



De Gouden Karper

HOTEL • CAFÉ • RESTAURANT

Jubileummagazine ter gelegenheid van 100 jaar familie Rummelink in De Gouden Karper (1921-2021).



100
1921 - 2021

100 jaar Familie Rummelink in de Gouden Karper

Vier generaties gastvrijheid

Stamgasten over de 'Huiskamer van Hummelo':

'Heerlijk gevoel van thuiskomen'

(Oud)medewerkers blikken terug

Als de tafelkleedjes konden praten...



4

INHOUDSOPGAVE

- 3** Voorwoord van Rita de van der Schueren en Elisabeth Rummelink: 'Trots.'
- 4** De geschiedenis van De Gouden Karper. 100 jaar de familie Rummelink & De Gouden Karper.
- 11** Stamgasten. De familie Douqué. Gouden vakantieoord.
- 12** Tour de Hummelo. 'We doen het samen.'
- 16** Stamtafelgesprek. 'Als de tafelkleedjes konden praten...'
- 20** De huiskamer van Hummelo. 'Een heerlijk gevoel van thuiskomen.'
- 24** Wijnhandel Appeldoorn wil de wijnboer kennen. 'Bij elke fles is het raak.'
- 26** Werken bij de Gouden Karper. 'De familietraditie hooghouden.'
- 34** Hesselink Koffie schenkt geluk. Genieten met een glimlach.
- 36** 'Bouwpastoor' Garrit-Jan Jolink houdt van uitdagingen. Verrast door de handtekeningen.
- 38** De dagelijkse gang van zaken bij De Gouden Karper. 24 uur in beeld.
- 40** Vader en zoon over de historie van Jansen Food service. Van melkhandel tot foodserviceleverancier.
- 42** Familie Jolink haalt herinneringen op. 'In de keuken was altijd wat te doen.'
- 44** Westerveld en Vossers is sparringpartner. 'We staan naast de ondernemer.'
- 45** Stamgasten Theo en Lies Strijker. Zes generaties met elkaar verbonden.
- 46** Recepten van vier klassiekers uit de Gouden Karper-keuken.
- 49** Jubileumdag in beeld.
- 51** Stamgast Willemien ter Horst-Huls. 'Het was altijd gezellig druk.'
- 52** Wildpoelier W & G Brinkhorst. Verrassen met bijzondere smaken.
- 53** Stamgasten Katja Karskens en Marianne Elsenburg. 'Ons tweede thuis.'
- 55** Stamgast Truus Krijnen - Wagenaar. Visserslatijn is favoriet.



COLOFON

Uitgever:

Gouden Karper bv
Dorpsstraat 9, 6999 AA Hummelo
www.degoudenkarperhummelo.nl

Redactie en projectmanagement:

Bianca Roemaat (Roux Communicatie, Doetinchem)

Vormgeving en druk:

Holders Media Winterswijk

Fotografie:

Lynn Overbeek (Made by Lynn, Hummelo), archief familie Rummelink, Sushilla Kouwen, Lode Greven (Lode Greven Photography, Velp), Henk Riswick Fotografie. Redactie en uitgever hebben zich ingespannen om rechthebbenden van foto's uit het archief van de familie Rummelink te achterhalen. Rechthebbenden kunnen zich binnen 2 maanden na verschijning van dit magazine melden op het e-mailadres dat hieronder staat vermeld.

Reacties

Heeft u opmerkingen of vragen, neem dan contact op en mail naar: welkom@degoudenkarperhummelo.nl

© Copyright 2021 jubileumtijdschrift van De Gouden Karper bv in Hummelo. Niets in deze uitgave mag geheel of gedeeltelijk, op welke wijze dan ook, worden verveelvuldigd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

Trots

100 jaar de familie Rummelink – de van der Schueren in de Gouden Karper, 4 generaties, wat zijn wij trots. Het is haast niet te geloven dat deze tijd nu al is aangebroken.

14 juni 2021 mochten wij onze verjaardag vieren en dat hebben wij geweten. Ondanks dat wij niet echt een feestje vierden, hebben wij geweldig in de belangstelling gestaan. Lieve woorden van gasten en leveranciers; het is hartverwarmend.

Je weet dat je een 'oud' bedrijf runt en natuurlijk hebben wij niet alle jaren meegemaakt, maar nu kunnen wij bevestigen dat onze zaak 100 jaar bestaat. Bijzonder dat wij (de derde en vierde generatie) het hebben kunnen voortzetten en de Gouden Karper er nog steeds is.

Dit ook wel dankzij onze (groot)ouders en onze mannen. Caspar – die er helaas niet meer is en die wij nog iedere dag missen – en de echtgenoot van Elisabeth – Robbert – die weliswaar niet in de zaak, maar aan de achterkant van onschatbare waarde is. Zo fijn de reacties van vele gasten, wanneer zij een gevoel van thuis komen hebben, het gevoel van vroeger in de tijd van nu beleven.

Wel met onze tijd mee gaan, maar toch die

nostalgische sfeer behouden en klassieke gerechten serveren.

Het 100-jarig bestaan hield voor ons ook in: een herinnering maken in de vorm van een magazine. Lekker thuis bladeren en mooie verhalen lezen van de vele families die hier al jaren te gast zijn, maar ook de vele families die hier werken. Dat er veel families al vier generaties bij ons komen, is ook iets om trots op te zijn. Het was voor ons alleen niet mogelijk hen allen voor het magazine te vragen (wellicht in een vervolg!?) Wij wensen u heel veel leesplezier en hopen u spoedig weer in Hummelo te mogen verwelkomen!

Rita de van der Schueren – Rummelink,

Elisabeth Rummelink – de van der Schueren



100 jaar familie Remmelink & De Gouden Karper

Op 14 juni 2021 was het 100 jaar geleden dat de familie Remmelink de drank- en horecaverunning kreeg voor het runnen van Hotel café restaurant De Gouden Karper in Hummelo. Inmiddels staat de vierde generatie aan het roer. We 'reizen' terug in de tijd en blikken terug op memorabele momenten uit de (familie)geschiedenis.

Het eerste spoor van De Gouden Karper als rustpunt voor reizigers is terug te vinden vanaf het jaar 1642. In het archief van de stad Zutphen is een document gevonden waarin staat dat in het dorp Hummel een herberg staat met de naam 'De Carp' op het uithangbord.

Uit deze archiefstukken kunnen we opmaken dat De Carp in die tijd een multifunctioneel gebouw was. Het was een herberg, een bierbrouwerij en een landbouwbedrijf. Mensen konden hier de paarden stallen, iets eenvoudigs eten en er was een goede plek om te overnachten.

De herberg ligt in die lang vervlogen tijd aan een zandweg. Het verkeer bestaat voornamelijk uit voetgangers, ruiters of de combinatie van paard en wagen. Pas veel later wordt de zandweg verhard en komt er een paardentram langs De Carp.

Stoomtram

In de negentiende eeuw wordt de Nederlandse samenleving in rap tempo geïndustrialiseerd. Ook in de Achterhoek vinden grote veranderingen plaats. Zo wordt in september 1902 een stoomtramverbinding in gebruik genomen op de lijn Zutphen - Emmerich vice versa.

De stoomtramlijn loopt door Hummelo langs de voormalige herberg 'De Carp'. Inmiddels is deze van naam veranderd en heet 'De Gouden Karper'. Uiteindelijk wordt de weg geasfalteerd en geschikt gemaakt voor gemotoriseerd verkeer. Een restant in de naamgeving van de verkeersader onder andere richting het Duitse achterland, is nog terug te vinden in de hedendaagse Zutphen-Emmerikseweg (ofwel de N-314).

Het gebouw van De Gouden Karper zoals we nu kennen, dateert uit het midden van de 19^e eeuw. Het heeft de kenmerken van de bouwstijl uit die tijd en het gebouw is een rijksmonument.

Naam dankzij vijver

Terug naar de begintijd. Herberg De Carp werd gepacht van de adellijke eigenaren van het landgoed Enghuizen in Hummelo. Op dit landgoed bevindt zich een grote vijver. Wij gaan er vanuit dat hier karpers in zwommen en dat de naam van de herberg daaraan is ontleend.

In de loop van de eeuwen is de naam van de herberg driemaal veranderd. Van 'De Carp' in de 'Goude Carp'. Daarna volgde nog de variant 'Gouden Karp' totdat in 1885 de naam wordt gevoerd die tot op de dag van vandaag wijd en zijd bekend is: De Gouden Karper. Ook de naamgeving van het beroep 'herbergier' verandert in de loop van de tijd. Rond 1870 wordt de aloude aanduiding 'herbergier' aangepast naar 'logementhouder' en rond 1882 wijzigt die aanduiding spreken we over de 'vergunninghouder'.

