

WONEN

• landelijke stijl •

**EXTRA
DIK,**
extra veel
woonplezier!

**Zo mooi
is de
herfst!**

Style je huis met
een warme twist

Logeren in
Brugs
boetiekhotel



**Landelijke
leefkeukens**

+ SHOPPING
+ HERFSTRECEPTEN

**Bourgondisch
genieten van de
fruitoogst**



A WAY OF LIVING

.. sfeer ..

BOURGONDISCH GENIETEN

GASTEN VALLen MET HUN NEUS IN DE BOTER TIJDENS DE FRUITOOGST OP KASTEELHOEVE DE KERCKHEM. HONDERDEN KILO'S APPELS EN PEREN WORDEN DAN VERZAMELD VOOR SAPPEN, TAARTEN EN GELEI. IN DE BLOEMENTUIN ZIJN DE ROZENBOTTELS PLUKRIJP EN OOK DE MOESTUIN WERPT NOG ZIJN VRUCHTEN AF. HET LEVERT KLEURRIJKE PROEVERIJEN OP IN DE BOURGONDISCHE KEUKEN.

Tekst Mirjam Enzerink – Fotografie Trui Heinhuis

Gentlemen's job

Een fraai voorbeeld van Eriks vakwerk is de achtergevel van de hoeve. In het midden prijkt de totaal gerestaureerde torenkamer, een knipoog naar het oude kasteel. Het bouwwerk breekt de veertig meter lange gevel en geeft hem meer allure. Rechts is een vervallen varkensschuur opgewarderd met een vakwerkconstructie van balken en zandkleurig stucwerk. De zandkleurige achtergevel fungeert als kapstok voor rozen maar vooral peren. Maar liefst 24 rassen worden hier sierlijk geleid in een traditioneel kruislings 'Belgisch hek'-patroon. Sommige takken buigen zwaar door onder het gewicht van suikerperen zo groot als pompelmoezen. "Het snoeien en leiden is echt Eriks karwei", vertelt Tessa. "Ze noemen het wel een 'gentlemen's job'. In de lente levert het eveneens een prachtig plaatje op, wanneer takken vol bloesems de ramen omlijsten."

De moestuin van Kasteelhoeve De Kerckhem heeft een gulle herfstopbrengst met onder meer zonnebloemen en palmkool, maar ook wintergroenten als paarse boerenkool schieten op. Achter de hoeve prijkt de toren van het kasteel van Wijer.



Eigenares Tessa van Dam Merrett verwerkt de verse oogst niet alleen in de keuken, maar ook in imposant bloemwerk.

Even voorstellen

Tessa van Dam Merrett en Erik Feldhaus van Ham zijn de eigenaars van kasteelhoeve De Kerckhem. Hier kun je logeren, vergaderen en dineren in het groen. Het jaarlijkse hoogtepunt is de nazomer, wanneer al het lekkers uit eigen tuin geoogst kan worden.

APPELTJESROOD EN PERENGROEN

Kasteelhoeve De Kerckhem ligt middenin de fruitstreek Haspengouw. Ook het eigen erf van deze gastronomische herberg kleurt appeltjesrood en perengroen in de nazomer. Zo is er een perenlaan met zestig verschillende rassen, waaronder kweeperen en stoofperen. Achter de hoeve ligt een appelgaard vol hoogstambomen, eigenhandig geplant door eigenaars Tessa van Dam Merrett en Erik Feldhaus van Ham, zowel streeklievelingen als bijzondere rassen. De fruitoogst is een van de hoogtepunten van het jaar voor het familiebedrijf, dat hier samen met de tweede generatie, zoon Nanne en schoondochter Lucie, wordt gerund. "Alles wat oogstbaar is, hebben we hier wel zo ongeveer aangeplant", vertelt Tessa. "En dan is het najaar natuurlijk heel genereus. Niet alleen halen we dan allerlei soorten fruit van het land, maar ook groenten als pompoenen, tomaten en pepers. Dat betekent werk aan de winkel in de keuken, want we willen natuurlijk zoveel mogelijk verwerken om te kunnen bewaren."

