



Binnenwerk wordt verzorgd door ontwerper Marc Th. van der Voorn.
www.marcvandervoorn.nl

De geheimen van KAREL

De eerste keer dat Marc zijn hoofd om de hoek van de poort aan de Springweg stak weet hij nog als de dag van gisteren. “Ik was op zoek naar een fijn plekje in de zon op een drukke, zonovergoten zaterdag in Utrecht. Steevast vind ik bij Karel een tafeltje voor twee in de zon. En onder het genot van een biertje, broodje of wijntje voel ik me even de koning te rijk. Tot het moment dat ik het hier opschrijf, mijn best bewaarde geheim van Utrecht...”





Jet Aalders
 “Je bent echt even in een andere wereld zodra je de poort aan de Springweg binnenstapt”



Op dat zelfde terras maak ik kennis met een drietal mensen die elk hun verhaal vertellen over hun speciale relatie met Karel V. Uiteraard schijnt de zon. Bij mij aan tafel zitten **Jet Aalders**, Manager van de Bistro en het bijbehorende terras, **Hiskia Schenk** verantwoordelijk voor de evenementen in de zalen op het landgoed en **Vito Reekers**, Chef de Cuisine van Restaurant Karel 5.

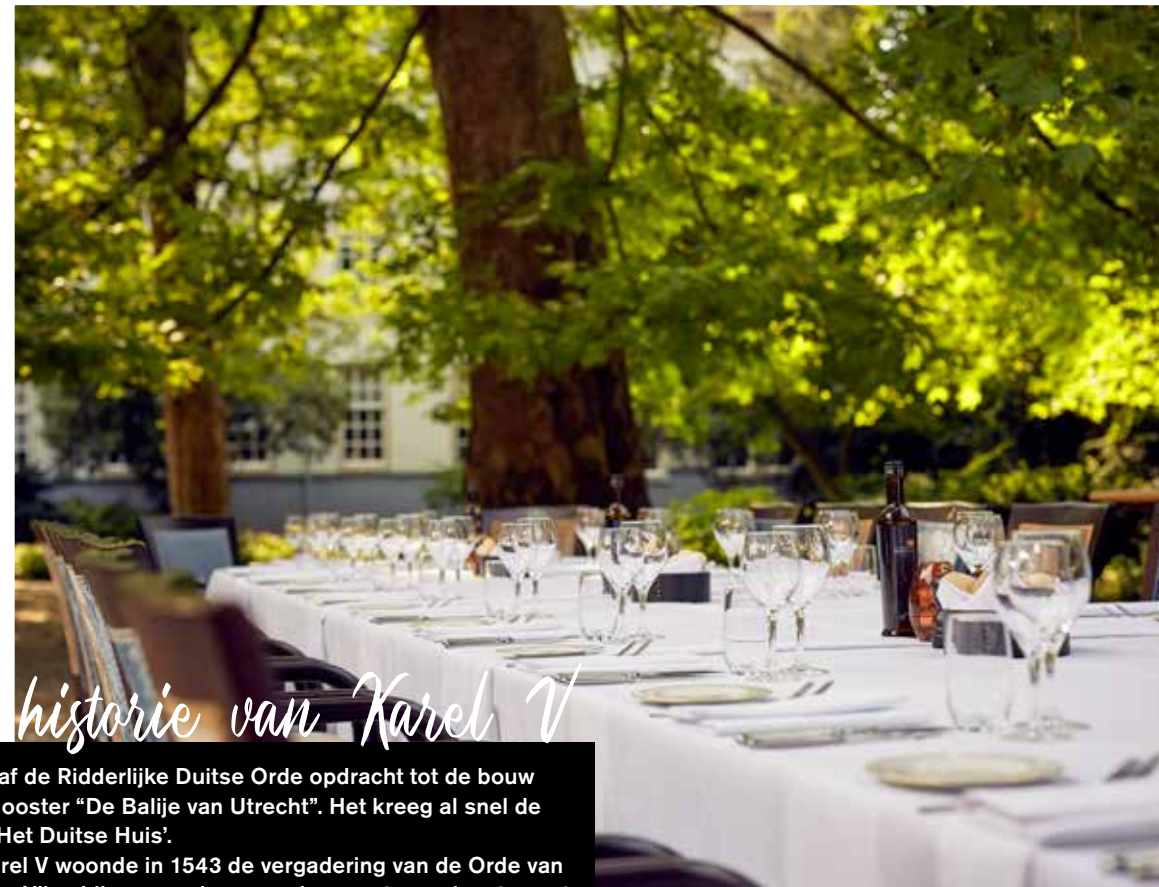
Als ik ze vertel over mijn eerste kennismaking met Karel V zijn ze niet verrast. **Jet Aalders**: “Veel voorbijgangers denken dat het terras en de Bistro enkel bestemd zijn voor onze hotelgasten of voor een uitgebreide lunch en lopen door. Maar je kan hier prima binnenstappen voor een goede kop koffie met iets lekkers, of een heerlijk broodje. De poort en het monumentale pand zijn best imposant, dat zou juist moeten uitnodigen. Toeristen zijn vaak net wat brutaler en zij zien dus uiteindelijk veel meer van de stad.”

