

“BI-J SIEM KOMT HET LEVEN SAMEN”

In Limburg is het een goed gebruik om naast de kerk een horeca-
etablisement te openen. Zo ook in Nederweert, waar naast de
Lambertuskerk al sinds 1580 aantoonbaar horeca wordt bedreven.
In 2006 kreeg het de naam Bi-j Siem, een naam met een historie.
Het is een prachtig bedrijf, dat in een combinatie van eeuwenoude
tradities en avontuur veel mogelijkheden biedt voor zowel
particulier als bedrijfsleven. Een korte geschiedenis.

In oude documenten is in 1580 voor de eerste keer sprake van een
horecapand naast de kerk en daarmee is het vandaag de dag het
oudste pand met een aaneengesloten horecafunctie in Nederland.
Er waren slechts twee korte onderbrekingen. In 1657 brandde de
kerk en een aantal houten buurpanden af. In 1659 werd een stenen
gebouw met dezelfde functie heropend. 1906 is een belangrijk
jaar, want dan neemt Simon Peters de exploitatie over. Hij breidt
het pand uit met een kleine slijterij en een kruidenierszaak (het
pand heeft nog steeds drie voordeuren) en het krijgt al snel de
naam Siem. Wanneer hij en zijn vrouw zijn overleden nemen drie
ongetrouwde dochters het bedrijf over, de naam is dan in Limburgs
dialect al verbasterd tot Bi-j Siem. In 1998 zijn de drie zusters
weg en staat het pand op instorten. Een betrokken Nederweertse
ondernemer trekt zich het lot van het monumentale pand aan en
herbouwt het volledig in de traditionele stijl. In 2006 wordt het
feestelijk geopend en in 2014 nemen Herman en Margriet Poell de
exploitatie over. Ze brengen er ook hun bedrijven Events Unlimited
en F&P Catering in onder.



SAMEN

Herman Poell werd op 200 meter afstand geboren, hij deed
er de boodschappen voor zijn moeder en dronk er zijn eerste
biertje. Het pand nam een cruciale plek in het dorpsleven
in. Op de zijgevel van het pand staat dan ook de spreuk: ‘Bi-j
Siem komt het leven samen’. Herman Poell: “Dat is ook zo. We
vieren hier, gedenken er, we vergaderen er, drinken er samen
een borrel of tafelen gezellig. De ene dag is er een bruiloft, dan
vieren we de geboorte van een nieuw kindje, vervolgens is er
een familiediner ter gelegenheid van het 50-jarig huwelijk van
pap en mam of opa en oma en ten slotte nemen we gepast
afscheid van een geliefd dorpspersoon. Het leven speelt zich
hier in de meest letterlijke betekenis af. En daar hebben we
de faciliteiten voor. Het restaurant is leidend, de aansluitende
grote serre geeft ons de mogelijkheid gasten wat meer privé
onder te brengen. Onze oude gewelkelder biedt ruimte aan
twaalf personen voor private dining of een proeverij. Op onze
eerste etage zit het ‘Kefeeke’, de kroeg met de oude bar en tap,
uitermate geschikt voor een bedrijfsbijeenkomst of een feest
tot 60 personen. Uiteraard gebruiken we ook ons restaurant
voor bedrijfsbijeenkomsten, daar hebben al de nodige verga-
deringen, presentaties, teamsessies, workshops of netwerk-
bijeenkomsten in verschillende opstellingen plaatsgevonden.
En dan hebben we nog ons grote buitenterras, dus voor ieder
wat wils.”

VAN KOP TOT STAART

Herman en Margriet geloven in hun ‘van kop tot staart’-res-
taurantconcept. “Dat was vroeger heel gewoon, alles van het
beest werd gebruikt en onze keukenbrigade doet dat weer. Het
gaat verspilling tegen, maar brengt ook de traditionele gerech-
ten weer wat meer op de voorgrond. Wij vinden het belangrijk
en onze gasten genieten ervan. Onze koks maken vrijwel alles
zelf, uit streekgebonden producten, dat vinden wij normaal en
de klant wil dat graag: lekker en goed eten in normale porties.
Dat is Bi-j Siem. Kom ‘samen’ een keer kijken, Kerkstraat 56 in
Nederweert, naast de kerk, niet te missen!”

bi-jsiem.nl

