

Aan tafel met



Isabella Filusch en Wil van de Voort

De kracht van Top Shops is het samenbrengen van mensen. In deze editie van 'Aan tafel met' ontmoeten Isabella Filusch en Wil van de Voort elkaar in restaurant The Hunting Lodge in Rozendaal. Isabella Filusch is de drijvende kracht achter Fine Food Events, Wil van de Voort leidt samen met haar man het Alexander Instituut, een praktijk voor natuurgeneeskunde, biofysische geneeskunde en celsymbiosetherapie.

Op een zachte winteravond ontmoeten Isabella en Wil elkaar bij The Hunting Lodge in het Gelderse Rozendaal. Het restaurant is schitterend gelegen aan een meer, met uitzicht op het beroemde Kasteel Rosendaal. Ooit een achttiende-eeuwse schaapskooi, sinds 2007 een hip en exclusief restaurant. Het interieur is bijzonder licht en ademt, ondanks de eigentijdse inrichting, een warme sfeer, mede door het gebruik van natuurlijke materialen zoals hout. Gastvrouw Nanette Kübler trakteert de dames op een warm welkom.

Ze begeleidt Isabella en Wil naar een van de meest gewilde tafels van het restaurant, achterin naast de open haard. Als aperitief kiezen de dames een droge witte wijn, een heerlijke Bourgogne

Blanc uit 2009. Het aperitief wordt vergezeld van een crudité van olijven, geroosterde amandelen, gegrild pannenkoek en een tapenade van paddenstoelen. Isabella en Wil heffen samen het glas en proosten op hun kennismaking. Met elkaar, Nanette en The Hunting Lodge.

Al snel komt het gesprek tussen beide dames op ondernemen, waarvoor ze allebei een grote passie hebben. Om elkaar wat beter te leren kennen vertellen ze iets over hun werk. Isabella bijt de spits af: 'Fine Food Events richt zich kort gezegd op culinair entertainment voor de fijnproever. We willen gasten als het ware trakteren op een warm bad en maken van ieder evenement, feest of gelegenheid een bijzondere herinnering.

Dit doen wij met de beste delicatessen die de wereld te bieden heeft. Alles is begonnen met de passie voor gastvrijheid en lekker eten. In de Oost-Europese cultuur, waarmee ik ben opgegroeid, staan eten en drinken en in het bijzonder gastvrijheid centraal. Gasten werden bij ons thuis altijd in de watten gelegd. Als er visite kwam, werden bijzondere gerechten met veel liefde klaargemaakt.'

Terwijl Isabella over Fine Food Events vertelt, serveert Nanette een amuse van wildbouillon met gerookte eendenborst. Wil vertelt dat zij op een heel andere manier tegen voeding aankijkt: 'Naast genieten en gastvrijheid ligt de focus bij ons op gezondheid. Het doel van het Alexander Instituut is het vinden van oplossingen voor gezondheidsklachten en het verbeteren van de levenskwaliteit. Voeding is een van de pijlers onder een duurzame gezondheid, en wordt dus bij elke behandeling onder de loep genomen. Voor de opbouw en het herstel van weefsels zijn de juiste voedingsstoffen nodig. Voeding die specifiek is afgestemd op de patiënt is essentieel voor het genezingsproces.'

De dames hebben ervoor gekozen zich voor het vervolg van de avond te laten verrassen door de keukenbrigade van The Hunting Lodge, die bij voorkeur werkt met dagverse, diervriendelijke en waar mogelijk biologische producten. Het eerste gerecht van het surprise menu, het voorgerecht, is Albacore tonijn 'Tataki' met Izrael specerijen, krokante witlof en groene mosterd. Aangespoord door de kwaliteit van deze gang vertelt Isabella over haar voorliefde voor Jamón Ibérico, oftewel Pata Negra: 'Uit liefhebberij besloten wij ons te verdiepen in Pata Negra, een kostbaar product waarvan je de smaak nooit meer vergeet. Al heel snel was het Pata-Event geboren, waarbij de ham in flinterdunne plakjes van het been wordt gesneden door de cortador (hamsnijder). De Pata gastdame vertelt ondertussen alles over deze uitzonderlijke ham, van herkomst tot bereidingswijze.'

Naast het Pata-Event organiseert Isabella ook evenementen rondom Bollinger Champagne, kaviaar en oesters. Maar laten we niet de andere fantastische producten van het Iberisch varken vergeten. Lomo Ibérico (gedroogde varkenshaas) en de Chorizo Ibérico (spaanse peperworst) worden vanuit een gerestaureerde Piaggio Ape geserveerd. Tijdens het hoofdgerecht, dat bestaat uit gebraden hertenbil met truffelgnocchi, geroosterde groenten en laurierjus, wordt duidelijk dat ook Wil en haar man gekozen hebben voor een veelzijdige aanpak. 'Het werk van het Alexander Instituut is gebaseerd op een brede medische basis', vertelt ze met een heerlijk glas Bolgheri Rosso uit 2009, Le Macchiole, in haar hand. 'Wij richten ons dan ook op die gebieden waar huisartsen en specialisten tegen de grenzen van hun mogelijkheden aanlopen. Het onderzoek en de behandelmethoden zijn naast reguliere geneeskunde gebaseerd op biofysische geneeskunde, celsymbiosetherapie, psychodiagnostiek en gezondheidscoaching.'

Tegen de tijd dat het nagerecht van verse muntthee met friandises geserveerd wordt, komen de dames tot de conclusie dat ze beiden dagelijks met veel liefde en plezier bezig zijn met mensen. Isabella brengt mensen samen, neemt hen mee op reis naar de wereld van delicatessen en prikkelt smaakpapillen op ongekende wijze. Wil begeleidt mensen naar een goede gezondheid en een verbeterde levenskwaliteit onder het motto: 'Gezondheid begint bij jezelf'. Het was een bijzondere ontmoeting, die gepaard ging met een voortreffelijk bereid diner. In combinatie met het prachtige uitzicht dat het restaurant in de zomer te bieden heeft, reden genoeg om The Hunting Lodge opnieuw te bezoeken. ■

Tekst: Top Shops Holland