Op 6 april 1882 neemt Willem Hupkes, landbouwer in Ellecom, de pacht van het logement de Gouden Karp over van A. de Roos, met ingang van maandag 1 mei 1882. In het betreffende uittreksel van de gemeente Hummelo en Keppel staat vermeld:

"W. Hupkes wordt pachter en krijgt vergunning om met den verkoop van sterken drank in het klein in drie lokalen van genoemd logement te blijven voortgaan, overwegende dat het debiet gedurende de laatste twaalf maanden heeft bedragen volgens opgave van den tegenwoordigen tapper A. de Roos, vijfhonderd liter."



> Familieportret uit de tijd van Willem Hupkes.

Doesburgse roots

Voordat de familie Rummelink in beeld komt in dit geschiedenisverhaal, gaan we naar Doesburg. Daar heeft deze familie haar zakelijke roots. Een reis door de kadastrale gegevens levert op dat Teunis Rummelink uit Drempt op 24 februari 1890 een bakkerij aan de Koepoortstraat in Doesburg overneemt van de familie A. Maandag en daar zijn eigen bakkerszaak begint. Het pand staat tot op de dag van vandaag naast de oudste horecagelegenheid van Nederland: De Waag in Doesburg, bekend als waaggebouw en stadsbierhuis. De bovengevel van de voormalige bakkerij van de



> De bakkerij aan de Koepoortstraat in Doesburg.

familie Rummelink is (nog steeds) gesierd met de naam van een exclusief product van de familie: Doesburgse moppen. Deze koekjes zijn in 1893 in Amsterdam bekroond met een zilveren medaille. Het geheime recept voor het bakken van de Doesburgsche Moppen is nog altijd veilig opgeborgen en strikt geheim gebleven!

Bakker Teunis Rummelink heeft een zoon: Gerrit Jan (Jan) Rummelink. Deze Jan Rummelink huwt met Riek Wentink en op 23 juli 1920 neemt hij de bakkerij van zijn vader Teunis over.

Jan en Riek zijn ondernemende mensen en zien op enig moment dat het pand van De Gouden Karper in Hummelo vrijkomt. We mogen aannemen dat de familie Hupkes (tot dan toe de uitbaters van de Gouden Karper) het voor gezien houdt en dat de eigenaar van het pand daarom op zoek is naar een nieuwe uitbater.



> Trouwfoto van Jan en Riek Rummelink (1920).

Plan

Wat is er toen precies gebeurd? Het verhaal onder de nazaten van de families Wentink en Rummelink gaat als volgt. Jan en Riek Rummelink - Wentink willen de pacht overnemen van de familie Hupkes. Maar Jan en Riek hebben de bakkerij in Doesburg in 1920 nét overgenomen van Jans vader, Teunis Rummelink. Er wordt een goed plan bedacht: Jan en Riek gaan het uitbaten van De Gouden Karper overnemen als

een soort hoofdaannemer. De broer van Riek (Jan Rimmelinks zwager, Hendrik Wentink) zal als zetbaas in de Gouden Karper aan de slag gaan. Maar dat plan stuit op verzet van de eigenaar van de Gouden Karper. Die stelt de eis dat de contractpartner/uitbater/vergunninghouder zelf in Hummelo aan de slag dient te gaan en daar dient te wonen. Zo krijgt Jan Rimmelink op dinsdag 14 juni 1921 de drank- en horeca vergunning van de gemeente Hummelo en Keppel. Deze datum nemen wij als uitgangspunt voor ons eeuwfeest: 100 jaar de familie Rimmelink op de Gouden Karper.

De baron

Wie is op dat moment eigenlijk de eigenaar die bezwaar tegen het plan van de zwagers maakt? Onderzoek bij het Kadaster (2021) levert op dat de Gouden Karper tot 1923 eigendom is van Hendrik Jacob Karel Jan Walraven baron van Heeckeren van Enghuizen. De baron werd op 18 januari 1884 eigenaar, zeer waarschijnlijk via vererving: na het overlijden van zijn vader Louis Evert baron van Heeckeren van Enghuizen in 1883. In 1923 overlijdt Hendrik Jacob Karel Jan Walraven, baron van Heeckeren van Enghuizen en wordt de Gouden Karper op basis van een successiepost op naam gesteld van zijn nicht Marguerita Christina Barones van Heeckeren van Enghuizen. De vraag is vervolgens: wanneer vertrokken de Rimmelinks uit de bakkerij in Doesburg naar Hummelo om op wens van de eigenaar de exploitatie zelf ter hand te nemen? Het tijdstip moet in tijd gezien ergens tussen 1920 en 1923 zijn geweest. Dan is het dus baron Hendrik Jacob Karel Jan Walraven geweest die het plan van de zwagers niet zag zitten. Uit ons familiearchief blijkt dat dit moment geweest moet zijn op maandag 11 april 1921.

Intensief samenwerken

Ondanks dat het aanvankelijke plan voor de exploitatie van de Gouden Karper schipbreuk lijdt, heeft dat geen nadelige gevolgen voor de relatie tussen de zwagers en schoonzussen. Integendeel: ze bedenken een praktische oplossing. Als Hendrik Wentink en zijn echtgenote Jo Rimmelink (geen directe familie van Jan) niet naar Hummelo kunnen, dan neemt Hendrik gewoon de bakkerij van Jan en Riek over. Zo worden de zaken soepel opgelost. De jonge zwagers werken met hun bedrijven na de overnames intensief samen. De heer Willem Bruil (1913-1997) uit Hummelo is in de periode tussen de wereldoorlogen chauffeur op kasteel Enghuizen maar hij rijdt ook voor de Rimmelinks van de Gouden Karper en voor de bakkerij & kokerij van Hendrik Wentink in Doesburg.

Cateraars

Willem Bruil is al lang niet meer onder ons, maar hij wist bij leven met smaak aan de kleinzoon van Hendrik Wentink te vertellen over de diners en feesten die Rimmelink en Wentink met hun personeel gezamenlijk als cateraars verzorgden voor adellijke families in de verre omgeving van Hummelo en Doesburg. Uiteraard op Enghuizen maar ook bijvoorbeeld op Wielbergen bij Angerlo. Ook toen al was kreeft een specialiteit van de zwagers. Daarnaast wisten zij uitstekend om te gaan met de restanten uit de aangebroken flessen wijn en champagne na een diner of een feest. Die flessen werden naar verluidt op de terugtocht in de broeksband meegevoerd en elders genuttigd. Jan Rimmelink en Hendrik Wentink waren beiden ondernemers met een vrolijke inslag en ze konden samen met hun personeel prima een feest na een feest bouwen! Ondertussen is Jan Rimmelinks echtgenote Riek degene die de keukenbrigade bij

De Krent

Veel vaste gasten van De Gouden Karper kennen het horecabedrijf in Hummelo als 'De Krent'. Die naam was de bijnaam van Gerrit Jan Rimmelink, de eerste generatie van de Rimmelinks die het familiebedrijf heeft gerund. Die bijnaam 'De Krent' was niet bedoeld om aan te geven dat hij krenterig was. Op school had Gerrit Jan een hekel aan de Franse les en kwam daar regelmatig met een nors gezicht de klas binnen. Hij werd daarom 'la crainte' genoemd, wat de vrees (van de klas) betekent.

de Gouden Karper met succes aanstuurt. De Gouden Karper ontwikkelt in die jaren naam en faam in heel Nederland.

Ondertussen is op dinsdag 30 april 1940 (dus vlak voor de Duitse inval in Nederland) de Gouden Karper overgedragen aan Adolph Sweder Hubertus Graaf van Rechteren Limpurg, zo weten we uit het Kadaster. Ook hier is vermoedelijk sprake van vererving na het overlijden van zijn moeder, de al eerder genoemde Marguerita Christina Barones van Heeckeren van Enghuizen. Maar Graaf Adolph Sweder van Rechteren Limpurg houdt het pand niet lang in zijn bezit. Er doet een verhaal de ronde dat de graaf bij een borrel met Jan Rummelink opmerkt dat hij de Gouden Karper eigenlijk wil verkopen. Jan spitst meteen de oren en zegt dat hij geïnteresseerd is. De graaf antwoordt dat een verkoop aan Jan misschien wel een goed plan is.

Eigenaar

Uit overlevering weten we dat Jan het ijzer meteen smeedt als het heet is en de volgende dag een afspraak maakt met de notaris. Want stel dat de graaf zich zou bedenken. Of het echt zo is gegaan: wie zal het zeggen? Feit is dat Jan Rummelink op vrijdag 11 oktober 1940 eigenaar wordt van de Gouden Karper. Onder Jans supervisie is al eerder de grote feestzaal gebouwd (1930), vervolgens de dependance (1934) en daarna is een slaapkamer verbouwd tot Eetzaal 2 (1937). De aan de weg gelegen schuur wordt veranderd in conversatiezaal, nu Eetzaal 3 (1951). Tot slot kocht hij in 1960 de naast gelegen oude lagere school om op de speelplaats een nieuwe zaal te bouwen grenzend en aansluitend aan het gehele complex.



