

Gastronomie



Terroir van Limburg proeven bij De Oostwegels met een zachte g

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Oostwegel Collection



Op Château Neercanne in Maastricht kun je de kasteelheer of -vrouw wanen. Het monumentale complex was in 1984 de eerste aanwinst van Camille Oostwegel senior

'Kennis uitwisselen
tussen generaties
speelt een grote rol'



Camille Oostwegel senior maakte een jongensdroom waar toen hij in 1994 het monumentale landgoed Château Sint Gerlach kocht en restaureerde. De grandeur van weleer kun je hier sinds 1997 herbeleven in het hotel, het restaurant, de brasserie en het kerkje.



Vanaf het balkon van Château Neercanne in Maastricht heb je een fenomenaal uitzicht op de prachtige, in ere herstelde Franse tuin en het Limburgse landschap.

Wie zich kasteel- of landgoedbewoner wil wanen, reist af naar het zuiden van ons land. In de Limburgse heuvels, bij Oostwegel Collection, verstaan ze de kunst om je te laten genieten van gastronomie met een zachte g. Zelfs celebrities voelen hoe bijzonder de plekken zijn waar de restaurants en hotels van de familie Oostwegel te vinden zijn.

Als je vanaf de snelweg de bordjes naar Château Sint Gerlach volgt, kom je via een landelijke weg in het dorp Houthem uit. Nadat je verschillende vakwerkhuisen bent gepasseerd, rijd je de oprijlaan van het landgoed op. Aan je linkerhand grazen Galloway-runderen vredig in het groene voorjaarsgras. Rechts ontwaart je een Franse tuin met moderne beelden. Terwijl je verder het terrein oprijdt, doemt het monumentale hotel – met restaurant en kerk – op. Je waant je op een Frans landgoed. De locatie is indrukwekkend, maar eenmaal binnen word je op je gemak gesteld door de gastvrije medewerkers die je meteen op koffie trakteren. Camille Oostwegel junior en Camille Oostwegel senior staan ons te woord, we nemen plaats in een zaaltje in het hoofgebouw. Het voelt alsof je in een stijlvol ingerichte huiskamer zit. Hier was ooit een boerderij met stallen gevestigd, zo vertelt senior. Hij staat bekend als verhalenverteller en liefhebber van geschiedenis. “Ik ben – net als mijn zoon – opgegroeid in dit dorp. Als jongen was ik bevriend met de zoon van de boer. We speelden hier vaak en

dat betekende: meehelpen om de koeien te melken en ze uit de wei te halen. Het schijnt dat ik toen al tegen een klasgenoot heb gezegd: ‘later koop ik dit landgoed en ga ik het opknappen’. ” Die jongensdroom is in 1994 uitgekomen, toen hij Château Sint Gerlach heeft gekocht. Na de restauratie is in 1997 het landgoedhotel met restaurant geopend. Nog steeds kan senior hier met flair over vertellen. Zijn zoon, die gebroederlijk naast hem zit, luistert vol aandacht. Ze lijken erg op elkaar in hun houding en weloverwogen woordkeuze. Maar er zijn verschillen: “Ik houd ook van geschiedenis, maar zoek niet alles tot de bodem uit.” Beide zijn trotse landgoedheren en leiden hun gasten rond. Daar zitten soms hele grote namen tussen. Zoals de toenmalige president van de Verenigde Staten, George W. Bush, die wel een bijzondere belofte deed na zijn verblijf: ‘Na mijn pensioen kom ik terug om tuinman te worden.’ Popartiest Robbie Williams knielde tijdens een rondleiding over het landgoed in de kerkbanken neer. Hij vouwde zijn handen en zei: “*feel the strength of this place.*”

Niet alleen gastronomie zit bij vader en zoon Camille Oostwegel in de genen. Beide lijken op elkaar in houding en welbespraaktheid.



Zelfs de hotelkamers ademen het Limburgse terroir: je ziet er de kenmerkende balken van de Zuid-Limburgse vakwerkhuisen zoals in Hotel Winselerhof in Landgraaf.



