

Parc Broekhuizen komt weer tot leven

Parc Broekhuizen heeft sinds 2012 een metamorfose ondergaan. Na een periode van leegstand is het door de huidige eigenaar onder handen genomen en getransformeerd tot een hotel-restaurant van topniveau in een prachtige omgeving.



De reden voor Parc Broekhuizen zich aan te sluiten bij de sKBL is dat deze stichting zich inspant om o.a. historische buitenplaatsen een platform te geven in binnen- en buitenland. Parc Broekhuizen kan hier op meeliften. De recente geschiedenis van het landgoed getuigt van het feit dat er een kostendrager moet worden gevonden om het landgoed te kunnen onderhouden. Is dit niet het geval dan staat het leeg en raakt het in verval. De aanpak van Parc Broekhuizen kan ook anderen stimuleren iets soortgelijks te doen.

Zoals voor veel horecaondernemers is het bijeenbrengen van monumentale waarde en de eisen die aan moderne gastvrijheid worden gesteld een grote uitdaging. Parc Broekhuizen is er in geslaagd deze tegenstelling tot unique selling point om te vormen. Dit vraagt inventiviteit en creativiteit, maar vooral goede samenwerking tussen de verschillende betrokkenen. We laten drie mensen aan het woord die een rol spelen en hebben gespeeld in dit proces.

Gerard Vreugdenhil



Gerard Vreugdenhil was als restauratie adviseur van RAB betrokken bij de restauratie van het koetshuis in 1998 en het casco van het hoofdhuis in 2008. Gerard kent de buitenplaats zeer goed en was dus de aangewezen persoon om in 2012 bij de herbestemming te betrekken. Dit project is voorbereid en uitgevoerd in samenwerking met Architectenbureau Braaksma & Roos en de Advies en Begeleidingsbureau RAB te Den Haag. Met Gerard maak ik een wandeling over het terrein en luister naar zijn ervaringen.

“De laatste particuliere eigenaar verkocht Broekhuizen in 1971 aan het Rijksinstituut voor Natuurbeheer, die daar tot het jaar 2000 heeft gezeten. Daarna heeft het jarenlang leeg gestaan, waar het landgoed danig van te lijden heeft gehad. Een monumentale buitenplaats moet een functie hebben om niet in verval te raken. De huidige eigenaar, die Broekhuizen in 2011 heeft gekocht, heeft een jaar uitgetrokken om te onderzoeken wat de mogelijkheden waren om de buitenplaats toegankelijk te maken voor publiek op een gezonde financiële basis. Nu kan er aangenaam gedineerd of geluncht worden en zijn er suites ingericht om te overnachten. Het nieuwe concept past goed bij het DNA van het gebouw. De oorspronkelijk functies zijn weer terug, maar dan net anders.

Wat Broekhuizen onder meer bijzonder maakt zijn de drie zichtassen. Een naar de boerderij van het landgoed, een tweede richting het zuidwesten naar de toren van Wijk bij Duurstede en een derde leidt in het noordoosten naar de Donderberg, waar de Tombe van Nellesteyn zich bevindt. Die familiegraftombe is in 1818 gebouwd naar een ontwerp van Jan David Zocher voor de toenmalige eigenaar Cornelis Jan van Nellesteyn. Van tijd tot tijd worden de bomen, die zich in de zichtas bevinden, gesnoeid zodat de tombe van hieraf weer te zien is. De waterhuishouding van Parc Broekhuizen is een verhaal apart. Het is hier heel drassig. Broekhuizen betekende oorspronkelijk: een huis aan een broek. Een broek is opborrelend grondwater.

Er komt heel wat kijken bij de herbestemming van een buitenplaats. Voor het omvormen van een woonbestemming naar een horecabestemming zijn legio vergunningen nodig met betrekking tot de omgevingswet en meerdere kleinere vergunningen. Omdat het een stiltegebied betreft was de aanpassing van het bestemmingsplan extra lastig.

De andere uitdaging was oplossingen te vinden voor de fricties van de horecawet en de monumentenwet. Het was een hele puzzel om de enorme installaties die vereist zijn voor een goede bedrijfsvoering, zo te verwerken dat geen afbreuk wordt gedaan aan de monumentale status van het huis. Het is bijvoorbeeld gelukt om toestemming te krijgen voor een verandering, zoals de verlaging van de attiek. Oorspronkelijk was deze daklijst bedoeld om het dak aan het zicht te onttrekken, maar het benam ook het uitzicht vanuit de zolderkamers. In vroeger tijden werd dat niet als hinderlijk ervaren; het waren immers maar de kamers van het personeel. Tegenwoordig worden de kamers verhuurd aan gasten, die natuurlijk wel van het prachtige uitzicht moeten kunnen genieten.



