

De keuken is het hart van gastronomische herberg en kasteelhoeve de Kerckhem, net over de grens van België. Gasten krijgen hier een warm onthaal met soepen, taarten en andere lekkernijen van eigen land.

TEKST MIRJAM ENZERINK FOTOGRAFIE TRUI HEINHUIS



Het is goed toeven op de *hoeve*



Lucie Harmens en Nanne Feldhaus van Ham runnen de Kerckhem, samen met hun (schoon)ouders, grondleggers Tessa van Dam Merrett en Erik Feldhaus van Ham.



De oldtimer tractor van Erik helpt de familie bij werkzaamheden op het 3,5 hectare grote erf. Jack russels Stientje en Markiesje Fritz volgen Tessa op de voet. Rechts: Nanne ontfermt zich over de levende have, waaronder twee kune kune varkens.

Zelfs in de winter zijn de Haspengouwse fruitgaarden in Belgisch Limburg een plaatje. Rijen strak gesnoeide appelbomen staan met hun voeten in het wit bevroren gras. Knoestige oude perentakken steken zwart af tegen de koude februarilucht. Zo, zonder bloesems, bladeren en vruchten, valt goed op dat de kronen van de hoogstambomen daadwerkelijk peervormig zijn. Mits goed gesnoeid natuurlijk. Die kunst verstaan ze uitstekend bij Kasteelhoeve de Kerckhem in Wijer (gemeente Nieuwerkerken), de culinaire herberg van de Nederlandse familie Feldhaus van Ham-Van Dam Merrett. Elke winter waarborgen ze hier met zaag en snoeischaar de vorm van de tientallen soorten appel, peer, pruim en kers. Pronkstuk is de zuidgevel van de zeventiende-eeuwse kasteelhoeve. Hier is een uitbouw in de vorm van een toren helemaal ingepakt door verschillende leiperen uit de streek. Een geslaagd 'probeersel' van gastheer Erik.

Snoeptuin

De kruidentuin links naast de toren is nog in winterrust. Maar rechts lopen de ranken op de gevel al voorzichtig groen uit. Ingedroogde trosjes bottels verklappen hier een uitbundige rozenbloeï in juni. Rozen zijn het stokpaardje van gastvrouw Tessa, die in Nederland een gevierd bloemist was en onder meer werk maakte voor Seasons. In de tuin verderop legde ze een rozenberceau aan van gebogen steigerbuizen met maar liefst 32 verschillende soorten klimrozen. In de naastgelegen 'snoeptuin' leveren struikrozen elk najaar volop bottels voor jams, kransen en boeketten. Maar er staan ook allerlei andere vaste planten om van te plukken. "Ik kan niet wachten om hier weer met mijn handen in de aarde te gaan", aldus Tessa. "Ik

ben momenteel druk met het voorzaaien in de kas, maar het allerliefst zit ik in de tuin in alle vroegte, samen met de honden en de kippen, die me helpen met wieden. Dat is het pure geluk voor mij!"

Table d'hôte

Moe van de files vervuilden Tessa en Erik vijftientig jaar geleden de Betuwe voor Haspengouw. Erik stortte zich op het renoveren van de kasteelhoeve achter het kasteel van Wijer. Tessa startte er haar internationale bloemschikschool. In 2007 ging het roer nogmaals om. Erik bouwde tien gastenkamers in de hoeve terwijl Tessa haar koksdiplooma behaalde aan de hotelschool. Inmiddels runnen ze hun erfgoedlogies mét table d'hôte samen met zoon Nanne en schoondochter Lucie uit Tsjechië. "Nanne en Lucie hebben elkaar ontmoet op Ballymaloe Cookery School in Ierland", vertelt Tessa. "Lucie was toen al een begaafd patissier. Ze heeft gewerkt bij sterrenrestaurant Portland in Londen. Nanne kan ook heerlijk koken, maar houdt zich nu vooral bezig met de gasten, de dieren en de moestuin. Het is ontzettend leuk om met hen samen te werken en te leren van deze nieuwe generatie."

Oud ras in stand houden

Nanne is het liefst buiten, waar hij met veel plezier de kleine veestapel verzorgt. Zo onderzoekt hij welke soorten makkelijk te houden zijn én smakelijk vlees geven voor de keuken van de herberg. "Er lopen momenteel twee kune kunevarkentjes rond die ontzettend leuk zijn, maar ook veel rotzooi maken. Ze hadden me beloofd dat ze niet zouden graven, maar binnen de kortste keren stond de hele wei op z'n kop", vertelt Nanne lachend. Zijn twee Hollandse kwakers met charmante kuif zwemmen in de vijver van het naastgelegen kasteel. >



Ook in de winter wordt er geogst uit de tuin, kool en prei voor een heerlijke vichyssoise





In de eetkamer wordt het vuur opgestookt voor privé-diners en feestjes. Het schilderwerk is geïnspireerd op Venetiaanse huizen. De zandstenen schouw is antiek, net als de gemetselde steentjes in de haard en de Franse plavuizen op de vloer. Zo kreeg de voormalige paardenstal een middeleeuwse sfeer.



