



Kasper Wesseling – bevlogen spin in bijzonder web

‘Kan niet’ bestaat niet

In zijn vrije tijd rijdt hij graag paard en geniet hij van zijn rustige woonomgeving midden tussen de reeën. Voor zijn werk verruilt hij die rust voor de hectiek van het restaurant- en hotelwezen. Kasper Wesseling is manager van De Echoput, restaurant met hotel in Hoog Soeren bij Apeldoorn. Dat Kasper daar de scepter zwaait, wil hij eigenlijk liever niet weten. Hij ziet zichzelf veel meer als spin in het web, iemand die van alles binnen het bedrijf op de hoogte is en die aanpakt wat er gedaan moet worden. Als het nodig is, staat hij in de tuin van De Echoput onkruid te wieden. Later die dag bedient hij met alle egards het Japanse prinselijk paar.

Contact met mensen, dat vindt hij belangrijk. Met zijn medewerkers, met zijn gasten. Een persoonlijke aanpak, maatwerk, dat staat voorop bij Kasper en bij De Echoput. Iedere gast is bijzonder en ‘kan niet’ bestaat niet. Als het nodig is, haalt een van de medewerkers daarom thuis verveinethee omdat die niet in het assortiment van De Echoput zit en een gaste die toevallig erg lekker vindt. Elke gast is bijzonder.

Van planologie naar horeca

Aanvankelijk gaat Kasper planologie studeren,

maar hij heeft dan al een baantje in de horeca. Omdat ruimtelijke ordening toch niet de richting is die hij op wil gaan, besluit hij facilitaire dienstverlening te gaan studeren.

De horeca blijft trekken en Kasper verdiept zich in de gastronomie. Na banen bij befaamde restaurants als De Hoefslag en Het Koetshuis, wordt hij in 2007 gevraagd het team van De Echoput te komen versterken.

‘Schillen en dozen’

De Echoput, waar het restaurant-hotel zijn naam aan ontleend, is nog steeds op het terrein aanwezig en kan nog bezichtigd worden. De put is in 1809 als waterput voor het leger gegraven op last van Lodewijk Napoleon, koning van Holland.

De put raakt als waterbron uit de gratie, maar trekt drommen toeristen, als blijkt dat de put over een mooie echo beschikt. Koningin Wilhelmina, in wier kroondomein de put ligt, is minder gecharmeerd van al die bezoekers. ‘Laat niet als dank voor het aangenaam verpozen de eigenaar van dit bos, de schillen en de dozen’, is aan menig bezoeker namelijk niet besteed en Wilhelmina besluit een theehuis te bouwen. Slim – de pachter wordt verantwoordelijk gesteld voor het onderhoud van het terrein rond de Echoput.

In 1955 wordt de familie Klosse eigenaresse van het theehuis. De familie is voornemens er een restaurant van te maken. Een brand gooit in 1960 tijdelijk roet in het eten; het theehuis wordt verwoest, maar uit de as verrijst een groter café-restaurant.

In 2004 – het restaurant bestaat dan al meer dan veertig jaar – is het tijd voor een rigoureuze ingreep. De Echoput wordt afgebroken en maakt plaats voor een nieuw en modern ingericht restaurant met 42 hotelkamers.

Veelzijdig

Zo veelzijdig als Kasper is, zo veelzijdig is ook

'zijn' Echoput. Hij vertelt er met bevoegenheid over. Het gebouw herbergt een restaurant, waar gewerkt wordt met kwalitatief hoogstaande producten. Water komt uit een eigen bron, brood uit de eigen bakkerij en het wild wordt geschoten in het wildgebied van de kroondomeinen – de 'achtertuin' van De Echoput. In 2008 wordt het restaurant door de Internationale Restaurant and Hotel Awards uitgeroepen tot beste nieuwe luxe restaurant ter wereld van het jaar.

Maar De Echoput is meer. Het pand biedt onderdak aan 'Flavours', een bistro en wijnbar. En de gast die na zijn culinaire avontuur bij De Echoput niet meer de weg op wil, kan zich op een luxe bedje neervlijen. Zwembroek mee, want het hotel heeft een binnenzwembad.

Er is daarnaast een gastronomische winkel met onder meer producten uit de keuken van De Echoput zelf.

Trots is Kasper op het nieuwe bedrijfs onderdeel dat in oktober van start gaat: de kookschool. Theus de Kok, al decennia culinair bij De Echoput betrokken, zal groepen van maximaal twintig personen de fijne kneepjes van het koken bij gaan brengen.

Professor in de smaak

Aan die kneepjes ligt de smaaktheorie van de eigenaar van De Echoput, Peter Klosse, ten grondslag. Hij promoveerde in 2004 aan de Universiteit van Maastricht op dit onderwerp en is daarmee de eerste en tevens enige professor in de smaak die ons land kent. Hij kan haarfijn uitleggen waarom belegen kaas zo goed combineert met port. En daarbij gaat het niet alleen om zoet, zuur, zout en bitter...

Wie echt alles van smaak wil weten, kan terecht bij Klosses Academie voor Gastronomie,

gehuisvest in De Echoput. Er is een cursus wijnspijs, je kunt er een wijnkennisdag volgen of opgeleid worden tot gastronom-sommelier. Boeken schrijft Klosse ook. Over wijn, over proeven, over wild en binnenkort verschijnt 'Lekker van het land', waarin het eerlijke en puur Nederlandse product centraal staat.

Samenwerking

Alles in De Echoput heeft een duidelijk eigen stijl. Kasper Wesseling zelf omschrijft de onderneming als eigenwijs. De Echoput trekt zijn eigen plan, zakt in tijden van economisch minder gunstige tijden niet met zijn prijzen en pakt vol vertrouwen nieuwe initiatieven op. Daarin passen ook heel goed samenwerkingsverbanden met anderen, zoals met De Mooie Hoed.

Het ene deel van het gezelschap vergadert, terwijl het andere deel aan de slag gaat met hoedenmateriaal. Of het hele gezelschap geniet na afloop van de hoedenworkshop van de gerechten die een deel ervan in de kookschool bereid heeft. Samen mooie en kwalitatief hoogstaande arrangementen op maat aanbieden, dat is het idee en daar moet op gedronken worden.

Natuurlijk op het mooie terras van De Echoput, onder een dak van wilde wingerd, naast de vijver met goudwindes. Gastheer als hij is, schuift Kasper een stoel voor zijn gaste aan. Een klein gebaar dat het gevoel geeft, bijzonder te zijn.



De Echoput
Amersfoortseweg 86 (N344)
7346 AA Hoog Soeren
(Apeldoorn)
telefoon: (055) 5191248
reserveringen@echoput.nl
www.echoput.nl