA Westerbroek
T: +31 (0)50 4046404 | westerbroek@valk.nl
- 40. HOTEL GRONINGEN - ZUIDBROEK**
Burg. Omtaweg 4 | 9636 EM Zuidbroek
T: 0598 45 37 87 | zuidbroek@valk.com
- 41. HOTEL HAARLEM**
Toekanweg 2 | 2035 LC Haarlem
T: 023 536 75 00 | haarlem@valk.nl
- 42. HOTEL HARDEGARIP - LEEUWARDEN**
Rijksstraatweg 36 | 9254 DJ Hardegarijp
T: 0511 47 57 00 | hardegarijp@valk.com
- 43. HOTEL HARDERWIJK OP DE VELUWE**
Leuvenumseweg 7 | 3847 LA Harderwijk
T: +31 (0)341 80 10 10 | harderwijk@valk.nl
- 44. HOTEL HATTEM (IN VOORBEREIDING)**
- 45. HOTEL HEERENVEEN (IN VOORBEREIDING)**
- 46. HOTEL HEERLEN**
Terworm 10 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 571 94 50 | heerlen@valk.nl
- 47. HOTEL HENGELO**
Bornsestraat 400 | 7556 BN Hengelo (Ov.)
T: +31 (0)74 8000 800 | hengelo@valk.nl
- 48. HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT**
Bosscheweg 2 | 5261 AA Vught
T: 073 658 77 77 | vught@valk.com
- 49. HOTEL HILVERSUM - DE WITTE BERGEN**
Rijksweg 2 | 3755 MV Eemnes
T: 035 539 58 00 | wittebergen@valk.com
- 50. HOTEL HOLLANDS KROON**
T: +31 (0) 227607171 | receptie@hollandskroon.valk.nl
- 51. HOTEL HOORN**
Westfriese Parkweg 1 | 1625 MA Hoorn
T: 0229 799 060 | hoorn@valk.com
- 52. HOTEL HOUTEN-UTRECHT**
Hoofdveste 25 | 3992 DH Houten
T: +31 (0)30 634 68 00 | houten@valk.nl
- 53. HOTEL LEEUWARDEN**
Lynbaan 35 | 8941BR Leeuwarden
T: +31 (0)58-8200100 | leeuwarden@valk.nl
- 54. HOTEL LEIDEN**
Haagse Schouwweg 14 | 2332 KG Leiden
T: +31 (0)71 573 17 31 | leiden@valk.nl
- 55. HOTEL LEIDEN-OESTGEEST (IN AANBOUW)**
- 56. HOTEL LELYSTAD**
Larserplein 1 | 8226 PB Lelystad
T: 0320799600 | info@lelystad.valk.com
- 57. HOTEL LEUSDEN - AMERSFOORT**
Philipsstraat 18 | 3833 LC Leusden
T: 033 434 53 45 | leusden@valk.com
- 58. HOTEL MAASTRICHT**
Nijverheidsweg 35 | 6227 AL Maastricht
T: +31 (0)43 387 35 00 | maastricht@valk.nl
- 59. HOTEL MAASTRICHT-MAAS (IN AANBOUW)**
- 60. HOTEL MIDDELBURG**
Paukenweg 3 | 4337 WH Middelburg
t: +31 (0)118 44 25 25 | middelburg@valk.nl
- 61. HOTEL DE MOLENHOEK-NIJMEGEN**
Rijksweg 1 | 6584 AA Molenhoek
T: 024 358 01 55 | molenhoek@valk.com
- 62. HOTEL NIJMEGEN - LENT**
Hertog Eduardplein 4 | 6663 AN Nijmegen
T: 024 792 02 00 | nijmegen@valk.com
- 63. PALACE HOTEL NOORDWIJK**
Pickeplein 8 | 2202 CL Noordwijk aan Zee
T: 071 365 30 00 | info@noordwijk.valk.com
- 64. HOTEL NULAND**
Rijksweg 25 | 5391 LH Nuland
T: 073 534 25 34 | nuland@valk.com

