

Sterren voor sympathie, ambachtelijk- en kleinschaligheid

Herberg Sint Brigida: de natuur op tafel

Noorbeek heeft veel te bieden: natuurschoon, traditie en... Herberg Sint Brigida. Daar komen gastvrijheid en gastronomie op ultieme wijze samen, met dank aan Frans en Brigitte van Wissen. Een avond puur genieten is hier ook nog eens heel erg betaalbaar.

"De herbergkeuken van Sint Brigida is mijn lievelingsplek. Hier zorg ik dat de innerlijke mens goed wordt voorzien. Mijn filosofie is: eten moet goed, smakelijk en lekker zijn. Ik werk daarom graag met eerlijke, zuivere producten: lekkere dagverse vis en heerlijk mals vlees en niet te vergeten mooie groenten. Lukt het hiermee een kaart samen te stellen met zeer vriendelijke prijzen, dan is mijn dag in orde. Al regent het buiten, de zon moet op tafel blijven schijnen."

Ziedaar de levensfilosofie van Frans van Wissen. Er is een mooie lunchkeuze, met spek en ei in een pannetje, salade met streekkaas en de Salade Brigida. Dat is een groot bord vol smakelijkheden, een compositie van vrijwel alles wat in de keuken in voorraad is.

De lunch- en dinerkaarten zijn spannend, extra verrassingen worden niet gedrukt, maar dagelijks met krijt geschreven op borden in de zaak. De daginkoop bepaalt de vermeldingen. Soms worden ze ook alleen mondeling vermeld.

De drankenkaart is boeiend, met mooie wijnen uit de Elzas, de Pommerol, Beaujolais, Lirac ("De buurman van Chateaufort de Pape") en Italië. Het tapbier komt uit Gulpen. "Laten we Limburg Limburgs houden. Niets mooier dan een mooi glas natuurlijk, Limburgs bier."

De ouders van Frans hadden het Posthotel in Wittem. Frans koos voor het koksvak en kookte op het hoogste niveau in sterrenzaken als Der Bloasbalg, Prinses

Verfijnd

De keuken van Sint Brigida is qua ingrediënten wat eenvoudiger dan de sterrenzaken uit zijn verleden, maar net zo verfijnd. "Ik sta elke dag achter wat ik hier kook. Dat zit in de genen. Het is allemaal puur. Onze hotel- en restaurantgasten komen om te genieten, ook van de 11 wandelroutes, van 6 tot 25 kilometers die we hebben uitgezet."

Levenspartner Brigitte, afkomstig uit Noorbeek, hielp al jong in de horeca. Dat inspireerde haar om de middelbare horecaschool in Heerlen te volgen. Ze werkte bij hotel restaurant Prinses Juliana, Kasteel Erenstein en Kasteel Vaalsbroek. Ze gaf daarna thuis kooklessen.

"Toen onze kinderen wat groter waren besloten we onze eigen zaak te openen. Zeg maar ons thuis, want de woonkamertafel van toen staat nu hier in de zaak. En eigenlijk is het restaurant onze woonkamer. Hier ontbijten we, vaak samen met onze gasten. Dineren doen we aan het einde van de dag. Ook onze kinderen weten niet beter."

Zoon Matthijs volgt inmiddels de horecaschool in Brugge, dochter Frederique studeert accountancy.



Menu

Brigitte en Frans vieren hun 10-jarig jubileum in februari en maart met een jubileummenu voor € 25,-, bestaande uit:
- salade met mooie, grote en goed bereide gamba's
- eendenborst-filet
- crème brullée.

Speciaal voor de lezers van WeekendGezet stelde hij nog een tweede menu samen, bestaande uit:

- een glas Prosecco ter verwelkoming
- een terrine heerlijke mosterdsoep
- een mooie moot biologische zalm met uitgebreide garnituur
- Het befaamde uitgebreide Brigida-dessert.

Dit menu is geldig tot en met donderdag 21 april 2011 tegen inlevering van de waardebon op deze pagina.

We hebben voorgeproefd en beseffen nu ook waarom Frans de sterrenzaken heeft verlaten: hij heeft hier zijn eigen sterren: één voor sympathie, één voor ambachtelijkheid en één voor kleinschaligheid. Kleinschalig, want elke avond dient u hier te reserveren voor uw diner. We verdenken mensen er zelfs van dat in deze herberg komen slapen om er te mogen eten. Tip: tijdens de lunch maakt u meer kans. De keuken is vanaf 12.00 uur open, tot 20.00 uur.

Alleman

"Hier komen ze met de fiets en met een dikke Porsche", lacht Frans. "Iedereen is hier welkom." Wie logeert in één van de zeven net vernieuwde tweepersoons kamers komt automatisch in aanmerking voor een dinerplaats. Voor de 30 andere plekken kan worden gebeld. "In het hotel hebben we veel Nederlandse en Vlaamse gasten, in het restaurant komt heel Limburg. We zijn erg flexibel, hier kan in principe alles. Als je eigen wensen hebt, kun je die het best bij je reservering doorgeven. Wij zorgen dan dat we de ingrediënten in huis hebben." Die ingrediënten komen van Daily Fresh in Geleen (vlees), Eysershalte in Eys (groenten), Schmidt vis in Rotterdam (vis), Leenders in Vaals (wijn), de Gulpener Bierbrouwerij en een slager in Bütgenbach (wild). Vaste gasten komen van tweemaal per week tot eenmaal per twee weken. En als Frans en Brigitte zelf vrij hebben gaan ze naar Parijs om daar hun inspiratie op te doen.



Juliana, Kasteel Wittem en Chateau Neercanne. Hij was chef van l'Auberge toen hij in maart 2001 voor zichzelf begon in de uit 1885 daterende Herberg Sint Brigida in Noorbeek over. "Een eigen zaak was mijn grootste wens, net zoets als thuis."

Chef Frans moet ook een gelukkig mens zijn. Hij kan elke dag doen waar hij zin in heeft en ziet aan de terugkerende borden dat hij het goed heeft gedaan. Het restaurant zit boordevol genietters en de heilige Brigitta kijkt gelukzalig maar versteend toe. Het kan niet anders of ze krijgt iets mee van de geuren die ten hemel stijgen.

De "huiskamer" is verder gevuld met (historische) kookboeken, een verzamelhobby van Frans.

Weet u wie gekookt heeft bij Cesar Ritz? Frans wel, uit de boeken.

De placemats in het restaurant vertellen ook historie: die van Noorbeek. Oude krantenverhalen over de plaats zijn hier bewaard. Zo ontdekken we dat oud-minister Pierre Lardenois in Noorbeek geboren en getogen is, net als schrijfster Bep Mergelsberg. En Noorbeek was op 12 september 1944 de eerste Nederlandse gemeente die werd bevrijd door de geallieerden.

Herberg Sint Brigida is dagelijks geopend vanaf 8 uur, behalve op de sluitingsdag woensdag en tot Pasen ook donderdag.

Herberg Sint Brigida ligt aan de Dorpsstraat 36 in Noorbeek.

Het telefoonnummer: 043 - 457 13 47.

www.herbergsintbrigida.nl



HERBERG ST BRIGIDA



Ver van de wereld maar toch zo dichtbij.