

# LANDELIJK *Wonen*

## LEVE DE LENTE!

Ontspannen in een spa  
in het landelijke Mullem

## KASTEELHOEVE TUSSEN DE FRUITBOMEN

De aanstekelijke levenskunst  
van Tessa van Dam Merrett

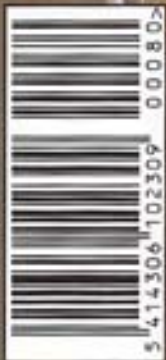
## POLDERSTILLEVEN

Gerenoverde hoeve  
in de stille Damse polder

*Special*

# LANDELIJK LOGEREN

NR. 8 - PRIJS € 4,90 - LENTE 2011



BOERDERIJ IN DE TOURAINÉ • VERBOUWD DORP IN DE PROVENCE • VILLA IN TOSCANE

160 PAGINA'S VERFRISSEND LENTEWONEN

# Welkom in Landelijk Wonen

*'Italië, lente en de eerste liefde volstaan om zelfs de neerslachtigste persoon gelukkig te maken', zei ooit Bertrand Russell. In dit nummer brengen we het allemaal: lente, Italië en liefde.*

We nemen u mee op een tocht langs inspirerende interieurs waar uit elke porie de liefde voor stijl en smaak en het *betere buitenleven* ademt. Die tocht brengt ons in zowat alle hoeken van de wereld. Van het lieflijke Mullem – nog altijd één van de mooiste dorpen van Vlaanderen - en een kasteelboerderij tussen de fruitbomen in Haspengouw, naar de Franse Touraine en de Provence, tot de Amerikaanse Hamptons en het hart van Toscane. Doorheen alle kamers en tuinen van de huizen die we bezoeken waait een verfrissende, prille, vernieuwende voorjaarswind. Een bries die de muizenissen en de zwaarte van de winter wegblaast, en je vrolijk en licht en opgeruimd achterhaalt. *Geniet & heradem!*

Martine Wauters

“Spring is nature’s way of saying: let’s party!”

[ROBIN WILLIAMS]



“TONEN HOE JE  
KUNT GENIETEN VAN  
EENVOUDIGE DINGEN:  
MISSCHIEN IS DAT WEL  
ONZE ROEPING”



## *De aanstekelijke levenskunst op kasteelhoeve De Kerckhem*

Ze waren de drukte en de files van midden Nederland hartsgrondig beu en ze wisten heel goed wat ze wilden: groen en ruimte en "een paar decennia gegarandeerde stilte". In het Limburgse Haspengouw ontdekten ze een pracht van een 17de-eeuwse vierkantshoeve, die ze vakkundig en nijverig restaureerden, en waar ze nu als echte *gentleman farmers* hun gasten ontvangen. Welkom in de wereld van Tessa van Dam Merrett en Erik Feldhaus van Ham: een nucleus van warme gemoedelijke *joie de vivre*.





*Overdag heeft Tessa groene vingers en zeult ze met armen vol bloemen en kruiden het landgoed af. Een vat vol energie en 'every inch a lady'.*

*P*

Precies vijftien uur. Zoveel tijd verloor Erik Feldhaus van Ham midden de jaren negentig week na week aan woon-werkverkeer. Uitzonderlijke monsterfiles niet meegerekend. Voeg daarbij de nieuw opgetrokken McDonald's naast de deur en vrachtverkeer dat plots dicht voorbij hun woonst in de Nederlandse Betuwe bulderde, en het besluit van het koppel was eigenlijk verrassend snel genomen: verkassen en rustiger oorden op zoeken.

