

Genieten in Kootwijk bij 't Hilleetje

Jonge 'geest' in oud sfeervol restaurant

KOOTWIJK - Een eigen zaak, dat was van jongs af aan de grote droom van Thom Morsink uit Ermelo. Dat deze droom nu al, op 29-jarige leeftijd, werkelijkheid zou worden had hij nooit durven dromen. Thom is namelijk sinds september 2017 de nieuwe eigenaar van Gasterij 't Hilleetje in Kootwijk. Mijn doel is de geschiedenis van dit prachtige restaurant te laten herleven", aldus de kersverse ondernemer.

Thom is al twaalf jaar werkzaam in de horeca, waarvan meerdere jaren in het buitenland. "Ik heb altijd iets voor mezelf willen hebben, het liefste een restaurant met een mooie historie", vertelt hij. Toen hij de kans kreeg om Gasterij 't Hilleetje over te nemen, heeft hij dan ook geen moment getwijfeld. "Dit restaurant heeft een mooie geschiedenis, heeft karakter en ligt ook nog eens op een mooie plek. 't Hilleetje is altijd een begrip geweest op de Veluwe en ik wil dit heel graag zo houden." Ook de vijf bed & breakfast-kamers die er al waren, zullen blijven. Deze waren recentelijk nog opgeknapt en zijn voorzien van mooie boxsprings en een tv.



De lunchkaart gaat om vijf uur over in de dinerkaart. Sommige lunchgerechten lopen op deze kaart door, maar ook vindt men op deze kaart bijvoorbeeld Biefstuk 't Hilleetje, een heerlijk stukje diamant-haas". Aanraders zijn volgens hem ook de klassieke Kootwijkse hoedjes (gevulde champignons), en de stoofschotels met lam en kip.

Bovendien heeft Thom nog een aantal aanpassingen op de agenda staan. "Voor nu is het allemaal perfect, maar in de toekomst wil ik heel graag de aankleding van het terras aanpassen. Ook is er beneden nog een souterrain waar ruimte is voor tachtig man. Hier is echter geen daglicht. Als we dat hebben aangepakt, kunnen hier feesten en partijen worden gehouden."

Persoonlijk woordje

Dat Thom de geschiedenis van het pand wil laten herleven blijkt wel uit de placemats waar de klanten hun lunch of diner op geserveerd krijgen. Hierop staat een persoonlijk woordje van de jonge ondernemer. "Ik geef de klanten zo wat extra informatie over de mooie historie. Zo heeft 't Hilleetje meerdere functies gehad in het verleden; van herberg tot boerderij en vanaf 1919 weer gasterij. In 1925 brandde het pand volledig af. De toenmalige eigenaar heeft 't Hilleetje opnieuw opgebouwd in de huidige stijl. De karakteristieke tegelvloer die er ligt, is de vloer die er destijds is ingelegd, echt authentiek dus." Tot op de dag van vandaag is 't Hilleetje een fijne ontmoetingsplek.

Nieuwe kaart

Thom heeft samen met de keukenbrigade een menukaart gemaakt, waarop grotendeels gerechten staan die bereid worden met kwalitatieve regionale producten. Hij vertelt: "Wij zijn dagelijks geopend vanaf tien uur. Vanaf die tijd kunnen mensen hier terecht voor een heerlijke kop koffie met huisgemaakte monchou- of appeltaart. Om twaalf uur starten we met de lunchkaart. Hierop staan onder andere kippenlevertjes. Waar vind je die vandaag de dag nog? Wij geven er, net als aan al onze klassieke gerechten, wel een moderne draai aan.

Aanpassingen

Thom ziet de toekomst van Gasterij 't Hilleetje rooskleurig tegemoet. "Hoe bijzonder is het dat ik als jonge ondernemer in zo'n mooi oud pand mag werken? Ik ben vastberaden om er iets heel moois van te gaan maken. Kwaliteit en service/gastvrijheid zijn mijn belangrijkste pijlers. Uit eten gaan is een belevenis. Je moet als gastheer in de huid van je gasten kruipen en warmte uitstralen."

Gasterij 't Hilleetje,
De Brink 5
3775KA Kootwijk
Tel. 0577-459399
www.gasterij-hilleetje.nl