- 65. HOTEL OOSTZAAN - AMSTERDAM**
Westeinde 1 | 1511 MA Oostzaan
T: +31 (0)20 820 7600 | oostzaan@valk.nl
- 66. THEATER HOTEL DE ORANJERIE**
Kloosterwandplein 12-16 | 6040 AE Roermond
T: 0475 39 14 91 | oranjerie@valk.com
- 67. HOTEL PURMEREND (IN VERBOUWING)**
- 68. HOTEL RIDDERKERK**
Krommeweg 1 | 2988 CB Ridderkerk
T: 0180-64 69 00 | receptie@ridderkerk.valk.com
- 69. HOTEL ROTTERDAM - BLIJDDORP**
Energieweg 2 | 3041 JC Rotterdam
T: +31 (0)102 98 87 77 | rotterdam-blijddorp@valk.nl
- 70. HOTEL ROTTERDAM AAN DE MAAS (IN VOORBEREIDING)**
- 71. HOTEL ROTTERDAM-NIEUWERKERK**
Parallelweg-Zuid 185 | 2914 LE Nieuwerkerk a/d IJssel
T: +31 (0)180 32 11 03 | nieuwerkerk@valk.nl
- 72. HOTEL SASSENHEIM-LEIDEN**
Warmonderweg 8 | 2171 AH Sassenheim
T: 0252 21 90 19 | sassenheim@valk.com
- 73. HOTEL SCHIEDAM**
Hargalaan 6, 3118 JA Schiedam
T: +31 (0)10 800 2800 | schiedam@valk.nl
- 74. HOTEL SCHIPHOL**
Rijksweg A4 Nr.3 | 2132 MA Amsterdam - Schiphol
T: +31 (0)252 67 53 35 | schiphol@valk.nl
- 75. HOTEL SNEEK**
Burgemeester Rasterhofflaan 1 | 8606 KZ Sneek
T: +31 515 - 48 18 18 | sneek@valk.nl
- 76. HOTEL SPIER - DWINGELOO**
Oude Postweg 8 | 9417 TG Spier
T: +31 (0)593 56 48 00 | spier@valk.nl
- 77. HOTEL STEIN - URMOND**
Mauritslaan 65 | 6129 EL Urmond
T: +31 46 426 90 30 | steinurmond@valk.com
- 78. KASTEEL TERWORM**
Terworm 5 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 400 11 11 | terworm@valk.nl
- 79. HOTEL TEXEL - DE KOOG**
Pelikaanweg 18 | 1796 NR De Koog - Texel
T: 0222 317 202 | info@texel.valk.com
- 80. HOTEL TIEL**
Laan van Westroyen 10 | 4003 AZ Tiel
T: 0344 622020 | tiel@valk.com
- 81. HOTEL TILBURG**
Dr. Bloemenlaan 8 | 5022 KW Tilburg
T: 013 8000 800 | tilburg@valk.nl
- 82. HOTEL UDEN - VEGHEL (IN AANBOUW)**
- 83. HOTEL UTRECHT**
Winthontlaan 4-6 | 3526 KV Utrecht
T: 0030 8000 800 | utrecht@valk.nl
- 84. HOTEL VEENENDAAL**
Bastion 73 | 3905 NJ Veenendaal
T: +31 (0)318-799060 | info@veenendaal.valk.com
- 85. HOTEL VENLO**
Nijmeegseweg 90 | 5916 PT Venlo
T: 077 354 41 41 | venlo@valk.com
- 86. HOTEL VIANEN-UTRECHT**
Prins Bernhardstraat 75 | 4132 XE Vianen
T: +31 (0)34 732 59 59 | vianen@valk.nl
- 87. HOTEL VOLENDAM**
Wagenwweg 1 | 1145 PW Katwoude
T: 0299 36 56 56 | volendam@valk.com
- 88. HOTEL WAALWIJK (IN AANBOUW)**
- 89. HOTEL WOERDEN (IN AANBOUW)**
- 90. HOTEL WOLVEGA - HEERENVEEN**
Atalanta 10 | 8472 CA Wolvega
T: +31 (0)561 69 28 00 | wolvega@valk.nl
- 91. HOTEL ZALTBOMMEL - A2**
Hogeweg 65 | 5301 LJ Zaltbommel
T: +31 (0)418 79 90 90 | info@zaltbommel.valk.com
- 92. HOTEL ZOETERMEER (IN AANBOUW)**
- 93. HOTEL ZWOLLE**
Nieuwleusenerdijk 1 | 8028 PH Zwolle
T: +31 (0)38 8000 800 | receptie@ zwolle.valk.nl