Rijke geschiedenis

Als ontwerper ben ik nieuwsgierig geboren en open ik soms een deur waarop staat ‘geen toegang’. Wat valt er nog meer te ontdekken zonder dat ik de fout hoeft in te gaan?

Hiskia Schenk: “De mogelijkheden zijn hier eindeloos. De diverse locaties zijn omringd door 10.000 m2 stadstuin. Een groot gedeelte van de tuin en het complex is vrij toegankelijk. De fontein op de binnenplaats is een geliefde

trouwfotolocatie. En bij goed weer kan er getrouwd worden in de Officierstuin. De rijke geschiedenis is overal voelbaar en die hebben we ook zichtbaar gemaakt. Zo werd er een stuk stenen weg in de grond gevonden tijdens de uitbreiding van het hotel, vermoedelijk uit de Romeinse tijd. Deze en andere opgravingen zijn nu zichtbaar voor bezoekers. Wat veel mensen niet weten is dat het complex jaren lang heeft dienst gedaan als militair hospitaal. De slaapzalen zijn na de renovatie en verbouwing opgedeeld in luxe hotelsuites. En we nemen als Karel V deel aan veel van de uiteenlopende events die Utrecht rijk is. Van het Smartlappenfestival in november met het vrouwenkoor ‘De weduwen’, waarbij het dak er af gaat als de 18 dames hun ‘lot’ bezingen en het bier rijkelijk vloeit, tot de Open Tuinendag en de Urban Culture Run, waarbij de tuin onderdeel uit maakt van het parcours. Het bruist hier meer dan men denkt. We zien vaak verbaasde gezichten en mensen die terug komen met vrienden of familie om hen te verrassen.”



De historie van Karel V

In 1348 gaf de Ridderlijke Duitse Orde opdracht tot de bouw van het klooster "De Balle van Utrecht". Het kreeg al snel de bijnaam 'Het Duitse Huis'. Keizer Karel V woonde in 1543 de vergadering van de Orde van het Gulden Vlies bij en was daarmee de meest prominente gast in het klooster en de aanleiding dat het hotel zijn naam draagt. In 1807 kocht koning Lodewijk Napoleon voor 50.000 florijnen het Duitse Huis van de Ridderlijke Duitse Orde. Hij wilde er een militair hospitaal vestigen. Dit werd uiteindelijk pas gerealiseerd in 1823. Tot 1990 heeft het complex dienst gedaan als militair hospitaal. Daarna raakte het in verval en werd het pand enkele jaren gekraakt. In 1992 werd begonnen met een grondige renovatie van het inmiddels tot Rijksmonument verklaarde complex. Met de restauratie is zoveel mogelijk geprobeerd de authentieke functies van de ruimtes te behouden. De ziekenzalen zijn omgebouwd tot hotelkamers en suites in empire stijl (Napoleontische vleugel). In 2008 werd de tuin vleugel verbouwd en omgedoopt tot Romeinse vleugel, met 49 hotelkamers en een wellness- en fitnesscentrum. Archeologen kwamen namelijk bij de renovatie resten tegen van een Romeins grafveld uit de periode 40 v Chr. – 275 na Chr. Mogelijk liggen hier de bouwers begraven van het Castellum Trajectum, het fort dat onder het Domein ligt. Het Grand Hotel Karel V herbergt nu 121 hotelkamers en suites. Overal in het hotel zijn de sporen van het verleden terug te vinden in archeologische vondsten, exposities, archief foto's en historische tekeningen.



Sterambitie

De plek spreekt inderdaad tot de verbeelding maar zal ook zo zijn beperkingen hebben? Hoe maak je van een pand dat 670 jaar geleden gesticht is als klooster en dienst heeft gedaan als militair hospitaal een plek om mensen in de watten te leggen?

Vito Reekers: "Het pand dicteert en dat heeft zo zijn charmes. We hebben vier keukens tot onze beschikking, wat zorgt voor specialisme en duidelijke functies. Onze patissier heeft zijn eigen domein in de kelder en bereidt op ambachtelijke wijze de heerlijkste gebak- en dessertelementen. Deze maken vast onderdeel uit van onze 'Afternoon Tea', onze subtiel variant op de High Tea. Alles staat in dienst van het verrassen van onze gasten, of ze nu toe zijn aan een zakenlunch na een bespreking in een van onze 13 zalen of in een 7 gangen menu om een 40 jarig huwelijk met familie te vieren. In de 21 jaar dat Karel V bestaat zijn we daar steeds in geslaagd. De kennis van eerdere sterrenchefs wordt continu overgedragen. Dat ik daar op mijn beurt, met mijn team, aan kan bijdragen is een geweldige uitdaging. We hebben, net als in het verleden, de ambitie voor een ster. Dat behoort zeker tot de mogelijkheden, dat voel ik."

