

COLUMN DICK WILDEMAN

DICK WILDEMAN SCHRIJFT AL RUIM TWINTIG JAAR COLUMNS VOOR MISSET HORECA. OP ZIJN TOCHTEN LANGS DE HORECA VERDIEPT HIJ ZICH IN DE MENSELIJKE KANTEN VAN HET VAK. VOOR VELEN IS HIJ DE 'MISTER HORECA' VAN NEDERLAND.

Nog even een nabrander van de Horecava. Voor mij drie dagen in strakke discipline. De opening met minister van Economische Zaken Maria van der Hoeven in de hoofdrol. Een charmant mens, maar haar tekstschrijvers hebben zich weer uitgeput in clichés die we al jaren kennen. Je mag aan horecamensen die dit jaar hun 125-jarig jubileum - van Koninklijk Horeca Nederland - vieren, wel eens wat anders vertellen. Werk van ambtenaren die geen beleving en geen kennis van zaken hebben. De minister had beter zelf de speech kunnen schrijven. Als notabele carnavalsvierder van *Mestreech* moet ze een rijke horeca-ervaring hebben. Na de minister wordt het voor mij de opstart van de 50-jarige Gamko en de nieuwe productlijn. Aansluitend een werkbezoek aan de stand van Misset Horeca. Functioneel en gezellig, maar de tap blijft daar tot in de namiddag dicht. Schrijvers zijn geen tappers.

HEERLIJKHEID

Het bierplein ondervangt deze lacune. Als liefhebber van het pilsproduct, is het bezoek aan het plein van de speciaalbierbrouwers een discussie en beoordelingsslag. Proeven, degusteren, en weer proeven en degusteren.

En daarbij is het niet gebleven. Favoriet?

Vele, maar toch. De mij bekende Gouverneur van Lindeboom is een heerlijk 'hoog het glas, hoog het bier'-product. Niet te vergeten Jopen Hoppe, een blonde heerlijkheid van 6,8 procent. Met dit glas bier in de hand onderga ik de 'Tap Toe' van de eerste dag. Het zit er op. Het beursgeluid, veel stemmen en een brul van Arie ('Ik zie je vanavond') worden opgezogen door een opkomende stilte van een leeglopende hal. Met een Heineken-collega drink ik uit het zicht nog een Extra Cold. Wat pils betreft, kom ik weer op eigen koers.

Dat gevoel is absoluut verdwenen tij-

dens de nieuwjaarsreceptie van KHN. De laatste van baas Claes. De bierverzorging van RAI Catering is naatje pet. De tapper, student gynaecologie, perst de pilsjes in een glas dat al jaren niet meer wordt gebruikt. Ter plekke geef ik hem een gratis tapcursus. Voor zijn collega aan de andere bar is dat niet nodig. Geen koeling en derhalve kan een bezoek aan Gamko hier de beste verbetering brengen. Wijn, sappen en bronwater, alles prima, maar bier, de meest gedronken horecadrank, is zoals zo vaak bij RAI Catering, qua verzorging volstrekt onder de maat. 'RAI Catering stapt over op verse koffiebonen', lees ik ergens. Begin eens met een goede bierverzorging, zou ik zeggen.

GASTVRIJHEID

Mijn Horecava 2008 heb ik afgesloten als jurylid van de wedstrijd 'Meest gastvrije kastelein van Nederland'. Er zijn drie genomineerden die ik

eigenlijk alle drie de prijs wil geven. Carel Oomes van het formidabele biercafé De Vlaamse Reus in Wageningen, Erwin Storm van het sublieme eetcafé De Koning van Denemarken in Rhenen en Jos de Winter van de nieuwe Dikke Dries in Utrecht. Jos wint na een ongepolijste presentatie. Gastvrij-

heid, daar draait het om tot in het kleinste detail. Gastvrijheid, dat straalt je uit. 'Jezelf, je personeel en je bedrijf' is het credo van deze kleinzoon van een van Nederlands meest befaamde kasteleins, wijlen Joop de Winter van café Dikke Dries, toen aan de Waterstraat. RAI Catering wil ik adviseren een excursie te maken naar één van deze bedrijven. In mijn zak vind ik dagen later een papiertje met een hit van Bløf, waarmee de cafépresentatie van Jos de Winter werd afgesloten.

*Hier ben ik veilig, hier ben ik sterk
Hier ben ik heilig, dit is mijn kerk
Dit is mijn haven, hier leg ik aan
Hier kan ik slapen, hier moet ik staan
Hier houd ik van jou*

Gastvrijheid vanuit je tenen. ■



**HIER HOUD
IK VAN JOU**