

Onthaastende en culinaire Van der Valk

Kasteel Ter Worm TTT

Wij waren er toen 't net open was en toen al maakte *Kasteel Ter Worm* grote indruk. Nu, jaren later en met een nieuwe chef-kok, voelden we ons er opnieuw verrast door de aanstekelijke kleinschaligheid van het hotel, de intimiteit van de binnenplaats en het totale onthaastingsgevoel van het complex. Volg ons naar Zuid-Limburg.

Ter Worm ligt bijna onopvallend achter de grote Van der Valk-vestiging aan de A76 (Geleen-Heerlen) en deelt daar directeur Freek mee, de oudste zoon van medegrondlegger Ari. Voor de rest is het een enclave binnen het Toekan-concern, een vrijstaat met een eigen karakter, eigen toegangsweg en parkeerruimte.

Als Valk-paradepaardje vormt *Ter Worm* met *Upstairs* (Voorschoten) en *Kasteel Bloemendal* (Vaals) de culinaire top van Neerlands best boerende horecabedrijf en tevens belichaamt het de filosofie dat het concern het niet alleen hoeft te hebben van, pakweg, appelmoes met kers. Serieus voedsel bij alle drie en prima wijnen.

Ter Worm heeft zelfs een wijnkelder met 250 flessen en pronkt vooral, en niet ten onrechte, met zijn historische context. Bij een nevenpakket van luxeuze hotelkamers en



Tafelen
met
Ton

suites, lage overnachtingsprijzen, antieke eetzaal, vriendelijk personeel en een magistraal terras aan het water. Geen wonder dat het hier bijna elk weekeinde is uitverkocht.

Torentjes

Ter Worm werd rond 1400 gebouwd, onderging in de loop der eeuwen vijf renovaties en kreeg eind 19e eeuw een nieuwe gevel met neorenaissance torentjes. In 1987 kocht Van der Valk het complex en begon met de restauratie; er zijn nu 41 van elkaar verschillende kamers en suites. De kasteeltuin, die in oude stijl is hersteld, is inmiddels volledig begroeid.

Andy Brauers is hier al bijna twee jaar de chef-kok. Hij kwam van het ter ziele gegane en nog steeds bewaarde sterrenhuis *Prinses Juliana*, waar

Waardering restaurants	
goed - T	
verrassend - TT	
zeer goed; sterniveau - TTT	
uitstekend; grote klasse - TTTT	
uitmuntend; onberispelijke keuken - TTTTT	

hij zijn opleiding bij onder anderen Toine Hermsen kreeg. Hij kookt nu modern-klassiek en dat hij het hier naar zijn zin heeft, merk je aan de sfeer en smaak van zijn schotels. Op zijn kaart: lauwarme tonijn met compote van jonge groentes en gepofte maïs (€17,75), gebakken griet met lamsoren, tartaar van langoustine en beurre blanc (€29,50), kalfsgebraad met romige spinazie en bospaddenstoelen (€28,50). Driegangenmenu €45.

Wij dineerden in zo'n zaal met hoog balkenplafond, fauteuils met 'heraldische' bekleding en aangenaam geroezemoes uit aanpalende zalen (de gasten worden verdeeld over meerdere vertrekken en dat kweekt per zaal een zonderling soort samenhang). Als amuse waren er fetakaas met zalf van gepofte pompoen, een ijsje van zoetzure venkel en een balantine van konijn met waterkerspuree. Daarbij werd een champagne van Limburgse bodem geschonken: de



■ Maitre Marc Theuvenet, chef-kok Andy Brauers en Anne en Freek van der Valk (v.l.n.r.): rustgevende klasse.

FOTO: MARCEL VAN HOORN

Ophrys van de wijngaard Fromberg in Ubachsberg, vlakbij *Ter Worm*. Gemaakt van de Bacchusdruif, vernoemd naar de wilde orchideeën die hier nog voorkomen. Een pracht van een aperitiefwijn met een uitstekende mousse en lichte perziktonen.

Als voorgerecht proefden we een terrine van gemarineerde Alaskazalm, kort gebakken schol en spinazie. In laagjes opgebouwd met een vissaus vol dille en ingepakt in een flinterdunne wikkeling van die zalm erbij; met frambozenazijn, sjalotjes en grena-

dine gemarineerde rode biet en roomijs van paling. En een pompernikkel van Hollandse nieuwe.

Daarna bracht maitre-sommelier Marc Theuvenet ravioli gevuld met langoustines, plus losse exemplaren van het gebakken schaaldier. Met een ingekookte saus van de koppen en schalen ervan en een groene zomersalade. Limburgse asperges en een kruidensaus begeleidden vervolgens het hoofdgerecht: Geuldallam. De chef had het ribbetje gebruikt (malse en smakelijke koteletjes), het za-

del (vlees bereid in filodeeg) en de schouder (verwerkt in een polenta). Mals, hartig, verrassend.

Tot slot regionale en internationale kazen en uiteindelijk een soepje van gepocheerde perziken, frambozenabayon en een kletskop met kerdemomijns. Uitstekend!

TON DE ZEEUW

Ter Worm, Terworm 5, 6411 RV Heerlen, tel.: 045-4001111, www.terworm.nl Dagelijks lunch en diner, terras, parkeerterrein, hotelkamers.