VALK VAKANTIES
T: +31 (0)172 469696 | www.valkvakanties.nl

QUARTZLINE

CREATIONS

GEEF JOUW **WASHROOM** EEN **NIEUWE LOOK** MET **QUARTZLINE CREATIONS!**

Richt je washroom in met jouw creatie en ontwerp een frontplaat in je eigen huisstijl. Zonder grote of kostbare ingrepen zorg je ervoor dat de washroom in jouw bedrijf een frisse en nette uitstraling heeft.

QuartzLine Creations: overal een gepersonaliseerde beleving. Het is eenvoudig om aan te passen, zonder grote of kostbare ingrepen.



THINK CREATIVE
BE CREATIVE



QUARTZLINE CREATIONS IS EEN PRODUCT
VAN MTS EURO PRODUCTS BV

CREATIONS.EUROPRODUCTS.NL



VAN DER VALK HOTELS | DUITSLAND

VAN DER VALK
HOTELS & RESTAURANTS
DUITSLAND



VAN DER VALK HOTELS DUITSLAND

- 1. HOTEL BERLIN BRANDENBURG**
Eschenweg 18 | D-15827 Dahlewitz
T: +49 33 708 580 | E: info@berlin.vandervalk.de
- 2. ALPINCENTER BOTTROP**
Prosperstrasse 299-301 | 46238 Bottrop
T: +49-230817157
- 3. HOTEL DÜSSELDORF**
Am Hülserhof 57 | 40472 Düsseldorf
T: +49 (0) 211 200 630 | dusseldorf@valk.nl
- 4. NATURRESORT DREWITZ**
Am Drewitzer See 1 | 17214 Nossentiner Hütte
OT Drewitz
T: +49-399277670

5. HOTEL GLADBECK

Bohmertstrasse 333 | D-45964 Gladbeck
E: gladbeck@vandervalk.de

6. HOTEL HAMBURG - WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | D-19243 Wittenburg
T: +49 38456 6692 0
E: hamburg-wittenburg@vandervalk.de

7. HOTEL HILDESHEIM

Markt 4, GPS: Jakobistraße
D-31134 Hildesheim | Duitsland
T: +49 (0)5121 300 0 | info@hildesheim.valk.com

8. HOTEL KÖLN (IN AANBOUW)

9. RESORT LINSTOW
Krakower Chaussee 1 | D-18292 Linstow
T: +49 38457 70 | linstow@vandervalk.de

10. HOTEL MELLE-OSNABRÜCK

Wellingholzhausener Straße 7 | D - 49324 Melle
T: +49 (0)54 22 96 24 0 | info@melle.valk.com

11. HOTEL MOERS

Krefelder Strasse 169 | D-47447 Moers
T: +49 2841 146 0 | moers@vandervalk.de

12. HOTEL SERRAHN

Dobbiner Weg 24 | D-18292 Serrahn
T: +49 38456 6692 0 | serrahn@vandervalk.de

13. LANDHOTEL SPORNITZ

An der B191, Am alten Ditschower Weg 1 |
Spornitz
T: +49 38726 88 0 | sportnitz@valk.com



Hoe het afwassen bij Van der Valk eraan Toekan gaan...

Schone borden en sprankelende glazen zijn het visitekaartje van ons restaurant!

Alleen zo komt een mooi gerecht of lekker drankje volledig tot zijn recht. Het is dus van groot belang dat het vaatwerk grondig en hygiënisch wordt gewassen. Daarnaast is het uitermate belangrijk dat dit met hoge snelheid gebeurt, want er is altijd veel af te wassen in de spoelkeukens bij Van der Valk. Gelukkig hebben we daar een partner als HOBART voor!