Het woord 'team' is al een paar keer gevallen. Is dat dan het geheim van Karel V?

Jet Aalders: "Het familiegevoel en onze persoonlijke benadering is iets wat mij enorm aan-

Hiskia Schenk
"Je voelt de historie overal om je heen, wat direct een fijne, ongedwongen sfeer oplevert"

spreekt. Dit terras draaien we met een klein team, de persoon die jouw bestelling opneemt komt hem ook bezorgen, dat maakt het zoveel persoonlijker.

Vito Reekers: "Voor mij is het naast een teamprestatie, de kunst om dicht bij mezelf te blijven. Vijf keer per jaar hebben we een 'kaart-wissel' en gaandeweg vind ik bij het samenstellen daarvan wat mooi samengaat, waar de gasten lyrisch over zijn en waar ruimte ligt voor verbetering. Het samenbrengen van smaken in combinatie met een verrassende presentatie is waar men voor komt en voor terugkomt. Een culinaire ervaring. De service op het terras of in ons restaurant is overal gelijk. De koks komen langs voor uitleg en de bediening breekt bij binnenkomst direct het ijs, de monumentale omgeving doet de rest."

Hiskia Schenk: "Het afstemmen op de wensen van onze gasten is waar we inderdaad heel goed in zijn. Onze vaste gasten weten dat. Door onze verschillende disciplines te



combineren ontstaat er iets unieks. Een borrel of vergadering in een van onze zalen, met aansluitend een lunch of diner en een overnachting in hartje stad. Onze centrale plek maakt ons tot een ontmoetingsplek die steeds meer mensen ontdekken. Dat is denk ik inmiddels geen geheim meer..."

Binnen kijken

We zitten hier heerlijk buiten, maar deze rubriek heet niet voor niets 'Binnenwerk'. Over het werk hebben we het uitgebreid gehad, ik wil graag ook binnen kijken en het liefst achter de schermen. Waar beginnen we?

Jet Aalders: "Dan beginnen we in de kloosterkeuken, de oudste nog in gebruik zijnde kloosterkeuken. Hij is uiteraard gemoderniseerd en vormt nu het hart van de Bistro. Het open karakter geeft veel sfeer aan de ruimte en het gebeurt regelmatig dat onze gasten vol bewondering staan mee te kijken of op de koks af stappen om ze te bedanken."

Vito Reekers: "Dit is een mooi voorbeeld van de diverse keukens en de mogelijkheden die ze bieden. De Bistro is wat laagdrempeliger dan het Restaurant Karel 5, waar je bij de entree echt een andere wereld binnen stapt. Dit klassiek-theatrale in combinatie met de persoonlijke benadering en modern hedendaagse kaart, maken een avond dineren echt tot een gastronomische beleving. Daar gaan we avond

Vito Reekers
"We hebben met ons team de ambitie voor een ster"

op avond voor. Gelukkig komen er foto's bij die iets van die magie laten zien."

Hiskia Schenk: "Mijn favoriete ruimte is de kleinste 'zaal', de zogenaamde 'Gulden Vlies' kamer. Deze kamer is gevestigd in de kluistoren uit 1450. Hier kan men vergaderen of dineren met een klein gezelschap, met uitzicht op de Officierstuin. In dit deel van de tuin staan diverse bomen die cadeau zijn gekregen van medisch studenten uit Japan. En zo heeft elke ruimte zijn bijzondere verhaal."

Na een uitgebreide rondleiding voor en achter de schermen, die ook regelmatig gegeven wordt voor liefhebbers, wandel ik door de poort de Springweg op, om nog geen twee minuten later onder de Dom door te lopen. Het is dan dat ik besef... ik ben dan misschien een 'geheim' armer maar zeker een ervaring rijker.

Karel 5
 Geertebolwerk 1
 Utrecht
 T 030 233 75 55
 www.karel5.nl

De agenda

Evenementen waar Karel 5 aan deelneemt :

- 30 juni - Open Tuindag met beeldenexpositie
- 8 juli - Struinen in de Tuinen
- 14 Aug - Restaurant Karel 5 terug van vakantie
- 2 sept - Urban Culture Run
- 8 sept - Open Monumentendag
- 18 nov - Smartlappenfestival

Bekijk de complete agenda op:
karel5.nl/agenda