> De grote zaal rond 1950.

2021	Op 14 juni viert familie Rummelink het 100-jarig jubileum als uitbaters van De Gouden Karper.
2016	Elisabeth trouwt met Robbert Rummelink. Dankzij amor is de familienaam Rummelink weer terug.
2012	Caspar de van der Schueren overlijdt.
2010	Dochter Elisabeth de van der Schueren neemt het Hummelo horecabedrijf over.
1984	Teun Rummelink overlijdt. Rita en haar man Caspar de van der Schueren, nemen De Gouden Karper over.
1973	Rita Rummelink gaat werken in het horecabedrijf van haar ouders.
1954	Op 16 augustus nemen Teun en Willemien Rummelink – van Zadelhoff de Gouden Karper over van hun (schoon)ouders.
1940	Op 11 oktober wordt Jan Rummelink eigenaar van De Gouden Karper.
1921	Jan Rummelink krijgt op 14 juni 1921 de drank- en horeca vergunning van de gemeente Hummelo en Keppel voor het uitbaten van De Gouden Karper.
1920	Jan Rummelink huwt met Riek Wentink en zij nemen de bakkerij van vader Teunis over.
1893	De Doesburgsche moppen van bakker Teun worden bekroond met een zilveren medaille.
1890	Teunis Rummelink uit Drempt neemt een bakkerij aan de Koepoortstraat in Doesburg over.
1885	Het horecabedrijf aan de Dorpsstraat in Hummelo heet voortaan De Gouden Karper.
1882	Landbouwer in Ellecom Willem Hupkes neemt de pacht van logement de Gouden Karp over.
1642	Herberg 'De Carp' in Hummelo duikt op in stukken van het archief in Zutphen.



> De dependance (1940).



> Het bekende vooraanzicht met de veranda (1930).

Hotel Bakker

Samen krijgen Jan en Riek twee kinderen: Henny en Teun. Henny huwt met Wim Bakker. Het echtpaar Bakker - Rimmeling begint in Vorden met de exploitatie van Hotel Bakker. Hotel Bakker is tot op de dag van vandaag nog altijd een familiebedrijf. De kleindochter van Wim en Henny Bakker-Rimmeling, Liesbeth, zwaait hier met haar echtgenoot Jeroen de scepter. Daarvoor waren haar ouders, Klaas en Loke Bakker, ruim 40 jaar 'het gezicht' van het familiebedrijf.



> Liesbeth en Jeroen Geubels van Hotel Bakker.



> Het restaurant rond 1950.



> De school in Hummelo in de jaren '70.

Henny's jongere broertje Teun Rimmeling moet als 14-jarige al snel in de zaak helpen. Hij koopt als opvolger van zijn ouders met zijn echtgenote J.W. (Willemien) Rimmeling – van Zadelhoff op maandag 16 augustus 1954 De Gouden Karper. In de loop van de jaren renoveert het echtpaar het gebouw. De accommodatie wordt aangepast aan de eisen van de tijd en natuurlijk vooral ook aan de wensen van hun gasten. Samen krijgt het echtpaar vier kinderen: Rita, Janneke, Wilma en Jan.



> Trouwfoto van Teun en Willemien Rimmeling.



> Janneke, Wilma Jan en Rita (1974).



> Saskia en Jan Rummelink met hun zoon Teun en dochter Janneke.



> Caspar en Rita de van der Schueren met hun kinderen Elisabeth en Reinier (1984).

Zoon Jan Rummelink runt samen met zijn vrouw Saskia en hun kinderen Janneke en Teun de Visgroothandel Dutch Canadian Foodline en het visspecialiteitenbedrijf Jan van de Krent. Zijn zus Janneke volgt een horecaopleiding en is jarenlang werkzaam als receptioniste. Haar zus Wilma wordt taxateur in goud, zilver en juwelen. Ze is eigenaresse van een winkel in Zutphen. Hun zus Rita komt na haar studie aan de Scheveningse Hogere Hotelschool in 1973 in het bedrijf van haar ouders Teun en Willemien Rummelink - van Zadelhoff. Zij trouwt in 1975 met Caspar de van der Schueren, eveneens afgestudeerd aan dezelfde Hogere Hotelschool in Scheveningen.

In 1984 overlijdt vader Teun volkomen onverwacht. Als gevolg van zijn overlijden nemen Caspar en Rita de Gouden Karper in 1984 over. Het echtpaar heeft twee kinderen: dochter Elisabeth en zoon Reinier.

Cirkel van een eeuw

Reinier de van der Schueren trouwt in 2015 met chirurge Baukje van den Heuvel. Samen hebben zij drie kinderen: Casper (2016), Grietje (2018) en Hein (2020). Dochter Elisabeth de van der Schueren neemt in maart 2010 de Gouden Karper over. Elisabeth trouwt in 2016 met melkveehouder Robbert Rummelink. Het echtpaar heeft twee kinderen: Hanne (2012) en Hendrik (2014) Rummelink.



Daarmee is de cirkel van een eeuw rond: door het huwelijk van Elisabeth met Robbert heeft amor de familienaam Rummelink letterlijk en figuurlijk weer innig verbonden met de Gouden Karper. De plek waar het al sinds 1642 goed eten, drinken en verblijven is!

Feestelijke familiemomenten

Over de geschiedenis van de Gouden Karper valt natuurlijk nog veel meer te vertellen dan we op de vorige pagina's al hebben gedaan. Op deze pagina een collage van feestelijke (familie)momenten in beeld.



> Familiefoto bij het 25 jarig huwelijk van Teun en Willemien R Emmelink.



> Teun R Emmelink gaat voorop in de polonaise.



> Het huwelijksdiner van Caspar en Rita de van der Schueren.



> Het zilveren paar Gerrit Jan en Riek R Emmelink.



> Willemien R Emmelink bij de beroemde Gouden Karper-buffetten.



> Teun R Emmelink neemt de zilveren pluim in ontvangst van Willem Breukink (directeur Gazelle), in bijzijn van burgemeester Peter Bannink en Viola Holt-van Emmenes (1981).

Familie Douqué

'Gouden' vakantieoord

Van de 100 jaar dat de familie Remmelink de Gouden Karper runt, heeft de familie Douqué er waarschijnlijk wel 72 jaar meegemaakt, zo vertelt Frans Douqué uit Naarden.



“Het is niet goed na te gaan wanneer mijn familie voor het eerst de Gouden Karper heeft bezocht. Naar verluidt waren zij daarover geïnformeerd door de familie Schmidt. Onze familie zat in de internationale koffiehandel en bestond uit vader, moeder en maar liefst zes zonen.

Ja, u raadt het al De Gouden Karper was een 'gouden' vakantieoord voor een dergelijk gezin. Moeder hoefde niet meer te koken. De kinderen werden deels in de box gezet en de rest deed mee aan de bekende wandelingen (Dominees paadje, Fazantenlaantje, De Balen-route, Hessenweg, Doesburgse pad) terwijl Riekje op de allerkleinsten paste. Voor onze Katholieke familie was de kerkgang op zondag niet naar de overkant, maar helemaal naar Wehl. Logeren bij de Gouden Karper werd een jaarlijks gebeuren in de herfstperiode, wanneer het wild weer op de menukaart stond.

Ik was zes jaar toen mijn ouders voor een korte vakantie zonder kinderen naar Hummelo gingen. Aldaar kreeg mijn moeder heimwee naar ons en werd ik uitverkozen om naar Hummelo af te reizen om dat probleem op te lossen. Het was mijn eerste bezoek aan de Gouden Karper.

Ik weet nog dat er stallen waren met kippen, varkens en paarden. Ik heb een keer mogen meemaken hoe een koe werd geslacht en hoe er worst werd gemaakt.

Het was ook erg spannend om te zien wat er allemaal was geschoten wanneer Gerrit Jan Remmelink terugkwam van de jacht. Van hem kreeg ik een Vlaamse Gaai die we op lieten zetten. Deze stond nog jaren op mijn slaapkamer te pronken.

Een keer heb ik meegeholpen met het slachten van kippen. Deze werden in heet water gedompeld om de veren te plukken. Ik begreep toen ineens waar de uitdrukking van 'Kakelen als een kip zonder kop', vandaan kwam. Zulke heerlijke en avontuurlijke vakanties zijn mij en mijn broers altijd bijgebleven. Ze hebben onuitwisbare herinneringen achtergelaten. Aan de combinatie van hotel-restaurant en boerderijactiviteiten kwam helaas een eind. Net als aan de jaarlijkse jacht. Maar trouw kwamen mijn ouders en hun zonen met hun zes nieuwe families (samen of afzonderlijk) naar De Gouden Karper. Zelf kwam ik met mijn vrouw Jetje en onze drie kinderen. Nog steeds maakten we die wandelingen en volgde een heerlijk en gezellig verblijf in het hotel, met wild op de menukaart.

