

# Kabbelend water



Restaurant & Hotel Bi'j de Watermölle

# heeft geen sleur

Niemand vindt het leuk om het spreekwoordelijke bos in gestuurd te worden. 'Spreekwoordelijk', want als de bomen niet figuurlijk zijn en de wandelaar niet overdrachtelijk, dan is het een heel ander verhaal. Denk maar aan Haaksbergen in Twente. Daar ligt een aantrekkelijk restaurant (met hotelkamers) diep in het bos; tegenover een oudtijdse (1548) dubbele (!) watermolen - de oudste van ons land die nog in werking is.

**Tekst:** Jason van de Veltmaete

Het is een heilzaam plekje, want de directe buur is een paardenkliniek die wijd en zijd - tot ver over onze landsgrenzen - bekendheid geniet. Op een luttele 300 meter afstand van Bi'j de Watermölle ligt Golfcenter Het Langeloo (6 holes); niet veel verder weg bevinden zich een tropisch zwembad en diverse sportterreinen. Kortom: hotelgasten hoeven zich niet te vervelen. En de restaurantgasten? Zij kunnen rekenen op de onverdeelde aandacht van een ouderwetse herbergier. Zijn naam: Huub Wolverink.

## Voorzichtige stapjes

In 1880 is de Oostendorper watermolen gerestaureerd door de gemeente Haaksbergen. 'De gemeente wilde er toen graag een horecagelegenheid bij hebben,' vertelt Wolverink. 'Destijds stond hier een theeschenkerij die eigenlijk alleen open was met mooi weer. Tenminste als de eigenaar zin had... Toen heeft Jan Greve, de dierenarts van de paardenkliniek, de zaak gekocht en mij als chef-kok binnengehaald. De theeschenkerij werd dus een restaurant. Dat was in mei 1990. Vier jaar later konden mijn vrouw en ik het bedrijf overnemen.'

Wolverink staat nog steeds zelf in de keuken, en terugblikkend moet hij bekennen dat de eerste jaren heel zwaar waren. 'In de zomermaanden hadden we genoeg aanloop, vooral dankzij ons terras met bijna tweehonderd zitplaatsen, maar 's winters zagen we vrijwel niemand meer. Uiteindelijk heeft de kwaliteit van de keuken voor naamsbekendheid gezorgd. Ik ben begonnen met heel eenvoudige gerechten; vervolgens heb ik het niveau met voorzichtige stapjes omhoog gebracht.' Het fraaie pand waarin Huub en Ine Wolverink hun gasten ontvangen, heeft de status 'monumentenaanzicht', hetgeen betekent dat aan de buitenkant vrijwel niets veranderd mag

worden, maar binnenin wel. In 1999 werd dus een moderne keuken gebouwd en een loos vertrek als zaaltje ingericht. In 2000 kreeg de vakwerkschuur uit de zestiende eeuw - waar nog een paar veulens rondtelden - een nieuwe bestemming: geen zaal voor Twentse bruiloften en dergelijke (Wolverink: 'Ik houd niet van dat massale...'), maar vijf luxe hotelsuites. Dat de internationaal bekende paardenkliniek klandizie genereert, spreekt voor zich; zowel voor de suites als voor het restaurant. Maar Wolverink benadrukt dat Bi'j de Watermölle vooral in trek is bij fietsers en wandelaars. 'Dit is het mooiste plekje van Haaksbergen en omgeving; alle fiets- en wandelroutes komen hier langs.' Laat ook gezegd zijn dat dit horecabedrijf een trouwlocatie is.

## Onderscheiding

Een kok die plotseling hotelier wordt... 'Ik had helemaal geen ervaring op dat gebied,' bekent Wolverink breed glimlachend. 'Het was voor mij een volstrekt nieuwe wereld. Gewoon lerend voorwaarts. Mijn vrouw en ik hebben de kamers ook helemaal zelf ingericht. Geen hulp van een binnenhuisarchitect dus. Vervolgens een paar leuke arrangementen verzonnen - en het loopt.' Er zijn 'hotelgasten' die vijf of zes keer per jaar komen, maar ongeacht het comfort en het fraaie uiterlijk van de kamers (alle kamers aparte douche en bad; breedbeeld lcd-tv's, een grote muurschildering; 'ninjdeuren' achter een bed; ruime zithoeken...), is het restaurant de ruimte waar zij het liefst vertoeven. Wolverink: 'Al onze arrangementen zijn culinair. De laatste jaren hebben we ook veel zakenmensen over de vloer. Weliswaar bevindt zich in de onmiddellijke omgeving een groot hotel, maar onze gasten houden juist van kleinschaligheid en rust.'