Bij de acht eetgelegenheden van de Oostwegel Collection komen er vooral veel Limburgse streekproducten op het bord.



Elke chef heeft zijn eigen culinaire handtekening zoals deze van chef-kok Vincent van Vierzen van Kruishererestaurant.

Terroir proeven

Inspireren, vakmanschap en gastvrijheid vormen de pijlers van de Oostwegel Collection. Deze pijlers worden tot leven gebracht door de mens, locatie en gastronomie. "Al onze locaties zijn verbonden met de streek. We gebruiken bijvoorbeeld lokaal mergelsteen. Je moet het terroir, de eigenheid, kunnen proeven," vindt senior. Die Limburgse identiteit is belangrijk voor de bedrijfsvoering, laat zijn zoon weten. "Daarmee kunnen we ons onderscheiden. Gasten zitten niet te wachten op een hotelkamer die er standaard uitziet. Wij inspireren onze (inter)nationale gasten met elementen uit de geschiedenis en de Limburgse regio."

Camille Oostwegel junior (31) – net als zijn vader keurig in maatpak gestoken, vriendelijk en beleefd – weet waar hij het over heeft. Sinds 2015 wordt hij klaargestoomd om het roer van het familiebedrijf over te nemen. Evenals zijn vader doorliep hij de hotelschool en volgde een prestigieus opleidingstraject bij Starwood Hotels in Madrid en New York. Zo'n zeven jaar geleden is de overdracht van het horecabedrijf van de Oostwegels in gang gezet. Daarvoor is een 'marsroute' bedacht. Junior krijgt sinds juli 2015 de tijd om zich in te werken. Alle bedrijfsdossiers op het gebied van sales en marketing, inkoop, human resources en finance komen stapsgewijs aan bod. Zijn vader zal de komende jaren als algemeen directeur aanblijven. Junior maakt zich de bedrijfsdossiers eigen. "Ik wil daarbij het onderste uit de kan halen." Eerst heeft hij zich op sales en marketing gericht. Dat heeft inmiddels geleid tot een nieuwe naam die korter is en de (buitenlandse) gasten nog meer aanspreekt: Oostwegel Collection in plaats van Camille Oostwegel ChâteauHotels & -Restaurants.

OOSTWEGEL COLLECTION

De collectie bestaat uit drie monumentale hotels en acht eetgelegenheden, met elk een eigen identiteit:

- **CHÂTEAU NEERCANNE*** (Maastricht)
Restaurant Château Neercanne olv SVH
Meesterkok Hans Snijders
Lunchrestaurant L'Auberge
- **CHÂTEAU SINT GERLACH** (Valkenburg)
restaurant Sint Gerlach olv SVH
Meesterkok Otto Nijenhuis
Bistrot de Liège olv Camiel Custers
het Sint Gerlach Paviljoen
Burgemeester Quix, Coffee & More
- **KRUISHERENHOTEL** (Maastricht)
Kruishererestaurant olv chef-kok Vincent van Vierzen
Winebar Rouge & Blanc
- **WINSELERHOF** (Landgraaf)
Restaurant Pirandello olv chef-kok Raoul Goovaerts
Luigi's lunchrestaurant & bar

Je wordt meegevoerd naar andere tijden terwijl je zit te lunchen of te vergaderen onder de gewelven in L'Auberge in Maastricht.