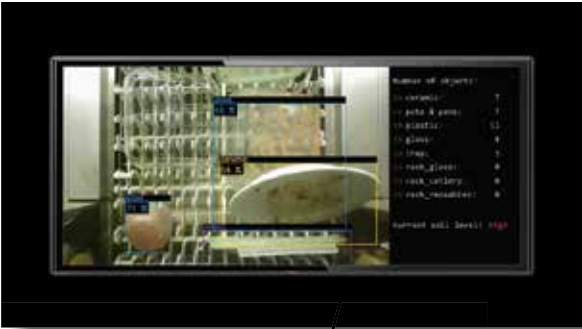
De vaatwasmachines zijn ruim acht meter lang en omdat er sprake is van een continue stroom aan vaat, wordt er gebruikgemaakt van een transportband. Hierdoor is het afwasproces uitermate efficiënt en kunnen er grote hoeveelheden vaat snel worden verwerkt. Wist u dat een vuil bord binnen twee minuten weer volledig schoon en droog retour gaat richting het restaurant? De vaatwasmachine kan meer dan 7.000 borden per uur afwassen.

Glazen en bestek worden nog een tweede keer gewassen in een doorschuif vaatwasmachine, die is aangesloten op een speciale waterfilterinstallatie. Kalk en mineralen worden volledig uit het water verwijderd, waardoor er geen watervlekken op het glaswerk en het bestek kunnen achterblijven. Handmatig poleren is bij Van der Valk verleden tijd!

Nieuw bij Van der Valk is de FLOW Line transportbandvaatwasmachine met Smart Vision Control van HOBART. Smart Vision Control is een AI-gestuurde technologie die het type vaat en de mate van vervuiling herkent en automatisch het meest optimale wasprogramma selecteert.

De nieuwe Hobart-techniek maakt het mogelijk dat iedereen zonder intensieve training met de machine kan werken. Daarnaast levert Smart Vision Control een flinke kostenbesparing op: het kiezen van een verkeerde bandsnelheid is uitgesloten en daardoor is een tweede wasbeurt verleden tijd.

Verder wordt er exact de juiste hoeveelheid water, energie en chemie gebruikt. Niet te veel en dat levert een enorme kostenbesparing op. Niet te weinig met als resultaat een optimaal schoon en droog wasresultaat. Kortom, de Smart Vision control van Hobart maakt het werken in de spoelkeuken van Van der Valk een stuk eenvoudiger & leuker en levert daarnaast een flinke kostenbesparing op!



VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS BELGIË, FRANKRIJK & SPANJE ARUBA, BONAIRE & CURAÇAO

VAN DER VALK HOTELS BELGIË

- 1. HOTEL ANTWERPEN**
Luitenant Lippenslaan 66 | 2140 Antwerpen
T: +32 (0) 3 235 91 91 | info@antwerpen.valk.com
- 2. HOTEL BEVEREN**
Gentseweg 280 | 9120 Beveren-Waas
T: +32 (0)3 775 86 23 | info@hotelbeveren.be
- 3. HOTEL BRUGGE - OOSTKAMP**
Kappellestraat 146 | 8020 Oostkamp
T: +32 (0)50 83 37 80 | brugge@valk.com
- 4. HOTEL BRUSSELS AIRPORT**
Culliganlaan 4b | 1831 Diegem
T: +32 (0)2 277 20 00 | info@brussels.valk.com
- 5. HOTEL CHARLEROI AIRPORT**
Chaussée de Courcelles 115 | 6041 Gosselies
T: +32 (0)71 25 00 50 | charleroi@valk.com
- 6. HOTEL DENNENHOF**
Bredabaan 940 | 2930 Brasschaat
T: +32 (0)3 663 05 09 | receptie@dennenhof.valk.com
- 7. HOTEL DRONGEN - GENT**
Baarleveldestraat 2 | 9031 Drongen
T: +32 (0)9 22 674 32 | drongen@valk.com
- 8. HOTEL GENT**
Akkerhage 10 | 9000 Gent
T: +32 (0)9 396 55 50 | gent@valk.com
- 9. HOTEL HAM (IN VOORBEREIDING)**
- 10. HOTEL LIÈGE AIRPORT (IN VOORBEREIDING)**
Rue Dierain Patar | 4460 Grace-Hollogne
info@hotelliègeairport.com
- 11. HOTEL LIBIN (IN VOORBEREIDING)**
Devant les Hêtres | 6890 Libin

