

## Feest bij Zee van Tijd

Ik zit op het terras van Hotel-Restaurant 'Zee van Tijd'. Ik heb een afspraak voor een interview met Nicole van Barneveld en Rob Fox. Uitbaters van het restaurant en de nieuwe eigenaren van het verrezen hotel, aan de Rixt van Doniastraat 18 in Nes op Ameland, 'Zee van Tijd'. 'Ze komen zo,' zegt een vriendelijke jongedame. Het zit wel erg lekker zo in het zonnetje. Ik begin me net af te vragen waarom ik hier niet wat vaker zit, in plaats van elke dag er aan voorbij te lopen. Mijn gepeins stopt abrupt. Rob komt bij me zitten en niet veel later ook Nicole.

### Gonneke Braakman

Ze steken meteen van wal. 'Het is vijf jaar geleden dat Nicole hier begon samen een vriendin. Ze wilden een restaurant beginnen op Ameland en zochten nog naar een goede kok. De vriendin van Nicole wist wel iemand. Een goede vriend uit haar geboorteplaats Hengelo. Dat was ik', vertelt Rob. 'Ik had een jaar lang een culinaire reis door Australië gemaakt en was bij terugkeer op zoek naar een nieuwe uitdaging.

Van oorsprong ben ik slager. De nodige horecaervaring deed ik onder andere op bij de buffetrestaurants van mijn broers. Het vak heb ik geleerd bij een gerenommeerd sterrenhotel. Ook heb ik in de productontwikkeling gezeten. Kortom, ik wilde na mijn reis weer een nieuwe uitdaging aangaan. Een jaartje Ameland, dat leek me leuk!

Nicole was vijf jaar geleden eveneens een reislustig type. Ze deed VWO en nog drie maanden universiteit in Amsterdam om vervolgens te gaan reizen. Ze heeft veel van de wereld gezien. 'Mijn ouders hebben iets met Ameland', vertelt Nicole. Ze bezocht haar ouders op het eiland en ging bij Strandpaviljoen de SunSet in Hollum werken om haar volgende reis naar Zuid-Amerika te bekostigen.

Haar ouders hielden een serieus gesprek met haar. De strekking was, je bent nu dertig jaar. Zou je niet eens pas op de plaats maken? Zou je nu niet iets voor jezelf willen beginnen? Nicole nam de sprong in het diepe. 'Het was pure euforie', voegt Rob eraan toe. Maar ze deed het! Het resultaat was opzienbarend.



Rob Fox en Nicole van Barneveld voor hun Hotel-Restaurant 'Zee van Tijd'.

het goede, innoverende leven op Ameland.

Het restaurant 'Zee van Tijd' is een begrip geworden op Ameland. De naam komt overeen met het gevoel dat je krijgt als je er binnenstapt. Het heeft met onthaasten te maken. Tijdloos genieten in een

werkt met mooie, pure producten. 'We werken met verse producten. Alle sauzen, soepen, taarten maken we zelf. De vis komt vers uit de zee. Vis van wat de zee ons brengt. Zeebaars, kabeljauw en straks weer de makreel. Het zijn de specialiteiten van het seizoen. 'Naast onze eigen kaart kun je enorm verrast worden in ons restaurant', vertelt Rob.

'Ik was kort geleden bij Hendrik Metz, de visspecialist van Ameland. Hij had een grote verrassing voor me. Vissers hadden een haai gevangen van anderhalve meter. Die heb ik meegenomen op de fiets. We hebben de vis eerst zelf geproefd. Ik heb ook nog een stukje naar Hendrik gebracht. Hij vond het heerlijk. Ook de gasten hebben genoten al waren ze eerst buitengewoon verbaasd. Na dat weekend was de haai helemaal op. Kinderen maken natuurlijk hun eigen keuze uit de kindergerechten. Lekker je eigen ijsje maken in de keuken. Dat is pas feest. 's Winters hebben we veel wild op de kaart. En straks komen er weer lekkere aardbeien. Nu zijn er de asperges. Alles vers en daarom smaakvol!'

Na een uitstekend diner is er nu ook de gelegenheid om te overnachten bij 'Zee van Tijd'. De afgelopen maanden is er keihard gewerkt in het bedrijf. Nicole en Rob wilden naast het restaurant hun pand uitbreiden met een hotel. Er zijn acht comfortabele kamers ge-

realiseerd. Het gebouw heeft een totale metamorfose ondergaan. De uitbreiding is helemaal gebouwd in de stijl van de traditionele commandeurswoningen. De geveltjes, de kleine ramen, een prachtig geheel. Binnen onderga je de sensatie van ruimte en ontspanning. Door de prachtige lichte kleuren, de comfortabele bedden gemaakt van topmaterialen met donzen dekbedden, heeft elke kamer een vorstelijke uitstraling. Maar wat het pas echt koninklijk maakt zijn de zeer luxe badkamers met veel glas en prachtige accessoires. Er is geen kamer gelijk. Ze zijn ingericht naar de vorm van de kamer, de lichtinval en de ruimte die optimaal benut is.

