

# Aan tafel met



## Marcel Bollen en Rob van Zandvoort

*De kracht van Top Shops is het samenbrengen van mensen. In deze editie van 'Aan tafel met...' ontmoeten Marcel Bollen en Rob van Zandvoort elkaar in Bistrot Liège van Château St. Gerlach in Valkenburg aan de Geul. Marcel Bollen is partner bij Baat Accountants & Fiscalisten en Rob van Zandvoort is geneesheer-directeur van de Dr. Keulen Kliniek.*

De zon laat zich voor de eerste keer in anderhalve maand van haar beste kant zien als Marcel en Rob arriveren bij Château St. Gerlach, een fraai gerestaureerd voormalig klooster dat al vele bekende gasten heeft mogen ontvangen. Bistrot Liège is gevestigd in de voormalige keuken, eetkamer en salon van Baron de Selys de Fançon, de laatste bewoner van St. Gerlach. Authentieke elementen herinneren aan de geschiedenis van het historische gebouw, waar de heren worden ontvangen door directeur en gastheer Jan-Paul Kroese.

Na een vriendelijk welkom begeleidt hij zijn gasten naar het terras op de voormalige pandhof, dat zich uitstrekt rondom enkele schitterende fonteinen. Een prachtige plek waar als aperitief een heerlijk glaasje Moët & Chandon wordt geserveerd. De karaktervolle omgeving ademt een sfeer van rust en elegantie. Een ideale plek om bij te praten onder het genot van een smakelijke lunch en een aangenaam zonnetje.

De twee tafelgasten kennen elkaar al enige tijd. De Dr. Keulen Kliniek is een trouwe cliënt van Baat Accountants & Fiscalisten, en op hun beurt laten de partners van Baat zich eens in de twee jaar medisch keuren bij de Dr. Keulen Kliniek. 'We leiden een hectisch bestaan en de werkdruk is doorgaans hoog', aldus Marcel. 'Het is dus zaak om fit te blijven, maar dat gaat niet vanzelf. Ik beschouw het zeker niet als een vanzelfsprekendheid.' Rob, die zich in de dagelijkse praktijk bezighoudt met het verbeteren van vitaliteit en het verminderen van gezondheidsrisico's, is het roerend met hem eens. Het gesprek gaat al snel over het groeiend aantal mensen met overgewicht en de noodzaak om te bewegen.

Pratend over eet- en drinkgewoonten, krijgen ze het voorgerecht geserveerd: een frisse salade met gemarineerde portobello's, geserveerd met artisjok, zongedroogde tomaatjes, olijven en een dressing van aceto balsamico. Een smakelijk en licht gerecht dat perfect past bij de zomerse dag én het gespreksonderwerp. De wijn die erbij wordt geschonken is een 'Domaine de Gournier Tradition 2010, Languedoc', de huiswijn van Bistrot de Liège. Deze wijn uit de buurt van Avignon vormt een prima begeleiding van het gerecht.

Met de focus nog steeds op gezondheid praat het tweetal verder over de rol van een MRI-scan bij preventief onderzoek. 'Duitse klinieken bewerken de markt actief door zogenaamde total body scans aan te bieden, om onder andere kanker op te kunnen sporen', zegt Rob. 'In Nederland is deze handelwijze verboden. Los daarvan zijn op een scan van het lichaam lang niet altijd alle problemen te onderkennen, wat leidt tot schijnzekerheid.' Persoonlijk houdt hij van een integrale aanpak en eerlijke diagnostiek. Hoewel actief in een totaal ander werkgebied past ook Marcel deze basisprincipes toe: 'Bij accountancy en fiscaliteit benader je de klantvraag vanuit het totaalplaatje en laat je alle relevante aspecten meewegen. Wij voorzien onze cliënten altijd van gedegen, maar eerlijk advies.'

Tijdens het hoofdgerecht, dat bestaat uit gebakken sliptongetjes met spinazie, krielaardappelen en boterjusz, wordt het gespreksonderwerp wat luchtiger. Rob is net teruggekomen van een fijne vakantie op Bali. Hij heeft veel nieuwe indrukken opgedaan tijdens zijn verblijf op dit prachtige Indonesische eiland en vertelt honderduit. Marcel is in Zuid-Spanje geweest en deelt op zijn beurt tips over bezienswaardigheden en lokale adresjes die zeker de moeite waard zijn. Naar aanleiding van de Franse huiswijn van Bistrot de Liège passeert ook Frankrijk de revue. Zowel de Franse keuken als de karakteristieke sfeer van het land liggen Marcel en Rob na aan het hart.

Beide heren zijn zeer gedreven in wat ze doen en bespreken de externe ontwikkelingen waarmee ze in hun werk geconfronteerd worden. Bij Baat Accountants & Fiscalisten merken ze duidelijk dat cliënten vandaag de dag een proactieve aanpak van hun adviseur verwachten, wat vraagt om een nieuwe benadering van het vak. Baat speelt in op deze marktbeveging door verschillende specialismen te creëren. Er wordt ruimte gemaakt

voor deze specialisatieslag door middel van schaalvergroting. Rob herkent deze behoefte aan specialismen, die ook de grondslag van de Dr. Keulen Kliniek vormt.

Ter afsluiting van de lunch kiest Rob crème brûlée geparfumeerd met vanille als dessert. Terwijl hij zijn lepel in de mooie laag gekaramelliseerde suiker zet, drinkt Marcel nog een kop koffie. Enige tijd later geeft de klok van de naastgelegen monumentale kapel drie uur aan. Voordat de heren hun eigen weg vervolgen, bedanken zij het personeel van harte voor de aangename middag. De voortreffelijke lunch en de bijzondere entourage zijn zonder twijfel aanleiding voor een volgend bezoek. ■

Bistrot de Liège, Château St. Gerlach  
Joseph Corneli Allée 1 | 6301 KK Valkenburg aan de Geul  
T: 043 608 8888 | [www.chateauhotels.nl](http://www.chateauhotels.nl)

Marcel Bollen | Baat Accountants & Fiscalisten | [www.baat.nl](http://www.baat.nl)  
Rob van Zandvoort | Dr. Keulen Kliniek | [www.keulenkliniek.nl](http://www.keulenkliniek.nl)

Tekst: Top Shops Holland  
Fotografie: Hugo Thomassen

