



Kempens
Landschap



Provincie
Antwerpen



Vlaanderen
is natuur

Persbericht

25 juni 2018

Hof Ter Linden krijgt gastronomisch restaurant in oostelijk koetshuis

De eigenaars van Hof Ter Linden (de gemeente Edegem, Kempens Landschap en het Agentschap voor Natuur en Bos) sluiten een handelshuurovereenkomst voor de uitbating van een gastronomisch restaurant in het oostelijk koetshuis van het Edegemse kasteeldomein. De kok van brasserie Pastis in Mortsel zal er aan het fornuis staan. Na de restauratie van de koetshuizen en het domein zelf en de opening van de brasserie in het westelijk koetshuis in april is deze huurovereenkomst opnieuw heugelijk nieuws voor de ontwikkeling van het park.

Wat voorafging

Het kasteeldomein van Hof Ter Linden in Edegem werd in 2012 aangekocht door de gemeente Edegem, Kempens Landschap en het Agentschap voor Natuur en Bos, met steun van de provincie Antwerpen. De eigenaars hadden van bij het begin de ambitie om van het parkdomein een grotendeels toegankelijk park te maken waar zoveel mogelijk bezoekers van kunnen genieten.

Om het kasteel en de koetshuizen een mooie rol te geven in het geheel wilden de eigenaars samenwerken met private partners. Ze gingen op zoek naar private commerciële projecten met een meerwaarde voor de gemeenschap en op het vlak van recreatie en/of toerisme. Voor het westelijk koetshuis vonden de eigenaars eerder al een geschikte partner bij Serge De Groof. Vandaag kunnen zij tevreden aankondigen dat nu ook het oostelijk koetshuis een bestemming krijgt. De uitbaters gaan er voor een stijlvol restaurant met 25 tot 35 couverts.

Gastronomisch restaurant met Wabi Sabi-elementen

De heer Kalicanin is een gastronomische chef met rijke binnen- en buitenlandse ervaring. Momenteel runt hij brasserie Pastis in Mortsel en werkt hij als gastchef in heel wat sterrenrestaurants in Europa. Hij stapt in dit project samen met de heren Stamenovic en Davidovic, die al heel wat ervaring hebben in de mediawereld in Zuid Oost Europa.

Het trio wil Edegem internationaal gastronomisch op de kaart zetten met een stijlvolle zaak. "Klanten kunnen plaatsnemen in het restaurant met zicht op de tuin of op het sfeervolle terras. Die richten we beide in met Wabi Sabi-elementen, een sobere Japanse stijl die draait rond bescheidenheid en de natuur en harmonieus aansluit bij de bouwsporen en ruwe elementen van het historische koetshuis. Onze interieurarchitecten zullen werken met hout, steen en andere natuurlijk materialen in ruwe en pure vorm. De unieke ijskelder in de tuin zullen we gebruiken om vlees te rijpen en het paviljoen gebruiken we als serre voor kruiden. Gastchefs krijgen bij ons logies op de bovenverdieping."

Stijlvol dineren in een oude paardenstal

"In het oostelijk koetshuis stonden vroeger de paarden op stal, terwijl aan de overzijde de koetsen stonden. De stalknecht woonde hier op de tussenverdieping. Dit gebouw is dus volledig anders

ingedeeld dan het koetshuis aan de overzijde, hoewel het er aan de buitenzijde volledig hetzelfde uitziet. Omdat het interieur hier nog meer authentieke elementen bevat, zal het restaurant een compleet andere sfeer uitademen dan de brasserie. Ook de achterliggende ijskelder en het aangesloten prieel geven het gebouw een extra historische touch. Ik kijk er al naar uit om hier op het terras te zitten", vertelt gedeputeerde Inga Verhaert, covoorzitter van Kempens Landschap.

"Het restaurant zal 45 weken per jaar open zijn op woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag, zowel 's middags als 's avonds. Voor een restaurant van dat type zijn dat normale openingsuren", gaat gedeputeerde Peter Bellens, covoorzitter van Kempens Landschap, verder. "De uitbaters hebben de ambitie om hun restaurant in de ruime regio en ook buiten onze landsgrenzen bekend te maken, waardoor zij Hof Ter Linden ook op een bovenlokaal niveau zullen tillen. Een grote extra troef."

Opening in 2019

"Dit gastronomisch restaurant richt zich op iedereen die zich wilt laten verrassen door fantastische smaken in een uniek kader. De oude paardenstallen ontpoppen zich tot een ontmoetingsplek voor de culinaire levensgenieter. De uitbaters hebben dankzij hun netwerk een ongezien aantal contacten met topchefs uit de hele wereld. De uitbaters zullen die grote namen op regelmatige basis uitnodigen om ons gedurende enkele weken te verrassen met zijn of haar *signature dishes*. Een gevarieerd aanbod is een garantie en permanente topkwaliteit wordt verzekerd. Dit unieke project vervolledigt ons culinaire aanbod in het hart van onze gemeente," vertelt burgemeester Koen Metsu.

"Sinds april eindig je een deugddoende tocht door open velden, bossen, militair en adellijk erfgoed met een pannenkoek of een drankje in de brasserie. Onze inwoners hebben duidelijk de weg naar de brasserie gevonden. Bij goed weer is het er gezellig druk." legt schepen voor parken Goedele Van der Spiegel uit. "De restauratie van het oostelijk koetshuis is nu ook afgerond, de nieuwe uitbaters kunnen nu starten aan de plannen voor het inrichten van het interieur, de keuken en de tuin met terras. Het zal er aangenaam en mooi vertoeven worden. We gaan ervan uit dat na de zomer van 2019 ook het nieuwe restaurant een extra trekpleister zal zijn in ons domein."

Marleen Evenepoel, administrateur-generaal van het Agentschap voor Natuur en Bos, is erg tevreden over het resultaat dat de partners samen bereikten. "Hof Ter Linden is een prachtig geheel van gebouwen, bossen en landbouwvelden. Dankzij de waardevolle fauna en flora, de open ruimte rond het kasteelpark en de mooie zichtassen heeft het een hoge belevingswaarde. De natuur zorgt ervoor dat het domein elk seizoen de moeite waard is om te bezoeken. Het nieuwe restaurant past perfect binnen dit harmonieuze domein."