- 12. HOTEL LUXEMBOURG-ARLON**
Route de Longwy 596, 6700 Arlon, België
T: +32 63 23 32 22 | luxembourg@valk.com
- 13. HOTEL MONS CONGRES & SPA**
Avenue Méline Mercouri 7, 7000 Mons, België
T: +32 65 39 02 07
- 14. HOTEL NAZARETH - GENT**
Autosnelweg E-17 | 9810 Nazareth Gent
T: +32 (0)9 385 60 83 | nazareth@valk.com
- 15. HOTEL NIVELLES - SUD**
Chaussée de Mons 22 | 1400 Nivelles
T: +32 (0)67 21 87 21 | nivellessud@valk.com
- 16. HOTEL SPA**
Place Royale 39 | 4900 Spa
T: 003287/279700 | reception@valkspa.be
- 17. HOTEL VERVIERS**
Rue de la Station 4 | 4800 Verviers
T: +32 (0)87 30 56 56 | reception@hotelverviere.be
- 18. HOTEL LIÈGE CONGRÈS**
Esplanade de l'Europe 2 | 4020 Liège
T: +32 4 244 12 00 | info@hotelselys.be
- 19. HOTEL LIÈGE SÉLYS**
Mont Saint-Martin 9-11
T: +32 42229494 | info@hotelselys.be
- 20. HOTEL MECHELEN**
Rode kruisplein 1-4 | 2800 Mechelen
T: +32 15 65 01 65 info@hotel-mechelen.be
- 21. HOTEL WATERLOO**
Chaussée de Tervuren 198 | 1410 Waterloo
T: +32 (0)23 52 18 15 | info@hotelwaterloo.be
- 22. HOTEL PARK LANE ANTWERPEN**
Locatie: Van Eycklei 32, 2018 Antwerpen
T: +32 (0) 3 343 99 11

