



Broer en zus Bjorn en Babice Biessen zijn de nieuwe uitbaters en toverden Restaria Mainstreet om tot 't Loons Huys. © Jente van Brakel / DCI Media [Broer en zus Bjorn en Babice Biessen zijn de nieuwe uitbaters en toverden Restaria Mainstreet om tot 't Loons Huys.](#)

Babice en Bjorn nemen nu Restaria Mainstreet over en gooien de frituur om naar een compleet nieuw concept

Zeven jaar lang was Restaria Mainstreet een vast gezicht in de Hoogeloonse Hoofdstraat, maar de gevel kleurt inmiddels anders. Zus en broer Babice (25) en Bjorn (24) Biessen hebben het stokje overgenomen van Frank en Sonja Peters en gaan verder onder de nieuwe naam 't Loons Huys.

Wim Claassen

Bron: ED

9 februari 2026, 14:08

Voor de jonge ondernemers is de horeca geen onbekend terrein. Ondanks hun leeftijd hebben ze allebei al zo'n tien jaar ervaring, onder andere opgedaan bij Brasserie 't Spoorke in Bladel.

Nu vonden ze de tijd rijp voor een eigen zaak. „Via pandeigenaar Jos Lamers hoorde mijn vader dat de zaak vrijkwam,” vertelt Bjorn, die in Reusel woont. „We zochten al langer in de Kempen naar een eigen plek en toen we dat nieuws eenmaal hoorden, ging het razendsnel.”

Nieuwe koers: van frituur naar diner

Met de naamswijziging verandert ook het concept. Waar de focus voorheen vooral op de snackbar lag, wordt 't Loons Huys een combinatie van een lunchroom en een restaria. Babice, woonachtig in Bladel, richt zich op de gastvrijheid in de bediening, terwijl Bjorn in de keuken en bij de bakwand staat.

„Overdag willen we echt een lunchroom zijn, terwijl de avond in het teken staat van zowel de frituur als een uitgebreide dinerkaart”, legt Babice uit. Op de kaart staan naast de bekende snacks nu ook burgers, salades, pasta's en visgerechten.

Het interieur kreeg een bescheiden upgrade met een nieuwe, meer onderhoudsvriendelijke vloer en een uitstraling die beter past bij de smaak van de nieuwe exploitanten.

Diepe wortels in Hoogeloon

Dat de twee voor Hoogeloon kozen, is geen toeval. Vader Barry Biessen heeft zijn roots in het dorp en opa Jac. en oma Tonia wonen er nog steeds. Ze hopen dat dorpsbewoners hen een warm hart toedragen.

De vuurdoop komt direct na de opening, met de carnavalsdrukte. Dan zijn er aangepaste openingstijden en springen, naast het personeel, vrienden en familie bij om de eerste piek op te vangen.

In de wintermaanden is 't Loons Huys geopend van 11.00 tot 20.00 uur en is de zaak gesloten op maandag en dinsdag. „Voor de zomer zijn de ambities om een uurtje langer open te blijven en hopen we wandelaars en fietsers welkom te kunnen heten”, aldus Babice. Hoewel het terras dit jaar nog de oude vorm houdt, wordt er al nagedacht over toekomstige vernieuwingen.

Bestellen kan inmiddels via www.tloonshuys.nl. Daar is ook de volledige menukaart te bekijken voor deze nieuwe aanwinst voor de Kempen.