



De Echoput

# Gastronomisch hotel met koninklijke allure

Met smaakprofessor Peter Klosse als grondlegger is Hotel De Echoput in Hoog Soeren in de loop der jaren getransformeerd van een eenvoudig theehuis tot een vijfsterrenhotel met een restaurant dat tot ver buiten de regiogrenzen bekend is. Hier kom je niet alleen om te overnachten en te genieten van de natuur, maar ook voor een diner waarbij alle zintuigen op scherp worden gezet. Zo ontdekte ook Meeting Magazine.

## De Echoput zakelijk

Hotel de Echoput is een unieke locatie voor meerdaagse vergaderingen, seminars, trainingen, presentaties, besloten diners, feesten en recepties. Uniek is de combinatie met één van de wildprogramma's. De Echoput Kook- en wijnschool leent zich bij uitstek voor een groepsuitje. Ook zijn er allerlei outdooractiviteiten mogelijk in het bos.

**A**l zestig jaar en drie generaties lang is De Echoput in handen van de familie Klosse. Vandaag de dag staat Karel Klosse aan het roer. Het luxe designhotel is het enige 5 sterren-hotel van Gelderland en op een unieke locatie gelegen: in 11.000 hectare bos en hei

van het Kroondomein het Loo. Wie bij De Echoput arriveert, ontdekt dat het gevestigd is in een hypermodern pand dat door het materiaalgebruik een verlengstuk van de bosrijke omgeving is. Bij het ontwerp heeft de architect zich onder andere laten inspireren door de Ame-

rikaanse architect Frank Lloyd Wright, bekend van onder andere het Guggenheim museum in New York en dat is overduidelijk terug te zien.

#### EEUWENOUD BEUKEN

Het hotel beschikt over 42 kamers en suites, waaronder een bijzondere torensuite van 70 vierkante meter. Alle kamers beschikken over een balkon of loggia. Voor ons is een Echoput-kamer gereserveerd. Wat opvalt zijn de ruime afmetingen van de kamer en de fijne badkamer met duo-douche. Het balkon biedt een prachtig uitzicht op eeuwenoude beuken. Wanneer we even later het hotel besluiten te verkennen, ontdekken we een binnenzwembad, een sauna, een fitnessruimte en zelfs een indoor putting green.

#### WILD

's Avonds schuiven we aan in het restaurant. Gasten uit alle windstreken blijken hiernaar toe te komen vanwege de goede reputatie die het restaurant heeft op het gebied van wild en wijn-spijs combinaties. Die reputatie werd al vroeg opge-

bouwd door de opa van Karel Klose. Hij was namelijk een van de oprichters van de Alliance Gastronomique. Vader Peter Klose promoveerde op smaak aan de Universiteit Maastricht en is oprichter van de Academie voor Gastronomie. Daarnaast schreef hij diverse culinaire boeken. Speciaal voor het restaurant ont-

## HET LUXE DESIGNHOTEL IS HET ENIGE 5 STERREN-HOTEL VAN GELDERLAND EN OP EEN UNIEKE LOCATIE GELEGEN.

wikkelde hij een multisensorisch diner, waarbij gasten uitgedaagd worden om bewuster te leren proeven. Ook wij mogen kennismaken met dit menu en leren gaandeweg dat de beleving van smaak door

alle zintuigen wordt beïnvloed. Zo krijgen we wijn uit zwarte ondoorzichtige glazen, waarbij we moeten raden welke wijn er zich in het glas bevindt. Dit blijkt nog niet zo makkelijk te zijn als we gedacht hadden. Wanneer een amuse op smeulend hooi wordt geserveerd, geeft de geur van het hooi extra diepgang aan de smaakbeleving. Onze zintuigen staan meteen op scherp. Bovendien zorgt het voor interactie aan tafel, doordat je samen bespreekt wat je denkt te proeven. De zwarte brigade neemt de tijd om overal uitgebreid uitleg bij te geven en zorgt ervoor dat je echt het gevoel krijgt een avondje uit te zijn.

Na een goede nachtrust genieten we van een uitgebreid ontbijtbuffet waarbij het ons aan niets ontbreekt. Voordat we vertrekken, verkennen we de omgeving nog even. De Echoput blijkt een perfecte uitvalsbasis voor allerlei uitstapjes. Paleis het Loo en Nationaal Park De Hoge Veluwe met het Kröller-Müller Museum liggen vlakbij.

[www.echoput.nl](http://www.echoput.nl)

