

Grand Hotel Ter Duin - Perle von Zeeland

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Samstag, 14. Dezember 2013 um 11:02 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, 02. Januar 2014 um 15:54 Uhr



Muscheln, Austern, Hummer, frische Seeluft:

Eine neue Perle in Zeeland/Grand Hotel Ter Duin in Burgh-Haamstede

Von HELMUT HETZEL

Joop schenkt ein. Er gießt einen hervorragenden Barolo - Jahrgang 2008 - ins Glas und sagt: „Der passt hervorragend zur Trilogie der Hirschgerichte.“

Als das „Hirsch-Trio“ dann kommt - es besteht aus Ragout, Kotelett und Filet -, stellt sich heraus, dass Joop recht hat. Joop ist ein Kellner, wie man sich ihn wünscht, professionell, freundlich, zuvorkommend, aber nie aufdringlich und immer zur Stelle, wenn man ihn braucht.



Das schicke Restaurant im Grand Hotel Ter Duin

Das Menü, das mit einem Tartar von der Makrele und einem dazu gut abgestimmten

Grand Hotel Ter Duin - Perle von Zeeland

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Samstag, 14. Dezember 2013 um 11:02 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, 02. Januar 2014 um 15:54 Uhr

Gurkensalat eingeleitet wurde, zum dem Joop einen kühlen Chablis serviert, und mit einem hausgemachten Tarte Tatin einen krönenden Abschluss findet, zu dem Joop einen weißen Tawny Port kredenzte, war eines des vielen **Highlights im Grand Hotel Ter Duin** im seeländischen Burgh-Haamstede. Dieses neue Viersterne-Hotel in der südniederländischen Provinz Zeeland in Burgh-Haamstede ist wahrlich eine neue Perle der Region, die zu Zeeland passt wie die Austern, der Hummer, die Muscheln und sowieso alle anderen Schalentiere, die hier im Mündungsdelta von Rhein, Maas und Schelde im Wasser gedeihen wie Pilze nach einem warmen Herbstregen im Wald.

Meeresfrüchte

In Zeeland werden diese Meeresfrüchte die

„Zeeuwse Zilte Zaligheden“ genannt - ein schöner Stabreim - der auf der Zunge zergeht wie Butter, wenn man ihn ausspricht. Schmecken kann man die Zeeland-Erfahrung aber nur, wenn man diese Seefrüchte vor Ort isst. Sie sind köstlich, einfach köstlich. **Das ist der Charme von Zeeland.**

Zeeland ist nicht nur die sonnenreichste Provinz, will heißen die Region der Niederlande mit den meisten Sonnenstunden im Jahr, Zeeland ist auch ein „Inselreich“ der Unterschiede und Traditionen und eine kulinarische Sensation.



Frischer Hummer aus der Oosterschelde

Nun ist die einstige Insel Schouwen-Duiveland, die seit dem Bau der genialen Delta-Werke zum Schutz der Küste vor künftigen Überflutungen mit den übrigen seeländischen Inseln Zuid Beveland, Walcheren, Noord Beveland, Tholen und Sint Philipsland verbunden ist, um eine neue Perle bereichert worden. Die Perle ist keine neue Muschelsorte, die neue Perle Zeelands ist ein Hotel, indem Joop einer der freundlichsten Kellner der Niederlande seine Gäste bedient als wären es wirklich Könige, einem Hotel in dem General Manager **Ronald Schouten** und

seine charmante

Tochter Anne-Monique

mit ihrer Herzlichkeit dem Gast das Gefühl geben, als weilten er/sie im eigenen Wohnzimmer, das hier nur etwas größer und wesentlich komfortabler ausgefallen ist als in den eigenen vier Wänden.

Ruhe und Entspannung

Grand Hotel Ter Duin ist eine Oase der Ruhe mitten in den Dünen von Burgh-Haamstede. Es ist ein typisch niederländisches, pardon seeländisches, Hotel aber mit einem Touch von Florida. Das Florida-Ambiente kommt nicht nur von den sonnigen Sommern hier, das Florida-Ambiente ist hier im Grand Hotel Ter Duin auch ein architektonisches. Das beginnt beim Eingang, der geräumig zwischen den Dünen zur Rezeption führt. Das geht weiter in den Fluren, die zu den Zimmern leiten, geräumig und weit sind sie. So wie die Zimmer und Suiten groß und großzügig ausgestattet sind. Ein „einfaches“ Doppelzimmer ist hier nicht kleiner als 45 Quadratmeter, eine Suite misst leicht 120 Quadratmeter, hat dazu einen wunderschönen Balkon und wie im Zimmer 333 eine eigene Sauna. Hier kann man sich echt wohlfühlen. Entspannung pur.

„Wir könnten eigentlich auch ein Fünf-Sterne-Hotel sein,“ sagt **Hoteldirektor Ronald Schouten im Gespräch mit HetzelMedia.**

„Aber wir haben bewusst auf den fünften Stern verzichtet, obwohl wir eigentlich in diese Kategorie passen würden.“ Dem fünften Stern geopfert wurde eine Massageabteilung. Aber die vermisst man kaum, weil das große Schwimmbad mit zwei Saunen optimale Entspannung bietet.

Die Bar - einfach super!

Entspannen kann man sich auch bestens am Abend in der gemütlichen Bar, die ebenfalls einen leicht amerikanischen Touch hat. Ein riesiges Foto zeigt einige der großen Söhne der Provinz

Grand Hotel Ter Duin - Perle von Zeeland

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Samstag, 14. Dezember 2013 um 11:02 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, 02. Januar 2014 um 15:54 Uhr

Zeelands, ganz im Stil von Andy Warhol.

Wer will kann hier in gemütlicher Bistro-Atmosphäre ebenfalls speisen oder ab und zu einer kulinarischen Weinprobe beiwohnen. Als wir hier waren, präsentierte Juan Haro Weine aus Spanien, vom rassigen weißen Rueda aus Galizien bis zum feurigen roten Rioja. Dazu servierte die Küche die passenden Häppchen. Ein Genuss.

Alles in allem ist Grand Hotel Ter Duin in Burgh-Hamstede in Zeeland eine enorme Bereicherung für diese schöne Insel-Region in den Niederlanden. Der Strand liegt zwar nicht direkt vor der Haustür, er ist aber durch eine kurze Wanderung durch die Dünen in wenigen Minuten zu erreichen. Apropos Dünen. Die Dünenlandschaft hier ist top. Sie ist teilweise sogar bewaldet. Hier fühlen sich die Hirsche wohl, deren Fleisch im Winter im Hotel-Restaurant von Joop, dem freundlichen Kellner, serviert wird.

Zum Schluss noch ein Geheimtipp: *Grand Hotel Ter Duin ist ein Privathotel. Eigentümer sind verschiedene Investoren, die hier die Zimmer und Suiten besitzen. Einige Suiten sind noch zu kaufen und Tagungen und Kongresse können hier ebenfalls organisiert werden.*

Exklusiv nur für die Leser dieser Website HetzelMedia offeriert das Hotel diesen Gutschein für ein kulinarisches Erlebnis:

file:///C:/Documents%20and%20Settings/Helmut/Mijn%20documenten/Downloads/waardecheque%20duits.pdf

Infos: aschouten@grandhotelterduin.nl und www.grandhotelterduin.nl

Fotos: <http://www.pinterest.com/ghtd>

Tel: +31-111-655280 Anne-Monique Schouten

12/2013