



REIZEN

Hotels met een verhaal (4): Hotel Warszawa, allereerste Poolse wolkenkrabber is nu vijfsterrenhotel

Peter Soete

gisteren om 16:53 

Wat maakt een hotel een plaats waar je graag nog eens terugkeert? Meestal is dat een combinatie van factoren: de attente service van de medewerkers, het lekkere eten, de leuke slaapkamer met een supergoed bed, een gebouw met een rijke geschiedenis. In 'Hotels met een verhaal' gaan we enkele weken naar dit alles op zoek in de vier windstreken. Vandaag: Hotel Warszawa in Warschau, Polen.

1. Vroeger en nu

The Prudential Building in de Poolse hoofdstad Warschau werd gebouwd in 1933. De allereerste wolkenkrabber in Polen telt zestien verdiepingen en is genoemd naar de eigenaar, de Britse verzekeringsmaatschappij Prudential Insurances. Het was in die tijd zelfs bijna het hoogste gebouw van Europa: alleen ... de Antwerpse Boerentoren deed met een hoogte van 96 meter beter. In WO II probeerden de Duitse bezetters tijdens de Poolse opstand van eind 1944 de toren te vernietigen maar die hield stand. De twee miljoen stenen, staalconstructies en duizenden ton beton voor plafonds en steunberen bewezen hun deugdelijkheid.



Na de oorlog werd de Prudential Building volledig gerestaureerd en werd het vanaf 1954 hotel Warszawa, een geliefkoosde plek voor de feestjes van de Poolse communistische partij. Na de val van het communisme in Polen raakte ook de wolkenkrabber in verval en het gebouw stond zelfs vanaf 2003 volledig opgesloten.

In 2009 kocht de Poolse horecafamilie Likus de wolkenkrabber en herstelde het hotel in zijn volle glorie. In 2018 opende het nieuwe vijfsterrenhotel Warszawa de deuren.

2. De gemeenschappelijke ruimtes

Je wandelt het hotel binnen langs een trap van een tiental treden (met bagage best via een lift/hellend vlak aan de zijkant). Er is geen deurbediende want de twee monumentale voordeuren zwaaien automatisch open. De front desk wordt bemand door jonge en vriendelijke medewerkers. Er loopt eveneens een medewerker rond die helpt met de lift en de weg door het hotel wijst aan de gasten. Stadsplannetjes uitdelen, de kortste of mooiste route uitleggen naar een attractie of monument en een taxi bellen, vormen allemaal geen probleem.

In de lobby is er ook een kapsalon. Wie zich een nieuw kapsel wil laten aanmeten, moet wel rekenen op stevige prijzen.

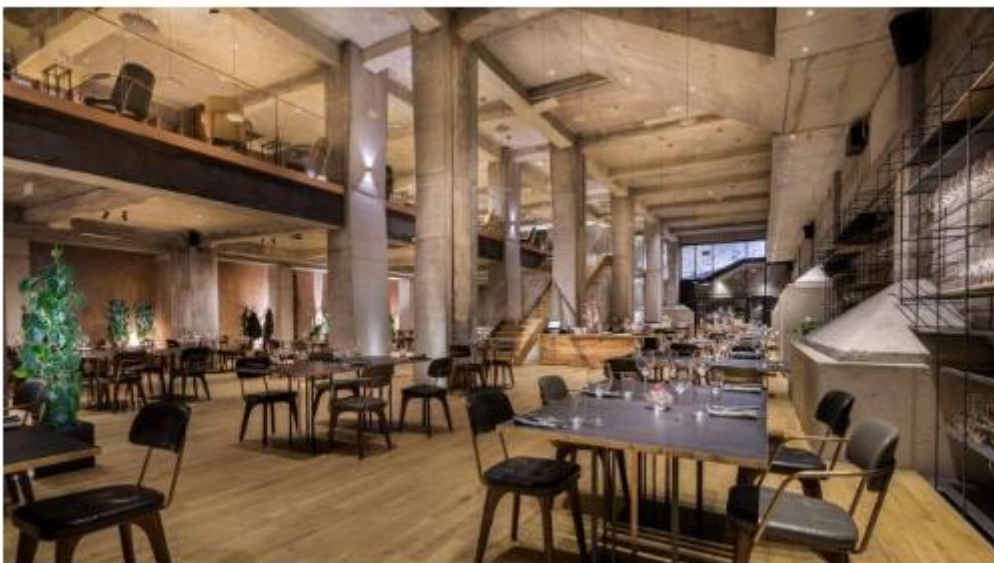


Op de eerste benedenverdieping onder straatniveau is er de hotelbar. Je kunt er alle cocktails drinken die door de bartenders op een vakkundige manier worden bereid. Jammer dat de bar een beetje verborgen zit want een echte hotspot voor 'afterwork meetings' is dit niet.