Erik, voorzien van Duitse roots maar geboren in Canada, wou opnieuw de Atlantische Oceaan oversteken. Echtgenote Tessa van Dam Merrett, de dochter van een Engelsman en ge-reputeerde bloemiste in thuisland Nederland,

zocht het liever ietwat dicht bij huis. Dus besloten ze bij wijze van compromis hun zoekterrein te beperken tot Frankrijk, Luxemburg en België. Nog steeds een behoorlijk omvangrijke actieradius, en om dat hele gebied enigszins te beheersen stelde Erik een woningprofiel op dat hij doorspeelde aan een netwerk van notarissen en makelaars. Hun eisen: een huis met een ziel, groot genoeg om hen allebei bezig te houden (Tessa met haar bloemenworkshops, Erik met renovatiekarweien en seminaries) en een aantal decennia gegarandeerde stilte. Ver weg dus van spoorwegen, autostrades en andere stoorsouvenirs van de ratrace die ze bewust achterlieten.



# Lente in je bord-recept

## Muntsoepje met doperwtjes

(6 pers.)

- peper en zout
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 500 gr diepgevroren doperwtjes
- handje vol munt
- 1 l kippenbouillon

Snipper de ui en knoflook fijn en laat ze even "zweten" in een beetje olie. Voeg de diepgevroren doperwtjes en de kippenbouillon er aan toe. Laat dit samen koken gedurende 30 min. Op het allerlaatste moment doet u de muntblaadjes er bij (om verkleuring tegen te gaan). Ga er dan met een staafmixer doorheen. Dien op met een klodder dikke room en een blaadje munt als versiering.







### RUST ALOM & WERK IN OVERVLOED

In het onooglijke Wijer, een lieflijk Limburgs gehucht in de schaduw van Hasselt, ontdekte het gezin een uitgewoende kasteelhoeve uit 1648 die precies zesendertig jaar leeg stond. Daarvoor werd de woonst betrokken door vierhonderd varkens die de authentieke elementen ongemoeid lieten. Bovendien was het domein dat bij de kasteelhoeve de Kerckhem hoorde goed voor drie hectare die op hun beurt nog eens omringd werden door vijftientig hectare beschermde akkers. Rust alom, werk in overvloed en dus perfect op maat van hun ambities. Of zoals Erik het verwoordt: "beter dan we ooit hadden kunnen dromen". Elf noeste renovatiejaren, diverse

interne verhuisoperaties en vele meewarige blikken genre "dit komt nooit goed, waar zijn jullie in godsnaam aan begonnen" verder, genieten Tessa, Erik, zonen Nanne en Monty en honden Flo en Spikkel volop van hun nieuwe buitenbestaan, weg van de wereld. Hun eigenhandig gerenoveerde kasteelhoeve telt ondertussen zes sfeervolle hotelkamers, Tessa is bloemiste af, maar een zetelstoffeerders- en koksdiploma rijker. Voormalig manager Erik heeft zich tot een handige Harry omgeschoold voor wie geen uitdaging te ingewikkeld is. "Als kind heb ik heel veel kapot gemaakt, dus weet ik van de meeste dingen wel hoe ze ineen steken. En als het ander het kan waarom zou ik het dan niet kunnen?"

*De natuurlijke nonchalance en het gevoel voor het goede leven op Kasteelhoeve de Kerckhem werken heel aanstekelijk.*



## Lente in je bord-recept

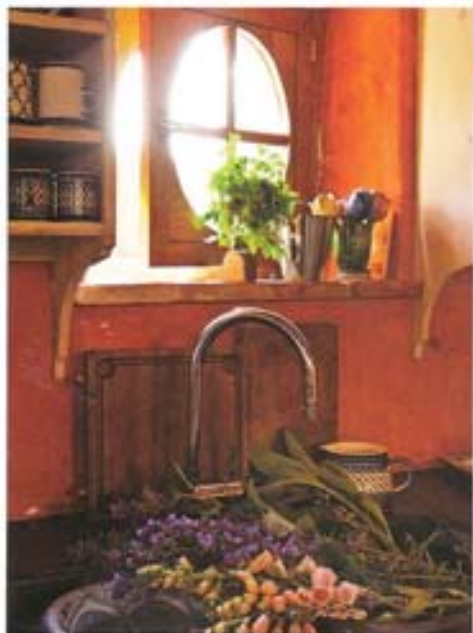
Quiche met brie en zongedroogde tomaatjes

(6 pers.)

