

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

28 jaar



Mijn tijd in Die Ossewa is heel bepalend geweest voor mijn toekomst. Mijn taak groeide daar uit van zelfstandig werkend kok tot chef en leermeester, met alle verantwoordelijkheden die daarbij hoorden. Ik kreeg een onderscheiding voor mijn manier van werken, demonstreerde op de Horecava, werd lid van de NCKK en de vakbond. We kochten een huis en kregen Daniëlla. Het is de tijd waar ik me deels ontworstelde aan het minderwaardigheidscomplex van mijn kostschoolverleden.

Ieders leven is te vertellen als een roman en ieder van ons is de hoofdperson in zijn verhaal.
Isabel Allende

De Ossewa was in die tijd een heel vernieuwend bedrijf. De bistro was in 1968 populair. Veel grote horecabedrijven sloten hun deuren, onder andere door de hogere lonen. De grote keukenbrigades waren niet meer lonend en verdwenen. In plaats van de service aan tafel, kwam de plate service. De borden werden in de keuken opgemaakt. Een bord moet er aantrekkelijk uitzien; kleur, vorm en hoogteverschil. Het eten moet goed smaken en heet worden opgediend. Opmaak op een bord is tegenwoordig heel gewoon, maar in die tijd werd plate service ingevoerd, omdat het onbetaalbaar werd om een maaltijd uit te serveren.

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

Tijdens het sollicitatiegesprek, bleek dat de eigenaar, meneer Schoenmaker en ik verschillende raakvlakken hadden. Ik kwam uit Soest en hij uit Amersfoort. Zijn vader was het hoofd van de Sint Ansfriidusschool geweest en ik had bij hem in de klas gezeten. De zaak was pas een paar maanden open en er was al een andere kok geweest die niet voldeed. Na vijf weken 'In 't Paradijs' in februari 1968 had ik een nieuwe baan!



Jos en Els Schoenmaker

Jos M. Schoenmaker (27-10-1927 02-09-1988) was van de eerste lichting van de Hogere Hotelschool in Maastricht.

De enige andere opleiding in die tijd was in 's-Gravenhage. Voor de KLM had hij zes jaar in Zuid Afrika voor catering gezorgd. Hij bewaarde hij heel goede herinneringen aan die tijd. Dat was ook de aanleiding om zijn bedrijf 'Die Ossewa' te noemen. In het begin vooral gebaseerd op Zuid-Afrikaanse grillge-rechten.

Ik kon heel lang goed met hem opschieten, een belangrijke man in mijn leven. Ik had de vrije hand in de keuken en als er iets nodig was, werd de portemonnee getrokken, ook al was het een grote investering. We vormden samen een goed team,



waarbij we elkaar aanvulden. Hij was getrouwd met Els Vogel, een heel aardige vrouw uit Maastricht. Ze hadden drie jongens en een meisje; Ineke, Erik, Michel en Bob.

Het bedrijf was een pijpenla met lachterin de open keuken, wat in die tijd heel bijzonder was. De lavasteen grill met koperen afzuigkap was goed zichtbaar voor de gasten daarnaast stond de achtpits kachel en daar weer naast de friteuse en een hocker waar de marmite op stond. De gasten konden zien goed hoe er gewerkt werd. Dat zorgde er meteen

voor dat alle liederlijke taal die koks uit kunnen slaan achterwege bleef! In het midden was een gangpad waaraan de tafels met tweepersoonsbanken aan vastzaten. Al met al zo'n veertig zitplaatsen. Voor de keuken was rechts een buffet met een paar lage krukken ervoor. We begonnen in de keuken om tien uur en om twaalf uur ging de zaak

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

open. Twee uur voor de nodige mise en place. Van twaalf tot twee liep de lunch, voornamelijk voor zakenmensen uit de omgeving. Daarna was het rustig en werkten we weer aan de mise en place. Er was altijd wat te doen. Op een bord in gang schreef ik op wat er gedaan moest worden. Rond een uur of half zes begon het weer te lopen. Door elkaar genomen waren er altijd gasten, al was het restaurant niet helemaal vol. Om tien uur sloot de zaak, maar wie vijf voor tien binnenkwam werd netjes bediend al ging dat wel in een moordend tempo!