Ik denk dat ik wel zeventig keer te gast ben geweest. Er valt zoveel meer over te vertellen maar ik laat het bij deze 'Gouden' Karper-indrukken. Namens mijn familie wens ik Rita en Elisabeth veel succes met hun prachtige bedrijf. We hopen dat dit ook weer door de volgende generatie zal kunnen worden voortgezet."

Ontmoet de ondernemers in de Dorpsstraat

'We doen het samen'

Noaberschap. Samenwerken met je buren en dorpsgenoten. Dat zit de Achterhoekers in het bloed. Zo ook de ondernemers in Hummelo. Maak kennis met de 'buren' van De Gouden Karper en ontdek wat volgens hen 'typisch Hummels' is. Gastvrijheid is troef in dit gemoedelijke dorp.



Leo & Anke Ebbers | Bakkerij Leo Ebbers

Actief in Hummelo sinds: maart 1998.

Waarvoor komen klanten naar jullie? "Voor onze beroemde Boerentroef-taarten! En voor vers op ambachtelijke wijze gebakken speciaal brood (Leo's goud/Ebbers goud)"

Wat is jullie link met de Gouden Karper: "Zij halen de producten die zij nodig hebben voor ontbijt/lunch/diner/rouw&trouw/to go ! bij ons. Het is een goede, fijne samenwerking!"

Typisch Hummels is: "De beroemde Boerentroef-taart is wel het meest bekende product wat wij maken! De taart is nog meer onder de aandacht gekomen door de TV-uitzending 'Het lekkerste van Gelderland' door Omroep Gelderland! Zeg je Hummelo...zeg je Boerentroef!"



Steeff Dorrestijn & Martine Rexwinkel | café-zaal-terras FF naar Steeff

Actief in Hummelo sinds: 2010.

Waarvoor komen gasten jullie? "We hebben een traditioneel dorpscafé. Gezelschappen uit de buurt en verenigingen maken gebruik van onze zaal, café en/of terras. We zijn gesitueerd tegenover het Normaalbeeld, waar dagelijks veel mensen op af komen."

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper?

"Steeff, Martine, (zoons) Hidde en Jesse hebben alle vier gewerkt bij de Gouden Karper. Dus we hebben zogezegd een gezamenlijk verleden. We zitten samen met Elisabeth in de organisatie met Vive la France en door het jaar heen overleggen we over diverse zaken met elkaar, lenen we weleens spullen bij elkaar, zijn beiden lid van werkgeversorganisatie Koninklijke Horeca Nederland afdeling Bronckhorst, waar we elkaar treffen."

Typisch voor Hummelo is: "We staan altijd klaar voor elkaar! We kunnen op elkaar rekenen. We doen het samen; met én voor het dorp."





Peter en Alieta Veldheer | Veldheer Kachels

Actief in Hummelo sinds: 2005.

Waarvoor komen klanten naar uw bedrijf?

"Verkoop hout-, gas-, en speksteen-kachels. Daarnaast hebben we ons eigen merk kachels die we in onze werkplaats hier in Hummelo maken: de Veldheer."

Hoe werken jullie samen met De

Gouden Karper? "We sturen regelmatig onze klanten naar hen door voor een hapje of een drankje."

Typisch Hummels is: "De gastvrijheid."



Emiel en Eric van Duuren | Spar Hummelo van Duuren

Actief in Hummelo sinds: "2017 daarvoor waren Frans Janssen en Dick Garritsen lange tijd de eigenaren. De winkel zit er inmiddels zo'n 125 jaar."

Waarvoor komen klanten naar uw bedrijf? "Voor de dagelijkse boodschappen, service en de nieuwste roddels."

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper? "Wij zijn vooral de kleine groothandel van de Karper. Wat de groothandel niet levert, vinden ze natuurlijk wel bij de Spar. In het verleden zijn er diverse spaaracties voor een diner bij de Gouden Karper. Verder trekken we samen op met organiseren van diverse dingen in het dorp."

Typisch Hummels is: "Vasthouden aan hoe het was. Dat vinden we echt mooi. Daarnaast: als er iets speelt, is er altijd iemand in Hummelo die opstaat en zich er hard voor maakt. Zo houden de inwoners van Hummelo een levendig dorp."



David Jansen (eigenaar) en Sandra Luimes (salonmanager, niet op de foto) | Esther Hairfashion

Actief in Hummelo sinds: "Mijn moeder is op 21-jarige leeftijd in 1975 gestart met de kapsalon in Hummelo. Na haar overlijden in 2019 heb ik de zaak kunnen voortzetten met dank aan de steun van ons fantastische team en onze trouwe klanten."

Wat is jullie specialiteit: "Esther Hairfashion staat bij velen bekend als krulknip-specialist! En natuurlijk als de enige echte kapsalon van Hummelo."



Werken jullie samen met de Gouden Karper: "Sinds de overname door mij in 2020, volgde een heftig jaar met corona en lockdowns dus het is nog niet van een samenwerking gekomen maar we staan er natuurlijk voor open. Rita komt iedere week om haar haren weer piekfijn in orde te laten maken."

Typisch voor Hummelo is: "Gezelligheid en nieuwsgierigheid; als er wat gebeurt in het dorp dan komt iedereen eventjes langs lopen om te kijken."





Ronald te Veldhuis | Keuper Tuin en Parkmachines

Actief in Hummelo sinds: eind jaren 50 van de vorige eeuw.

Waarvoor komen klanten naar uw bedrijf? "Onderhoud, service, advies en verkoop van machines en gereedschap voor het tuinonderhoud."

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper? "Het bedrijf is al tientallen jaren klant bij Keuper."

Typisch voor Hummelo: "Gemoedelijkheid, diversiteit aan ondernemers: er is altijd wat te beleven in de Dorpsstraat. Iedereen heeft al eens van Hummelo gehoord of is er geweest, topattracties zijn zeker het standbeeld van Normaal en de Gouden Karper."



Peter Bergsma | Autobedrijf Bergsma

Actief in Hummelo sinds: 1964.

Wat is uw specialiteit: auto's van het merk Honda.

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper? "Als wij onderhoud uitvoeren aan auto's zijn er klanten die naar de Gouden Karper toe gaan."

Typisch voor Hummelo is: "Normaal."



Marc en Marita van Haarlem | Home Sweet Home and Garden

Actief in Hummelo sinds: maart 2012. "Onze webshop is er sinds 2007."

Wat is uw specialiteit? "Onze winkel is een combinatie van een bloemisterij en we verkopen antiek en brocante afkomstig uit Frankrijk. Deze combinatie maakt ons uniek en zorgt ervoor dat mensen naar onze winkel komen. Je kunt bij ons terecht voor een landelijk gebonden boeket, handgedraaide kransen en groendecoraties, speciaal bloem-, bruidsbloem- en afscheidsbloemwerk. Zoek je een antieke kruik uit de Provence in combinatie met een plant of bloemen, dan vind je bij ons dat unieke cadeau."

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper? "Gasten die bij de Gouden Karper verblijven, vinden het leuk om door onze winkel te struinen. Wij kleden de zaal van de Gouden Karper met bloemen aan bij een verjaardag, jubileum of uitvaart. Klanten uit een ander deel van het land, uit België of Duitsland die ons opzoeken voor het Franse antiek, sturen

we door voor een overnachting, lunch of diner. Als er voor buffetten aankleding nodig is, lenen we nostalgische spullen uit."

Typisch Hummels is: "Dat de ondernemers van Hummelo in staat zijn om samen te werken en voor elkaar klaar te staan: ze gunnen het elkaar. Dit merken mensen die Hummelo bezoeken. Het is een gezellig dorp waar door de jaren heen altijd reuring is. Het oogt gemoedelijk. Dit spreekt toeristen uit heel Nederland enorm aan."





Hans Overbeek | Auto- en Taxibedrijf Overbeek

Actief sinds: 1957

Waarvoor kunnen klanten bij u terecht: "Voor zowel de aankoop van nieuwe auto's als occasions van alle merken. Ook voor reparatie en onderhoud. We staan bekend om onze service en klantgerichtheid en dat alles tegen betaalbare prijzen. Daarnaast hebben een Total Tankstation met bediening. Ons Taxibedrijf verzorgt vervoer met diverse taxi's, minibussen en rolstoelbussen, wij zijn hiermee actief in heel Nederland. Ook hier staat goede service voorop en

wij kunnen voor elke vervoerswens een passende oplossing bieden."

Hoe werken jullie samen met de Gouden Karper? "Al generaties lang: wij, onze ouders en ook onze grootouders. Zo is er al heel wat brandstof getankt, auto's geleverd en onderhoud uitgevoerd, door de jaren heen. Andersom zijn de diverse jubilea van ons en onze ouders altijd gevierd in HCR de Gouden Karper."

