

BERT EN GIEL MEEWIS:

de twee sterren van

‘Familie heb je, vrienden kun je kiezen’. Bij het tweesterrenrestaurant De Slagmolen, gelegen aan de Bosbeekvallei te Oudsbergen (Opglabbeek), net over de grens in Belgisch Limburg, hebben ze desalniettemin voor de familie gekozen. Ook al worden de relaties dagelijks getest met twee gelijkwaardige chefs in de keuken: vader Bert en zoon Giel. Als Cees van Casteren MW het restaurant binnenloopt, excuseert Bert voor het ontbreken van Giel: “Mijn zoon is druk bezig met de mise en place”.

TEKST: CEES VAN CASTEREN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

‘**Z**o vader, zo zoon’ was een NCRV-spelprogramma dat van 1970 tot 2011 onze beeldbuis sierde. Voor degenen die het niet hebben gekend: het programma draaide om het raden van de vader uit een groep van vier personen. Een vast panel moest door middel van het stellen van vragen en het voorleggen van situaties en vergelijkingen tussen de antwoorden van de mogelijke vaders en de zoon proberen te raden wie zijn echte vader was. De vaders waren aangeduid als vader A, B, C en D en hadden altijd een koptelefoon op zodat ze elkaars antwoorden niet konden horen. Daarna moesten de panelleden aangeven wie de vader was en stelde de presentator de vraag aan de zoon: “Wie is jouw echte vader?”, waarop de zoon zijn echte vader bekendmaakte.

Als vader en zoon Meewis hadden meegedaan met dit spelletje denk ik dat maar weinig panelleden het goed hadden geraden. Met name omdat ze niet direct op elkaar lijken – zowel qua uiterlijk als in doen en laten. Vader Bert heeft het voorkomen van een klassieke Franse chef (het type Gusteau als in Ratatouille), zoon Giel daarentegen had ook wielrenner kunnen zijn qua postuur, met rossig haar. Berts haardos is antracietzwart zonder ook maar één grijs haartje erbij. Als ik ernaar kijk, bevestigt hij: “Nee, niet geveerd”. Giel is onopvallend, Bert alomtegenwoordig.

NIEUW RESTAURANT

We zijn eerst gaan zitten in de bar van de authentieke watermolen waarvan de machinerie zichtbaar is. Vroeger was dit de charmante eetzaal, inmiddels geeft

De Slagmolen





“In 2014 openden we een zaal voor speciale gelegenheden en dan in 2016 een gastenverblijf met vier kamers en dit jaar in 2022 een nieuw restaurant. Nu gaan we even rustig blijven...” Met zijn 53 jaar en lange geschiedenis in de gastronomie beseft Bert dat hij bij inmiddels bij de langst bestaande gastronomische restaurants van Limburg behoort. “We hebben geluk gehad, ook met dit pand uit de familie en hebben financieel het hoofd altijd boven water kunnen houden. Niet dat er nooit wat gebeurde dat zorgen baarde hoor, want ten tijde van het krijgen van de eerste ster had De Slagmolen nog tweede keus porselein en niet eens zilver bestek. Bert: “Ai, we moeten misschien toch eens gaan investeren: het zou een groot verliesjaar worden...”. Maar inmiddels draait De Slagmolen een solide omzet die maandelijks nauwelijks nog varieert en is Bert 28 jaar chef waarvan 25 jaar met één of twee sterren. Op de vraag of er een ambitie is voor een derde ster, is hij reëel: “Ambitie is er altijd, maar als er niet meer in zit dan twee sterren, zal ik niet ongelukkig zijn.”

het uitzicht op het nieuwe restaurant dat eerder dit jaar geopend is. Het is een spectaculaire aanbouw met glazen wanden waardoor de gast één wordt met de prachtige natuurlijke omgeving, inclusief de waterval en het groen. Het hoge plafond, de sfeervolle verlichting en niet te vergeten de volledig glazen keuken doen de rest. Ongelooflijk mooi en sfeervol.

