



DE WATERMOLEN

Twee jubilea

Kasterlee, gelegen in de stille groene Kempen tussen Eindhoven en Antwerpen, is van oudsher boordevol horeca. Dat begon meer dan een eeuw geleden toen een tramlijn werd aangelegd tussen Turnhout en Geel, waarbij Kasterlee een eigen halte kreeg. Het was in die tijd gebruikelijk dat stedelingen hun vieze stad af en toe ontvluchtten om in de bossen op adem te komen. Dankzij de treinverbinding Brussel - Antwerpen - Turnhout en de nieuwe tramlijn werd Kasterlee met diverse steden verbonden. De vraag naar pensions steeg en steeg. Er was nog geen sprake van het hotel, de eenvoudige kamers hadden nog geen sanitair, het gezamenlijke toilet was op de gang. Hoe is het leven veranderd! Maar de tradities van Kasterlee bleven en pasten zich aan het moderne leven aan.

1957 - 2017

Ziehier de ontstaansgeschiedenis van De Watermolen, een zeer gereputeerd gastronomisch adres, wellicht ook één der meest complete horecabedrijven denkbaar. De oude watermolen op een eilandje in het riviertje de Nete was het adres waar de boeren hun koren kwamen malen. Onderdeel van de watermolen was een cafeetje, waar de geduldige boeren onder het genot van een pint of jeneverkje op hun maalbeurt wachtten. Ook de postkoets stopte er en op stal stonden wisselpaarden. In 1957 werd het cafeetje gekocht door opa en oma Biermans. Zij gingen ook een boterham serveren en bouwden in hun huis gastenkamers zoals in Kasterlee iedereen dat deed. Het bedrijf groeide en bloeide, er werd voortaan kip en paling

in 't groen geserveerd en er verschenen zelfs kleedhokjes aan de Nete voor zwemmers. In 1986 nam hun zoon François de zaak over. Samen met zijn Ida pakte hij de zaken voortvarend aan. De zaak werd grondig verbouwd tot een echt restaurant, met Jean-Marie Smets als chef. Deze bleef tot 1985 en werd toen opgevolgd door Carl Wens, die tot 1992 aan de kachel stond. Al die tijd waren er twee aparte keukens geweest, één voor het gastronomisch restaurant, één voor de taverne. Vanaf 1991 werd het roer drastisch omgegooid. Er verscheen een luxe hotel, de oude taverne werd een moderne brasserie en kreeg een nieuwe uitstraling en een nieuwe kaart, beide eetgelegenheden werden voortaan bediend vanuit één enorme keuken. Dirk Wittebrood verscheen als chef en bleef 7 jaar, om daarna een eigen zaak te openen. Het werd nu tijd voor Robert Van Landeghem om aan het keukenroer te staan. Toen deze na 3,5 jaar restaurant Michel in Groot-Bijgaarden overnam, kwam Dirk weer terug op post. In 2006 nam Toon Biermans, kleinzoon van de oprichters, de onderneming over. Ziehier de situatie van dit moment: Toon heeft de leiding over de zaak en Dirk over de keuken. Hoewel François en Ida zich nog regelmatig laten zien, vooral in de weekenden. De vaste gasten stellen dat enorm op prijs. 1957 tot 2017, De Watermolen bestaat dit jaar 60 jaar. Ook het 25-jarige bestaan van het hotel wordt gevierd. Kijk op de internetsite voor de aanbiedingen.

Een verademing

De Watermolen, voor ons een verademing, is altijd een klassiek restaurant gebleven. Hoewel de bordopmaak modern is, vind je hier de onvervalste gastronomie terug. Toon Biermans: *"Onze manier van koken kent een grote aanhang. Niet iedereen is geporteerd van oeverloze gelletjes, schuimpjes en duizend smaken op het bord. Uiteraard zien we telkens nieuwe trends passeren, maar we springen niet op de kar, we blijven onze principes trouw. De belangrijkste evolutie bij ons is dat we steeds meer zelf zijn gaan maken, van advocaat tot charcuterie. Het roken van de zalm duurt bij ons een volle week."* Als we chef Dirk vragen welk gerecht op nummer één staat, hoeft hij niet na te denken. *"Tarbot met een mooie saus! We fileren de vis aan tafel met een beetje show, de gasten vinden dat prachtig."* Tijdens ons gesprek wordt een bordje met gebakken bloedworst geserveerd. Nog nooit hebben we die zo lekker geproefd. De chef moet glimlachen: *"Deze bloedworst is honderd procent vegetarisch. Ik jaag er de vegetarische gasten mee op stang. Als ze het eenmaal snappen, begrijpen ze dat we met veel respect aan hen denken."* Wat is de moeilijkste bereiding die Dirk ooit maakte? *"Hier komen veel ondernemers met hun buitenlandse gasten. Op zeker moment vroeg een gast of we eendetongetjes konden serveren voor zijn Chinese klant. Gelukkig zorgde Nivo Finess voor de tongetjes, ik weet nog steeds niet hoe het hen lukte. De Chinees was helemaal in de wolken."* Bij buitenlanders kan je het echter ook wel eens fout doen. *"Toen ik hoorde dat een klant met enkele Russen zou komen eten, leerde ik op Google enkele Russische welkomstwoorden. Aan tafel bleken het geen Russen maar Oekraïeners te zijn. Ik maakte toen geen goede beurt."*

HOTEL RESTAURANT DE WATERMOLEN

Houtum 61, Kasterlee
tel. 0632 14 85 23 74
www.watermolen.be



Het is opmerkelijk dat alle vroegere chefs van De Watermolen door Michelin werden bekroond: Jean-Marie Smets in Oostmalle, Carl Wens in Lichtaart en Robert Van Landeghem in Groot-Bijgaarden, ze kregen elk een ster. In 1998 trad De Watermolen toe tot Les Amis Saisonnier, toen nog een splinternieuwe club. Ook Jean-Marie en Robert werden lid.