GOUD VAN EIGEN LAND

Tijdens de fruitoogst sturen Erik en Nanne hun rode tractor met aanhanger van boom naar boom. Honderden kilo's appels en peren laten ze persen en bottelen. Ondertussen staan in de keuken de ketels en pannen op het vuur. Hier ruikt het heerlijk zoet naar kweeper en rozenbottels. Tessa maakt naar recept van haar Engelse grootmoeder potten vol met gelei, jam en chutneys. De voorraadkast in de kelder staat vol met dit ingemaakt goud van eigen land. Lucie maakt de mooiste taarten van de oogst. Appelkoeken versierd met rozen van flinterdunne reepjes appel. En herfsttaart van pastinaak met pecannoten en maple syrup. Wie in deze periode van het jaar logeert bij kasteelhoeve De Kerckhem, valt dan ook met zijn neus in de boter. Niet alleen zijn er kersverse sappen en jams bij het ontbijt, ook het diner staat in het teken van de rijke oogst. En de groenten uit de moestuin belanden niet alleen op het bord, maar ook in de vaas. Tessa pakt graag uit met weelderige oogstschikkingen. "In dit seizoen zijn de peren, appels en tomaten natuurlijk geweldig materiaal om mee te werken. Mooi in een royaal stuk met het blad van paarse boerenkool, klaverzuring en snijbiet."



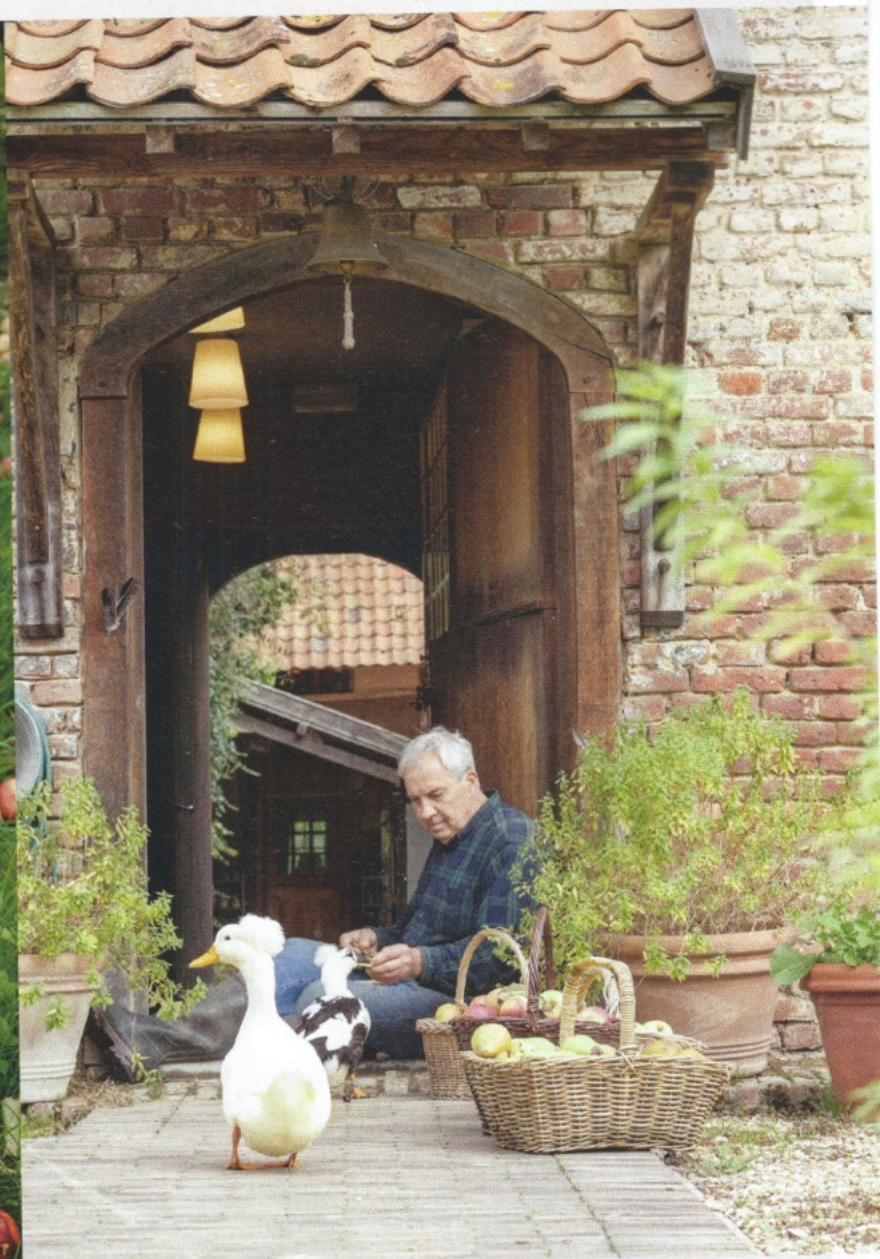




Eigenaar Erik Feldhaus van Ham maakt een begin met de appeloogst in de boomgaard achter de kasteelhoeve.



