



DE KROMME DISSEL  
50 JAAR MICHELINSTER  
BY FLETCHER

# RESTAURANT DE KROMME DISSEL

## OVER:

Op de grens tussen de Veluwe en de Betuwe, midden in de bossen van Heelsum, naast Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, bevindt zich restaurant De Kromme Dissel. De sfeervolle oud Saksische boerderij dateert uit de 17<sup>e</sup> eeuw en straalt warmte, traditie, gastvrijheid en ervaring uit. Sinds 1971 wordt De Kromme Dissel gewaardeerd met een Michelinster. Het restaurant opent haar deuren in 1968 als specialiteitenrestaurant van Hotel Klein Zwitserland. Tot december 2019 behoorden het hotel en restaurant bij Bilderberg Hotels. Vanaf januari 2019 zijn beide onderdeel van Fletcher Hotels.

## NIEUW:

### ELITE - MAART 2021

De Kromme Dissel heeft een nieuwe eigen wijn, namelijk Elite! De witte wijn is een blend van de druivenrassen Johanniter, Solaris en Cabernet Blanc en is gemaakt door Ronnie Brouwer (Maitre-Sommelier) bij Neerlands Wijnmakerij. Elite is speels en zeer verteerbaar en daardoor erg geschikt als aperitief of heerlijk bij lichte frisse gerechten.



## FEITEN:

**MICHELINSTERHOUDER:**  
sinds 1971 gewaardeerd met  
één Michelinster

**AANTAL MEDEWERKERS:**  
18 medewerkers

**MICHELIN:**  
1 Michelinster / 3 bestekjes

**LEKKER 500 NOTITIE:**  
53<sup>e</sup> plek  
**GAULT EN MILLAU:**  
3 koksmutsen - 15,5 pnt



## KOPSTUKKEN:

### TONNY BERENTSEN | CHEF-KOK

Chef-kok Tonny Berentsen is opgegroeid in het plaatsje Loo dat tussen de akkers en weiden op het Gelderse platteland ligt. Hij wordt geïnspireerd door alles wat er groeit en bloeit. Tonny is al sinds 1991 werkzaam in De Kromme Dissel. Voor die tijd werkte hij bij La Vilette in Rotterdam en Restaurant Hoch Elten in Duitsland. Gedurende zijn leerlingperiode werkte hij onder andere bij de Boerderij in Arnhem, Klein Hartenstein in Oosterbeek en de Hoefslag in Helmond. Tot 1995 werkte Tonny in De Kromme Dissel als Chef de Partie en daarna als Sous-chef onder Angelique Schmeink. In september 2000 vertrok Angelique als chef-kok en nam Tonny het stokje van haar over. Onder zijn leiding kookt het team vanuit een klassieke Franse basis internationale en moderne gerechten met de mooiste producten.

### RONNIE BROUWER | MÂÎTRE - SOMMELIER

Wijnmeester 'Maitre-Sommelier' Ronnie Brouwer verzorgt spannende wijn spijs combinaties. Ronnie Brouwer is meer dan 25 jaar werkzaam in de horecabranche, waarvan ruim 15 jaar in de Nederlandse topgastronomie. Van jongs af aan wist hij dat hij dit ambacht wilde uitoefenen. En dat is niet gek, want Brouwer is geboren en opgegroeid in het familiehotel Hotel de Klok op Ameland. Daar werd hem veel bijgebracht door zijn opa. Vooral het lezen van en de omgang met gasten is er vroeg met de paplepel ingegoten. Na de opleiding tot vinoloog vervolgde hij zijn carrière als sommelier en werkte hij onder andere bij Restaurant Hotel Merlet in Schoorl en Hotel De Echoput in Hoog Soeren én startte in 2006 bij De Librije in Zwolle. Sinds 2011 is Ronnie werkzaam als Restaurant Manager en Sommelier bij De Kromme Dissel. In 2016 werd Ronnie door de restaurantgids Gault en Millau verkozen als 'Sommelier van het jaar 2017'. In 2019 is Ronnie Brouwer geïnaugureerd als 34<sup>e</sup> SVH Wijnmeester van Nederland.



Restaurant De Kromme Dissel | Klein Zwitserlandlaan 5 | 6866 DS Heelsum

TEL: +31(0)317 - 313 118 E-MAIL: restaurant@krommedissel.nl PERSVERZOEKEN: pers@fletcher.nl