HOE HET IS GEKOMEN

Bert is in 1969 geboren in Bree en heeft Hotelschool Ter Duinen gedaan in Koksijde. “Ik was geen topstudent op de lagere school en ben door mijn moeder die altijd heel vers kookt aangestoken voor het vak– en nu nog steeds de confiture maakt voor het gastenverblijf. Mijn vader die in aluminium en kleding zat, was niet overtuigd van mijn keuze voor de hotelschool. Hij vroeg zich af of ik wel wist waar ik aan zou beginnen.” Vader Meewis leek het daarom een goed idee als Bert in de

zomer twee maanden in een naburig restaurant zou gaan werken: “En als ge daarna nog steeds zin hebt om de hotelschool te doen, mag het van mij”. En zo geschiedde.

Na de hotelschool volgde diverse stages, onder meer bij Saint-Paul in Lummen (bestaat niet meer), De Barrier in Houthalen, La Côte Saint Jacques (Joiny, net boven Chablis, bij Mr Lorrain, toen drie sterren, inmiddels twee), Belle Epoque in Leuven (bestaat ook niet meer) en vaste aanstellingen bij Sir Anthony van Dijck in Antwerpen (nu met nieuwe eigenaar), Scholteshof (bij Roger Souvereyns) en dan nog een jaar bij ’t Fornuis (ook in Antwerpen).

DE SLAGMOLEN OPENT IN 1994

“In 1994 openden we ons eigen restaurant. Inmiddels had ik Karlijn leren kennen en haar schoonvader had De Slagmolen in Opglabbeek. Deze locatie kon je afhuren voor communiefeestjes

en verjaardagen en zo. Hoewel ik in 1993 er niet zeker van was dat ik er klaar voor was, meende schoonvader Libbrecht dat er geen beter moment zou zijn dan nu om te beginnen – en wel in De Slagmolen. “Wilt ge ooit een restaurant beginnen, moet ge dat hier doen.”

Inmiddels is het een echte familieaangelegenheid geworden met zijn vrouw Karlijn als gastvrouw aan zijn zijde en de zonen Giel (co-chef) en Klaas. Ook zijn schoonzus heeft hier 21 jaar gewerkt. “Giel is nu 29 en heeft een tweelingbroer die assistent-kaakchirurg is en geen ambitie heeft in de gastronomie. De jongste, Klaas, heeft hotelmanagement gedaan in Den Haag, heeft stage gelopen bij Zachys in New York en gaat in 2024 een gastronomisch restaurant openen in Bilsen (formule: bistronomie, alles vers maar zeker geen copy-cat van De Slagmolen). Ondertussen helpt hij hier mee en is bijzonder geïnteresseerd in de wijnen.”

“KOKEN IS GEEN KUNST, MAAR VAKMANSCHAP. ELKE DAG TOPKWALITEIT MAKEN IS EEN KUNST”





HEDENDAAGSE KEUKEN

Is de keuken van De Slagmolen 'klassiek'? Kun je het zo het beste omschrijven? "Traditioneel", meent Bert, al wordt er direct vanuit de hal "hedendaags!" geroepen. Karlijn vindt 'hedendaags' een veel betere omschrijving, zeker nu zoon Giel als co-chef naast Bert is komen staan. "We houden van een keuken – ook op tweesterren niveau – die je dagelijks kan eten. Te experimenteel is goed voor één keer per half jaar, maar wij hebben gasten die twee keer per week komen eten." Ik moet daar als persoonlijke noot aan toevoegen dat het een verademing is in een tweesterrenrestaurant een tartaar van rund te kunnen bestellen, paling in het groen en een smeugige, à la minute gedraaide Dame Blanche, in plaats van al die liflafjes, bloemetjes en toefjes waarvan je geen idee hebt wat het voorstelt of waar het vandaan komt. Bert: "Bij De Slagmolen geen theater, geen musical, dat is niet mijn stijl. Wij verloochenen een stuk vlees niet met een mooie saus. Noem het klassiek, traditioneel of hedendaags; elke moderne chef heeft een klassieke basis gehad."

"Koken is geen kunst, maar vakmanschap. Elke dag topkwaliteit maken is een kunst. Elke moeder kan een lekker gerecht maken maar als ge dat twee keer per dag moet doen, voor grotere groepen liefhebbers, onder tijdsdruk, wordt het een uitdaging." De product- en sauzenkennis van Bert Meewis zijn absolute troeven. Zoals de krachtige kalfs- en gevogeltejus die de mooi sous vide gegaarde Anjouduif nóg beter naar voren laat komen. De keuken is wellicht niet licht, maar absoluut smaakvol. Ook tonen de porties de Bourgondische ziel van De Slagmolen. Wat dat betreft gaat er weinig veranderen nu Giel als chef het team heeft versterkt. Bert: "Hij is heel gemotiveerd, soms iets 'te', zoals op zijn vrije dag toch de hele dag aan de mise en place werken. Hij zet dan zijn muziek op en heeft de keuken voor hem alleen. Vindt hij heerlijk!"



