

Meest markante horecaondernemers van Limburg:

Hank en Anja van der Vleuten in



“Het was een hele stap, maar wij echt trots dat wij dit in vijf jaar hebben bereikt”, zegt Marianne Huisman die met Arie Buur in Bellingwolde een gelijknamig hotel startte.

Nederlands enige berghut ligt aan een onverhard Limburgs bospad. Daarover trekken op een mooie zondag ruim duizend gasten om er te genieten van het uitzicht en de sfeer. Hank en Anja van der Vleuten leverde het de titel meest markante horecaondernemers van Limburg op.

“D e eerste zondag dat we open waren beurden we zevenhonderd euro. Ik dacht: ik moet mijn leven lang hard werken.” Zes jaar later is de omzet op een zondag met mooi weer het tienvoudige. Anno nu is het Hijgend Hert met honderdduizend bezoekers per jaar de op één na populairste attractie van Vaals (na het Drielandenpunt). “Bij mooi weer zit het hier bomvol, bij slecht weer verlies je geld. Hoewel: oktober en december zijn onze beste maanden.”

Met 160 zitplaatsen binnen, inclusief wintertuin en bijgebouw, en 250 plekken buiten kan het Hijgend Hert veel meer gas-

ten aan dan bij beschouwing lijkt. Die gasten komen om de unieke ligging, maar ook om de wandelroutes die Hank uitzette. Ze leiden via andere cafés en zijn inmiddels verzameld in het Vijlener Kroegjesrouteboek. “Wandelen is het alibi, het Hijgend Hert de beloning.”

Ze komen bijvoorbeeld ook voor de Vaderdag-ontbijtbierproeverij. En niet te vergeten: omdat nergens in Nederland de sneeuw zo lang blijft liggen als op deze plek, gemiddeld vier weken per jaar. Toen vorig jaar de sneeuw extra royaal viel was het Hijgend Hert ingesneeuwd en per auto onbereikbaar. Een persbericht resulteerde in een foto op de voorpa-

‘Nederlands enige berghut’

gina van De Telegraaf. En toen een week later een wandelaar was uitgeleden bracht de brandweer hem, op de brancard, per arrenslee naar de ambulance, die niet tot aan het Hert kon komen. Dat resulteerde weer in een foto op de voorpagina van het AD.

Vervallen ruïne

Hank en Anja verkochten bijna negen jaar geleden hun huis in Brabant en zegden hun vaste banen in de retail en gezondheidszorg op om een nieuw leven te beginnen in Zuid-Limburg. Hank: “ik verkocht winkelinterieurs en beursstandprofielen, Anja was psychologisch verpleegkundige. We hadden goede banen en gingen drie keer per jaar op vakantie en op zondag naar oma. Ik was 39 en maatschappelijk geslaagd. Maar of het dat nu was?”

Ze kwamen wel eens in wat afgelegen horecagelegenheden in Brabant en overlegden op de terugweg hoe zij zo’n zaak zouden aanpakken. “We waren op zoek naar een vakantiehuisje in Zuid-Limburg en kochten een vervallen ruïne in de bossen van Vijlen, met drie hectare rond. We zagen er een reclamebord van een biermerk en wat tapkranen en ontdekten dat het ooit een horeca-uitspanning was geweest. Dat bracht ons op het idee.”

Ze verhuisden naar een belendend schuurtje met een dak van golfplaten op hun terrein en begonnen aan de opbouw van hun “Hijgend Hert”. Elektriciteit was er niet, riolering evenmin. “Twee jaar eerder waren waterleiding en telefoon aangelegd. We hielden ons warm met een kolenkachel. Daarin legden we bakstenen die ‘s nachts omwikkeld door een doek dienst deden als kruik voor onze kinderen. De jongste was zes maanden toen we verhuisden.”

Pinksteren 1999 verhuisde de familie naar Vijlen, in juli 2000 ging het Hijgend Hert open, alleen bij goed weer en met enkel vijf tafeltjes buiten, binnen was niets.”

Hank had er een baan bijgenomen, als standbouwer. “Ik kon dus alleen in het weekeinde bouwen en bedienen.”

Door de week deed Anja het allemaal alleen. Als ze de kinderen van school haalde hing er een bordje op de deur: ‘Ik ben over 10 minuten terug!’

Milieuvriendelijk

“Aanvankelijk kochten we alles tweedehands. Ook het diesellaggregaat, dat behoorlijk stonk en weinig capaciteit had. Als de vaatwasser draaide dimde het licht. Twee tot drie stroomstoringen per dag waren normaal.” In 2003 was de omzet zodanig dat Henk zijn vaste baan kon opzeggen. Maar de investeringen gingen door. “We lieten stroomleidingen leggen naar onze zaak. Kosten: veertigduizend euro. Vervolgens is de elektriciteit niet goedkoper dan toen we werkten met een aggregaat. Maar het is wel milieuvriendelijker. Dat vinden we

belangrijk, hier in de natuur. We zitten in een stiltegebied en zo’n aggregaat maakt nogal wat lawaai en veroorzaakt stank. We gaan nu ook een frituur aanschaffen met een koolstoffilter, zodat je buiten niets ruikt. Het zijn flinke investeringen.”

