

Heerlijk onthaasten bij Holsterhof

Zonder navigatiesysteem had ik het restaurant van Lissa waarschijnlijk niet gevonden. Maar toen mijn virtuele assistent zei dat ik op de plek van bestemming was gearriveerd en ik weer aan mijn eigen oriëntatiekunsten overgeleverd was, stond ik daar midden in de natuur en hoorde ... niets, helemaal niets. Nee, eigenlijk hoorde ik toch iets, een paar scharrelende kippen en galopperende paarden. Heerlijk toch, en dit op geen tien kilometer afstand van hartje Remunj. Verstoppt tussen landweggetjes en een paar minibosjes op het platteland van Midden-Limburg in het buurtschap Holst bij Posterholt ligt de culinaire rustoase restaurant Holsterhof.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S RAOUL LIMPENS



STIEKEM VOND LISSA HET LEUKER OM MENSEN IN DE WATTEN TE LEGGEN BIJ BRASSERIE KOSMOPOL DAN OP DE BEHANDELTAFEL

VAN KNEDEN NAAR DE KEUKEN

Een eigen restaurant zat eigenlijk helemaal niet in de planning. Lissa begon namelijk in het Belgische Leuven aan haar vijf jaar durende studie revalidatiewetenschappen. Ze zou als fysiotherapeute gaan werken en mensen weer fit kneden. Helemaal vreemd was de horeca natuurlijk niet voor Lissa, haar ouders runnen op het naastgelegen voormalige boerenbedrijf van haar opa kampeerboerderij Holsterhof. Al tijdens haar opleiding in België vond ze het stiekem leuker om mensen in de watten te leggen bij Brasserie Kosmopol dan op de behandeltafel. De toenmalige horecamanager ontdekte meteen haar talent en was verbaasd wat Lissa op zo'n jonge leeftijd niet allemaal al kon en wist van het vak. Zo ver ligt de kern van fysiotherapie en gastronomie eigenlijk ook niet uit elkaar; beide beroepen zijn gericht op het sociale aspect in het omgaan met mensen. Alleen komen en gaan gasten meestal met goede zin, iets wat je over het algemeen bij patiënten minder vaak kunt zeggen.

In plaats van het behandelen van spieren en gewrichten koos Lissa, naar eigen zeggen "nog steeds bleu" wat gastronomie betreft, voor niemand minder dan restaurant L'Atelier in het Zuid-Limburgse Gulpen. Zo ging de afgestudeerde fysiotherapeute als medewerker bediening aan de slag. Daar leerde ze Kaj kennen. Kaj stond in de keuken van het gelijknamige restaurant en ik beweer dat Kaj niet alleen voor de gasten van Ellen en Hans heeft gekookt maar Lissa met een verrukkelijk gerecht heeft versierd. Liefde gaat uiteindelijk toch door de maag.

RUSTOASE AAN DE RAND VAN POSTERHOLT

Iets meer dan tien jaar geleden kregen Kaj en Lissa de kans om een deel van de ouderlijke kampeerboerderij te verbouwen tot een restaurant. Zo opende eind 2018 restaurant Holsterhof zijn deuren. Een kleine maar fijne rustoase met net iets meer dan 40 zitplaatsen, verdeeld over twee open lichte ruimtes. Dit geeft de bezoeker de mogelijkheid om te ontspannen en te genieten. In de warmere periode





IN DE WARMERE PERIODE VAN HET JAAR ZIT JE ALS GOD IN FRANKRIJK OP EEN SCHITTEREND TERRAS

van het jaar zit je als god in Frankrijk op een schitterend terras. Al snel werd het restaurant bekend en veranderde het publiek van wandelaars en fietsers naar culinaire eters en drinkers. De wijnkaart is net als de keuken met wereldse invloeden en met veel liefde voor lokale specialiteiten, zoals een selectie aan Limburgse wijnen die perfect aansluiten bij de frisse smaken van de keuken.

ONDERNEMEN EN MULTITASKEN

Het restaurant verbruikt geen gas. In de keuken zijn er inductiekookplaten, het dak ligt vol met zonnepanelen en ook een minder CO2 uitstotende pelletkachel zorgt voor de nodige verduurzaming. Duurzaamheid is niet alleen belangrijk voor het milieu maar ook voor Lissa en Kaj. Net zo belangrijk als dat er een band ontstaat met de gasten. Waarschijnlijk is dit gevoel van ondernemen versterkt tijdens hun vakanties in Italië en Oostenrijk waar tipicità en Authentizität hoog op de agenda staan, in het DNA van de mensen zitten.

Lissa is recent mama geworden. Dit is de nieuwste uitdaging. Ze is constant aan het multitasken: een gast aan de telefoon en baby Seb vragen hetzelfde moment om aandacht. En tegelijkertijd zitten we ook aan tafel te genieten van kalfszwezerik met bieten, bramen en Citroencrème afgeblust met ganzenleverjus, gerveerd met een glas 2021 Pinot Nero uit Venezia Giulia van Azienda Agricola Alturis. Lissa managet dit zonder stress. Het restaurant voelt überhaupt stressvrij en er hangt dan ook een sfeer die aansluit bij deze culinaire rustoase. Het studeren is Lissa ook niet beu, binnenkort gaat ze starten met een nieuwe uitdaging: de WSET gecertificeerde wijncursussen van de Wijnstudio, Nederlands grootste internationale wijnopleider. Reden te meer om restaurant Holsterhof op het netvlies op te slaan, of beter gezegd in het navigatiesysteem. ■

Restaurant Holsterhof / Paalderweg 2, Posterholt