Alle valappels gaan naar de varkens óf blijven liggen voor vogels en insecten.



De eenden, waaronder deze oud-Hollandse kuifeend, scharrelen vrij rond over het erf maar zijn snel ter plekke als er iets lekkers te halen valt.

TIMMERMANSOOG

Vijfentwintig jaar geleden verruilden Erik en Tessa de Betuwe voor Haspengouw. Ze vielen voor de eeuwenoude hoeve die vroeger toebehoorde aan het kasteel van Wijer. De boerderij uit 1648 stond op dat moment al 28 jaar leeg en had duidelijk veel liefde en zorg nodig. Een klus die Erik, gezegend met twee rechterhanden en een timmermansoog, wel toevertrouwd was. Hij ontfermde zich over de verschillende haveloze bouwwerken rondom de binnenplaats. Met zorgvuldig geselecteerde oude bouwmaterialen gaf hij zowel het exterieur als het interieur zijn charme terug. "Tijdens eerdere verbouwingen is hier helaas veel verprutst. Die sporen heb ik voorzichtig geprobeerd uit te wissen om de oude ziel weer naar boven te halen. Soms zie ik ineens dat ik weer twee stukjes van de puzzel heb gelegd. Dat geeft veel voldoening. Vooral omdat de volgende generatie deze plek net zo koestert als wij."



Met een tractor en kar verplaatst Nanne Feldhaus van Ham de appeloogst naar binnen. Ieder jaar worden de appels in oktober naar een loonperser gebracht om er sap van te maken.

Gasten van de kasteelhoeve krijgen in plaats van verse jus vers boomgaardsap bij het ontbijt.

Tessa's favoriete appelrassen

- Calleville de Saint-Sauveur of 'Kattekop': "Een oude soort van deze streek."
- Belle de Nord: "Een dubbele sterreinette of sterappel van 1830 uit de streek van Sint-Truiden."
- Dubbele Bellefleur: "Een groene bewaarappel met donkere rode strepen aan de zonkant. Een goede appel voor de keuken."
- James Grieve: "Een aromatische handappel met een specifieke smaak."
- Yarlington Mill: "Een prachtige rode ciderappel."
- Marbree de Watervliet: "Ook zo'n appel uit de tuinen van toen."
- Pomme Henri: "We hebben een favoriet neefje dat deze naam draagt. Ook een mooie ciderappel."





Bij de thee, geserveerd in een servies van Mason's (Pink Stratford), maakte Lucy appeltaartjes van de verse oogst. In de vaasjes staan boeketjes herfstcyclamen.

“De kaarsen aan, een glas wijn, kaasplateau erbij;
laat het buiten maar stormen!”

TESSA VAN DAM MERRETT, EIGENARES

In de knusse torenkamer komt Tessa's favoriete roodtint terug in met kelim overtrokken meubels. De zitmeubels kunnen via haar worden besteld. De wanden zijn geverfd met tint Mouse's Back van Farrow & Ball. De haard is zelfgemaakt van een oude schouw die Erik tweedehands vond. De spiegel komt van Anouk Beerents. De lampen ernaast maakte Erik zelf.





Tessa's 'schatkast' in de keuken is gevuld met Portugees kolenservies van Bordallo Pinheiro. De wanden zijn geverfd in de terratint 6104 van het merk Keim. Rechts hangen ingelijste posters van het Franse zaadhuis Vilmorin. De vloer is van Belgisch natuursteen, gelegd in wildverband.



BOEKETJES HERFSTCYCLAMEN

Net als alle vertrekken in de hoeve is de keuken ingericht in een warme, landelijke sfeer. In Tessa's 'schatkast' staat een enorme verzameling koolbladservies van Bordallo Pinheiro. In vaasjes ertussen staan stronkjes kool die ontluiken als grote rozen. Het groentethema komt terug aan de terrakleurige wanden, waar een hele verzameling posters van het Franse zaadhuis Vilmorin hangt. Het zorgt voor een huiselijke sfeer. "Mensen voelen zich hier snel thuis", beaamt Tessa. "De sfeer in deze open keuken is gemoedelijk. Bovendien is het hier lekker warm en ruik je de verrukkelijkste geuren." De liefde voor bloemen en planten herhaalt zich in elke ruimte van de hoeve. Zoals in de huiskamer in het torenkamertje, waar boeketten herfstcyclamen in vazen zijn gezet. De roze tint steekt fel af tegen het warme rood van de klassieke fauteuils en banken. Sommige zijn bekleed met stoere kelims, een voorliefde van Tessa. Ook elke gastenkamer boven is warm ingericht in een eigen natuurtint. Elke kamer heeft uitzicht op de appelboomgaard of bloementuin. De ramen zijn romantisch omlijst door dakkapelletjes, eigenhandig gemaakt door Erik.