GIEL: "IK KIJK OP NAAR MIJN VADER"

"Maar let wel, hij heeft een mooi palmares: Hof van Cleve, Hertog Jan, L'eau Vive (in Namen), een jaar patisserie academie in Brugge en dan nog naar Comme Chez Soi, Vendôme (in het Duitse Bergisch Gladbach) en Maison Troigros (in het Franse Rouanne-Ouches). Hij hielp ook het Zwitserse Ristorante Ornellaia (Zürich) aan zijn eerste Michelinster. Wij waren daar toevallig op de dag dat hij zijn eerste ster kreeg, dat was een emotioneel moment..." "Tussen die verschillende periodes door heeft hij hier een paar maanden gewerkt, maar toen was de tijd er nog niet rijp voor. Na Zürich, waar hij de sous-chef was, is hij zelfstandig geworden. Wat hij van mij leert, is omgaan met personeel, de papieren en de cijfers." Om te vervolgen met: "Dit op je zoon overdragen, is het mooiste

wat er is." Uiteraard zijn er verschillen van inzicht tussen vader en zoon: "Het is niet altijd gemakkelijk, het is geven en nemen. Ik herinner mij in het begin bij een nieuw lamsgerecht, hij had een saus bedacht bij het lam en ik dacht 'f*ck, moet dat nou zo?'. Maar de gasten waren enthousiast, 'ge moet leren afgeven' en dat gaat elke dag beter."

"Hij kookt natuurlijk soms toch met een Italiaanse touch, dat betekent minder inkoken, minder botten erin en soms hebben we daar wel eens een discussie over. Met een grote grijs op zijn gezicht: "En soms heeft hij wel gelijk. Ik zou ook geen zoon willen hebben die alleen maar zegt 'okay papa, goed papa, ga ik doen, papa'. Nee, we doen het echt samen, samen de kar trekken met hetzelfde doel". Giel ziet zijn vader niet alleen als chef, zegt hij, maar ook

“ITALIANEN HOUDEN VAST AAN HUN PASTA’S, DAT SIERT ZE, HET VASTHOUDEN AAN HUN TRADITIONELE KEUKEN”



als ondernemer. “Ik kijk op naar mijn vader.” Giel is onder de indruk van Alain Passard, zijn filosofie en eigenheid, de durf om risico te nemen en het volgen van een eigen lijn. Bert: “En dat is nou precies wat ik mis bij sommige chefs: eigenheid, signatuur; het is goed om voor een bepaalde stijl bekend te staan, dat maakt een restaurant uiteindelijk groot”.

Vervolgens: “Er zijn al teveel mensen die surfen op de trends. Op een gegeven moment, vooral na Ferran Adrià moest alles Spaans zijn. Vervolgens hebben we de Japanse keuken gehad. In bredere zin de Aziatische, daarna kwam Peru op met zijn ceviches en tiraditos en tenslotte de Deense en Noorse keuken met zijn nadruk op lokale ingrediënten, biologisch met natuurwijnen en geen tafellakens meer. Wat wordt de volgende trend? Nee, volgens mij moet je eigenheid hebben. In Frankrijk is het geen schande om te houden van klassiekers als soufflé, tartaar, sauzen en boter. Italianen met hun pasta’s en risotto’s ook, dat siert ze, het vasthouden aan hun traditionele keuken”.

Bij De Slagmolen variëren de gerechten uiteraard met de seizoenen. Er is vier keer per jaar een nieuwe kaart; 15 oktober is er de wildkaart met acht nieuwe hoofd- en voorgerechten. Alles ziet er naar uit dat De Slagmolen en de Meewis-dynastie zijn toekomst zeker heeft gesteld en dat de familiebusiness, ondanks wat er allemaal gebeurd in de wereld, het kloppend hart blijft van culinair Limburg. Dat dit wat mij betreft nog lang zo moge blijven. ■

