

⊕ Dit artikel is exclusief voor jou als abonnee

HORECA

⊕ Koken op hoog niveau: Ulestratense chef Guido van Uden begint nieuwe zaak bovenin de watertoren van Schimmert



Jeroen Geerts

Verslaggever Maastricht en Heuvelland

12-10-2025, 19:45

▶ **Luisteren**

🔗 **Delen**



Chef Guido van Uden opent begin november Restaurant Watertoren Schimmert, op de bovenste verdieping van 'de reus'. © Ermindo Armino

Ulestraten/Schimmert Een-op-een contact met de chef en een naar wens ingevuld diner. Guido van Uden brengt de formule die van zijn restaurant Bakhuis Moorveld een succes maakte naar een nog hoger niveau: de bovenste verdieping van de watertoren van Schimmert.

Is er een mooiere werkplek denkbaar voor een naar eigen zeggen behoorlijk romantisch aangelegde chef? Niet alleen staat de keuken midden in de zaak, vanachter het fornuis kijkt Guido van Uden letterlijk uit over heel Zuid-Limburg. „De reus van Schimmert is van iedereen”, mijmert hij, terwijl hij zich in het topje van de watertoren voorstelt dat al die bewoners van al die huisjes daar beneden bij hem komen eten. „Welkom in mijn huiskamer. Waar heeft u vanavond zin in? Dat is het idee.”

Vertrouwen

Er moet nog een aantal weken flink geklust worden. Voorlopig gaat hij ervan uit dat Restaurant Watertoren Schimmert in de eerste of tweede week van november open zal gaan. „Wat denk je?”, vraagt hij met wat twijfel in zijn stem. De geboren Ulestratenaar beseft dat een restaurant op 35 meter hoogte nauwelijks mag rekenen op spontane toeloop. Maar dan neemt zijn zelfvertrouwen het gelukkig weer over: „Mensen komen hier eten omdat ze me kennen, omdat ze me vertrouwen.”



'De reus' van Schimmert. © Klement Rentmeesters

Met Bakhuis Moorveld heeft hij immers bewezen dat het kan. Dat restaurant, in die piepkleine buurtschap bij Geulle, ligt ook niet bepaald 'in de loop'. Maar met zijn kwaliteiten als chef en zijn persoonlijke, een-op-een contact met de gasten groeide de in 2021 geopende zaak snel uit tot een gastronomisch succes. Sterker nog: „Bakhuis Moorveld voelt 'af'”, zegt Van Uden. En hoewel hij eigenlijk niet actief op zoek was naar een nieuw restaurant, kon hij mede daardoor het romantische idee niet onderdrukken dat hij kreeg toen hij voor het eerst de zevende verdieping van 'de reus' betrad.

„Waarom zou ik iemand anders aan tafel laten vertellen wat ik in de keuken gedaan heb? Dat doe ik dan liever zelf. Welke producten heb ik gebruikt? Wat is het verhaal daarachter? Dan kan ik de gasten meteen vragen welke kant ze met hun volgende gang op zouden willen gaan.” In de watertoren komt die filosofie straks misschien nog wel beter uit de verf dan in Moorveld. Alle 35 tot 40 gasten zitten

door het kleine vloeroppervlak en de centrale keuken nog veel dichterbij de actie. „Het is heel intiem. Mensen moeten het gevoel krijgen van ‘wow, vanavond zijn wij aan de beurt’.”

Terras

Natuurlijk, hij kookt op hoog niveau. „Maar het moet voor iedereen bereikbaar blijven. Ik jaag geen sterren na. Maar het moet ook niet kroketten-met-brood zijn.” Dat geldt overigens ook voor de lunch. Van Uden komt onder meer met een keur aan exclusieve broodjes, tosti's en soepen. „Allemaal wat kleinere porties, zodat je – als je dat wilt – meerdere dingen kunt proeven.”



Lunchen met uitzicht over de Zuid-Limburgse heuvels. © Ermino Armino

De romantiek slaat weer toe wanneer de chef de deur naar zijn terras opent. Hier kan het winderig zijn. „Maar hoe geweldig is het om met dit uitzicht van je lunch te genieten?” Hij is er nog niet helemaal uit: moet het een soort barretje in de rondte worden, zodat iedereen recht op de Zuid-Limburgse heuvels uitkijkt? Of toch gewone tafels en stoelen? Hij heeft nog een paar weken om de knoop door te hakken.

Van Uden heeft vertrouwen in de wederopstanding van ‘de reus’. Onderin opende onlangs IJssalon Clevers. Daarboven komen onder meer escaperooms en een gamecentre. „Het oude, vertrouwde theater daar weer boven blijft gelukkig behouden”, zegt Van Uden. „Daardoor denk ik dat ik hier prima pas. Als ze er een klimwand van hadden gemaakt, had ik het niet gedaan.”

En Bakhuis Moorveld? „Daar blijf ik absoluut een rol spelen. Al zal ik me straks natuurlijk vooral op de watertoren focussen. Ik laat het restaurant in vertrouwen achter in de handen van de gastvrouw en de sous-chef die er vanaf het begin bij geweest zijn. Ik laat ze even hun ding doen. Maar het liefst had ik mijzelf gesplitst.”



Lees ook:

[Nieuwe invulling voor het oude bakhuis van Moorveld: een restaurant vol verhalen](#)

Beekdaelen

Schimmert

Eten en drinken