De chef aan de werktafel

In het weekend was het een heksenketel. Soms draaiden we wel drie shifts achter elkaar. De gasten zaten in café Willems naast ons te wachten tot er een tafel vrij kwam. Dat had natuurlijk alles te maken met de gastvrije bediening, de vriendelijke prijsstelling, de hoge kwaliteit en de snelheid waarmee de gerechten op tafel verschenen. Wij hadden plezier in wat we deden. Elke week als de omzet hoger was dan de week daarvoor, was er 's maandags gebak. Op het laatst kwam het gebak onze neus uit! Met de Carnaval was het de hele dag kermis. Een keer wilde ik ook even deelnemen aan het feestgedruis en ging in mijn kokspak naar de buurman Café Willems. Daar werd juist uit volle borst '[Vogeltje wat zing je vroeg](#)' gezongen. Maar dat is ook het enige moment dat ik aan het Roermunsje Carnaval deelnam.



Ria hielp mee in de bediening

In het begin hielpen meneer en mevrouw mee in de keuken als het nodig was. Op mijn vrije dag nam meneer het over. Maar al gauw waren er klachten. Problemen zijn om opgelost te worden. Ik zorgde voor de juiste mise en place, zodat meneer ook constante kwaliteit leverde. In maart kwam Ria er bij in de bediening. Het klikte meteen. Al snel kreeg ik assentie in de keuken: Jacques Rompa, hij kwam net uit Zwitserland en was een geroutineerde kok die me gemakkelijk de loef had kunnen afsteken. Dat gebeurde niet. Jacques had daarvoor niet de aspiraties en het niveau sloot niet aan bij zijn ervaring. Van hem heb ik de fijne kneepjes overgenomen. Hij was al gauw aan de scharrel met Arma de serveerster van het eerste uur. Arma hebben we nog eens de schrik van haar leven bezorgd. 's Morgens maakte ze altijd de spoelbak schoon. Voordat zij er was hadden we er een levende

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

kreeft in gelegd en het rooster er overheen gedaan. Toen ze dat optilde klonk er een ijselijke gil.

In de zeik zitten', betekent dat er iets besteld wordt dat er niet meer is. Dan moet er tussen de andere bestellingen door nieuwe mise en place worden aangemaakt. Iets waar geen enkele kok op zit te wachten. Dat ondervingen we door losse kaartjes in de spijkskaart die je ze er uit kon halen als er iets op was. Door sausen en vleesgerechten te combineren konden we er zo weer een ander kaartje in doen.



Gineke en de chef in de Voortrekkerszaal

Het was een kleine keuken, dus er moest met de ruimte gewoekerd worden. Nadat we samen naar de Horecava waren geweest, werd er een magnetron gekocht. Er kwam een open koeling met daarin bakken met de mise en place (voorbereide voorraad). Daarboven een kast met de magnetron. Achter de kast was de afwas, die de schone borden en schaaltes er aan zijn kant in kon zetten. Aan de rechterkant de ijsmachine en in het midden een werktafel. Al met al werd de keuken heel efficiënt ingericht. Alles op de plaats waar je het nodig had.



Van chef-kok Kees Preide van Prinses Juliana in Valkenburg - gepokt en gemazeld in de oorlog - had ik geleerd, dat er niets werd weggegooid. Ik vlieste zelf de ossenhazen, lendes en later halve varkens, nadat ik een paar keer de slager had meegholpen. Alle afsnijdsels werden weer verwerkt in andere gerechten, zoals mijn 'beroemde' goulashsoep en kroketten: 500 gram boter, 600 gram bloem, 3 liter bouillon, kruidenmengsel van Wijko, een flinke bos vers gehakte peterselie, en

rundvlees. Daar haalden we 80 kroketten uit. We maakten alles zelf. Ook de mayonaise. Voor al dat werk werd een Hobart keukenmachine aangeschaft met heel veel hulpstukken en later een vacumeermachine. Als de tijd er goed voor was kochten grote hoeveelheden in. Bijvoorbeeld paprika's. Die werden in de Hobart gesneden en in een diepvrieskluis elders opgeslagen. In de wildtijd werden de hazenbouten in een