Een aansluiting op de riolering is er niet. “We hebben een eigen zuiveringsinstallatie laten bouwen met een helofytenfiltersysteem en een vetafvoersysteem. De afvalwaterstromen vloeien naar een vijver met een grindmengsel dat het water zuivert.

De kinderen komen niets te kort. “We ontbijten elke dag samen en brengen ze naar school. We halen ze ook op en heel vaak komen er vriendjes mee om in het bos te spelen. We zijn

365 dagen per jaar open vanaf tien uur ‘s morgens. Alleen op zaterdag en zondag en in de maanden juli en augustus dagelijks tot negen uur ‘s avonds. De andere dagen sluiten we om zes uur. Daarna zijn we er voor de kinderen. Natuurlijk hebben ze niet het meest geregelde leven geleid, maar geklaagd hebben ze nooit. We hebben nooit gedacht: waren we er maar nooit aan begonnen.”

Nadat het Hijgend Hert stond, begon het gezin te bouwen aan een eigen huis. “We hebben 3,5 jaar in het hutje gewoond. Daarna konden we terecht op de benedenetage van ons huis. Een jaar later was het hele huis bewoonbaar en nu is het bijna klaar.”

Eigen bier

Anja en Hank moesten ook hun weg zoeken in een voor hen nieuwe branche: de horeca. “Onze eerste boekhouder was dui- >>>



Hank en Anja van der Vleuten in 'Nederlands enige berghut'



>>> delijk een verkeerde keus. Nu doen we zo veel mogelijk zelf. We registreren alles zelf en hebben een accountant voor de officiële rapportages.”

Het pand is niet gemakkelijk bereikbaar voor grote auto's. Dat speelde een rol bij de keuze voor de leveranciers. “DeliXL brengt de bestellingen ondanks de afgelegen ligging tot in de kelder. Groenten, vlees en kaas komen uit de regio. Frau Crijns uit Aken haalt haar groenten op de veiling in Grubbenvorst en brengt ze meteen hier. Slager Van de Bergh uit Vijlen maakt streekproducten en Godelieve uit de Belgische Voerstreek maakt zelf mooie kazen. De forellen komen van een naburige kweker, het bier is van Leeuw, uit Valkenburg. Die brouwer heeft ons vanaf het begin goed geholpen.”

Inmiddels is er ook een eigen bier: Hert. Daarvan wordt per week zo'n 250 liter omgezet. “Dat komt van een streekbrouwerij in België. Ik ben zelf geen brouwer, ik heb een aantal brouwsels geproefd en daaruit een keus gemaakt. De consequentie was wel dat ik officieel bierimporteur moest worden en deponhouder. We verkopen veel Belgische speciaalbiere. Eigenlijk verkopen we hier geen bier, maar een plaatje. Prachtige, golvende natuur, de open haard, de beesten, het eten, de muziek. We draaien golfen oldies, op zondagmiddag waren lang levensliederen populair, met name van Eddy Wally. Nu draaien we die in het bijcafé, het Heuveltje. Dat was oorspronkelijk de opslagplaats voor terrasmeubilair. Dat laten we nu gewoon buiten staan. Onze gasten zitten ook in

de winter graag buiten om er bijvoorbeeld te genieten van een bord erwtensoep.”

De omzet bestaat voor de helft uit eten. “In het begin was dat éénderde. We hadden dat verkeerd ingeschat. Als je in Brabant op stap gaat, eindig je in een frituur. Limburgers gaan daar Bourgondischer mee om. Die genieten niet alleen van drinken, maar vervolgens ook van mooie gerechten. We hebben een grote omloopsnelheid. Daar zijn onze gerechten op samengesteld.”

‘We verkopen hier geen bier, maar een plaatje’

En over de naam: “In Brabant heb je een feestzaal die ‘De lachende vis’ heet. Iedereen kent die zaak om de naam. Zoiets wilden wij ook.”

Bij het Hijgend Hert werken zeven medewerkers full time en zeven oproepkrachten. “Aanvankelijk werkten we met studenten, nu met beroepskrachten. Voordeel is hier dat je op tijd thuis bent 's avonds. Het is gemakkelijker om goed keukenpersoneel te vinden dan bedienend personeel. De eerste groep heeft meer beroepseer. Voor bedienend personeel doe ik regelmatig een beroep op horeca-uitzendbureau Mise-en-Place. Dan heb je goede krachten. Die verdienen zichzelf terug.”