De creativiteit van Nicole en Rob is bijzonder groot. Ze zijn ook zorgvuldig te werk gegaan. Veel bedrijven hebben ze bezocht. Veel denkwerk is verricht. De inrichting is met de hand gemaakt. Veel details komen steeds weer terug. De lampenkapen met de vogeltjes zijn ook in het restaurant te vinden. Maar vooral de sfeer sluit naadloos aan bij de naam van het bedrijf: 'Zee van Tijd'.

Dat maakt het bedrijf zo bijzonder. De gast voelt zich niet bezwaard om op strandslippers binnen te lopen, of de hele middag in het zonnetje op het terras te spenderen, of als gast van het hotel lekker laat in de ochtend nog een ontbijtje te nuttigen. Zoals Rob het verwoordt: 'Ben je ook zo toe aan een zee van tijd?'

Echt relaxen, dat is het eigenlijk. Daar zorgen Nicole en Rob en hun enthousiaste team van personeel voor. 'We hebben een heel goed team,' vertelt Rob. 'Een vaste club mensen, dat is heel prettig. Onder andere chef-kok Rick en leidingge-

vende Anouk. Om de kinderziekten uit de hotelkamers te halen hebben Nicole en Rob samen met het personeel een eet- en slaapsessie georganiseerd. Ieder kreeg een kladblok om op- of aanmerkingen te noteren. 'Het was feest, we hebben genoten', vertelt een lachende Nicole. 'Iedereen wilde al vroeg naar bed.' 'Het horecavak moet je liggen. Wij genieten van dit leven en willen er nog heel lang mee doorgaan', aldus Rob. 'Het is het meest leuke vak.'

Ze hebben een drukke tijd achter de rug. Toch waren ze ook gedurende die tijd creatief in hun denken. Tijdens de kunstmaand in november afgelopen jaar, nodigden ze kinderen en begeleiding van de Burgemeester Walda Scholengemeenschap en kinderdagverblijf Eb en Vloed uit om de leuke hekken rondom de verbouwing wat op te fleuren. Op witte lakens schilderden de kinderen onder leiding van Mariëlle Buckinx, kunstnares op Ameland, prachtige voorstellingen die later opgesierd werden door kerstverlichting. De kinderen werden getraakteerd op warme chocolademelk en lekkere hapjes.

Het is feest bij 'Zee van Tijd'. In de maand juni vieren ze het vijfjarig bestaan van het bedrijf. Daarom krijg je 50% korting op overnachtingen in juni en maak je, als je boekt voor een verblijf in 'Zee van Tijd' kans op een gratis weekend.

Rob en Nicole van Hotel Restaurant 'Zee van Tijd' heten u van harte welkom!

Rixt van Doniastraat 18  
9163 GR Nes Ameland  
0519-543003  
info@zeevantijd.nl  
www.zeevantijd.nl

## Blauwe Vlaggen voor Buren, Nes en Hollum

Een dag nadat Ameland de Quality Coast Award ontving, zijn de badstranden van Ameland onderscheiden met de Blauwe Vlaggen. De Blauwe Vlaggen zijn het internationale eco-label voor veilige en schone stranden en zijn bij de landelijke uitreiking in Biddinghuizen toegekend aan de badstranden bij Buren, Nes en Hollum. Deze stranden zijn, net als in 2009 en 2010, de enige stranden van Friesland die de vlaggen mogen voeren.

De Blauwe Vlag is een internationale onderscheiding die wordt toege-

kend aan stranden en jachthavens die schoon water, goede sanitaire voorzieningen en een hoge mate van veiligheid hebben. Elk jaar wordt met controles bekeken of de plekken nog aan de eisen voldoen. Het mogen voeren van een Blauwe Vlag is een erkenning voor de inspanningen die de gemeente levert op het gebied van de zorg voor schoon en veilig water, mooie natuur en een gezond milieu. Voor de toerist is de Blauwe Vlag internationaal het herkennings- en kwaliteitssymbool voor goede stranden en jachthavens.



De bouw van het hotel is uitstekend geslaagd.

De vriendin van Nicole vertrekt al na een half jaar van het eiland. Maar Rob blijft. Hij is een fantastische kok en inspirator. Het restaurant ontwikkelt zich steeds meer en beter. Nicole en Rob zijn een perfect team. Zo goed dat ze een relatie krijgen. En nu vijf jaar later zijn ze de trotse ouders van Bram van drie jaar en Kiki van elf maanden. Ze genieten van hun kinderen en

rustgevende ambiance. 'Mijn schoonzus heeft de naam bedacht. We vonden het meteen een prachtige naam', vertelt Nicole. 'Alles kan en niets moet. Zo zouden wij het zelf ook willen. Lekker genieten!'

De menukaart biedt voldoende mogelijkheden voor zowel een snel hapje eten als een uitgebreid diner met bijpassende wijnen. De chef