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

grote pressurecooker gegaard en daarna vacuüm verpakt. De meeste recepten en wijsheid haalde ik uit de Culinaire Encyclopedie, die ik in het begin van mijn ongedachte carrière had aangeschaft. We maakten ook zelf paté met oignons monegasque, een voorgerecht dat heel gewild was. Met de Kerst maakten we weken van tevoren Christmas pouding en caterden in de vorm van salades. Achteraf gezien een beetje te veel van het goede, want dat was veel te arbeidsintensief. De ossenhaas werd op gewicht geportioneerd en gingen met zes stuks in een vacuümzak en daarna met de datum in de koeling. De lendes sneed ik tot entrecotes maar ook in



De kruiden met etiket netjes in koffieblikken.

de lengte doormidden en vervolgens tot biefstuk geportioneerd en gevacumeerd. Het vlees werd zo mals als een ossenhaas! Daarmee liep ik ook vooruit op de ontwikkelingen in de keuken, overigens zonder dat ik me dat bewust was. Ik probeerde gewoon zo efficiënt mogelijk te werken. Hubert Smeets die net de deuren van zijn toprestaurant De Dael in Nuth had gesloten, kwam bij mij kijken hoe ik dat toch allemaal deed., (Daar was Piet Janssen – oud collega van mij bij Prinses Juliana – chef-kok geweest.(zie Oude Meesters) Later heeft hij nog geprobeerd om mij te strikken voor een bedrijf in het centrum van Nijmegen. Daaruit mag je concluderen dat er in het Limburgse over Die Ossewa werd gesproken. Zeker toen ik in september 1971 met veel tamtam tot zevende 'Master of Microwave' werd benoemd en er in



Sjaack Maes

Missets Horeca - toen het maatgevende vakblad - aandacht aan werd besteed. Samen met drie andere 'Masters' werden we in het Evoluon in Eindhoven ingehuldigd. Die uitverkiezing zorgde ook weer voor de nodige reclame in Roermond. De magnetron - toen nog de magnetronische oven - was zo'n beetje het eerste apparaat dat een stukje kok verving.

Alle veranderingen stuiten op A weerstand. Zo werd ik later als docent door mijn collega's als 'blikjeskok' betiteld vanwege mijn uitverkiezing. Die titel was natuurlijk ook een marketingtruc van Philips om de koks om te krijgen voor

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

de magnetron. Ze was tot dan toe alleen voorbehouden aan zes grote vakbroeders. Daar hoorde ik nu ook bij! Op voorspraak van de president Henri Andeweg, chef-kok van het Promenadehotel in Den Haag, werd ik lid van de NCKK, de Nederlandse Club van Chef-koks, een zeer select gezelschap met een ballotagecommissie. Op een van de bijeenkomsten van de Masters, vroeg hij of ik bij hem souschef wilde worden. Ik heb mijn gevoel gevolgd en ben er niet op ingegaan. Ook niet toen iemand mij vroeg om een nieuw bedrijf in de Hamstraat te beginnen en ik bij hem thuis werd uitgenodigd. Ik was enthousiast over de mogelijkheden van het pand, maar iets in mij weerhield me daarvan. Ik moest tenslotte leraar worden, ook al had ik daarvan toen nog geen idee.



Jacques Rompa

Philips vroeg of of ik voor hen wilde demonstreren op de Horecava. Een bijzondere ervaring die ik hierna beschrijf.

Koks komen en gaan. Jacques verdween met medeneming van Arma. Gineke en Margriet kwamen. Intussen was ik leermeester geworden van de SVH de Stichting Vakonderwijs Horeca-bedrijven, door de leermeester opleiding te volgen bij



Peter Gooren

Bureau Berenschot: 'Doet de leerling het verkeerd. Dan is het hem niet goed geleerd'. Dat zat er bij mij ingestampt. Ik herinner me Sjaack Maes. 'Sjakie', die net van school kwam. In het begin was hij voornamelijk bezig met schoonmaak en mise en place. Tot ik hem een keer in tranen bij de Hobart vond. 'Hij mocht nooit aan het echte werk'. Dat was het moment waarop de kiem werd gelegd voor mijn latere

docentschap. Ik vond het helemaal niet leuk dat hij in tranen was. Ik leerde mijn kennis en vaardigheden over te dragen. In 2014 vond hij me op Facebook en vertelde dat hij nog steeds mijn recepten gebruikte in het Laurentius ziekenhuis in Roermond,

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND



Alles direct bij de hand; frituur, koeling, bainmarie, kachel, spoelbak

waar hij in de keuken werkt en dat zijn 'gasten' daar nog steeds enthousiast over zijn.