Het is al gezegd: in gastronomische zin is dit restaurant eenvoudig begonnen - en de drempel is laag gehouden, getuige het feit dat nog steeds een kleine kaart met daarop pannenkoeken en broodjes gehanteerd wordt (tot 17.00 uur). Begin 2005 werd Bi'j de Watermölle verrast met een BiB gourmand van Michelin. Helaas is die onderscheiding dit jaar verloren gegaan, maar dat mogen we beschouwen als een 'hikje' van een bedrijf met een lange adem. 'De menukaart die wij momenteel voeren wordt heel erg op prijs gesteld door de hotelgasten,' weet Wolverink.

### Uitdaging

Wolverink maakt zo veel mogelijk gebruik van producten uit de buurt, en streekgerechten liggen dus in de lijn der verwachting. Toch valt dat - zoals vrijwel overal in Nederland - een beetje tegen. 'We kunnen baklever en bloedworst in de gerechten verwerken,' begint chef-kok Wolverink aarzelend, 'maar echt Twents... Tijdens de afgelopen Midwinterwandeling ging er wel een paar liter erwtensoep doorheen; echt ouderwets gemaakt. Ook een lekkere stampot schuwen we niet.' Laten we een greep uit de kaart doen. Daarop staan dertien voor- en tussengerechten (van 9,75 tot 16,00). Een parfait van kalfszwezerik, een mousse van kalfszwezerik en krokant gebakken kalfszwezerik in een drieluik, met frisse appel en appelstroop (15,00); slibtongfilet, gerookt met brunoise van tomaat en chorizo, overgoten met een bouillon van gerookte ui (12,50); gebakken appel met gebakken bloedworst en gebakken eendenlever en stroop van glühwein (16,00). Dertien hoofdgerechten (van 19,50 tot 37,50). Lekker gaar gesudderde sukade op smeuije aardappelpuree en knabbelspek (22,50); krokant gebakken rode mul op gebakken oesterzwammen en grote garnalen met portsaus (23,50); gebrad van hert met gebakken anijszwammetjes, taartje van knolselderie en aardappel, voorzien van een rode wijnsaus met basilicum (26,00). Bovendien vijf menu's (van 33,00 tot 55,00). Een ruime keuze uit heerlijke, doorwrochte ofwel doortimmerde gerechten dus; appetijtelijk voor 'heren en timmerlieden'. Daarin ligt de uitdaging voor dit (hotel)restaurant. Aan de ene kant gesoigneerde CEO's; aan de andere kant sportief geklede neringdoenden, ambtenaren, ambachtslieden en toeristen-in-korte-broek. Soms letterlijk 'aan de andere kant', want Bi'j de Watermölle heeft twee terrassen.

## *Al onze arrangementen zijn culinair*

De nogal uitgebreide kaart gehoorzaamt niet aan de trend waarin alles kleiner, beperkter en efficiënter moet. Wolverink: 'Vooral 's zomers tijdens de middaguren bestaat er een sterke behoefte aan veel keuze. Overigens levert de watermolen nog steeds meel en lijnzaadolie; dat gebruiken we voor ons watermöllegebak (met gedroogde vruchten en noten), onze wegge en onze pannenkoeken.' Ziedaar, toch een soort van streekgerechten. Restaurant Bi'j de Watermölle doet zijn naam eer aan.

### Erfgoed

Het mag best een succesverhaal heten. 'Elk jaar werd het drukker en drukker,' vertelt de chef-kok die een autodidactisch hotelier is - ook al is dat op bescheiden schaal. 'De afgelopen vijftien jaar zijn we er alleen maar op vooruit gegaan: hogere omzet, hogere bezettingsgraad... Rond kerstmis werd al de laatste kamer voor pasen geboekt. Uitbreiden kunnen we helaas niet; het zal bij vijf kamers blijven.' Huub Wolverink doet, behoudens het restaurant, de reserveringen voor het hotel; zijn vrouw Ine verzorgt de administratie. Verder zijn in dit bedrijf 22 mensen aan het werk. Aangezien Bi'j de Watermölle geen receptie heeft (en geen lift) mag het hotel geen vier sterren voeren, hetgeen eigenlijk wel de bedoeling was, maar dat zal de gasten Twentse bloedworst zijn. Vorig jaar is Wolverink lid geworden van Erfgoedlogies. 'Die club past erg goed bij ons,' stelt hij tevreden vast. 'Hun doelgroep sluit goed aan bij de onze. Het heeft onze naamsbekendheid wel degelijk vergroot. En het is toch ook wel prettig om ergens bij te horen.' Erfgoed is eigenlijk het sleutelwoord voor dit bedrijf: een oudtijdse dubbele watermolen (de enige, met die in Madurodam); een rustiek ogend pand dat aan de minder jachtige dagen van weleer herinnert; stevige porties op bord, met een schaalje gebakken aardappelen ernaast... Dat is wat de mensen willen, in Twente. En waar eigenlijk niet? ■