

Chef Hostellerie De Hamert wint Zilveren Botermes 2017

[restaurant](#) 130

Chef-kok Harold Kok van Hostellerie De Hamert in Wellerlooi heeft het QL Robbe & Berking Zilveren Botermes 2017 gewonnen. Kok staat al 25 jaar in de keuken van De Hamert en kreeg het mes voor het gebruik van regionale producten uit het seizoen.



Karolina-Stefanski-Hein-van-Beek-Harold-Kok-Roger-Smits-Monique-Smits

Roger en Monique Smits, eigenaren van Hostellerie De Hamert reageerden trots op de toekenning van de prijs aan Harold Kok: 'Harold Kok staat al 25 jaar in de keuken van De Hamert. Dankzij al die jaren blijft hij goed kijken naar alle trends en vernieuwingen, naar de seizoenen en onze mooie regionale producten. Hij vindt steeds weer de balans tussen wat onze gasten graag eten, trends, streekproducten en wat hij zelf graag wil koken. Een groot compliment hiervoor!' Naast het lidmaatschap van QL is **Hostellerie De Hamert ook al vanaf het begin lid van de Alliance Gastronomique.**

Het botermes wordt jaarlijks toegekend aan een chef-kok die door het gebruik van streek- en seizoensgebonden producten niet alleen zijn of haar tafel verrijkt, maar ook de lokale economie hiermee ondersteunt. De chef kent de herkomst van de producten, heeft zich hierin verdiept en kan zijn gasten op gepassioneerde wijze informeren.

Tijdens de jaarlijkse dag van Quality Lodgings op maandag 8 mei kreeg Harold Kok het Botermes uit handen van Hein van Beek, oprichter van QL hotels & Restaurants.

Naast het Zilveren Botermes werd Harold Kok ook verrast met een Big Green Egg Mini. De QL Jaardag vond dit jaar plaats in Hôtel Le Val d'Amblève (Stavelot, België). Het mes werd dit jaar voor de vijfde achtereenvolgende keer uitgereikt.

Eerdere winnaars zijn Jef Schuur, de Duitser Bernd Werner, Sang-Hoon Degeimbre uit België en het culinaire koppel Jonnie en Thérèse Boer. Zij kregen het mes in 2014. In 2016 ging het naar Joost Verhoeven (Hotel De Weverij I Restaurant Cordial, Oss Nederland), Ralf Berendsen (Hostellerie La Butte aux Bois, Lanaken, België) en Ludger Helbig (Auberge de Temple, Johannesburg, Duitsland). **Edwin Vinke kreeg het mes in 2013.**

Asperges van Hostellerie de Hamert

Ook de Commissaris van de Koning (Gouverneur) van de provincie Limburg Theo Bovens maakte met enthousiasme de liefde van Kok voor het Limburgse product kenbaar: 'Het fameuze Nieuwspoortdiner is dé bijeenkomst waar tout Den Haag, leden Kabinet en Kamers, bij wil zijn. Waarom? Omdat de Limburgse asperges, bereid door chef-kok Harold Kok, er elk jaar weer onweerstaanbaar zijn. Met constante kwaliteit rechtstreeks van het Limburgs land, weet hij iedereen keer op keer te verrassen. Een betere ambassadeur kan Limburg zich niet wensen. Proficiat!'

Harold Kok

Harold Kok vierde op 1 april 2017 een kwart eeuw dienstverband bij Hostellerie De Hamert. De Limburgse chef-kok begon ruim 25 jaar geleden als chef de partie in de keuken van De Hamert. Door de jaren heen vergaarde Kok een

enorme kennis van regioproducten wat resulteert in een ongekeerde productkennis van asperges. Als geen ander weet Kok in binnen en- buitenland zijn liefde voor de asperges over te brengen.

Harold Kok en de andere aanwezigen op de QL Jaardag werden verrast door een speciale **mini-editie van het QL Magazine**, geheel gewijd aan Harold Kok en Hostellerie de Hamert. In dit mini magazine staat de receptuur van de beroemde Hamert aspergesoep opgenomen.

QL Hotels & Restaurants is dé collectie van meer dan 120 onafhankelijke, kleinschalige en authentieke kwaliteitshotels in Nederland, België, Luxemburg, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Noorwegen en Zweden. Culinair genieten én overnachten gaan bij QL één op één samen.