



Landgoed Groot Warnsborn

Alles vertelt een persoonlijk verhaal

“Is ‘t hier niet prachtig”, schreef Anne Frank aan haar oma, toen zij met haar vader in Landgoed Groot Warnsborn logeerde, rond 1941. Dit is ook het eerste wat er in ons opkomt, wanneer het statige witte landhuis voor ons opdoemt.

gezet te hebben, vertelt Lammert de Vries, die samen met zijn vrouw Sjoukje sinds 1996 eigenaar is van Groot Warnsborn, dat het cadeaus van gasten betreft. Na de grondige renovatie in 2009 van het landhuis, koetshuis, de Oranjerie en de kapel, konden de gasten iets aan het hotel

Maar vijf minuten van de binnenstad van Arnhem verwijderd, beland je hier in een oase van rust. De lange oprijlaan kronkelt door het natuurschoon van de Veluwe bossen en eindigt bij de Engelse terrastuinen. In 2009 onderging onder andere het landhuis een grondige renovatie, maar dit is niet ten koste gegaan van de authenticiteit. Je kunt je heel goed voorstellen dat hier ooit adellijke gezelschappen in rokkostuum vertoefden.

SNUISTERIJEN

Na een hartelijke ontvangst bij de receptie nemen we de lift naar de eerste etage van het landhuis, waar onze kamer ligt. Op de gang bevindt zich een lange schap met beeldjes, foto's, bestek en allerlei andere snuisterijen. Onze nieuwsgierigheid is direct gewekt. Na onze koffers op de kamer

Wanneer je het je inbeeldt, kun je heel goed voorstellen dat hier ooit adellijke gezelschappen in rokkostuum vertoefden

geven, wat voor hen het landhuis typeerde. “Ik denk dat we in totaal zo’n 200 snuisterijen hebben gekregen”, zegt De Vries met een glimlach. “Wat je hier ziet, vertelt iets. Eigenlijk heeft alles een verhaal bij Groot Warnsborn.” Groot Warnsborn is in de loop der jaren uitgegroeid tot een geliefd oord voor toeristen en bruidsparen, maar ook voor zakelijke gasten die een bijzondere locatie zoeken voor hun vergadering, feest of congres. Nog iedere

dag is De Vries supertrots op zijn locatie. “Wanneer ik overal op het terrein blijf gezichten zie, kan mijn dag niet meer stuk. Gastvrijheid staat voor ons gelijk aan gastblijheid. Wij zetten graag een stapje meer voor onze gast.”

ADEMBENEMEND

Voor dat we aan tafel gaan bij La Belle Source, het restaurant van het landgoed, onderwerpen we onze kamer aan een inspectie. In het landhuis zijn 25 klassieke romantische kamers gesitueerd, terwijl de vijftien kamers in het Koetshuis een meer Scandinavische uitstraling hebben. Onze kamer telt zo’n 30 vierkante meter en is van alle gemakken voorzien. Opvallend is de speelse gedeeltelijk open badkamer. Het uitzicht over de beeldentuin is adembenemend.

180.000 HONINGBIJEN

Ondanks dat het een warme zomeravond is wanneer wij aan tafel schuiven bij La Belle Source, is het restaurant tot het laatste tafel-

lid van het gilde van Euro-Toques, waarbij de leden onder andere gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten. Onder leiding van chef-kok Maarten Meijst krijgen wij deze avond een viergangenmenu gepresenteerd. We starten met een amuse, een tartaar van rauwe tonijn met een crème van topinamboer. Het voorgerecht bestaat uit een perfect gegaarde

Ossenhaas met zacht gegaarde kalfswang, pastinaakcrème, gebakken cantharellen en groene asperges vormen het hoofdrecht. De mooiste ingrediënten van de witte brigade vertaalt de zwarte brigade naar gastgerichtheid aan tafel. Het dessert, een bavarois van passievrucht, samen met een fijn sorbetijs van passievrucht, aardbeien en een crème van witte chocolade, is een waardevolle afsluiter.

Wanneer ik overal op het terrein blijf gezichten zie, kan mijn dag niet meer stuk



tje bezet. In wijde omtrek is bekend dat dit restaurant veel met natuurlijke, bij voorkeur streek- en seizoensgebonden ingrediënten werkt. Sinds enige tijd wonen er zelfs 180.000 honingbijen op het landgoed en heeft het een eigen bron. Daarnaast is Groot Warnsborn de enige plek in Nederland waar Europese rivierkreeftjes in de wateren voorkomen. Onlangs werd het restaurant ingewijd als

langoustinestaart met diverse bereidingen van rode biet, zoete cevenne ui, roomkaas en krokante groene appel. Als tussengerecht verschijnt een coquille Saint-Jacques op tafel, die gecombineerd is met een tartaar, gelei, en een crème van pompoen, shiitake en een crème van paddenstoel. Het bijpassende wijnarrangement zorgt voor verrassende en creatieve combinaties.

Wie hier vroeg uit de veren gaat, maakt een grote kans een vos, hert of ree tegen het lijf te lopen

De volgende ochtend worden we wakker terwijl we de vogels horen fluiten. Kijkend uit het raam, ontdekken we diverse konijnen. Voor groter wild hadden we eerder op moeten staan. Wie hier vroeg uit de veren gaat, maakt een grote kans een vos, hert of ree tegen het lijf te lopen, zo is ons verteld. Willen we alles van dit 750 hectare tellende landgoed ontdekken, dan zullen we toch echt nog een keer terug moeten komen.

www.grootwarnsborn.nl