



KASTEEL IN DE STEIGERS, NEERCANNE VERDUURZAMEN

Toen Het Limburgs Landschap Kasteel Neercanne in 1946 kon aankopen volgde een ingrijpende restauratie. Het werd een succesvol restaurant. Vanaf 1984 is het kasteel met kasteelterrassen en bijgebouwen in erfpacht gegeven aan Oostwegel Collection. Dat betekent dat de gebruiker zowel de lusten als de lasten van de gebouwen heeft. De familie Oostwegel heeft ook bij andere monumenten laten zien een hart voor erfgoed te hebben. Er staat nu een nieuw project op stapel.

Château Neercanne was in de jaren vijftig al een icoon. Tot uit Parijs wist men het te vinden door de bijzondere combinatie van het terrassenkasteel met een gerenommeerde keuken. “Toen mijn vader het complex in 1984 overnam wilde hij naar dat niveau terug en dus werden er grote investeringen gedaan. Zo kwam er een Auberge in de voormalige stallen waar je laagdrempelig kunt lunchen. We maakten er een eigen moestuin bij en een wijngaard. In de jaren negentig hebben we ook de histo-

rische tuin op de terrassen voor het kasteel gereconstrueerd. Al die extra's hadden succes. De Maas-trichtenaar kent ons al 50 jaar vanwege de kwaliteit. Buitenlandse gasten, en ook Randstedelingen doen nu een ontdekking als ze door het Heuvelland rijden. Een uniek monument in een prachtig landschap gecombineerd met goed gastheerschap.”

VOORUIT

“Je kunt als ondernemer niet stil staan. We wilden de unieke sfeer



◀ In 2023 wordt het dak van Château Neercanne vervangen. “We brengen natuurlijk ook meteen isolatie aan onder het dak en de nieuwe leien. Het komt nooit uit, maar het moet gebeuren.” Foto Henk Heijligers.

van het kasteel behouden en toch bijvoorbeeld bruiloften en grotere groepen zoals bedrijven kunnen ontvangen. In overleg met Het Limburgs Landschap hebben we in de jaren negentig ook de voor-malige pottenbakkerij en de ernaast gelegen grot kunnen ombouwen tot een unieke wijnkelder en feestlocatie. Natuurlijk moest er rekening gehouden worden met bijvoorbeeld vleermuizen. Samen zijn we daar uitgekomen door delen af te zonderen en vleermuis-openingen te maken.”

DOORGAAN

“In 2017 was er de vernietigende brand bij de burens waardoor onze grotten zwart blakerden. Alle inventaris van zalen en keukens, en ook de grote wijnvoorraad waren verloren. Dat werd een ‘emotionele achtbaan’ van juli tot oktober. Denk maar aan al de afgelaste bruiloften en een bedrijf dat groten-deels stilligt. We hebben heel goed samen kunnen werken met Het Limburgs Landschap om zo effectief mogelijk te kunnen doorstarten. Toen we volop draaiden kwam corona er achteraan. Ook in zo’n periode moet je op elkaar kunnen bouwen. Nu zetten we een volgende stap. Door corona komen er meer wandelaars naar Château Neercanne. Omdat die volgens traditie altijd over de binnenplaats mogen lopen kregen we meer koffiedrinkers, daarvoor hebben we een aparte plek ingericht. Maar we gaan ook grootschalig aan de slag. Natuurlijk heeft het gebouw het nodige onderhoud gehad. Nu, zoveel jaren na de grootschalige restauratie in de jaren vijftig, staan we voor een stevige uitdaging. De leien op het dak zijn voor een deel versleten, dat is normaal. Erger is

dat de nagels waarmee ze vastzitten weggeroest zijn. Daardoor kunnen losse leien verzakken en dan is het dak niet meer waterdicht. We moeten dus aan de slag.”

WERK MET WERK MAKEN

“We kunnen het ons niet veroorloven om tijdens de dakrestauratie dicht te gaan, maar het kasteel moet wel in de steigers. Voor een bruidsreportage bijvoorbeeld is dat niet prettig, dus zijn we al een jaar aan het vooruit plannen. We gaan in mei 2023 beginnen. We starten met het gebouw waar de l’Auberge in gevestigd is. In augustus gaan we dan richting de achterkant van het château en in november naar de voorkant. We zijn verantwoordelijk voor het erfgoed, dat hoort bij ons bedrijf. Door isolatie treedt er geen warmteverlies meer op, al zijn de antieke ramen in het kasteel daarbij nog een zorg-kindje. De volgende stap worden de keukens. We gaan ook ruimtes die niet effectief gebruikt worden een nieuwe invulling geven. We krijgen al lang verzoeken van mensen of ze ook kunnen blijven slapen na een feest. Na het pensioen van Peter Harkema als directeur/gast-

heer kwam de dienstwoning vrij en die hebben we aangepast en zijn we gaan verhuren aan gasten. Dat loopt prima en zette ons aan het denken. Omdat het dak van de hele l’Auberge er bij de restauratie af gaat en alle techniek aangepakt moet worden, kunnen we meteen doorpakken. Na overleg met Het Limburgs Landschap hebben we een plan gemaakt voor een ombouw tot zeven kamers in de ruimtes die nu nog omkleedruimte, afwaskeuken en techniekruimtes zijn. Die kamers worden zo duurzaam mogelijk. Het wordt dus geen grootschalig hotel, maar passend bij het monument. De restauratie wordt een miljoeneninvestering en zal beperkt zorgen voor een omzetting. Dat moet ook, want er is maar een klein gedeelte subsidie bij de restauratie. De rest wordt een lening bij het Nationaal Restauratiefonds. Die moeten we natuurlijk terugbetalen, maar we geloven in deze nieuwe toekomst. Zo kunnen nu en later veel mensen nog van Château Neercanne en omgeving genieten.”

TEKST: EDMOND STAAL



◀ Camille Oostwegel: “Omdat de dakrestauratie zo’n grote ingreep is laten we andere ingrepen meeliften. We hebben nog gas en ook de cv-installaties moeten vervangen worden. We gaan verduurzamen met warmtepompen zodat we ook de warmte van koelingen kunnen hergebruiken.” Foto Edmond Staal.