De glazen kas achter de hoeve bouwde Erik zelf op als verjaardagscadeau aan Tessa. Hier wordt niet alleen druk voorgezaaid in februari, maar ook bij gelegenheid geluncht. Lucie maakte hier pompoensoep en een vegetarische Shepherd's Pie.

hier logeren?

Kasteelhoeve de Kerckhem

ligt in Wijer-Nieuwerkerken in de Belgische fruitstreek Haspengouw. Je kunt hier logeren van woensdag tot en met zaterdag in een van de tien kamers. Verblijven op basis van een tweepersoonskamer inclusief ontbijt kan vanaf 175 euro per nacht. Een viergangendiner exclusief dranken kost 65 euro per persoon. Ook kun je verschillende culinaire arrangementen boeken.

Meer info: dekerckhem.com

Lezersactie

WLS-lezers die een tweedaags Culinair Arrangement boeken bij Kasteelhoeve de Kerckhem, krijgen bij vertrek een goodiebag met huisgemaakte producten mee.

Deze actie loopt van 7/9/2023 t/m 31/03/2024. Bij het reserveren kun je 'Wonen Landelijke Stijl' vermelden. De prijs voor dit arrangement (ontvangst met koffie/thee en lekkers, twee overnachtingen in een Deluxe kamer, 2x ontbijt en 2x diner inclusief 1 fles huiswijn per avond) verschilt per seizoen.

Het grote werkeiland is het hart van de keuken. Hier staan altijd wel taarten af te koelen of, in de herfst, potten vol zelfgemaakte jam en gelei.

