



Sanne Essers

de culinaire energiebundel aan de voet van de Keerderberg

Wanneer je vanuit Maastricht de Rijksweg richting Margraten neemt, is de kans groot dat je culinair verwende neus opeens de geur van varken aan het spit waarneemt waardoor je hersenen alarm slaan en je handen automatisch gedwongen worden om rechtsaf te slaan naar Landgoed Heerdeberg. Het lawaai van de provinciehoofdstad achter je latend duik je in de wereld van dit prachtige pareltje gelegen aan de westelijke rand van het Zuid-Limburgse Heuvelland en ga je vanaf de eerste minuut over in de chillmodus. Ontspannen aan het open vuur, binnen of buiten afhankelijk van het seizoen, je zintuigen laten strelen en je wordt vanzelf zen.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Sanne: zonder vooropleiding maar met een flinke portie zelfvertrouwen en ondernemerschap



Sanne, afkomstig van het enkele meters verder bergop gelegen dorpje Cadier en Keer, was vijftien jaar werkzaam als kapster toen ze van de ene op de andere dag besloot de horeca in te gaan, zonder vooropleiding maar met een flinke portie zelfvertrouwen en ondernemerschap. Hierin ondersteunt lief Coenraad Reinders die voor de keuken verantwoordelijk is en een enorm respect voor de natuur heeft. In 2017 namen ze het restaurant over en investeerden ze hun geld. Ze verbouwden de locatie in een (bijna) zelfvoorzienend restaurant. De groente- en kruidentuin werden aangelegd en ze bouwden hun eigen buitenkeuken en buitenbar.

Bonte varkens

Inmiddels is van de vijf biggetjes in de beginjaren een landgoed met eigen horeca gegroeid met tientallen Bonte Bentheimer varkens. Ook weiden er Aberdeen Angus koeien in de nabije omgeving en hebben ze drie hectare aan eigen tuinen waar ze naast kruiden, groenten en fruit ook lekkere, groene asperges telen. Alles wordt op het eigen landgoed in de keuken van Coenraad tot (h)eerlijke gerechten verwerkt en geheel in de trend van nu bestaat de menukaart uit vijftig procent vegetarische gerechten.

Energiebundel

Deze 'Keerse' energiebundel is altijd op zoek naar nieuwe uitdagingen. Na het afronden van de cursus tot Gastronomoom Sommelier bij smaakprofessor Peter Klosse volgt binnenkort de pittige wijnopleiding WSET 3 van de Britse Wine and Spirit Education Trust. Naast haar functie als sommelier is Sanne ook



voorzitter van de Confrérie des Chevaliers Domaine Backerbosch. Deze stichting heeft een eigen wijngaard ten oosten van Maastricht in de buurt van golfbaan Het Rijk van Margraten. Het wijndomein is trouwens vernoemd naar de Romeinse villa Backerbosch, die daar rond 300 na Christus werd gebouwd. Een fanatieke wijngek dus! Voor de naar wijn hunkerende gasten van Heerdeberg ontkurkt Sanne dagelijks met veel passie tientallen flessen Limburgse wijn.

Sun is shining

Vandaag vertoeven we op het terras. The sun is shining en de muziek is cool, zelfs een beetje ruig. We verheugen ons op een bekoorlijk stukje jagerswildzwijn van het spit dat zoals al eerder genoemd mijn neusgaten heeft veroverd en natuurlijk de wereldberoemde bloedworst uit eigen productie met spekjam en

kweepercompote. Sanne komt uit de wijnkelder met een bijbehorende fles 2019 Pinot Noir van wijndomein Aldeneyck uit Belgisch-Limburg. Deze Pinot wordt door wijnmaker Karel Henckens en zijn team met de hand geplukt en rijpt na de alcoholische gisting 12 maanden op Franse pièces (houten wijnvaten van 228 liter), waarvan vijfentwintig procent nieuwe vaten om zo de nodige geur- en smaakexpressies toe te voegen. Gegroeid op Maaskiezel en -grind openbaren zich een mooie kersenrode kleur en aroma's van rode en zwarte kersen gevolgd door rode pruim en cranberry. Deze fruittonen worden aangevuld met aroma's van laurier, toast, kruidnagel en iets aards. Een elegante wijn met aanwezige maar goed geïntegreerde tannines die de wijn een mooie structuur verlenen. We wedijveren om de juiste woorden te vinden voor deze complete volle wijn met een waanzinnig lange afdronk.



Hedendaags horecabedrijf

Het is Sanne en Coen, ouders van twee kleine kinderen, gelukt om deze plek om te toveren tot een hedendaags horecabedrijf. Duurzaam, cool, ruig, eerlijk, lekker en voor een groot deel zelfvoorzienend. Alleen de vis hebben ze (nog) niet zelf. Er is een creatieve gastronomische belevenis neergezet met ruimte voor nieuwe ideeën, om anders te denken dan de mainstream, wat gezien alle geopolitieke onzekerheden van 2022 houvast biedt en tastbaar is. De jongste aanwinst is daarom ook een wijnbar waar je niet alleen verschillende wijnen kunt proeven maar ook deskundige uitleg krijgt en je smaakpapillen kunt laten verwennen. Aan het temperament van Sanne zal het niet liggen want deze Zuid-Limburgse wijnneus heeft energie als een bekende energydrink uit mijn geboorteland. ■



Wij zijn boer, slager en kok ineen.
Wij koken en leven op het ritme van de seizoenen. Wij kennen de voedselketen en houden haar gezond en transparant. Onze dieren hebben recht op een waardig en gelukkig leven. En onze gasten hebben het recht te weten wat ze eten.

Heerdeberg
Van een andere orde.

Dagelijks ontkurkt
Sanne met veel passie
tientallen flessen
Limburgse wijn