Mensenmens

Tijdens het gesprek is het voelbaar dat er een wisseling van de wacht gaande is; vader geeft bewust enkele keren het woord aan zijn zoon. "Vertel jij dat maar," zegt hij, terwijl hij hem een bemoedigend hoofdknijkje geeft. Je voelt dat er diep wederzijds respect is. De grondlegger van het Limburgse horecabedrijf vertelt geen moeite te hebben met de overdracht en het loslaten van dingen. "In mijn bedrijfsvoering heb ik altijd veel vertrouwen aan mijn personeel gegeven. Iedere directeur, chef of manager moet naast een mensenmens ook een soort ondernemer zijn." Daarnaast speelt uitwisseling van kennis tussen de verschillende generaties die in het bedrijf werken een grote rol. Dat is niet alleen op directieniveau maar ook in de keukens het geval. Op Neercanne werkt bijvoorbeeld SVH Meesterkok Hans Sniijders als senior chef de cuisine nauw samen met junior chef de cuisine Gilbert von Berg, zodat die op den duur het stokje kan overnemen. Zo houden ze elkaar scherp. Bij Sint Gerlach zijn SVH Meesterkok Otto Nijenhuis en Guido LeBron de Vexela de generaties die samenwerken.

Junior is de tweede generatie Oostwegel die in de gastronomie stapt. Zijn vader (67) kreeg de liefde voor lekker eten en drinken met de paplepel ingegoten door zijn vader en opa, laatstgenoemde was patissier. Na een carrière bij Accor-hotels, maakt senior sinds 1980 naam als 'gastronomisch kasteelheer', omdat hij historische gebouwen in ere heeft hersteld en daarin luxehotels en restaurants heeft gerealiseerd.

De eerste was in 1980: Kasteel Erenstein in Kerkrade, intussen geen onderdeel meer van het familiebedrijf. Château Neercanne in Maastricht werd in 1984 overgenomen. Dit is een monumentaal complex met een prachtige Franse tuin en mergelgrotten; je voelt je er net een kasteelbewoner. De hele entourage is indrukwekkend. Sinds 1986 heeft het restaurant een Michelin-ster, SVH Meesterkok Hans Sniijders zwaait sinds die tijd de scepter. Vorig jaar kreeg Neercanne van Michelin een speciale award, omdat het restaurant al zestig jaar in de gids staat. Inmiddels bestaat Oostwegel Collection uit acht eetgelegenheden en drie hotels. De hotels zitten op bijzondere locaties en hebben allen een eigen identiteit. Naast Château Sint Gerlach is er het Kruisherhotel—in een kloostercomplex in hartje Maastricht. Winselerhof bevindt zich in een landelijk gelegen hoeve in Landgraaf.



Italiaanse leest

De chefs hebben eveneens hun eigen signatuur. De basis is klassiek-Frans en ze werken vaak met Limburgse seizoensproducten. Alleen Pirandello in Winselerhof heeft een Italiaans georiënteerde keuken, onder leiding van chef-kok Raoul Goovaerts. "We waren eind jaren tachtig een van de eersten in Nederland met een restaurant geschoeid op de Italiaanse leest. We wilden iets nieuws bieden en hebben de gasten moeten 'opvoeden'. Ze kenden bijvoorbeeld geen Italiaanse wijnen, alleen Franse." Terwijl senior deze woorden uitspreekt, richt hij zich tot zijn zoon: "Ik heb destijds drie weken door Toscane gereisd om wijnboeren te bezoeken, samen met mama. Jij zat toen in haar buik dus misschien heb je dat – onbewust – meegekregen." Een glimlach verschijnt op het gezicht van junior.

Je merkt dat er synergie is tussen vader en zoon, ze zijn goed op elkaar ingespeeld. Hun eerste gezamenlijke wapenfeit stamt uit januari 2017: toen zijn de nieuwe congressegelegenheid (het Sint Gerlach Paviljoen) en een kasteelhoeve (met het koffie- en lunchconcept Burgemeester Quicx, Coffee & More) geopend. Bijna vier jaar heeft de realisatie ervan geduurd. Het paviljoen en de hoeve zijn een lang gekoesterde wens van de grondlegger van het familiebedrijf. "Ik wilde zorgen dat de gasten van Sint Gerlach meteen het idee hebben dat ze op het landgoed zijn." Dat is nu bijna allemaal gerealiseerd, want als je rondwandelt zie je een moestuin, fruitbomen, Mergellander schapen in de wei en kippen. Als je geluk hebt kom je de wilde reeën, bevers, dassen en zwijnen tegen die over het terrein lopen. Er zijn nog plannen voor een extra wijngaard. Op Neercanne en in Landgraaf zijn die ook voorhanden. "Van 400 stokken hebben we brut rosé gemaakt. Die verkopen we aan onze gasten. Net zoals eigen stroop en honing. Het is zo op. Vorig jaar verkochten we 400 kilo honing in twee maanden," vertelt senior met een trotse blik in zijn ogen.