Peter Gooren werkte samen met Sjaack. Het was in mijn herinnering een rustige, vriendelijke jongen. Hij maakte sieraden. Ik heb hem eens wat voor Ria laten maken.

Rob was de zoon van een Roermondse ondernemer, die ook de keuken brigade kwam versterken. Het staat me niet allemaal meer voor de geest, maar

het was (nog) geen toppertje. Na een tijdje nam zijn vader Restaurant Napoleon in Haelen over en leidde Rob dat bedrijf samen met een andere knul snel naar de ondergang. Later zou ik ook nog een blauwe maandag in Napoleon werken tot de oliecrisis de zaak om zeep hielp.

In de vakanties namen Ria en ik de zaak over. Dan bleven we er ook slapen. Daniëlla ging mee, maar die vond het maar niks om niet thuis te slapen en brulde de boel bij elkaar. Dat was anders met neefje Frank, die op bezoek was en zonder problemen bleef slapen.

Ik klapte een keer uit mijn vel toen een van de gasten aan serveerster Gineke vroeg, welke steak op de grond was gevallen en zij dat met een timide stem aan mij kwam vragen. Wat was er gebeurd? Bij het overscheppen van de steak van de grill op het bord, was er een gevallen. Ik pakte hem op en gooide hem in de afvalbak. Pakte snel een nieuwe steak, kleurde die aan twee kanten even op de grill en daarna seconden in de magnetron en ... mee konden de borden. Ik was WOEST over die vraag, viste de steak uit de afvalbak, legde hem op een bordje en beende naar de tafel, zette het bordje op tafel met de woorden: 'Deze is op de grond gevallen'. Als de controleur van de Warenwet bij mij binnen kwam, zei hij: 'Bij meneer van den Brink is het altijd tip top in orde'. En nu kwam die hals mij vertellen dat ik vlees van de grond op de borden legde!?



Een van mijn leerlingen waarvan ik de naam ben vergeten.

Toch vrees ik dat die meneer met zijn gast of collega nooit meer terug is gekomen.

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

Zo waren er ook gasten die vroegen: 'Heeft u niet ergens een pakje?', toen de tomatensoep op was. Of: 'Heeft u geen mayonaise uit een tube'. Ze hadden liever mayonaise uit de fabriek dan zelfgemaakte. De smaakvervlakking ten top.

Een van de veelgevraagde gerechten was een biefstuk met daarop een gekruide, gepaneerde schijf aubergine, daarop een halve gegrilde tomaat, daarover veritable bearnaise. En bovenop een getourneerde champignonkop met een schijfje truffel. Truffel was toen alleen verkrijgbaar in blik. De meeste mensen kende het niet, zodat dat ondefinieerbare zwarte schijfje maar op de rand van het bord werd gelegd.

De zaak werd uitgebreid met de 'Voortrekkerszaal'. Ik kreeg in de loop van de tijd een kookboekenserie, om er nieuwe ideeën uit op te doen. De zesdaagse werkweek werd een vijfdaagse. Ik kreeg salarisverhoging en meneer Schoenmaker opperde om nieuwe zaken met hetzelfde concept te beginnen. Ondanks al die extra's werd het werk na enkele jaren een sleur. De uitdaging was er af. Ik kon mijn ei niet kwijt, ook al was ik me daar niet zo van bewust. Bij de vakbond volgde ik allerlei cursussen, waar ik natuurlijk ook wijzer van werd. Op een keer belde ik 's middags de vakbond om wat te vragen. Stom toevallig zat er iemand van een ondernemersclub die zo onverstandig was, om dat gesprek door te brieven. Met als gevolg een boze baas. Van nu af aan was de verstandhouding naar de gallemiezen.

Ik denk dat de verstandhouding al minder goed was, toen er een discussie was over de trage snelheid, waarmee de bestelling door kwamen. Daarmee zouden we hem een poepie laten ruiken. We hoorden dat de gasten twee cocktails bestelden en maakten die vliegensvlug klaar. Hij annonceerde de bestelling om daarna het bestek te gaan inleggen. Maar op dat moment, antwoordde ik: 'Meenemen.' Hij klapte zowat uit zijn vel.

De werkdruk en de ondergrondse veenbrand met de baas, bracht veel stress met zich mee. Met een glaasje bier ging dat gemakkelijker. Op het laatst had ik voor twaalf uur al twee pilsjes op. Ik kreeg last van hyperventilatie, soms midden in een

Tussen twaalf en tien
in „die Ossewa“ gezien...

