



Onthaastende Van der Valk-eeuwing in Heerlen

De intimiteit van Kasteel TerWorm

Een echte ontdekking in Limburg: TERWORM, een van de culinaire paradepaardjes van het Van der Valkconcern. Mooie schotels en (250!) prachtwijnen in een historische context. Ook het nevenpakket mag er zijn: prachtige accommodatie in een gerestaureerd kasteeltje, fraaie tuin met Orangerie, luxueuze hotelkamers en suites, lage overnachtingsprijzen, sfeervolle antieke eetzalen, vriendelijk personeel, intieme binnenplaats en een magistraal terras.



Ter Worm ligt verscholen achter de Van der Valk-vestiging aan de N281 (Geleen-Heerlen) en deelt daar slechts directeur Freek mee, de oudste zoon van medegrondlegger Arie van der Valk. Voor de rest is het een enclave binnen het concern, een vrijstaat met een eigen karakter, eigen toegangsweg en parkeerruimte.

Het kasteel werd rond 1400 gesticht, onderging in de loop der eeuwen vijf verbouwingen en kreeg eind 19e eeuw een compleet nieuwe gevel met neo-renaissance torentjes. In 1987 kocht Van der Valk het complex en begon met de restauratie van de hoofd- en bijgebouwen, het ontgraven (door oud-mijnwerkers) van de kelders en het ophogen van vloeren, herleggen van trappen, herstellen van daken en gevels, uitdiepen van de tussen-gracht en het verbouwen van de torenkamer tot een super(bruids)suite. Er zijn nu 39 kamers en suites die alle van elkaar verschillen.

Andy Brauers is er al bijna twee jaar de chef-kok. Hij kwam van het voormalige sterrenhuis Prinses Juliana waar hij zijn kookopleiding o.a. kreeg bij Toine Hermsen. Wij vonden een plaatsje in zo'n indrukwekkende zaal met een hoog balkenplafond, formidabele fauteuils met 'heraldische' bekleding en snoepten van een terrine van in laagjes opgebouwde gemarineerde Alaskazalm, kort gebakken schol en spinazie. Erbij: in frambozenazijn gemarineerde rode biet en roomijs van paling. En een pompernikkel van Hollandse nieuwe. Mooi!

Daarna bracht maître-sommelier Marc Theuvenet

ravioli van op de plancha gebakken langoustines en een ingekookte saus van de schalen. En een opmerkelijke houtgelagderde Pouilly Fumé 'Triptyque' 2005 van Domaine A. (eigen import Wijnhandel De Gouden Leeuw Voorschoten). Gevolgd door het hoofdgerecht van Geuldallam. Koteletjes (mals en smakelijk), zadel (bereid in filodeeg) en schouders (verwerkt in een polenta). Limburgse asperges erbij en een kruidensaus.

Tot slot regionale en internationale kazen verzorgd door kaasmeester Tom Miessen uit Maastricht, en uiteindelijk een soepje van gepocheerde perziken, frambozensabayon en een klets kop met kardemomijns.

Heerlijk gevoel, zo verwend worden door een uitstekende keuken in een intieme onthaast-ambiance die mede werd ingericht en gedessineerd door Annie, de hartelijke en gastvrije echtgenote van Freek van der Valk. Wie toe is aan een korte break en wil overnachten, kan kiezen uit vorstelijke Baron- en Torensuites, heerlijke pachthofkamers met terrasjes, en de Poortwachterssuite. Ontspannen ontwaken in de rustgevendende ambiance van Landgoed TerWorm waar natuur en cultuur al eeuwen hand in hand gaan.

TerWorm

Terworm 5
6411 RV Heerlen
Tel.: 045-400 1111
www.terworm.nl
Dagelijks lunch en diner,
terras, parkeerterrein, hotelkamers.