De tuintafel achter de kasteelhoeve is gedekt met het Portugese kolenservies van Tessa. Lucie maakte voor de lunch een soep van prei en kastanjes met een salsa van peterselie.

> De koddige dieren komen direct aangesneld zodra Nanne 'njam njam njam' roept. Net als de kippen, die hier vrij over het erf scharrelen. Zowel de eenden als de kippen zorgen vooralsnog voor gezelligheid. Maar de komende generaties worden ook op hun culinaire kwaliteiten geselecteerd. Zo is Nanne bezig met het fokken van konijnen. "Het vlees bevat meer proteïne dan kip en is heel smakelijk. Ik heb gekozen voor een oud Waals ras, het Blauw van Ham. Door ermee te fokken kan ik helpen dit oude ras in stand te houden."

Bloemen in de moestuin

Op eigen erf experimenteert Nanne ook volop met regeneratieve landbouw. Zo wordt de hele moestuin binnenkort een 'no-dig garden' met veel vaste, eetbare planten. Maar er blijft wel ruimte voor de bloemen van Oost-Indische kers, Tagetes en Mexicaanse zonnebloemen, waar Tessa vrolijke boeketten mee schikt. Zo tegen het eind van de winter heeft de tuin nog altijd kleur. De gebobbelde textuur van groene kolen wordt door een laagje rijp wit uitgelicht. Ook de paarse boerenkolen en spruiten staan er dankzij de vorst mooi verstild bij. Maar de aarde is nog zacht genoeg om te oogsten, merkt Tessa. Ze trekt een handvol prei stronken uit de grond voor de keuken, waar Lucie een nieuw soepje uitprobeert. "Lucie en ik koken om de beurt. We hebben onze eigen technieken en receptuur en willen elkaar niet in de weg lopen. En op deze manier zorgen we voor een leuke afwisseling voor de gasten." Tessa en Lucie laten zich dicteren door de seizoenen, maar wel op een originele manier. "De winter is het meest uitdagende seizoen", aldus Lucie. "Het is een uitnodiging om een product als prei zo veel liefde, tijd en aandacht te geven, dat het tóch heel interessant wordt." Daarbij krijgt de presentatie minstens zo veel aandacht als de smaak. Op het werkeiland staan niet veel later verschillende bordjes met romige vichys-

soise van prei klaar; de een versierd met eetbare viooltjes, de ander met een half gekarameliseerd uitje. Een derde heeft in het midden een boeketje van gepocheerde en krokante preitopjes. "De smaak van de soep is goed, maar alleen de mooiste versie verlaat de keuken", aldus Lucie. De twee chefs kunnen niet alleen putten uit eigen moestuin, maar ook uit de voorraadkelder. Daar staan rijen potten met jam, ingemaakte groenten en fruit en kratten vol vruchtensap. "Ik vind het heerlijk om sappen en jams te maken", vertelt Tessa. Dat heb ik geleerd van mijn Engelse grootmoeder."

Brownies van het huis

De grote open keuken, maar vooral de zwarte Aga cooker in de schouw, is het warme hart van de herberg. 's Morgens wordt hier het brood gebakken voor het ontbijt. Daarna staat er altijd wel iets lekkers te garen in een van de ovens. Zoals de beroemde brownies van het huis, gemaakt met Belgische chocolade. De traktatie staat klaar voor gasten die hier in de middag arriveren. "Mijn oma heeft me geïnspireerd om te gaan bakken", vertelt Lucie. "Zij gaf vroeger geen cadeautjes bij verjaardagen, maar een zelfgemaakte tulband. Dat vind ik zo'n mooie traditie, die houd ik graag in ere." Het is inspirerend en rustgevend tegelijkertijd om te kijken naar Lucie die in alle rust een cake of taart versiert. Vandaar dat gasten hier vaak spontaan blijven hangen na het ontbijt. "Het komt ook door de sfeer in deze open keuken, die gemoedelijk is. Het ruikt hier altijd lekker, het is warm. Mensen voelen zich hier snel thuis."

Tessa's schatkast

Net als alle vertrekken in de hoeve, is de keuken ingericht in een landelijke en warme stijl. In Tessa's 'schatkast' staat een enorme verzameling koolbladservies >



Gasten zitten graag in de keuken, de sfeer is gemoedelijk en het ruikt er altijd lekker



*Elke gastenkamer
kreeg een eigen
naturaartint*

Met oude bouwmaterialen maakte Erik zes authentieke gastenkamers. In kamer 1 leidt een houten trapje naar de opkamer.

Lievelingskleur terra van Tessa herhaalt zich in verschillende vertrekken en brengt een warme sfeer. De zware gordijnen van stoffenhuis Braquenié hebben overal een bloemthema.