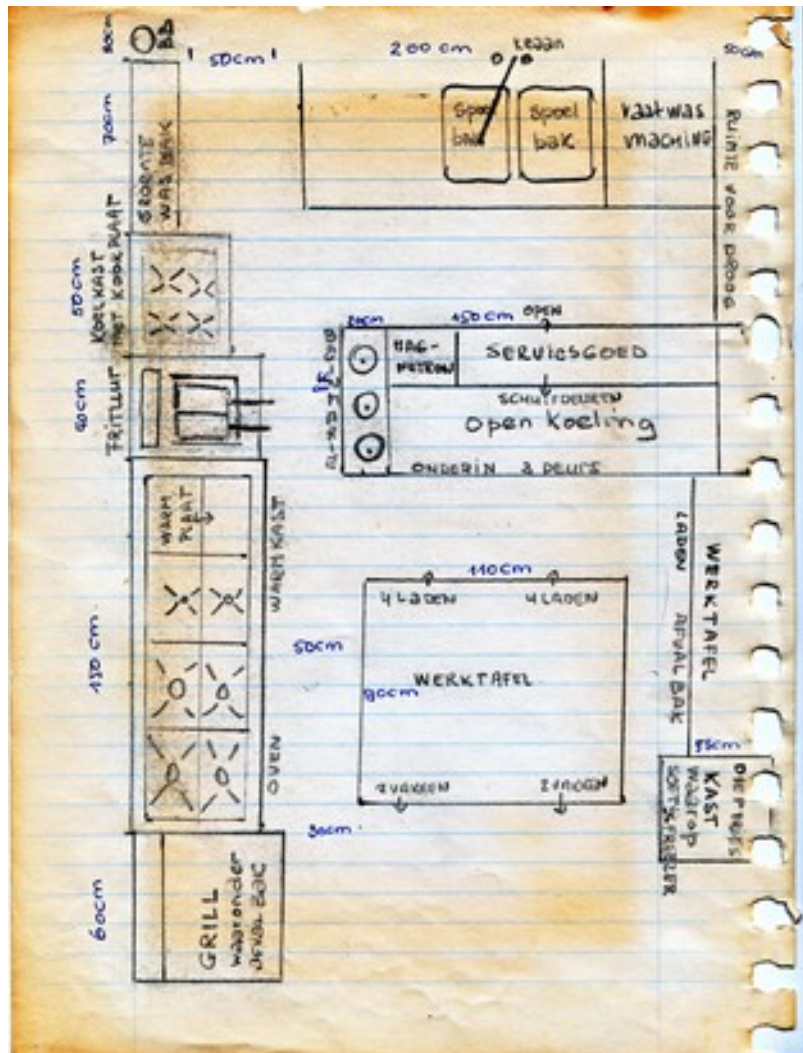
... de Heer van Zanten (ondernemer),
die zich legood deed aan een voortreffelijke
„Peppersteak“. Hij was in gezelschap van
de Heer Blom, (zakkenrelis) die zich de
„Grilled Sticks“ eveneens goed liet smaken.

Probeert U deze specialiteiten eens in


EETHUYS DIE OSSEWA
Godeweeterslogel 64, Roermond, tel. 7616.
woensdag gesloten

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND

winkel, maar had geen idee wat er met me aan de hand was. Ik kreeg librium pillen van de dokter en was in paniek, als ik merkte dat ik ze vergeten was. Totdat ik besloot om ontslag te nemen. Maar eerst moest er gesolliciteerd worden. Daarvoor moest ik vrij krijgen, zonder dat ze wisten waarom ik weg was. Ik verzoon een smoes om bij V& D te solliciteren. Ik dacht in een ochtendje klaar te zijn. Toen ik in Eindhoven arriveerde, was de sollicitatiecommissie net naar Breda vertrokken. Ik erachter aan. Ook daar viste ik achter het net. Ze waren naar Bergen op Zoom. Daar kreeg ik eindelijk mijn gesprek dat overigens op niets uitliep. Maar meneer was wel danig uit zijn hum, omdat ik niet op tijd terug was. Bij Philips werd ik afgekeurd, omdat de lengte van mijn benen verschillend was en



Uit de multo map. Plattegrond van de keuken. (Wie wat bewaart, heeft wat.)