Wat is typisch voor Hummelo? "Het is een mooi dorp om te wonen, er heerst eensgezindheid in het dorp en er is een goed leefklimaat. Gezelligheid en saamhorigheid horen bij Hummelo. Bij evenementen als de Hummelse kermis, Koningsdag, Vive la France, het Openluchtspel etc. zie je dit altijd weer terug."



Henri, Ilona en Robert Timmerman van De Roode Loper

Actief in Hummelo sinds: 1999.

Wat is jullie missie? "Ons familiebedrijf is al tientallen jaren keihard bezig om de traploper weer op de kaart te zetten. Wij zijn daarin gespecialiseerd en we merken dat veel oude kennis over lopers en de complexe montage daarvan, verdwenen is. Wij hebben inmiddels de mooiste en grootste keuze: duizend-en-een traplopers en we leveren vooral maatwerk."

Hoe werken jullie samen met De Gouden Karper? "Wij eten regelmatig met veel plezier bij de Gouden Karper, en wij hebben indertijd een paar kamers mogen inrichten."

Typisch voor Hummelo is: "De rust, de vriendelijkheid en de kleinschaligheid."



*Werknemers van toen en nu aan het woord**Als die tafelkleedjes konden praten...*

Wie bij de Gouden Karper te gast is, weet het: een aantal medewerkers is er 'kind aan huis': ze werken er al heel wat jaren. Dat voelt voor veel gasten als 'thuiskomen' maar hoe is dat achter de schermen? Negen (oud)-medewerkers schuiven aan de stamtafel in Hummelo aan om herinneringen op te halen.



> De klik tussen de (oud)medewerkers is er weer meteen. Er komen heel wat smakelijke anekdotes ter tafel.

Wet je nog dat... En: hoe heette die man ook al weer die aan ons vroeg om een borreltje op de trap te zetten zodat zijn vrouw niet zag dat hij er stiekem eentje nam? De stemming zit er meteen weer in bij de deelnemers aan het stamtafelgesprek op een herfstavond in de Gouden Karper in Hummelo. Een bont gezelschap van oudgedienden en mensen die er nu nog werken, haalt herinneringen op. De verhalen zijn niet van de lucht. Het klikt weer als vanouds. De een vult de ander aan, vooral als er oude

foto's, menukaarten en krantenknipsels ter tafel komen. Een avond vol gesprekken, dat levert smakelijke anekdotes op. Af en toe valt er een stilte want hoe zat het ook al weer? Tot medewerker bediening Bert te Slaa heel treffend opmerkt: "Er is er maar eentje die nog veel meer verhalen kan vertellen en alles weet: die pers hier op tafel en de kastanjabomen buiten voor de deur."

Tja, als die tafelkleedjes konden praten... Gelukkig hebben we toch nog wat anekdotes kunnen noteren.



'Ineke gaat trouwen'

Samen met Ineke Kuiper – Bauhuis (73) was Paul Steverink in de jaren '80 veelvuldig bij De Krent te vinden. Zij werkte achter de bar en verzorgde de drankjes. Paul was in de bediening actief. Op een avond ging het gerucht onder de collega's dat Ineke die toen 36 was, zou gaan trouwen. Een blaadje van het blokje waarop de bestellingen normaliter werd genoteerd, is nog steeds getuige van hoe er toen onderling werd gecommuniceerd over dit sappige nieuwtje. 'Ineke gaat trouwen. Wil jij komen werken?', vermeldde het briefje. Het ging van collega naar collega en het bleek uiteindelijk waar. Ineke trouwde in 1985 en verliet De Gouden Karper nadat ze er zo'n zestien jaar gewerkt had. Zelf reageert ze verbaasd als ze het briefje zoveel jaar na dato onder ogen krijgt. "Dat heb ik nooit geweten!"

Vrouw ontmoet

Op de werkvloer bloeien liefdes op. Zo ook voor Paul Steverink en zijn vrouw. "Ik heb haar dankzij Rita ontmoet." Terwijl Paul in de bediening werkte, was Paulien als kindermisje in dienst bij de familie de van der Schueren - Remmelink. Nadat Paul een briefje toegestopt kreeg met de vraag: 'Kom je koffie drinken?', ontloek de liefde en kregen ze een relatie.

Heintje Davids

Na wat uitstapjes is Bert te Slaa sinds 2019 weer terug 'op het oude nest'. "Ik ben net Heintje Davids en ik werk nu voor de derde keer hier. Ik ben als het ware 'opgegroeid' bij de Gouden Karper en heb alle facetten doorlopen." Meestal is Te Slaa in de bediening te vinden maar als het moet, steekt hij een helpende hand toe in de keuken. "Hij is ons manusje van alles", zeggen zijn collega's.



Bert te Slaa

(banqueting supervisor)



Koos Gloudemans

(was medewerker keuken en bediening, nu coach/gastheer in het werk)



Paul Steverink

(was medewerker bediening, nu accountmanager bij Coffee Fresh en ambulant kelner bij vele horecazaken waaronder de Gouden Karper)



Egbert Beerta

(Al 23 jaar chef-kok)



Miens Martens

(Begon als leerling, nu kok bij Ruimzicht, Zeddam)



Ineke Kuiper- Bauhuis

(stond achter de bar in de gelagkamer)



Koks uit het hoge noorden

Eind jaren zeventig was er - net als nu - een schreeuwend tekort aan koks. "We kregen toen het advies een advertentie te plaatsen in het Dagblad van het Noorden en zo is Miens Martens bij ons gekomen", vertelt Rita de van der Schueren-Remmelink. Hij verhuisde vanuit Drenthe naar Hummelo en kwam daar zijn vrouw tegen. "Ik ben blijven hangen."

Bloemen voor Rita

De Vredestein-feesten. Die zijn Hennie van Grol het meest bijgebleven uit de tijd dat hij bij de Gouden Karper werkte. Hij begon in 1978 in de bediening en werkte er tot aan zijn pensioen in 2015 als ober-kelner. "Dat betekende dat ik een 'taakje' had als baas van de bediening", merkt hij met glimlach op. Hij weet nog goed dat hij op de dagen dat de bedrijfsfeesten van Vredestein uit Doetinchem waren, dat zijn werkdag om 9 uur begon en dat het tot diep in de nacht doorging. "Tot tegen een uur of zes in de volgende ochtend. En dan dronken we met het personeel nog wat, gezeten onder de veranda."

De feesten waren drukbezocht en er werden enorme buffetten gemaakt door de keukenbrigade. Bestek werd in die tijd netjes in een waaier klaar gelegd voor de gasten. "Na afloop had Rita altijd een heel huis vol bloemen: gladiolen en rode en gele tulpen", merkt Hennie op. Want de zaal was altijd feestelijk versierd met bloemstukken en die werden niet weggegooid maar in de horecazaak gezet.

Muis in de gang

De dames die in de huishouding werkten, hadden een hele sterke, onderlinge band, vertelt Jeannette van Grol, echtgenoot van Hennie. Ze was 18 jaar werkzaam bij De Gouden Karper als medewerker ontbijt en in de bediening en daarvoor als ambulant tijdens kerst en kermis. Toen ze nog in de ontbijtdienst zat, was er door een van haar collega's een muis gesignaleerd in de gang. De dame in kwestie was daar zo bang voor dat ze niet durfde te dweilen. Alle medewerkers van de huishoudelijke dienst gingen op muizenjacht. "Uiteindelijk heb ik de muis met een trekker en een dweil eraan naar buiten gebonjourd."

Vrachtwagen tegen de pui

Op haar dertiende kreeg Janneke Wilbrink-Eggink een telefoontje van 'Ome Teun' Remmelink, de overbuurman, met de vraag of ze kon komen stofzuigen. Er was namelijk een vrachtwagen van de Aviko tegen de pui van De Krent gereden. Janneke kwam, hielp mee de boel op te ruimen en dat was het begin van een lange carrière van 35 jaar bij De Krent. Nog steeds is Janneke een van de bekende gezichten in de bediening.

Varkensfluisteraar

Al van jongs af aan is Egbert Beerta (53) kind aan huis bij De Gouden Karper. Zijn vader Reinder was er chef en op zijn 14e trok zijn zoon de koksbroek aan. Inmiddels is hij er meer dan 30 jaar in dienst. Eerst als kok en na het terugtreden van zijn vader in 1998 als chef-kok. In zijn jeugd bracht Egbert veel tijd door bij De Karper. "Mijn moeder werkte er ook en als er geen oppas was, ging ik bij de koeien en varkens kijken die achter de zaak stonden. Ik leerde de varkens bijvoorbeeld op hun pootjes staan en gaf ze eten."