VAN DER VALK HOTELS FRANKRIJK

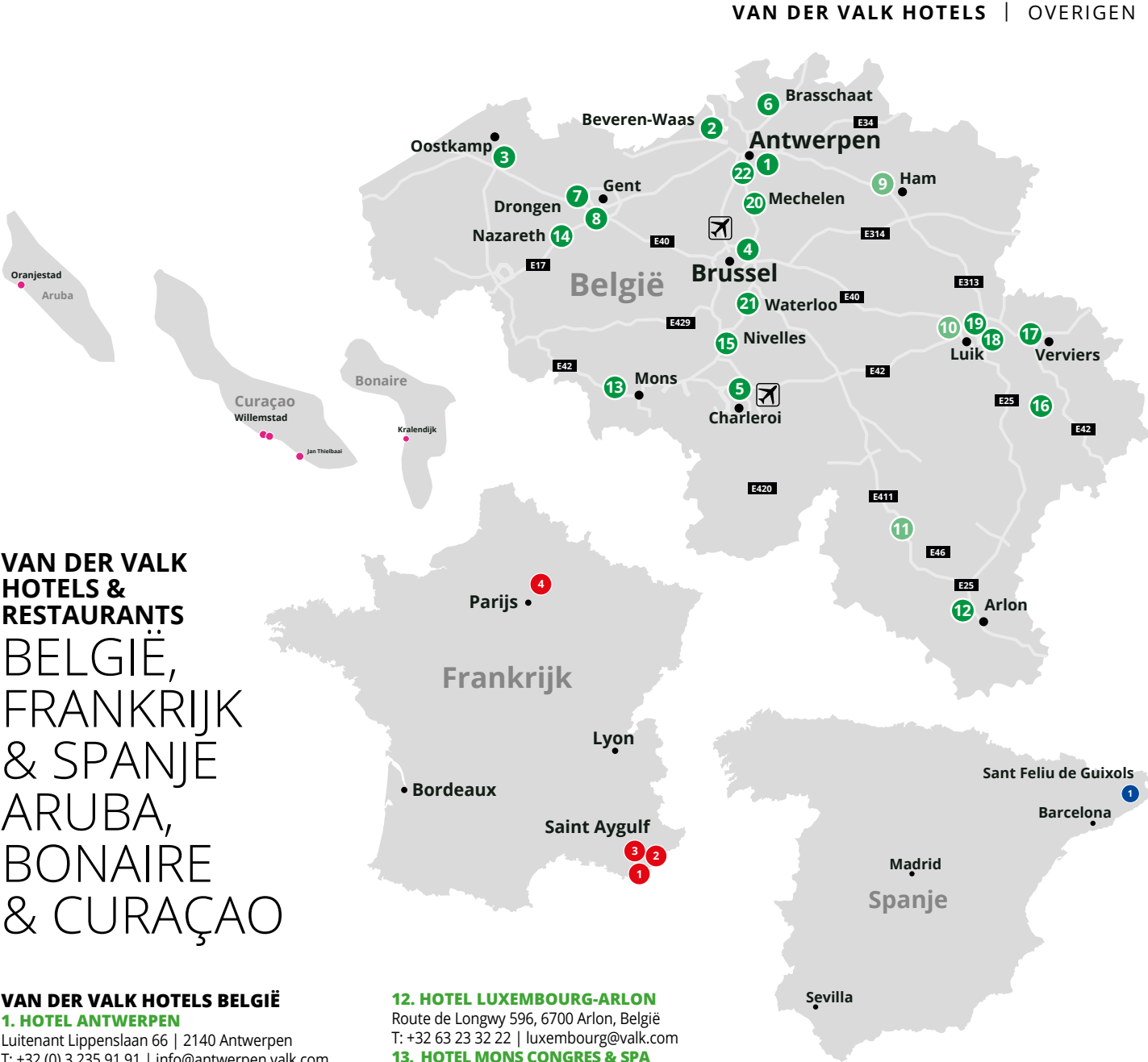
- 1. HOTEL LE CATALOGNE**
Avenue Lucien Boeuf 290
83370 Saint Aygulf - Côte d'Azur
T: +33 4 94 81 01 44 | catalogne@valk.com
- 2. HOTEL SAINT-AYGULF**
RD 559 214 | GPS: Rue d'Alsace |
83370 Saint Aygulf - Côte d'Azur
T: +33 4 94 52 74 84 | reception@aygulf.valk.com
- 3. HOTEL BLOOM**
276 Boulevard Salvarelli | 83370 Saint Aygulf
T: +33 4 23 36 03 45 | reception@bloom.valk.com
- 4. HOTEL PARIS CDG AIRPORT**
351 Avenue du Bois de la Pie | 95912 Roissy
T: +33 (0) 148171234 | info@pariscdg.valk.com

VAN DER VALK HOTELS SPANJE

- 1. HOTEL BARCAROLA**
C. Pablo Picasso 1-19
17220 Sant Feliu de Guixols (Gerona)
T: +34 972 32 69 32 | barcarola@valk.com

VAN DER VALK HOTELS CARAÏBEN

- 1. PLAZA BEACH RESORT BONAIRE**
+599 (0) 717 25 00 | frontoffice@bonaire.valk.com





You're Welcome!

Kom gezellig langs
in een van onze
33 casino's!

**Maak je bezoek aan Van der Valk compleet
en loop eens binnen bij Jack's Casino!**

Kom langs voor een (ont)spannend avondje casino in een sfeervolle ambiance. Onze gastvrije medewerkers staan voor je klaar! Geniet van heerlijke hapjes, drankjes en een ruim spelaanbod. Kom je voor het eerst? Wij geven je graag speluitleg en een rondleiding door het casino.

Kijk op jackscasino.nl
voor meer informatie.



GENIET VAN EEN COMPLEET AVONDJE UIT | SCAN DE QR-CODE EN BEKIJK AL

ONZE VAN DER VALK & JACK'S CASINO ARRANGEMENTEN



Wat kost gokken jou? Stop op tijd. (18+)

Ontdek
fine dining
BIJ VALK EXCLUSIEF



WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/FINE-DINING