- 6 velletjes bladerdeeg (of 1 grote)
- 250 gr brie
- 8 zongedroogde tomaten in olie
- 1 eetl olie
- 75 g gepelde pecan- of walnoten
- 1 eetl bieslook, fijngesnipt
- 4 eieren
- 200 ml culinaire room
- zout en versgemalen peper

Laat de velletjes bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de brie in plakken. Dep de tomaten droog en snijd ze in stukjes. Vet een quichevorm of lage ovenschaal in met olie. Leg de velletjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een ronde lap, 3 cm. groter dan de vorm. Bekleed de vorm met het deeg, druk het deeg van de rand goed aan. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Verdeel de brie, stukjes tomaat, noten en bieslook over het deeg. Klop in een kom de eieren los met de room en zout en peper naar smaak. Schenk het eimengsel over de vulling en bestrijk ook de deegrand met ei. Bak de quiche in het midden van de oven in 40 minuten goudbruin en gaar. Serveer koud of warm.



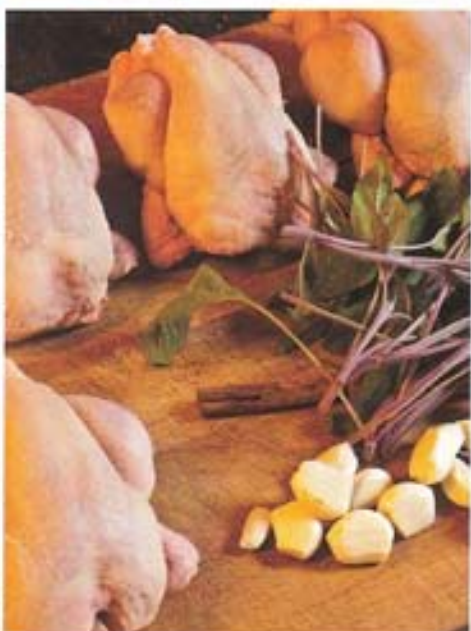
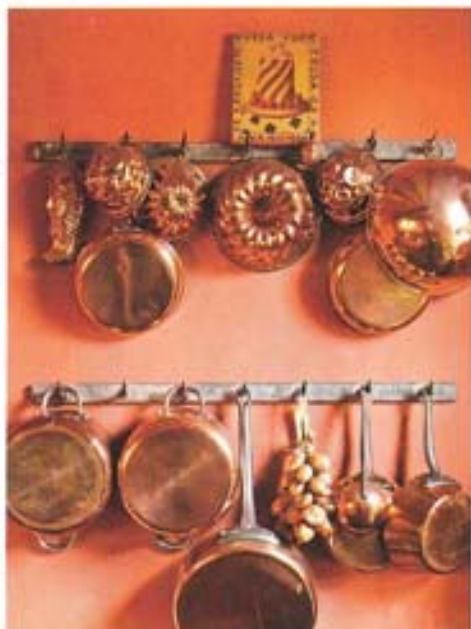
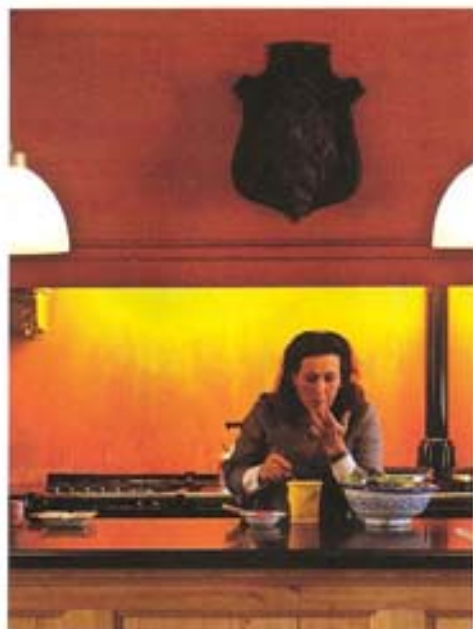