Nog een verdieping lager hebben we het wellnessgedeelte en dat is een absolute voltreffer. Uiteraard zijn er de (betalende) lichaamsbehandelingen en massages maar het grote zwembad spant de kroon. Een aangename watertemperatuur, krachtige jets die voor onderwatermassages zorgen, ligzetels langs de rand van het zwembad waarvoor wel enige lenigheid is vereist om eruit te komen, een sauna en stoombad en dit alles in een fantastisch kader van marmer en beton want deze ruimtes bevinden zich midden de funderingen van het gebouw. Een formidabele setting!

3. Restaurants



Warszawa Hotel telt twee restaurants. Op de zesde verdieping is er Szostka restaurant waar chef Darius Baranski (44) een fijnproeversmenu voor de ogen van de gasten bereidt. De chef heeft er al een indrukwekkend parcours opzitten met passages in Claridge's in Londen, La Vie by Thomas Bühner in Taiwan en La Baronia in Southampton. De Michelinvermelding

voor Szostka is meer dan terecht. Chef Baranski werkt al 14 jaar voor de firma Likus als executive chef en stuurt de culinaire poot van Warszawa Hotel al aan sinds de opening vijf jaar geleden.

Mijn voorkeur gaat echter uit naar het Warszawa restaurant in de kelders van het hotel op -2. Ook dit restaurant bevindt zich tussen de oorspronkelijke betonnen steunberen van het hotel. Hier presenteert Darius de echte Poolse keuken zo vers als maar kan. De chef laat zijn keukenbrigade iedere dag verse koffiekoeken en brood bakken, ook de boter karnt hij zelf en de mozzarella is eveneens huisgemaakt na een stage in Italië. Maar 'the best is yet to come': chef Darius overtuigde de eigenaars van het hotel om een vijftigtal varkens te kopen en een kweekprogramma op poten te zetten. Op die manier kan hij zelf charcuterie maken, hangen er tientallen worsten in de droogkamers tot ze volledig uitgedroogd zijn en presenteert hij bij het ontbijt ham en spek die enorm worden gesmaakt.

4. De kamer



Ik nam mijn intrek in kamer 802, een junior suite op de achtste verdieping. De hogere verdiepingen zijn enorm in trek en ook duurder. Vanuit mijn kamer heb ik een mooi uitzicht op het Paleis van Wetenschap en Cultuur en de rest van Warschau. De junior suite is ingericht met veel hout en designmeubilair. Er staat een Nespressomachine met capsules, iedere dag staan er nieuwe waterflesjes en fruit en er is 's avonds ook een turndownservice waarbij een lekker chocolaatje niet ontbreekt.

Mijn superkingsizebed heeft zachte lakens en fluffy kussens en vanuit mijn bed kijk ik naar een van de twee reusachtige flatscreens in mijn kamer. Schoenpoetsgerief, kamerjassen, slippers, een strijkplank en -ijzer zijn er ook. Al is het maar de vraag waarom je zelf aan het strijken zou slaan in dit hotel waar alles voor je wordt gedaan.

Zware overgordijnen zorgen voor een volledige verduistering van de suite maar ik gebruik die niet. De vele lichtjes van nachtelijk Warschau zijn een mooi en rustgevend gegeven.

De badkamer is werkelijk top en gigantisch groot: een inloop-regendouche, een bad met douche, twee wastafels met grote spiegels én scheerspiegels, een bidet en toilet zorgen dat het je aan niets ontbreekt. Wel vreemd dat het toilet zich als een troon in het midden van de badkamer bevindt. De vele verzorgingsproducten, douchegels en zepen zijn van Aqua di Parma.

5. De troefkaarten van het hotel

Hotel Warszawa combineert met het grootste respect een hypermodern hotelgegeven in een iconisch, historisch gebouw in het hartje van Warschau. Absolute troefkaarten zijn de betaalbaarheid van een verblijf in dit vijfsterrenhotel en de ongecompliceerde, lekkere keuken van chef Darius Baranski. Hier verblijf je met plezier een tweede keer.

[Hotel Warszawa](#), Pl. Powstańców Warszawy 9, Warszawa

[+48 22 470 03 33](#), warszawa@hotel.com.pl