Op een dag werd Egbert door de schoolmeester uit de klas gehaald. Teun Remmelink was naar school gekomen en had zijn hulp nodig. De varkens moesten in de wagen om naar de slacht gebracht te worden, maar ze wilden er niet in. Dat lukte Egbert als 'varkensfluisteraar' wel: ze aten uit zijn hand en zo kreeg hij ze wel de wagen in.

Kassa poetsen

Het was op een dag dat het erg rustig in de zaak was dat Paul Steverink en Ineke Kuiper-Bauhuis besloten om de kassa maar eens goed onder handen te nemen. Met schuurmiddel werden de gele toetsen en knoppen flink gepoetst. Maar toen de dagopbrengst handmatig geteld moest worden, ging de lade niet meer open. Er moest een mes aan te pas komen om de lade open te wrikken. De blinkende kassa kon daarna naar de zolder want het schuurmiddel had iets te goed zijn werk gedaan en de kassa geruïneerd.

Beroemd in Den Haag

De Gouden Karper in Hummelo, The Raffles in Singapore en Des Indes in Den Haag. Volgens Koos Gloudemans (56) die 15 jaar in de keuken en de bediening werkte bij De Krent, hoort dit bedrijf in dit rijtje thuis van 'historisch, horeca-erfgoed'. Dankzij het Hummelose bedrijf en door Caspar en Rita de van der Schueren, is Koos naar de Hoge hotelschool in Den Haag gegaan.

Over deze 'hofstad' gesproken: zelfs daar kennen ze het horecabedrijf uit Hummelo. Janneke Wilbrink-Eggink vertelt: "We waren in het casino toen het team hier een bedrijfsuitje had ter ere van het 25 jarig-huwelijk van Caspar en Rita de van der Schueren. De mensen daar hoorden natuurlijk dat we niet uit de buurt kwamen. Ze vroegen: 'Waar komen jullie vandaan?' en wij zeiden uit 'Hummelo, in de buurt van Arnhem', en toen zeiden ze: Oh, Hummelo, dat kennen we van De Gouden Karper."



Jeannette van Grol
(Was medewerkster bediening en ontbijt)



Hennie van Grol
(was werkzaam in de bediening, ober-kelner)



Janneke Wilbrink-Eggink
(Medewerkster bediening)

Serviceclubs, sociëteiten en verenigingen over De Krent

'Heerlijk gevoel van thuiskomen'

Wie zijn de stamgasten van De Gouden Karper? Veel serviceclubs, sociëteiten en verenigingen komen al jarenlang regelmatig over de vloer bij de huiskamer van Hummelo. De meeste al sinds hun oprichting. "Wij hebben niet een favoriete herinnering aan 'De Krent', al onze bijeenkomsten zijn bijzonder."

Lions Club Doetinchem de Graafschap

Bestaat sinds: 1992

Stamgast sinds: "De oprichting van dit illustere gezelschap."

Voor welke activiteit komt u hier? "We vergaderen iedere eerste woensdag van de maand. De gemiste woensdagen i.v.m. corona niet meegerekend, zijn dat 348 vergaderingen en diners. Dat zijn rond de 8700 uitgeserveerde maaltijden, tussen de 5.000 en 6.000 flessen wijn, zeker 8.000 koppen koffie, en naar schatting 100 liter huisgemaakte mayonaise; die is echt top!"



> Elisabeth Rimmelink prikt een vorkje mee in een tot private dining ruimte omgebouwde paardentrailer tijdens het coronaproof drive-thru wild event van Lions Doetinchem de Graafschap, op de parkeerplaats achter de Gouden Karper. Rechts op de foto: Daan Vermeer, Lionslid van het eerste uur.
Foto: Archief Lions Doetinchem de Graafschap

Mooiste herinnering? "Het zijn er heel veel, maar het drive-thru wild event (en wereldprimeur!) begin december 2020 op de parkeerplaats achter 'De Krent' hoort zeker in de top-3 thuis. In verband met corona mocht De Gouden Karper geen gasten binnen ontvangen. Maar buiten vergaderen mocht wel, zo lang iedereen maar in de auto bleef zitten. Een lange sliert auto's ging langs de keuken achterom, waar de leden een bord hazenpeper met puree/rode kool kreeg en een mooi glas rode wijn. Ondanks alle beperkingen, werd het toch nog gezellig en laat."



Past Rotary Club 'Den Achterhoek'

Bestaat sinds: 5 maart 1981

Stamgast sinds: de oprichting.

Waarvoor? "We hebben de eerste en derde donderdag van de maand een lunchbijeenkomst. 1x maal per jaar een diner, met partners, in de Kerstperiode."

Mooiste herinnering: "Elke keer weer ervaren we de warme ontvangst en de prima lunches, in die vele jaren. We genieten elke keer weer."

De Nieuwe Hummelse Sociëteit

Bestaat sinds: 31 maart 2005.

Stamgast: "Vanaf de oprichting komen we elke tweede en vierde woensdag van de maand bijeen (met uitzondering van de coronaperiode)."



> *De Nieuwe Hummelse Sociëteit*

Waarvoor? "Al onze activiteiten, behalve excursies en bedrijfsbezoeken, vinden bij de Gouden Karper plaats."

Mooiste herinnering? "We hebben een eigen clublied 'Glasnivolski', welke door één van de leden is geschreven op de melodie van 'Volga, Volga'. Dit wordt bij speciale gelegenheden gezongen. Op een avond nadat we dit lied ten gehore hadden gebracht, kwam er een gast uit een aangrenzende kamer naar ons toe. Hij was geïntrigeerd door het Russisch klinkende lied omdat hij in Rusland had gewerkt en was benieuwd naar het lied en diegenen die het zongen."

Kiwanis Doetinchem-de Graafschap

Bestaat sinds: 1989.

Stamgast: sinds de oprichting.

Waarvoor? "De eerste dinsdag van de maand voor een vergadering en de derde voor een lezing of iets dergelijks, in ieder geval voor een gezellig samenzijn."

Mooiste herinnering: "Ons 25-jarig jubileumfeest in 2014."

De Oude IJsselaars

Bestaat sinds: 2006.

Stamgast sinds: de oprichting.

Waarvoor? "Wij komen bijeen elke laatste maandag van de maand voor een aangeklede borrel en een korte lezing en/of discussie."

Mooiste herinnering: "Het is voor ons iedere keer weer een gevoel van thuiskomen als we voor onze maandelijkse bijeenkomst bij 'De Krent' naar binnen stappen. Het interieur is er heerlijk ouderwets en de gastvrijheid is onovertroffen."

HKG Maçonnieke Sociëteit

HKG staat voor: HUMMELO'S KONTAKT
GENOOTSCHAP

Bestaat sinds: 2014. We zijn een vriendengroep



> Foto: R W J Schoneveld (HKG)

voortgekomen uit de Vrijmetselarij.

Stamgast sinds: de oprichting.

Waarvoor: "We komen eenmaal per maand bij elkaar. En eenmaal per jaar hebben we in de zomer een diner met de dames erbij. We komen in vergadering bijeen om van gedachten te wisselen over een serieus onderwerp voorbereid door een lid."

Mooiste herinnering: "Dat we altijd na een zinvolle avond afsluiten met enkele humorvolle bijdragen en daarna goed geluimd huiswaarts keren. Verder willen we nog melden, dat ook de sfeer in het huis bijdraagt aan een geslaagde avond mede veroorzaakt door de plezierige wijze waarop personeel en directie met de gasten omgaat."

Oranje-Sociëteit

Bestaat sinds: "De thans bestaande Oranje-Sociëteit is opgericht op 27 november 1958 en is gevestigd te Hummelo in Hotel-Restaurant "De Gouden Karper" aldaar.

Stamgast sinds: 27 november 1958. Deze Sociëteit is de opvolger van de op 15 juni 1938 opgerichte Oranje Sociëteit, die in 1958 werd ontbonden.

Activiteit: "De Sociëteit vergadert maandelijks in de Gouden Karper. Er wordt geborreld, vergaderd en gedineerd. Eenmaal per jaar organiseert de Sociëteit een 'uitje' en een diesdiner in november.

Mooiste herinnering: "Op 10 november 1988 is het jubileumdiner gehouden. Er werd een jubileumfoto gemaakt, uiteraard met hoge hoed. Voor de helaas verhinderde Wim Breukink, wordt Caspar Ridder de van der Schueren ingehuurd. Dankzij de foto techniek van die tijd, werd Wim Breukink op wonderbaarlijke wijze toch afgebeeld met een wel erg glanzende hoge hoed, doch overigens met een alleszins geloofwaardige pose."

Probus Hummelo Keppel en Omstreken (HKO)

Bestaat sinds: april 2010.

Stamgast sinds: de oprichting

Activiteit: maandelijks vergadering met aansluitend lunch; soms een diner bijvoorbeeld in de kerstperiode.