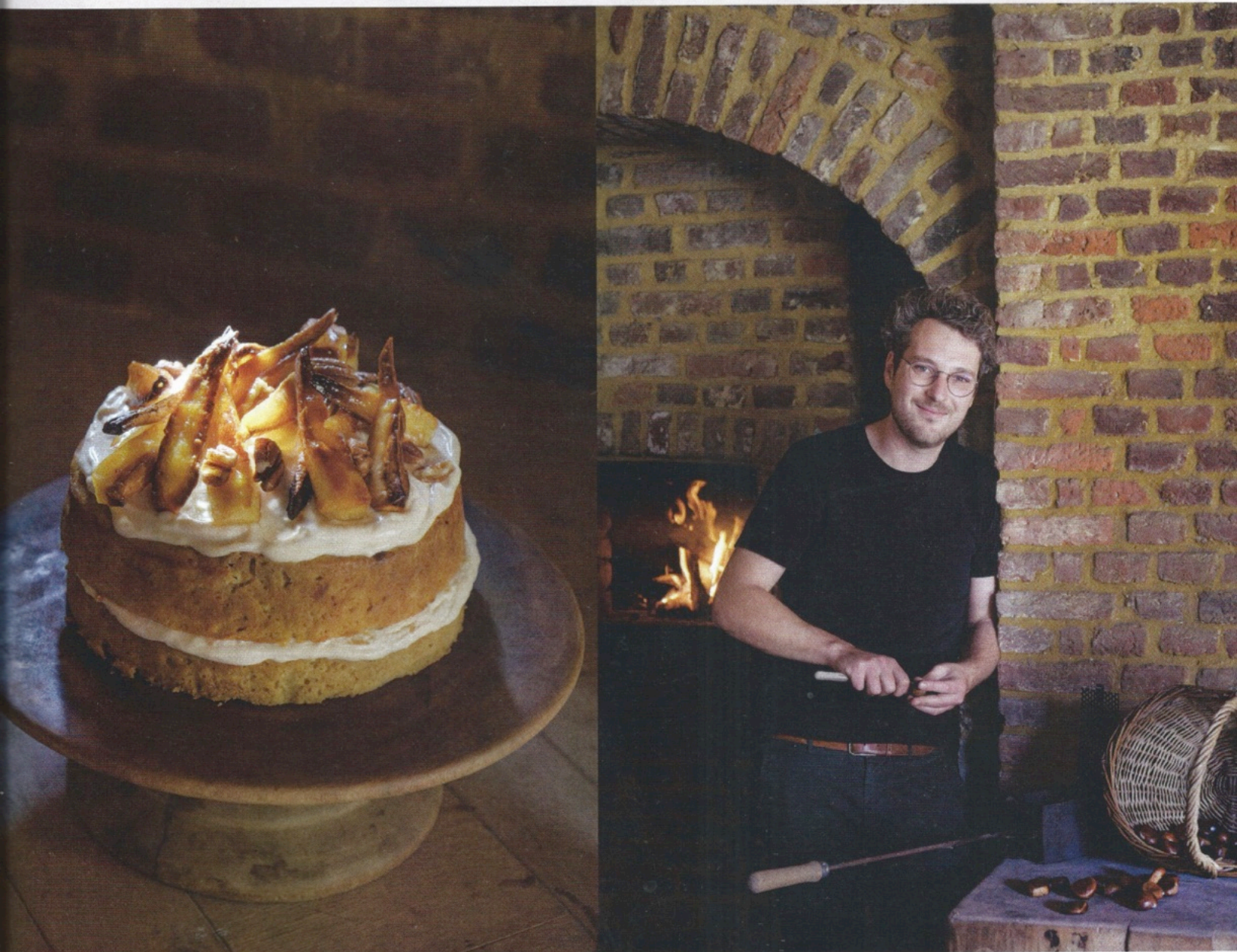


nieuwe generatie

Ook de nieuwste generatie, zoon Nanne en schoondochter Lucie, leeft zich culinair uit in de kasteelhoeve. Lucie bijvoorbeeld maakt de mooiste taarten van de oogst. "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 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."

Erik toverde de oude paardenstal om tot een bourgondische tweede huiskamer waar het vuur brandt in een open haard van gemetselde mergelstenen.






Met een speciale kastanjepoffer roostert Nanne tamme kastanjes in het vuur. Lucy maakte een verrassende zoete taart van pastinaak uit de moestuin en ahornsiroop.

EEUWENOUDE GELAGKAMER

Tegenover de knusse torenkamer ligt de bibliotheek; een schatkamer voor liefhebbers van kook-, tuin- en lifestyleboeken. De naastgelegen eetkamer wordt vooral voor private diners gebruikt. Hier komt Tessa's favoriete terratint weer terug op de muur. 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. En nog altijd wachten er nieuwe projecten, getuigen de kratten vol doorleefd eikenhout op de binnenplaats. Zo is er in de voormalige paardenschuur volop 'work in progress'. Erik trok er al een mergelstenenmuur op met een manshoge schouw met open haard. Hij liet zich voor de stijl inspireren door de korfboog van de originele toegangspoort. Ook de nieuwe broodoven heeft die vorm. Hoewel Erik nog meer in petto heeft voor de oude schuur, is het nu al een nieuwe lievelingsplek van Tessa. "Dit is de plek waar ik het gelukkigst van de wereld ben. Heerlijk om hier met z'n allen bij het vuur te zitten. De kaarsen aan, een glas wijn, kaasplateau erbij; laat het buiten maar stormen."





Venetiaanse ruitpatronen

Opvallende elementen in de eetkamer zijn de ruitpatronen op de wanden. Die heeft Tessa samen met Erik en Nanne zelf aangebracht. "De ruitpatronen zijn 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 laser op de muur uitgelijnd, overgetrokken en vervolgens ingekleurd."

In de eetkamer wordt het vuur opgestookt voor private diners en feestjes. Het schilderwerk hier 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 de sfeer van een Middeleeuwse gelagkamer.



Met oude bouwmaterialen en een timmermansoog vervaardigde Erik authentieke gastenkamers op de eerste verdieping van de kasteelhoeve. Kamer 5 heeft dezelfde warme, huiselijke sfeer als de torenkamer beneden. In kamer 1 leidt een houten trapje naar de opkamer, waar een badkamer-opmaat is gemaakt. De wanden zijn hier geschilderd in een lindegroene tint.

“Tijdens eerdere verbouwingen is hier helaas veel verprutst; die sporen heb ik voorzichtig geprobeerd uit te wissen om de oude ziel weer naar boven te halen”

ERIK FELDHAUS VAN HAM, EIGENAAR