



TOT RUST GEKOMEN IN EEN OUDE WATERMOLEN

Serge Van Daele en Marica Nicque zijn opgeleid tot kok en runden jarenlang een eigen bakkerij. Totdat zij het roer omgooiden en hun eigen bed & breakfast begonnen in het zuiden van België. “Al onze ervaringen op het gebied van kwaliteit, presentatie en omgang met mensen namen we mee naar De Ruttermolen. Hier in het groen doen we wat we het allerliefste doen: mensen verwennen en verbinden, onder meer door lekker en samen te eten.”

Tekst: Linda van 't Land **Foto's:** Veronique de Walsche



We zochten een pand met een ziel en waren op slag verliefd op deze oude watermolen”, vertelt Marica Nicque, die samen met haar partner Serge Van Daele op zoek was naar een geschikte locatie voor een bed & breakfast na een druk leven in de bakkerijsector. “We hadden daarvoor nog maar vier andere panden bezichtigd en kwamen die dag eigenlijk voor een nabijgelegen pand in dezelfde regio. Maar deze watermolen uit 1360 deed iets met ons. Het authentieke van het gebouw, de groene omgeving waarin het ligt, de afwezigheid van burens en de rivier de Jeker die erlangs stroomt: we wisten het eigenlijk meteen. Dit is onze plek. Op de terugweg naar huis hakten we de knoop door en hebben we de molen direct gekocht.”

Patisserie

Marica is een bakkersdochter. Net als haar partner Serge volgt ze een kokopleiding, maar werkt jarenlang in de bakkerij van haar vader. Serge werkt als chef bij diverse sterrenrestaurants en laat zich op zeker moment omscholen tot patissier. Samen openen ze in 1999 Patisserie Serge in het

‘Wij waarderen de Franse traditie van samen aan tafel aanschuiven en met elkaar eten, ook al ken je elkaar niet.’

Belgische Kruibeke, onder de rook van Antwerpen: een delicatessenwinkel, waar brood, banket en ook charcuterie en kazen werden verkocht. “Achtien jaar lang hebben we daar met veel plezier gewerkt”, vertelt Marica. “Maar toen Serge een zware hartoperatie moest ondergaan en we van artsen te horen kregen dat hij het rustiger aan moest gaan doen, wisten we dat het tijd was om het roer om te gooien. We droomden al langer van een bed & breakfast in Frankrijk, omdat we daar zelf altijd graag te gast zijn. Het was een ambitie voor na ons pensioen. Die plannen kwamen nu eerder dichtbij dan we hadden gedacht. En omdat we vier kinderen hebben waarvan er twee nog thuis wonen, zijn we in België gebleven. We zijn geland in Tongeren, vlakbij de Waalse grens, zodat

we toch een beetje het gevoel hebben in Frankrijk te zijn!”

Table d’hôtes

Een belangrijk aspect van de graag bezochte B&B’s in Frankrijk is het gezamenlijke eten. “Mensen weten niet meer wat het is om sociaal te zijn”, constateert Marica weemoedig. “Daarom waarderen wij die Franse traditie van samen aan tafel aanschuiven en met elkaar eten, ook al ken je elkaar niet. Serge en ik hebben onze eigen rugzakken vanuit de bakkerij en vanuit de horeca meegenomen en al onze kennis en ervaring samengevoegd in deze B&B. Hier kunnen mensen heerlijk ontbijten en ook dineren: allemaal samen aan één tafel. Eerst krijg je een drankje in de gezamenlijke woonkamer. Daarna ga je samen aan tafel voor een driegangen diner. Vaak vormt dat na het aperitiefje al geen enkele belemmering meer. We zien onze plek als een soort huiskamerrestaurant. Slechts één keer hadden we gasten die liever apart wilden zitten. Zij kozen er de volgende avond voor om toch bij de grote eettafel aan te schuiven: daar was het namelijk veel gezelliger.”

Vers uit de tuin

Bij de oude watermolen is een grote groentetuin aangelegd, waar Serge graag gebruik van maakt wanneer hij de keuken induikt. Hij vindt er verse kruiden en allerlei soorten groente en fruit. “We maken zelf confituur en persen appelsap van onze eigen appels. Die serveren we bij het ontbijt: echt iets heel anders dan appelsap uit de supermarkt.”

Vier dagen per week kookt Serge voor



‘We houden het heel bewust klein en willen dit echt samen doen.’

gasten van De Ruttermolen. Ook is de locatie beschikbaar voor bijvoorbeeld vergaderingen of partijtjes tot veertien personen. Daarnaast schuiven ook regelmatig mensen uit het dorp aan om mee te eten. “We koken op vrijdag, zaterdag, maandag en woensdag. Via de website kun je een plek reserveren en ook aangeven of je bijvoorbeeld vegetarisch wilt eten of allergieën hebt. Daarnaast nemen we iedere week een dag de tijd om ons eigen ijs te draaien, dat hier in ons winkeltje en aan passanten wordt verkocht. Rondom de feestdagen zoals kerst en Pasen maken we ijstaarten en natuurlijk serveren we ijs aan onze gasten.”

