

ZEE VAN TIJD

Twee oud-Hengeloërs runnen op Ameland een restaurant en sinds kort ook een hotel: Zee van Tijd.



Een beetje Hengelo op Ameland

De zon schijnt. Op het terras van hotel-restaurant Zee van Tijd loopt het bedienend personeel rond met oesters, gerookte vis en glazen wijn maar ook met een 'Mac Zee van Tijd' en bitterballen.

door Saskia Minkman

De stemming is goed in het rustieke hart van Nes. Zeker nu eindelijk de zon schijnt. Voor oud-Hengeloërs Nicole van Barneveld (35) en Rob Fox (32) zijn dit fijne momenten. Vijf jaar hebben ze gewerkt aan de opbouw van het restaurant. Sinds mei dit jaar kunnen mensen niet alleen eten en drinken maar ook slapen in Zee van Tijd. Het idee voor de bouw van de hotelkamers is ontstaan naar aanleiding van de garage aan huis die ze tot studio verbouwd hebben. Nu beschikt restaurant Zee van Tijd over acht modern ingerichte kamers.

Bij Zee van Tijd is weinig tijd om stil te staan. Toch is de start van het hotel een bewuste keuze, vertelt Rob. „In de wintermaanden is het hier rustig, maar met het hotel breek je het seizoen. Je trekt mensen die ook op andere momenten in het jaar komen.“ Er komt van al-

les. „Opa's en oma's, vriendengroepen, echtparen, waarvan de grootste groep 30-plus is. En veel Tukkers. We proberen er een ongedwongen sfeer van te maken. Niets moet, alles kan“, vertelt Nicole.

Horecabloed stroomt ze door de aderen. Trots wijzen ze in het rond, terwijl ze aan de grote stamtafel van het restaurant even uitblazen. Het is hard werken, maar de oud-Hengeloërs doen het met passie en plezier. Het zijn tropenjaren, vertelt Nicole. „We hebben in het begin harder gewerkt dan we ooit hebben gedaan. Wij leggen de lat vrij hoog. Dat betekent acht uur uit je bed en als je geluk hebt, rol je er om één uur in.“

Vijf jaar geleden streek Nicole neer in Nes, waar ze een oud horecapan opkocht. „Het was een bruin kroeg. We hebben het helemaal vertimmerd“, zegt Nicole. Rob trad als chef-kok in dienst.

Drie jaar geleden ontstonden de eerste ideeën voor een hotel. De gemeente Ameland was enthousiast. Na de benodigde vergunningen kreeg het karakteristieke pand een gehele metamorfose. Na zeven maanden intensief verbouwen konden zij hun eerste hotelgasten ontvangen.

De zaken gaan nu zodanig, dat ze zich één dag per week vrij geven. Sinds anderhalf jaar hebben ze steun van een horecastel uit Oldenzaal. „Puur toevallig. Wij klopten aan bij het uitzendbureau en die kwam met Rick Stadnik en Anouk



Bos aanzetten. Uit Oldenzaal!“, zegt Rob. De twee nemen hun eigen horecakenis mee naar Nes. Rob: „Anouk is een goede gastvrouw en weet veel van wijnen. Rick is een topkok met veel kennis. Het geeft ons niet alleen meer tijd, maar ook meer inspiratie.“ Hij roemt de Twentse mentaliteit.

Nicole van Barneveld en Rob Fox voor Zee van Tijd in Nes, Ameland: „Wij leggen de lat vrij hoog.“

„Wat ze zeggen, doen ze.“ Rob en Nicole zijn zelf ook Tukkers. Ze zijn opgegroeid in de wijk Groot Driene, zonder dat ze elkaar kenden. Robs ouders wonen nog in Hengelo, waar ze lange tijd een stoffenzaak hebben gerund.

Rob heeft dus nog wel iets met Hengelo. „Loop ik even door de stad, even kijken hoe alles er uitziet.“ Nicole hoeft niet per se terug naar Hengelo, zegt ze. „Als ik er ben, zou ik even naar Sauna Saré gaan. Heerlijk, die bosgeur. Die

heb je hier op Ameland niet. Hier staat altijd wind.“ Rob denkt graag terug aan Ootmarsum. Veel van wat hij bij restaurant De Wanne heeft geleerd, brengt hij op Ameland in de praktijk. „Zij hebben mij de basis ge-

leerd. Dat begint met een goed product.“ „Vis van wat de zee ons brengt“ is een gerecht op de menukaart van Zee van Tijd. Rob werkt graag met vis, dat kan gezien de ligging van Zee van Tijd ook niet anders.

Nicole als uitbater, Rob als chef-kok

Rob Fox heeft 25 jaar in Hengelo gewoond. Na de HSV en mavo Woolde deed hij de slagersvakschool, toen nog aan de Slachthuisweg. Hij werkte bij Slagerij Pots in de Hasseler Es, Kastelijn in Diepenheim en Kenkhuus in Vriezenveen. Na een baan bij zijn broers in een buffetrestaurant ondernam hij een culinaire reis door Australië en Nieuw-Zeeland. Zijn kookervaring deed hij vooral op in De Wanne van Hotel de Wiemsel in Ootmarsum.

Nicole van Barneveld woonde tot haar negentiende in Hengelo en zat op de Marnixschool en de Grundel. Ze reisde de wereld over, zat korte tijd op de universiteit van Amsterdam, volgde een fotografieopleiding en werkte in een strandtent in Hollum op Ameland. Daar ontstond het idee om iets in de horeca te beginnen. Ze trok Rob aan als chef-kok. Rob en Nicole werden verliefd en hebben inmiddels twee kinderen: Bram (3) en Kiki (1).

Laatst brachten vissers een haai van 1,50 meter. „Of ik daar wat lekers van kon maken“, zegt Rob. Ook stonden er Amelanders met een reeboek op de trekker voor de deur. Misschien dat de kok van Zee van Tijd er wat mee kon? Rob experimenteert ook graag met taarten, zoals carrotcake en cheesecake. Zijn eigengemaakte dressings staan inmiddels in verschillende supermarkten, de Plus en Coop. „En we zijn nu met de €1000 bezig.“

Er zijn de afgelopen vijf jaar ook best zware momenten geweest, zeggen Rob en Nicole. „Dat je wel eens denkt van: waar ben ik aan begonnen. Het valt niet mee om bijvoorbeeld goed personeel te krijgen“, zegt Nicole. Zaken doen met Amelanders is anders, zegt Rob. Zeker anders dan met Twenteners. Zee van Tijd loopt goed. „We hebben een fantastisch team.“ Ze zijn gelukkig met hun manier van leven. „Hier ziet iedere dag er weer anders uit.“