

► Zo gek zijn Ton en Peter van 'Klap van de Molen' nog niet

# Gasterij De Heimolen eind op scheut

Wie in het buitengebied van Rucphen voorbij de Heimolen rijdt, ziet meteen dat eigenaren Ton Jaspers en Peter Jansen niet stil gezeten hebben. Achter de beltmolen maken de Willebrordse vrienden vaart met het nieuwe restaurant.

**Wim van den Broek**

**Rucphen**

In de aanloop naar de uitbreiding is uitvoerig gesproken met monumentencommissie, molenstichting en welstand. Om de biotoop van de molen niet aan te tasten moest het dak van de Vlaamse schuur, waar het restaurant in komt, nog 30 centimeter omlaag.

Dit voorjaar kon het tweetal eindelijk gas geven op de verwezenlijking van hun droom, namelijk van de Heimolen weer een toeristisch pareltje maken. Drie jaar eerder namen ze de molen voor een symbolisch bedrag over van de gemeente.

**Maalvaardig**

De uit 1866 daterende korenmolen is nog steeds maalvaardig, twee vrijwillige molenaars zetten de molen iedere donderdag in bewe-



ging. Jaspers en Jansen wilden de naam van hun BV 'Klap van de Molen' waarmaken. In de vrieskou kan Ton Jaspers er lyrisch van worden: „We zijn verliefd geworden

op deze stek met een molengeschiedenis die teruggaat tot de tijd van Thorbecke en ook de bouw van het Rucphense gemeentehuis, waar mijn galerie in zit. Wat zo'n

▲ **Ton Jaspers voor de molen, waar druk gewerkt wordt aan het restaurant.** FOTO TONNY PRESSER/

PIX4PROFS

molen al niet doorgemaakt heeft, mooi om daar een steentje aan bij te dragen.” Jaspers is galeriehoudster en Jansen hovenier. Allebei hebben ze een uitgebreid netwerk in het wereldje van aannemers, groen, kunst- en cultuur. Dat alles tezamen maakt dat eerste de molen zelf al gerestaureerd is en dat sinds mei gewerkt wordt aan de bouw van 'Gasterij De Heimolen'. Exploitanten hebben de moleneigenaren al gevonden: David en Ciska van Tricht-Vriesema uit Lepelstraat gaan het restaurant runnen.

**Meel**

Jaspers: „Nog dit jaar hopen we het restaurant op te leveren. Ik hoop dat bij de inrichting elementen van de molen terugkomen.”

De molenbelt is deels afgegraven, maar keert straks weer terug. „Een glazen corridor verbindt eethuis met molen. Daar kunnen gasten zien hoe het meel gemalen wordt, hetzelfde meel waarmee de koks hier hun pizza, pannenkoeken of andere gerechten bereiden.”

Om het helemaal compleet te maken hoopt Jaspers dat op het weiland tegenover de Heimolen ooit graan verbouwd wordt.