*Tessa van Dam Merrett is een naam in de bloemenwereld en was een van de laatste leerlingen van de beroemde Britse bloemkunstenares Constance Spry. Tessa's stijl: lichtig, enthousiast, royaal.*

#### **AANGESTOKEN DOOR HUN LEVENSKUNST**

Vandaag is het domein een voorbeeld van zelfredzaamheid. Terwijl Erik een terrasomheining optrekt, vloeren legt of wekenlang geduldig op en af een ladder klimt om de lindes op de binnenkoer netjes samen te binden, leidt Tessa Nikita ("het makste paard van de hele wereld") naar de paddock om daarna druk aan de slag te gaan in een van de vele tuinen. De muntwilt-groei onder controle krijgen in de kruidentuin, bessen plukken in de snoeptuin, rozen knippen in de rozenberceau of lang vergeten groentes zaaien in de moestuin. Ondertussen staan in de grote woonkeuken zelfgezaaide kardoen-

pompoen- en courgettescheuten te wachten, klaar om verplant te worden. "Er is zo gigantisch veel te doen dat we eigenlijk voortdurend non-stop bezig zijn, maar het voelt absoluut niet aan als werk. Het is gewoon een uit de hand gelopen hobby. Van dahlia's planten tot rabarber innemen, ik doe het allemaal met evenveel plezier", zegt Tessa, terwijl ze relaxed even de tuin in wandelt om de ingrediënten te verzamelen waarmee ze in een handomdraai een heerlijk muntsoepje met doperwtjes klaarmaakt. "En nu even miss perfect spelen", verklaart de bezige vrouw des huizes met de glimlach en prompt fabriceert ze met versgeplukte tuinbloemen en witte netels een imposant maar nonchalant



boeket. Om luttele seconden daarna, terwijl de gelatine voor de panna cotta ligt te weken, op het groot uitgevallen AGA-fornuis nog even de negen piepkuikens aan te braden die ze straks, voorzien van wat kaneel, salie, knoflook en citroenzeste, aan haar negen gasten zal serveren. Zijn het de modderlaarzen die nog steeds om haar voeten zitten, of is het de zwier waarmee Tessa quasi moeiteloos in hooguit enkele tellen een driegangenmenu voor negen personen te voorschijn tovert en tegelijkertijd de tafel stijlvol dekt? Feit is dat je wilens nilens aangestoken wordt door dit besmettelijke huishoudvirus en je ter plekke voorneemt om thuis zelf ook aan het planten, kweken en koken te slaan.

#### PROEVEN VAN HET GOEDE LEVEN

Diezelfde natuurlijke nonchalance en datzelfde talent voor het goede leven typeren ook de andere vertrekken. Van de robuuste hall over de gastenkeuken voorzien van zelfgemaakt collagebehang (een karweitje dat de kinderen op een regendag voor hun rekening namen) tot de eetkamer: dit is een huis waar je ongegeneerd met je laarzen aan binnenstapt, een heerlijk geurende thuis op maat van bewoners die het betere buitenleven cultiveren.

Een etage hoger, daar waar de zes gastenkamers ondergebracht werden, gaat het er iets eleganter aan toe. Hier geen hardsteenvloer maar

*'s Avonds ontbiedt Tessa haar gasten in het heiligste der heiligen: een knusse keuken met lange 'table d'hôte' en een indrukwekkend AGA-fornuis.*





## Lente in je bord-recept

### Geitenkaas in filodeeg

(4 pers.)