Bij Château Sint Gerlach zijn SVH Meesterkok Otto Nijenhuis en Guido LeBron de Vexela de twee generaties die samenwerken. Dat resulteert in klassieke bereidingen met een moderne touch.

SVH Meesterkok Otto Nijenhuis zorgt er voor dat je op Sint Gerlach letterlijk de smaak van het land kunt proeven.



FAVORIET GERECHT

Senior: "Ik ben een liefhebber van huisgemaakte kroketten en bitterballen. Zoals de zwezerikkroketten van mijn moeder en zure kalfspastei, een echt Maastrichts recept van mijn grootvader, patissier Pierre Hardy."

Junior: "Langzaam gegaarde gerechten zoals Limburgs zuurvlees. Dat heeft een mooie, diepe smaak. Het is echt comfortfood."

Even wegdromen op het zonovergoten terras bij Bistrot de Liège. Je bent in Sint Gerlach, in Zuid-Limburg maar het zou zomaar Frankrijk kunnen zijn.

Limburgse producten

Het Limburgse erfgoed bewaken, zowel de stenen als de producten van eigen bodem, is een tweede natuur voor de Oostwegels. "We werken zoveel mogelijk met Limburgse producten, zoals Livar en Mergellander hoen." Helemaal zelfvoorzienend zijn, dat zal niet lukken. "We hebben wel geulforel, maar er is hier geen zee. Of we moeten vis gaan kweken, maar dat is zeker geen utopie."

Terug naar 2017. Het pas geopende Sint Gerlach Paviljoen is een duurzaam gebouwd architectonisch hoogstandje van de (Limburgse) architect Francine Houben, geïnspireerd op de (Limburgse) natuur. Gele mergel siert de muren. Er is veel hout gebruikt, een referentie naar de bosrijke omgeving, en de vormgeving is 'glooiend', net als het heuvelrijke landschap. Het concept is gericht op (internationale) congresgasten. Pal ernaast is Burgemeester Quicx, Coffee & More gevestigd in de compleet gerenoveerde kasteelhoeve. Hier komt een stukje geschiedenis om de hoek kijken. De naam is afkomstig van een bekende, ondernemende burgemeester die in de hoeve heeft gewoond. "We vonden het meteen een grappige naam," merkt

junior op, terwijl hij meteen gedetailleerd uit de doeken doet hoe het laagdrempelige concept in elkaar steekt. "Het is wat meer toegankelijk. We verkopen er koffie, een mooi Limburgs eetplankje, vers gemaakte sappen, streekproducten en een Quicx-burger. Daarmee hopen we passerende wandelaars en fietsers te bedienen." Ze kunnen vanaf de doorgaande weg meteen binnenstappen bij de kasteelhoeve.

De twee nieuwe aanwinsten hebben hun eigen keukens. "De brigade van restaurant Château Sint Gerlach heeft zo de handen vrij om zich nog meer op à la carte te richten, omdat de banqueting nu bij de paviljoenkeuken ligt. Zo kunnen we een kwaliteitsslag maken." Op de vraag wat dat laatste inhoudt, neemt zijn vader gedecideerd het woord over: "Een hogere notering in de Lekker Top-100 en meer erkenning bij de andere gidsen zoals Michelin." Dat is een mooi streven. Wat zijn de verdere plannen voor Oostwegel Collection? Net als zijn vader komt de tweede generatie Oostwegel met een antwoord waarin de ambitie verborgen zit, maar waar hij niet nader over uitwijdt. "Een collectie is nooit compleet." 