Eigentijds

De oude watermolen in Tongeren dateert van 1360. Het pand was al volledig gerenoveerd toen Serge en Marica het kochten en ook ingericht als Logies. “Toch heb je in een oud pand altijd werk en onderhoud”, weet Marica inmiddels. “De slaapkamers hebben we volledig gestript. We hebben daar de keukenblokken uitgehaald, omdat we juist graag willen stimuleren dat mensen samenkomen om te eten. Ook hebben we het interieur wat eigentijds gemaakt en we willen de kamers nog van nieuw sanitair voorzien. In januari 2018 zijn we hier komen wonen en op 9 maart hebben we onze eerste gasten ontvangen.” Dat ze als gezin zelf ook in de watermolen wonen, vindt Marica een voorwaarde voor een bed & breakfast. “Anders is het een hotel.”

De Ruttermolen heeft vier kamers met elk hun eigen sanitair en andere fijne voorzieningen, zoals een Nespresso-apparaat en badproducten van Rituals. Op de binnenplaats ligt een prachtig zwembad en als dat niet geopend is buiten het zomerseizoen, kunnen gasten gebruikmaken van een jacuzzi en een sauna. Er is een winkeltje waar onder meer huisgemaakte producten, streekproducten, gin en andere lekkernijen worden verkocht. En bovendien zijn er de alpaca's.





Meet & Greet

“Niet zelden komen onze gasten speciaal voor onze alpaca's”, lacht Marica. “We hebben er elf en er zijn deze zomer zes kleintjes op komst. We hebben een eigen alpaca fokkerij en doen aan wedstrijden mee met onze dieren om zeker te weten dat zij van de hoogste kwaliteit zijn. De halstertamme alpaca's vormen een rode draad door ons bedrijf.” De wol van de alpaca's wordt gesponnen en daarvan breidt Marica mutsen en sjaals, die in het winkeltje bij De Ruttermolen worden verkocht. “We hebben ook sokken van alpaca wol, maar die komen uit Peru. Ook verkopen we natuurlijke zeep van alpacharen, die ontsmettend werkt en anti-allergeen is. Bovendien laten we voor komend seizoen dekbedden maken van alpaca wol. Deze wol is warmteregulerend, waardoor je het hele jaar door hetzelfde dekbed kunt gebruiken zonder dat je het te warm of te koud hebt.”

Helemaal nieuw op het programma is de Meet & Greet met alpaca's. “Mensen komen onze alpaca's begroeten en kunnen deze eventueel iets te eten geven. Daarna krijgen ze binnen in de molen een drankje en drie hapjes vanuit de streek plus een rondleiding door de watermolen. Het is een bezoek van al met al ongeveer twee uur.” Ieder jaar voeren Marica en Serge aanpassingen door binnen De Ruttermolen. Zo zijn de alpaca's sinds kort vanaf de binnenplaats te zien voor gasten. Binnenkort wordt daar ook het zwembad vernieuwd. “Wij willen altijd weer een nieuwe uitdaging. En als er niet direct iets voorhanden is, dan verzinnen we wel iets. We gaan zelf advocaat maken of hazelnootpasta om in onze winkel te verkopen of bekijken hoe we hier elektriciteit met water kunnen opwekken, zodra de sluisen buiten gerepareerd zijn.”

Hertjes en ijsvogels

In de tijd dat ze een bakkerij runden, hadden Serge en Marica tien medewerkers in dienst. Tegenwoordig doen ze alles met z'n tweeën - en zo werken ze graag. “We



‘Wij willen altijd weer een nieuwe uitdaging. En als er niet direct iets voorhanden is, dan verzinnen we wel iets.’

houden het heel bewust klein en willen dit echt samen doen. Van het koken tot aan de schoonmaak en van het ontvangen van gasten tot aan de reparaties. Mensen denken vaak dat je zelf ook één grote vakantie viert wanneer je een bed & breakfast runt, maar dat is een grote misvatting. Juist als het er allemaal voorbeeldig uitziet, is er heel veel werk verzet. Je moet het werk graag doen, sociaal zijn en een bepaalde levenservaring met je meebrengen. Je moet weten aan te voelen wat mensen van je verwachten en soms ook de wensen van veeleisende gasten naast je neer kunnen leggen. Het is niet altijd rozengeur en maneschijn. Onze instelling is: als er een probleem is, dan los je dat op en gaan we weer verder. Het allerbelangrijkste vinden wij dat mensen hier door de deur komen en zich thuisvoelen.”

Serge en Marica zijn iedere dag van de week bezig met hun werkzaamheden in en rondom De Ruttermolen, maar genieten ervan dat ze het werk deels in hun eigen tempo kunnen doen. Al met al heeft het

echtpaar beslist geen spijt van de stap om al voor hun pensioengerechtigde leeftijd aan een B&B te beginnen. “De ligging van deze watermolen in een heel landelijke omgeving doet ons ongelooflijk veel goed. De mensen zijn hier rustig en maken de tijd voor je. Ook de nabijheid van de natuur doet ons goed. Soms zien we hertjes in het groen lopen en we genieten van de aanwezigheid van de rivier, waar we ijsvogels en reigers spotten. Voorheen leefden we dag in dag uit binnen de vier muren van onze bakkerij. Nu zien we de seizoenen komen en gaan. We worden hier steeds meer één met de natuur - en dat brengt ons veel geluk. Wij leven hier echt als god in Frankrijk.”

BENIEUWD NAAR
DE RUTTERMOLLEN EN
DE ALPACA'S?
Kijk op www.ruttermolen.be
voor meer informatie.