

Wonen en culinair ondernemen op het Hogeland

Het Hogelandster dorp Oldehove kent tenminste een goedbewaard geheim. Een knus restaurantje waar liefhebbers van vis en schelp- en schaaldieren hun hart kunnen ophalen. Toepasselijke naam: 't Kleine Oestertje. Eigenaar en uitbater Peter Zwaan zag ruim acht jaar geleden een droom in vervulling gaan.



Peter Zwaan: 'Wensdroom ging in vervulling.' (Fotografie: Stef Steneker)

Hij groeide op in Stadskanaal, volgde de hotelschool in Amsterdam en werkte daarna bijna twintig jaar in vier- en vijfsterrenhotels in Zuid-Afrika. Na terugkomst in Nederland wilde hij een lang gekoesterde wens in vervulling laten gaan. 'Mijn droom was om een klein restaurant te hebben. Niet in de stad, maar in het ommeland. Ik was namelijk in Zuid-Afrika gehecht geraakt aan

ruimte en weidsheid. Dat het uiteindelijk Oldehove werd, is geen bewuste keuze geweest. Bij makelaardij Bruintjes en Keurentjes in Winsum zag een vriend toevallig een foto in de etalage hangen. Een afbeelding van een bouwval, die helemaal opnieuw moest worden opgebouwd. Maar het formaat klopte, ongeveer tien bij zeven meter. Makelaar Joost Keurentjes zei: "Waar begin je aan?"



En inderdaad, de eerste jaren waren moeilijk. Inmiddels trekken mijn visgerechten klanten uit de wijde omgeving. Specialiteit is een verwennerij van de chef: een viergangenmenu van vis en schelp- en schaaldieren. Het restaurant biedt slechts plaats aan maximaal 24 gasten. Toch kan het voor mij uit. Ik woon boven het restaurant. Dat scheelt dubbele huisvestingslasten.'

Tweede leven voor molen Hunsingo

De laatste dagen is Onderdendam regelmatig in het nieuws. Het dorp is namelijk de geboorteplaats van Klaas Knot, de kersverse president van De Nederlandse Bank. Op micro-economisch vlak doet Onderdendam echter ook van zich spreken.



Laurens Speek: 'Respect voor mens en natuur.'

Neem de molen Hunsingo. Vroeger een korenmolen, nu rijksmonument en toeristisch-recreatieve trekpleister. Na de restauratie in 2005 ging Molenstichting Onderdendam op zoek naar een nieuwe bestemming. Stichtinglid en makelaar Joost Keurentjes legde contact met Laurens Speek, mede-eigenaar van De Gulzige Kater in de stad Groningen. Hij begeleidde de horeca-ondernemer tijdens het traject van planontwikkeling tot huurcontract. Laurens Speek: 'Eerst

dacht ik: wat moet ik met zo'n oude, stoffige molen. Het leek me niets. Maar direct bij het eerste bezoek had ik al een goed gevoel. De molen bood onderdak aan een fantastische bed & breakfast op de eerste en tweede verdieping. Maar ja, op alleen logies kon de molen niet het hele jaar draaien. Daar kwam mijn belangrijkste passie om de hoek kijken: eten en drinken. Ik ontwikkelde plannen voor een restaurant op de begane grond en vergaderruimte in de nok van de mo-



len. Het bestuur van de molenstichting stelde een voorwaarde: de molen moest toegankelijk blijven voor het publiek. Aan die wens kom ik tegemoet. In het weekend draait de molen en kunnen bezoekers het maalproces aanschouwen. Inmiddels draait ook het bedrijf op volle toeren. Nieuw is dat de molen sinds kort officieel verkooppunt is van Terra Vitis-wijnen, afkomstig uit fatsoenlijke wijnbouw met respect voor mens en natuur.' www.molenhunsingo.nl



De makelaars van de NVM Makelaars met passie



Huis of horecapand?



Aan de Burchtstraat in het historische dorps hart van Middelstum staat op nummer 12 een pand met een rijke historie. De oudste delen (gelagkamer, eetkamer en woongedeelte) dateren uit de 17de eeuw. De schuur is van recent datum, omstreeks 1815. Het 'nieuwere' gedeelte (tuinkamer, sanitaire ruimte en bovenzaal), de voormalige doorrit, zijn rond 1840 bijgebouwd. Die lange bouwgeschiedenis heeft geresulteerd in een spannende combinatie van maar liefst zes karakteristieke dwarskappen. Op dit moment herbergt het bouwwerk restaurant In de Valk én een royaal woonhuis. Sinds kort staat het geheel te koop. Vraag is dan altijd: hoe bied je het object aan? Als bedrijfsobject annex woonhuis of als woonhuis met ruimte voor bedrijvigheid? Met een gebruiksoppervlakte van 500 vierkante meter ligt een combinatie van wonen en werken voor de hand. De huidige horecabestemming zorgt in ieder geval voor voldoende parkeergelegenheid. Aparte entrees voor bedrijfs- en woongedeelte en een besloten binnentuin staan garant voor voldoende onderlinge afscheiding en privacy.