- 300 g geitenkaas
- 4 vellen filodeeg
- 4 plakjes dun gesneden pancetta
- 2 el vinaigrette
- Beetje tijm
- Beetje versgemalen peper
- 1 eetl. honing
- Jonge sla
- Paar sprietjes bieslook
- 40 gram geroosterde pijnboompitten

Verwarm de oven voor op 200°C. Vermeng de honing met de jonge geitenkaas en kruid met tijm en peper. Blancheer de bieslook 1 min. in kokend water. Voeg de geitenkaas in het filodeeg en maak er een soort "buideltje" van. En knoop ze dicht met de geblancheerde bieslook. Droog de pancetta ong. 10 min. in een oven op 200°C. Dep het vet eraf met een keukenpapiertje. Rooster ondertussen de pijnboompitten. De buideltjes geitenkaas, gaan vlak voor het serveren maar 2-3 min in een oven op 200°C. Het filodeeg moet mooi bruin gekleurd worden, en dat gaat heel snel. Maak een bordje met jonge sla, die u aanmaakt met een frisse vinaigrette, "breek" de gedroogde pancetta tot kleinere stukjes en strooi die samen met de geroosterde pijnboompitten over de sla plaats het buideltje (nog warme) geitenkaas in het midden.



## Lente in je bord-recept

### Piepkuikens in melk

- 1 kopje verse salieblaadjes
- 1/2 kaneelstokje
- olijfolie
- zout en zwarte peper uit de molen
- 125 g boter
- 1 piepkuikens per persoon
- Schil van 2 citroenen
- 10 tenen ongepelde knoflook
- 6 dl melk

Verwarm de oven op 190°C en neem een braadslee groot genoeg voor het aantal kuikens. Bestrooi de kuikens rondom met peper en zout en braad ze in boter met een beetje olijfolie mooi bruin. Neem de pan van het vuur, leg de kuikens op een schaal en gooi de olie en de boter uit de pan weg. Alleen het aanbaksel op de bodem van de pan blijft bewaard en voeg je toe aan de melk. De kuikens gaan over in een braadslee met de rest van de ingrediënten waaraan dus het aanbaksel van de koken pan werd toegevoegd. Zet de braadslee 1,5 uur in een voorverwarde oven. Bedruip ze af en toe met het kookvocht. Serveer met aardappels met rozemarijn of pasta van courgette.





rotan tapijten, zachte kleurenschema's ("Je wil toch geen kamer waar je horendol wordt omdat de mevrouw van kleurtjes houdt") en gordijn-klassiekers van het Franse huis Braquenié. "Van sommige dingen ben ik zo zeker, hoe duur ze ook zijn, ik weet dat ik er nooit spijt van zal hebben.

Ik ben opgegroeid met de gordijnen van Braquenié, voor mij zijn die net zo vanzelfsprekend als 'lemon curd'. Bovendien zijn ze zo inspirerend dat elke gordijnstof organisch de inrichting van de hele kamer bepaalde." Net als haar voorbeelden, Martha Stewart, Constance Spry en Miss Beeton (het lijvige "Household Management" van Miss Beeton erfde Tessa van

haar Engelse grootmoeder die in Zuid-Frankrijk woonde) wil Tessa haar gasten bovenal laten proeven van het goede leven. "Tonen hoe je met niets iets kunt maken, misschien is dat wel mijn roeping" vult ze aan. "Verloren smaken van weleer herwaarderen en doorgeven hoe leuk simpele dingen wel kunnen zijn."

"Voor geen geld ter wereld ruil ik dit bestaan ooit nog om voor een kantoorjob", voegt Erik er aan toe. "Meetings in Sjanghai, met een dikke leasewagen rijden maar ondertussen je kinderen niet zien opgroeien. Neen, laat ons maar op onze kasteelhoeve op ons eigen tempo leven."

**INFO:**

**KASTEELHOEVE DE KERCKHEM**

Een overnachting kost in het voor- en naseizoen tussen € 95 en € 105 per nacht (weekdagen) en € 105 en € 115 (weekend + feestdagen). Vanaf april tot eind september én tijdens de kerstvakantie tussen € 105 tot € 115 per nacht (weekdagen) en € 120 en € 130 (weekend + feestdagen). Ook diverse arrangementen.

Kasteelhoeve de Kerckhem  
Grotestraat 209, 3850 Wijer-Nieuwerkerken.  
Tel: +32 (0)11/59 66 20, [www.dekerckhem.com](http://www.dekerckhem.com)