Erik gaf de oude gevel nieuwe charme met muren van vakwerk en houten dakkapellen.

> van Bordallo Pinheiro. Het groentethema komt terug aan de terra wanden, waar een hele verzameling posters van het Franse zaadhuis Vilmorin hangt. De liefde voor bloemen en planten herhaalt zich in elke ruimte van de hoeve. Overal staan verse tulpen en narcissen. Bollen-glaasjes met hyacinten-in-knop kondigen de naderende lente aan. De kleuren matchen met de wanden en de rijke stoffen van meubels en gordijnen. Ook elke gastenkamer kreeg een eigen natuurtint. De XL-bedden hier zijn allemaal extra hoog, een knipoog van Tessa. “Het geeft me altijd een gevoel van luxe om zo te slapen: als een prinses op de erwt.” Elke kamer heeft uitzicht op de boomgaard op het achtererf. De ramen zijn romantisch omlijst door echte dakkapelletjes, eigenhandig gemaakt door Erik.

Ruitpatronen schilderen

Tegenover de knusse torenkamer, die als huiskamer is ingericht, ligt de bibliotheek. Een schatkamer voor liefhebbers van kook-, tuin- en lifestyleboeken. Gasten kunnen hier drankjes pakken uit de Honestybar en noteren op een leitje. De naastgelegen eetkamer wordt vooral voor private diners gebruikt. Hier komt Tessa's favoriete terratint weer terug op de muur. Ze heeft hier samen met Erik en Nanne eindeloos ruitpatronen staan schilderen, geïnspireerd door Venetiaanse huizen. “Daar ben ik helemaal weg van”, zegt Tessa. “Om het onszelf makkelijker te maken, hebben we de mal voor de ruitvorm met behulp van een

Kom naar de Kerckhem

Kasteelhoeve de Kerckhem ligt in Wijer, op 170 kilometer van Utrecht. Je kunt hier logeren van woensdag t/m zaterdag in een van de tien kamers. Een verblijf op basis van een tweepersoonskamer inclusief ontbijt kan vanaf € 175 per nacht. Een viergangendiner exclusief dranken kost € 65 euro p.p.

Culinair arrangement

De Kerckhem biedt ook een speciaal culinair arrangement dat bestaat uit ontvangst met koffie/thee en lekkers, 2 overnachtingen in een Deluxe kamer, 2x ontbijt en 2x diner inclusief 1 fles huiswijn per avond. De prijs voor dit arrangement verschilt per seizoen. **Lezers van Seasons die een tweedaags culinair arrangement boeken, krijgen bij vertrek een goodiebag vol heerlijk uit de tuin mee.** Deze aanbieding loopt van februari t/m november 2023. Vermeld bij je reservering 'Seasons'. Meer info op dekerckhem.com

laser op de muur uitgelijnd, overgetrokken en vervolgens ingekleurd”. Op de vloer liggen oude Franse plavuizen en ook de grote schouw komt uit Frankrijk. Zo kreeg de voormalige stal de sfeer van een eeuwenoude gelagkamer.

Terug naar de oude ziel

Op de 'koer' staan nog kratten vol bouwmaterialen te wachten op een tweede leven. De verbouwing van het eigen woonhuis in de voormalige koeienstallen vordert langzaam maar zeker. In de aangrenzende schuur is al een mergelstenen muur met een manshoge schouw gebouwd. Erik liet zich voor de stijl inspireren door de korfboog van de originele toegangspoort. Ook de nieuwe broodoven heeft die vorm. “Ik kom uit de bedrijfsweld en had niet veel ervaring met het ontwerpen of verbouwen van huizen. Maar ik kan wel goed kijken en ben niet bang om iets te proberen. Het geheim is volgens mij dat je het oorspronkelijke ontwerp van de bouwheer voor ogen moet houden. Daar kun je dan voorzichtig op voortborduren. Wanneer je een bestaand element of authentieke vorm elders weer herhaalt, krijg je eenheid en herkenning. Zelfs als je iets nieuws toevoegt, zoals deze open haard en steenoven.” Volgens Erik is tijdens eerdere verbouwingen veel verprutst. Die sporen probeert hij voorzichtig uit te wissen om de oude ziel weer naar voren te halen. “Soms zie ik ineens dat ik weer twee stukjes van de puzzel aan elkaar heb kunnen leggen. Dat geeft me veel voldoening. Vooral omdat ik nu weet dat de volgende generatie deze plek net zo zal koesteren als wij.” ➡



De glazen kas achter de hoeve bouwde Erik zelf op als verjaardagscadeau voor Tessa. Hier kan ze in februari volop voorzaaien voor de pluk- en moestuin.

*Ook in de winter
is de tuin van de Kerckhem
een plaatje*

In de tuin vind je knoestige fruitbomen, een perenprieel, een berceau vol wollige rozenranken en een haag van kornoelje (Cornus mas), een alternatief voor meidoorn.