Mooiste herinnering: "Een allermooiste herinnering hebben we niet. Iedere bijeenkomst is voor ons steeds weer een mooie herinnering. Dat komt deels door onszelf maar voor een groot deel ook door de 'ambiance' van De Gouden Karper. Die is namelijk



> Probus op bezoek op de boerderij van de familie Remmelink. Foto: Probus Hummelo Keppel en Omstreken (HKO)

hartverwarmend. Hoe druk het ook is, Elisabeth, haar moeder Rita en het personeel geven ons altijd maximale aandacht en daardoor het gevoel de enige gasten in de Gouden Karper te zijn!

Een hele bijzondere herinnering van onze Probusclub was het bezoek aan de boerderij van Robbert, de echtgenoot van Elisabeth, in april 2017. We zijn door hem zeer gastvrij ontvangen en uitgebreid rondgeleid. Tot onze verrassing kwam Elisabeth daar persoonlijk langs om ons namens De Gouden Karper te laten genieten van koffie en een overheerlijk gebakje. Gastvrijheid en persoonlijke aandacht ten top."

Genootschap Vrienden van de Krent

Bestaat sinds: 25 maart 1987.

Opgericht door: "Het initiatief tot het oprichten van het Genootschap is genomen door Willemien Remmelink-van Zadelhoff (grootmoeder van Elisabeth Remmelink) en Rita en Caspar de van der Schueren-Remmelink (ouders van Elisabeth Remmelink). Door het oprichten van dit Genootschap hoopten zij om het goede contact met zakelijke stamgasten, na hun pensionering, te blijven behouden. Mevrouw Willemien Remmelink was vanaf de oprichting Beschermvrouw van het Genootschap en na haar overlijden heeft Rita



> Van links naar rechts: Wolter Kwakkel, Milos Cech, Bas van Veen, Hans Colenbrander, Eric Douw van de Krap, Geert Jansen, Jan Rummelink.
Foto: Genootschap Vrienden van de Krent

de van der Schueren haar plaats als Beschermvrouw ingenomen."

Activiteit: "Als Genootschap komen wij iedere eerste maandag van de maand bijeen bij de Krent. Wij komen bij elkaar om te eten, drinken en interessante- en minder interessante gebeurtenissen te bespreken en om alle problemen van de wereld op te lossen."

Mooiste herinnering: "Wij ervaren elke bijeenkomst bij de Krent als bijzonder. Om één specifiek evenement als 'uniek' te benoemen, zou tekort doen aan de vele andere bijzondere bijeenkomsten die wij over de jaren heen gehad hebben."

DIVA(H)'s

Wie zijn de DIVA(H)'s: dit is een acroniem voor: De Interactieve Vrouwen Associatie (Hummelo)

Bestaat sinds: januari 2012.



> Ursula Moorman, Katy Bordonis, Anja van den Boom, Jet Cech, Dorothy van Veen, An van Grieken, Ada Mudde. Gehurkt v.l.n.r.: Hetty Kamminga, Inez Boot.
Foto: DIVA(H)'s.

Stamgast sinds: als club vanaf 2012, de individuele leden zijn al vele jaren langer vaste gast.

Waarvoor? "Na een activiteit komen wij bij 'De Krent' voor de borrel en het diner."

Mooiste herinnering: "Wij hebben niet een favoriete herinnering aan 'De Krent', al onze bijeenkomsten zijn bijzonder."

Vrouwen van nu

Wat is jullie naam? Vrouwen van Nu Hummelo, Keppel en Drempt

Bestaat sinds: "1939, heette toen de Nederlandse Bond van Plattelandsvrouwen."

Stamgast sinds: "Ongeveer 60 jaar."

Waarvoor? "Wij komen er voor onze bijeenkomsten met de VvN, soms een vergadering en een borrel na de bijeenkomst, ook niet onbelangrijk."

Mooiste herinnering: "Veel mooie herinneringen: modeshow, hoedjesparade, proeverij van allerlei drankjes, DJ Aaltje... teveel om op te noemen."

Societas Inter Amicos

Bestaat sinds: 1929.

Stamgast sinds: 2000.

Waarvoor? "Borrels."

Vrijdagavondsociëteit Hummelo

"Vanaf het begin van haar oprichting in november 1951 hebben alle onze activiteiten, zoals onze wekelijkse bijeenkomsten, jaardiniers en feesten plaats gevonden bij de Gouden Karper", zo laat Milos Cech, secretaris weten.

*Wijnhandel Appeldoorn
wil de wijnboer kennen*

Bij elke fles is het raak

'Onder iedere kurk is het raak'. Dat is het motto van wijnhandel Appeldoorn uit Velp. Om te zorgen dat zijn wijnen in de smaak vallen bij de horeca en de consument, is directeur/eigenaar Arnoud Appeldoorn regelmatig te vinden in de wijnvelden en op wijnbeurzen. "Ik wil de wijnboer kennen zodat ik kwaliteit, kwaliteit, kwaliteit kan bieden."



Wie met Arnoud Appeldoorn van Wijnhandel Appeldoorn afspreekt op zijn kantoor aan de Brugweg in Velp, krijgt en passant een rondleiding door de wijnkelder. Daarin ligt een schat aan oude Franse wijnen. Je waant je als bezoeker bijna in Frankrijk.

Bij elke fles is het raak en kan de enthousiaste wijnverkoper wel een anekdote of wetenswaardigheid vertellen. De monumentale villa lijkt wel een soort museum. Er staat een collectie antieke spuitwaterflessen maar je ziet ook authentieke reclameborden over bijvoorbeeld jenever. Aan de wand hangen zwart-wit foto's van voorgaande generaties. "In dit pand was vroeger onze winkel gevestigd."

Passie van vader

De geschiedenis van het familiebedrijf gaat terug zo'n 125 jaar terug, tot 1897. Toen begon de eerste generatie Appeldoorn met de verkoop van bier, gedestilleerd en sifons met bronwater. Pas later kwam daar een uitgebreid assortiment wijn bij. "Specialistische wijnen uitzoeken en verkopen, dat was de grote passie van mijn vader, Aart Appeldoorn. Hij heeft het bedrijf 50 jaar

gerund en we hebben 15 jaar samengewerkt", vertelt Arnoud Appeldoorn.

Met hart en ziel droeg zijn vader de slogan 'Appeldoorn voor kwaliteit' uit. Een motto dat nog steeds opgeld doet. "We zijn een klassieke slijterij/wijnhandel en werken nauw samen met 40 andere wijnhandels in Nederland die op dezelfde wijze ons vak uitoefenen. Onder de naam 'Les Gèneux' importeren we

gezamenlijk kwaliteitswijnen."

Sinds 1 september 1991 is Arnoud Appeldoorn als vierde generatie in de wijnhandel actief. Met het diploma van de middelbare handelsschool, de vinologenopleiding en stages in Franse wijngaarden in zijn rugzak,

ging hij destijds aan de slag. "Ik stapte toen met een typemachine in de auto en reed langs klanten in de omgeving. Ik wandelde met een fles onder de arm bij restaurants binnen en probeerde zo doosjes wijn te verkopen."

Houten kisten vullen

Een leuke begintijd. Het ondernemen zit de Velpse wijnhandelaar in het bloed. "Al jong begon ik met het ophalen van oud papier. Daarna volgde een krantenwijk en hielp ik mee in het bedrijf van mijn

*'Bij de Gouden Karper
krijg je als gast een
unieke beleving'*



vader om bijvoorbeeld houten kisten te vullen." Van huis uit kreeg hij mee om spaarzaam te zijn en goed te passen op dingen die je hebt. Zoals het familiebedrijf. Na een overname in 1968 van een onderkelderde wijnwinkel in de Emmastraat in Velp, is hier het verkooppunt voor de consumenten te vinden. Het devies is tegenwoordig: 'Onder elke kurk is het raak' om aan te geven dat Appeldoorn voor elke gelegenheid een passende wijn in huis heeft. "We zeggen bovendien dat we kwaliteit, kwaliteit, kwaliteit verkopen."

Behalve de fysieke winkel in Velp is er inmiddels een webshop. Daarnaast levert de Gelderse wijnhandel speciale wijnen aan horecabedrijven. Zoals de wijn 'Elisabeth': een viognier uit Domaine de la Baume uit

de Franse Languedoc die ze bij De Gouden Karper schenken. "Extra leuk is dat de wijn dezelfde naam draagt als de huidige eigenaresse."

Wild- en asperge-avonden

Voor de medewerkers van het horecabedrijf uit Hummelo houdt de wijnhandelaar regelmatig proefsessies om ze zo te ondersteunen bij het samenstellen van de wijnkaart. Veel gasten van De Gouden Karper hebben inmiddels ook kennis gemaakt met de welbespraakte en bevlogen wijnhandelaar en zijn team. "Voor de wild- en asperge-avonden hebben we wijnen geselecteerd en heb ik vragen van gasten beantwoord. Dat was heel leuk om te doen. Mensen zijn enorm geïnteresseerd in wijn."

