



‘Elke NIEUWE DAG voegt iets toe’

Het is niet de prachtige ligging aan het pittoreske landweggetje dat het eerste opvalt. En ook niet het relatief hoge voorhuis van de karakteristieke Friese kop-hals-romp boerderij waarin hotel-restaurant WeidumerHout is gevestigd. Nee, wat onmiddellijk de aandacht trekt, zijn de tien matgrijze houten units die weid verspreid als verstrooid in het nabijgelegen weiland liggen. Landschapskunst onder de rook van Leeuwarden?

‘Dat zou je denken, he?’, lacht Eddy de Boer, samen met echtgenote Geke van der Hem eigenaar van WeidumerHout. ‘Maar als het dat al is, dan is het kunst waarin je kunt wonen. Het zijn tien compleet geoutilleerde hotelkamers, van alle gemakken voorzien en het voorlopige sluitstuk van een periode van bouwen die ruim dertig jaar geleden begon. We hebben toen deze boerderij gekocht van een melkveehouder. We liepen al langer met plannen rond om iets in de sfeer van recreatie en horeca te doen en hebben zelfs nog even gedacht aan iets in Frankrijk. Het werd uiteindelijk deze boerderij, maar jarenlang heeft boven de deur het credo ‘Een Franse knipoog naar het Friese platteland’ gehangen.’

OPGESTROOPE MOUWEN

De mouwen werden opgestroopt en langzaam maar zeker transformeerde de boerderij van 1867 tot een hotel met zeven kamers, een restaurant, een vergaderruimte en een sauna en kwam er een bijgebouw waarin ook nog eens drie hotelkamers werden gerealiseerd. Op het royale erf - later door een grondaankoop vergroot tot 3,5 hectare - kwam een camping die





ruim tien jaar geleden werd bekroond tot Camping van het Jaar. 'Van de camping hebben we ruim drie jaar geleden afscheid genomen', vertelt Eddy. 'De aandacht ligt nu volledig op het hotel en het restaurant, maar veel mensen associëren ons nog steeds met de camping. Een goede naam ben je maar zo niet kwijt.'

Een rondgang door de verschillende ruimtes in de boerderij overtuigt vooral door het volstrekt unieke, strikt persoonlijke karakter. 'Dat beschouw ik als een compliment', glundert Eddy. 'Dat is namelijk precies wat we willen zijn en uitdragen: onderscheidend. We hebben alles zelf bedacht en in de meeste gevallen ook grotendeels zelf uitgevoerd. Er is ook nooit een masterplan geweest dat stapsgewijs wordt uitgevoerd. De intentie is dat het altijd beter kan. Elke nieuwe dag voegt iets toe. Door voortschrijdend inzicht is de zaak geleidelijk aan organisch gegroeid tot wat het nu is. En het is nog lang niet af.'

OUTSIDE-INN

Zoals blijkt uit 'de kunst waarin je kunt wonen'. Ze noemen het 'Outside-Inn'. Naar eigen ontwerp ook weer grotendeels zelf gemaakt en voor de gasten een unieke beleving. Als je bij het ontwaken de gordijnen open schuift, kijk je uit over een prachtig landschap -de vroegere Middellzee-dat zich bijna tot aan de Waddenzee toe uitstrekt. De units staan gewoon in het weiland, zonder terrasje, hegje of ander popperig gedoe.

'Als concessie hebben de gasten wel de beschikking over een tafeltje en wat klapstoeltjes, maar verder gaan we niet. Juist de contrastwerking van

een van alle comfort voorziene hotelkamer die schijnbaar willekeurig in het weiland is geplaatst, maakt het tot iets écht bijzonders. We hebben relatief veel gasten uit het westen van het land en die zijn zonder uitzondering verrukt over de ervaring.

Opvallend zijn de twee zogenaamde 'bijenstroken' die in het weiland zijn aangelegd. 'Daar staan bloemen in die bijen aantrekken. De bijenpopulatie loopt ernstig gevaar en met de bijenstroken dragen we een steentje 'bij' om die in stand te houden. Bovendien past het in onze filosofie om, daar waar mogelijk, in alle facetten van het bedrijf op een verantwoorde en natuurlijke wijze met mens en milieu om te gaan.'

'We hebben veel gasten uit het westen van het land en die zijn verrukt over de ervaring.'

Een denk- en werkwijze die ze altijd hebben gehuldigd, nog voordat het een maatschappelijk issue werd. Zo is WeidumerHout aangesloten bij de organisatie Euro-Toques, die een ethische gedragscode hanteert. 'Waar



anderen moeite hebben om door de ballotage te komen, hadden wij in no time het certificaat aan de muur hangen. Die we een plek hebben gegeven tussen andere certificaten, zoals dat van Fair Trade Ondernemer.'

BIB GOURMAND

Inmiddels is met Machiel de Boer en vriendin Sarah Mulder de tweede generatie toegetreden tot het familiebedrijf. Machiel is chef-kok van het restaurant en zag zijn talenten onlangs bekroond met een Bib Gourmand. 'Al teveel eer', zegt hij bescheiden. 'We doen het hier met elkaar. Zonder de inzet van de keukenbrigade kan ik met mijn talenten niets.' Machiel volgde een koksopleiding, liep onder andere stage bij De Brigantijn in Warten, vond vervolgens emplooi bij Sir Sebastiaan in Heerenveen en werkte na het afronden van zijn studie enige tijd in Australië waar hij zich ook toelegde op het managen. Om zich daarna full time als chef-kok aan restaurant WeidumerHout te wijden.

EERLIJK EN HEERLIJK

'Ook en juist in de keuken werken we volgens het principe 'eerlijk en heerlijk'. Al onze hoofdproducten zijn van regionale herkomst. We hebben een groot aanbod van vis op de menukaart staan, zoals gerookte paling die uit het riviertje De Zwette komt. En Laaxumer bot die op het Vrouwenzand bij Laaxum wordt gevangen. Laaxum is het kleinste vissersdorp van Europa met maar één boot. Echt een exclusieve delicatessie dus.' Ook de snoekbaars komt uit Friese wateren en andere vis wordt dagelijks vers van de visafslag in Harlingen aangevoerd. Heel bijzonder is ook de Wadden harder. Fijn van smaak, die bepaald wordt door wat de vis eet: algen en wier op het Wad. Als enig restaurant in Nederland serveren we de blauwe oester, niet uit Friesland afkomstig maar uit Normandië. Door mij geselecteerd op de kwaliteit en we serveren het als een amuse. Een geste waarin alles samenkomt wat we met WeidumerHout willen zijn.' ●