Daar kreeg ik pas rond mijn vijftigste last van en pas na lang aandringen van Ria ging ik rond mijn zeventigste naar de podoloog. Dat had ik veel eerder moeten doen! Sindsdien nergens meer last van. 'Beetje dom', zou Maxima zeggen. In mijn getuigschrift van maart 1972 staat dat ik om gezondheidsredenen ontslag heb genomen. En dat klopte ook wel.

Beroemde gasten: De familie Moszkowicz uit Maastricht en Herman van Veen met zijn gezelschap na een optreden in Roermond.

Jaren later - ik zat toen al in het onderwijs - bezochten we Die Ossewa nog eens. We werden enthousiast ontvangen. Maar het vuur was er uit. Het niveau was gedaald. Meneer stond alleen in de keuken had er duidelijk geen zin meer in.

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND



Roermond 23 Maart 1972.

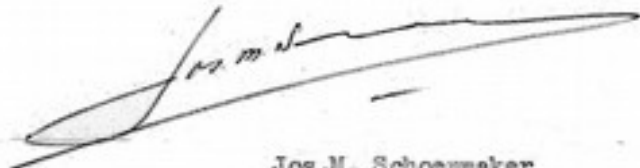
GETUIGSCHRIFT

De Heer C. v.d. Brink, geb. 23-7-'39 heeft van februari 1968 tot heden de leiding gehad van de werkzaamheden in de keuken van mijn bedrijf.

Zijn modern en vooruitstrevend vakmanschap hebben er veel toe bijgedragen om in deze beginjaren "Die Ossewa" tot een gezond Horecabedrijf te maken.

De Heer v.d. Brink bezit een uitgebreide kennis van moderne keuken apparatuur en hij weet daar zeer deskundig mee om te gaan. Helaas zal ik gevolg moeten geven aan zijn verzoek om ontslag om gezondheidsredenen.

Met oprechte dank voor de vele bewezen diensten wens ik hem -mede namens mijn vrouw- een spoedig herstel van zijn gezondheid en veel succes bij zijn verdere loopbaan.



Jos.M. Schoemaker
Restaurateur.

Eethuys Die Ossewa Godswaerdersingel 64 Roermond Telefoon 04750-7616
Postgiro 723374 Woensdag gesloten

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND



...Personen zullen zich comfortabel voelen
aan lunch of diner in

**"DIE OSSEWA
SE VOORTREKKER ZAAL"**

In deze aantrekkelijke uitbreiding van eet-
huis "DIE OSSEWA", vindt U de juiste sfeer
voor Uw zaken-lunch of familie diner.

En U kunt er genieten van "DIE OSSEWA"
specialiteiten, tegen betaalbare prijs!

Voor grotere gezelschappen zenden wij U
gaarne menu's ter keuze.

EETHUYS  **DIE OSSEWA**

Godsweetersingel 64 Roermond
Telefoon 04750-7616

Van tien tot veertig...

Woensdag gesloten



**Voortrekkerzaal (35 pers.) Eethuys Die Ossewa
Godsweetersingel 64 tel.17616 Roermond**

1968-1972 EETHUYS DIE OSSEWA IN ROERMOND



Tussen twaalf en tien in „die Ossewa” gezien...

... Basje Jansen (3 jaar), die zich tegoed deed aan het kindermenu à f 3,25 en uit een hoek van z'n door frites en mayonaise geblokkeerde mond sliste „'t is lekker!" Zijn zus Paula (5 jaar) beaamde dit eveneens volmondig. Ook zijn vader en moeder genoten, (zij het minder decoratief) van hun „Tournedos du Chef", één van die specialiteiten in



EETHUYS DIE OSSEWA
Godsweerdersingel 64, Roermond, tel. 7616.
woensdag gesloten.



Tussen twaalf en tien in die „Ossewa” gezien...

... Oma v.d. Waal, die haar kleindochter Yvonne (5 jaar) tracteerde op een kindermenu à f 3,25. Zelf genoot zij van haar „Spaanse Omelet", terwijl Opa zich de „Steak à la Russe" goed liet smaken en na afloop de rekening (die erg meeviel) betaalde.

Komt U ook eens tracteren in



EETHUYS DIE OSSEWA
Godsweerdersingel 64, Roermond, tel. 7616.
woensdag gesloten.