



52

HET KOETSHUIS

OPRECHTE GASTVRIJHEID PUR SANG

Een paar dagen nadat Het Koetshuis in Bennekom te horen kreeg de Michelinster te mogen behouden, schoof Vallei Business aan tafel bij het restaurant dat al ruim dertig jaar op veel sympathie kan rekenen van gasten uit de wijde omtrek.

In 1986 werd het restaurant opgericht door Wicher Löhr en zijn vrouw Saskia. Wicher en zijn team kookte het restaurant zover naar de top, dat het restaurant in 1998 een Michelinster in haar bezit kreeg. Wicher leerde het vak van onder meer Joop Braakhekke en werkte eerder bij onder andere De Witte in Amersfoort en De Echoput in Apeldoorn, maar ook in diverse restaurants in het buitenland. In de zomer van 2017 overleed Wicher. Saskia en zoon Danny zetten het restaurant voort samen met schoonzoon Niels van Dooijeweert, die al chef-kok in het restaurant was. En dat doen zij met verve.

AUTHENTIEKE DETAILS

Wie de parkeerplaats van het restaurant oprijdt ontdekt de prachtige boerderij met rieten kap die verscholen ligt in het bosrijke gebied van de Veluwe. Ondanks dat het restaurant steeds verder is uitgebreid



qua oppervlakte gedurende de jaren is het niets van haar knusheid verloren. Veel authentieke details zoals houten balken zijn bewaard zijn gebleven.

HARTELIJKE ONTVANGST

Na de hartelijke ontvangst genieten we bij het knapperende haardvuur van diverse aperitiefhapjes, zoals cake van Parmezaanse kaas, jonge geitenkaas en wortel en ganzenlever met appel en vanille. Dit smaakt beslist naar meer. Voordat we toekomen aan het voorgerecht passeert eerst nog een amuse de revue van gerookte zalm met roomkaas, rode biet en Granny Smith, een heerlijk fris gerechtje. We continueren ons diner met tartaar van harder met ijs van crème fraîche en bieslook, soubisesaus en bottarga en Parmezaanse kaas. Deze niet al te bekende vissoort kan ons bekoren vanwege de zeer verfijnde smaak.

PASSIE

Tussen de gangen door nemen we nog

even de uitgebreide wijnkaart door, waarbij overduidelijk wordt dat sommelier Danny naast de bekende klassiekers ook graag uitstapjes maakt naar meer onbekende wijnen. Bij iedere gang licht hij ons met veel passie zijn keuze voor de geschonken wijnen toe. Aan aandacht hebben de gasten hier geen gebrek. Bij de gedeeltelijke open keuken wordt er telkens druk overlegd door de zwarte brigade en gastvrouw Saskia, waardoor niemand iets tekort komt. De bediening is niet opdringerig, maar attent en betrokken. Hier vind je oprechte gastvrijheid. Tussen het uitserveren van de gerechten door vertelt Saskia dat ze er geen moment over gedacht heeft te stoppen met de zaak na het overlijden van haar man, aangezien ze teveel houdt van de reuring die het restaurant met zich meebrengt. Dat ze het vak met veel liefde uitoefent blijkt in het contact met haar gasten. Voor iedereen neemt zij de tijd.

www.hetkoetshuis.nl

VERWENNERIJ

Ons gastronomisch avontuur gaat verder met een gegrilde tarbot, met ossenstaart, wintertruffel en schorseneren. Een grote verwennerij, zeker door de lichtzure en frisse smaak van de verjus en de saus van truffel. Dan arriveert een fijn stukje wild, licht gerookt konijn met fregola, kweepeer en een romige saus van Madras. Hier wordt puur gekookt, met behoud van smaak.

Ditzelfde geldt ook voor de fazant, begeleidt met groene kool, witte druiven en een saus van Chatreuse. We sluiten ons diner af met een cake van dadels, gekonfijte kumquat, crème van kumquat en dadels, koffiestructuren en roomijs van sinassplit.

Wanneer we op de terugweg naar huis onze avond bij Het Koetshuis evalueren komen we tot de conclusie dat het sympathieke team van dit restaurant de accenten zo weet neer te leggen, dat je echt een avondje uit bent. Lekker eten kun je wel op meer plekken in de regio, maar hier beleef je pas echt een bijzondere avond die je nog lang bijblijft.