Ik ben blij dat de buitenplaats weer een functie heeft en weer tot leven is gekomen. Ik heb daar met veel plezier aan meegewerkt. “

Zie ook www.rab-den Haag.nl en www.braaksma-roos.nl/

Judith van Mourik



Voor de ontwikkeling van het nieuwe concept en de inrichting van het huis is interieur architect Judith van Mourik in de arm genomen. Direct na haar afstuderen aan de Willem de Kooning Academie is Judith betrokken bij de ontwikkeling van Parc Broekhuizen. Ze laat me het huis zien en vertelt over de doelstellingen en de keuzes die gemaakt zijn.

“ Voor de ontwikkeling van Parc Broekhuizen zijn een aantal uitgangspunten leidend, waarbij steeds een verbinding wordt gelegd tussen oud en nieuw. Er moet zorgvuldig worden gerestaureerd én er wordt een winstgevende onderneming van topniveau opgezet. Het moet indrukwekkend zijn, maar ook toegankelijk. De gasten moeten de historie kunnen ervaren én profiteren van moderne gemakken. De verschillende sferen moeten worden verbonden, zodat toch een eenheid ontstaat. De balans tussen oud en nieuw

maakt het spannend. Klassieke elementen en modern design versterken elkaar wat voor de bezoeker verrassend is.

Het begint eigenlijk met niets. De ideevorming is een langdurig proces. Als een idee eenmaal in mijn hoofd zit moeten er zoveel elementen worden samengebracht! Uiteindelijk is het altijd heel bijzonder als de schetsen en tekeningen worden uitgevoerd en dat je als het ware in het ontwerp staat.

Soms moeten er uit praktische overwegingen aanpassingen worden gedaan, maar in goed overleg komen we daar altijd wel uit.

Sommige ideeën werden niet goedgekeurd door de monumentencommissie. Zo had ik de trap graag wit willen schilderen. Nu ligt er een spannende traploper met een bijzonder kleurverloop op. De moderne kroonluchters zijn nieuw ontworpen ingevoerd.

Vorop staat dat alles ontwerptechnisch van hoge kwaliteit moet zijn, wat soms veel tijd en inspanning kost. Voor het marmer met een open boek structuur ben ik drie keer naar Italië geweest voor het perfect was. Ook aan de uitvoering van mijn eigen ontwerpen stel ik hoge eisen. Alleen dan komt het idee tot leven. We hebben er vijf jaar aan gewerkt, maar het is fantastisch om te zien hoe het idee werkelijkheid is geworden. “

Zie ook www.judithvanmourik.nl



Marco Westmaas



De gasten van Parc Broekhuizen wacht een bijzondere beleving. Om hierover meer te horen ga ik in gesprek met top chef Marco Westmaas.

“Het is een grote uitdaging om hier een nieuwe functie te creëren. Bezoekers komen voor het gebouw, de sfeer moet daarom behouden blijven, maar toch modern zijn. Hierbij is de samenwerking met Judith van Mourik wederzijds inspirerend. Ik heb me ook laten beïnvloeden door de grote Parijse hotels en de film ‘The grand Budapest Hotel’. Dineren bij Parc Broekhuizen is niet alleen een beleving van de smaak, maar een sensatie voor alle zintuigen. Het interieur moet het gerecht ondersteunen; de complete ambiance is van belang. De omgeving geeft ook smaak aan het gerecht.

“We willen de gasten verrassen. Je gaat niet naar Parc Broekhuizen omdat je weet wat je kunt verwachten, maar juist omdat je dat niet weet. Een voortdurende prikkeling van de zintuigen. Elk detail is daarbij van belang en over alles is nagedacht. Wat je ziet, wat je hoort, wat je ruikt, wat je proeft.... Het is eigenlijk een vorm van theater. Door het ontwerpconcept is alles mogelijk en alles moet perfect zijn tot in de kleinste details, dan gaat het werken. De mix van oud en nieuw komt overal in terug; oud Frans porselein naast speciale nieuwe borden voor amuses en nieuw gemaakt ‘oud’ bestek.



Voor de gerechten is de directe omgeving een bron van inspiratie, zoals de naburige heemtuin. In het omringende bos zijn mooie producten te vinden, maar jammer genoeg mag daaruit niet geoogst worden. De gasten kunnen zich wel door de boswachter laten informeren over wat eetbaar is. Gelukkig hebben we onze eigen moestuin met unieke kruiden en tomatenrassen en de fruitbomen. Met de oude vertrouwde producten en de

prikkeling van juist nieuwe, creëren we steeds opnieuw verrassingen voor de gasten en dat alles van het hoogste niveau.

Ik kan hier wel van alles vertellen, maar je kunt het alleen ervaren door hier te komen met al je zintuigen op scherp.”

Meer informatie over de historie en de huidige mogelijkheden van Parc Broekhuizen is te vinden op www.parcbroekhuizen.nl