Aan verhalen en kennis over wijnen heeft de Velpse wijnhandelaar geen gebrek. "Ik wil altijd weten hoe de wijn gemaakt wordt en persoonlijk kennis maken met de wijnboer en zijn wijngaard." Regelmatig bezoeken hij en zijn medewerkers daarom wijndomeinen en wijnbeurzen. Persoonlijk contact vindt de wijnhandelaar van vitaal belang. "Ik wil een band opbouwen."

Bourgondische wijn

Als De Gouden Karper een wijn zou zijn, hoe zou wijnhandelaar Arnoud Appeldoorn deze dan omschrijven? "Bourgondisch en afkomstig van een mooi, pittoresk wijng gebied met glooiende wijngaarden. Bij de Gouden Karper krijg je als gast een unieke beleving: het eten en de wijn zijn Bourgondisch, de bediening is keurig verzorgd en in pak. Ze houden goede, oude tradities in ere."

 www.appeldoorn.nl

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Van generatie op generatie

De familietraditie hooghouden

Zeg, ben jij familie van.....Ja, dat klopt! Het kan zijn dat u als gast van De Gouden Karper 'bekende gezichten' tegenkomt. Want als er een familielid bij het Hummelose horecabedrijf werkt, volgen er vaak meer. Een aantal families zijn zelfs een soort van 'hofleverancier': al enkele generaties werken ze bij De Krent. We stellen er hiervan een aantal aan u voor.

'Onze hele familie werkte er'

In bijna alle verhalen van (oud)-werknemers van De Gouden Karper kom je de naam van de familie Beerta tegen. De Gouden Karper was de rode draad in deze familie, vertelt dochter Hermien Beerta (56). "Onze hele familie werkte er, maar allemaal op andere tijden. Vader Reinder Beerta was er van 1959 tot 1998 chef-kok. Hij begon vaak 's morgens al in de keuken en ook als hij vrij was werd hij weleens thuis opgebeld als er een ree was aangereden. Dan moest hij naar de Karper voor een noodslachting.

Moeder Koos Beerta was vooral 's avonds te vinden in het restaurant. Ze werkte 36 jaar in de bediening van 1962 tot en met 1998. Haar dochters Hermien en Marchien begonnen op 15-jarige leeftijd in de keuken bij de 'compote'; met het vullen van bakjes met salade en vruchtjes. Marchien werkte er 9,5 jaar vanaf 1991 en Hermien van 1980 tot 1995. Na het keukenwerk waren ze ook te vinden in het restaurant in de bediening. "Het was de tijd van de drukke bruiloften", vertelt Hermien die inmiddels alweer 28 jaar als stewardess werkt. "Ik heb nog heel lang bij De Karper gewerkt, ook toen ik al vloog." De hele huishouding bij de familie Beerta was in haar jeugdjaren ingericht op de werktijden bij De Krent. Zoon Egbert was al van kinds af aan ook te vinden in de keuken uiteindelijk heeft hij in 1998 de functie van chef-kok overgenomen toen zijn vader Reinder met pensioen ging. Inmiddels is Egbert al meer dan 30 jaar in dienst bij De Krent. De zoon van Marchien, Thom,

werkt nu als derde generatie in de keuken bij De Karper. Hij helpt mee bij allerlei klussen in de keuken zoals de compote en de afwas.

Terugblikkend vertelt Hermien: "Het was een hele mooie tijd, er werd veel gelachen maar ook hard gewerkt. Vele grote buffetten, bruiloften, gasten in het restaurant en op het terras. Altijd was het druk. De sfeer was altijd goed en gezellig, waar we nog vaak als familie aan terug denken."



> Hermien, Egbert, Koos, Thom en Marchien Beerta.

Hulde

Op deze pagina's maakt u kennis met een aantal mensen die hier zijn er nog veel meer mensen bij De Gouden Karper. Iedereen hier de revue laten passeren hebben we een speciale hulde aan alle medewerkers die de Gouden Karper



> Jet, Geertje, Betty, Janneke en Emma Eggink.

'Tante Geertje-tafel in eetzaal II'

Van keuken tot bediening en van kamer- tot 'compote'-meisje. De familie Eggink kwam in actie als er een helpende hand nodig was. Betty werkte er in 1958 en 1959. Geertje van 1979 tot en met 1985 en Janneke is er nog steeds (al vanaf 1986). De volgende generatie, bestaande uit Emma en Jet Verweij, was respectievelijk vanaf 2009 en vanaf 2011 tot 2015 eerst in de compote en daarna achter het buffet. Verder stak Jet met kerst nog tot 2020 een helpende hand toe.

Betty was kokkin en heeft dankzij de Gouden Karper geleerd hoe je lekker kookt. "De chipolata van toen, maak ik nog steeds." Ook denkt ze met veel plezier terug aan het proeven van nieuwe drankjes met 'Ome Teun', de opa van de huidige eigenaresse.

Voor Geertje was het vanzelfsprekend dat ze aan de slag ging bij het Hummelose familiebedrijf. "Het was er gezellig, er hing een goede sfeer en ik heb er veel geleerd." Hoe nauw verweven deze familie met de Gouden Karper is, blijkt uit een 'erfstuk' in eetzaal II. Daar staat de 'Tante Geertje'-tafel die bij de opa en oma van Betty in de kamer stond. Via Janneke kwamen uiteindelijk Emma en Jet bij De Krent terecht. "Het was een soort traditie." Een andere bijbaan kwam niet bij de dames op. "Een maand voor we 15 werden, zei onze moeder "Ga even langs bij de Gouden Karper, kijken of ze wat voor je hebben." Jet: "Zodra ik er binnenkwam met de vraag of ik er kon komen werken, zei Rita: 'We vroegen ons al af wanneer je zou komen.'" De eerste dienst van Emma is Jet nog glashelder bij gebleven: "Tijdens haar eerste dienst achter het buffet heeft ze een rek met glazen laten vallen. Ik stond op dat moment in de keuken. Meneer kwam de keuken inlopen met de mededeling: 'Jet, je zus heeft gelijk haar eerste loon achter het buffet kapot laten vallen:'"



> Vera, Liza en Tessa Wesselink

'Via de buurvrouw hier gekomen'

Vera (27) Liza (25) en Tessa (23) Wesselink werken respectievelijk tien, negen en zes jaar bij de Gouden Karper. Vera en Tessa werken in de bediening en Liza werkt in de huishouding en spoelkeuken: "Wij zijn hier gekomen door onze buurvrouw Hermien. Zij is de zus van onze chef-kok Egbert. We zijn alle drie bij de afwas begonnen en er zo verder in gerold. We werken er al die jaren al met veel plezier en met veel leuke collega's en een fijne sfeer. Met een verjaardag of een jubileum van iemand in onze familie geven ze ook graag een feestje bij de Gouden Karper, wat altijd erg gezellig is!"

antal werknemers uit verschillende families. Door de jaren Gouden Karper werkzaam geweest. Helaas kunnen we niet en we een keuze moeten maken. Dit artikel is dan ook een Karper in de afgelopen jaren haar glans gaven.



De Gouden Karper

HOTEL • CAFÉ • RESTAURANT

... *Het Gou*

**Van chef-kok tot kamermeisje. Van afwasser tot receptionist. Bij
Of het nu in het directe zicht van de gast is of achter de schermen**



den team ...

De Gouden Karper zijn alle medewerkers uitblinkers in hun vak. Allemaal staan ze elke dag met veel werkplezier voor u klaar.



'Polonaise door het restaurant'

Nog zo'n familie die veelvuldig bij De Krent werkzaam was: de Rexwinkels. Martine Rexwinkel vertelt: "Ik werkte eerst in de huishouding. Later werd ik ingewerkt door mijn tante, Fredi, achter het buffet in de zaal en in het café." Martine maakte heel wat feestjes mee waarbij ze met zware zilveren schalen vol hapjes en drankjes rondging. Ook moest ze in die tijd regelmatig asbakken legen, want er mocht nog binnen worden gerookt.

Leuke herinneringen heeft ze aan een personeelsfeest waarbij ze eerst naar de HANOS in Apeldoorn gingen, een tour over de Veluwe maakten om wilde zwijnen te kijken die zich echter niet lieten zien die dag. Als klapstuk volgde een bezoek aan het restaurant Jan van de Krent in Zutphen. "Polonaise door het restaurant met Hermien Beerta voorop." Bij De Gouden Karper leerde Martine haar man Steef kennen toen die er in de bediening kwam werken. "We zijn inmiddels ruim 25 jaar getrouwd. Onze twee zonen hebben ook gewerkt bij de Gouden Karper: Hidde in de afwas en Jesse als leerling-kok."

Tot slot somt Martine nog op wie er in haar familie allemaal nog meer bij De Krent actief waren: Fredi Regelink-Rexwinkel (buffet), Miens Martens (kok), Steef Dorrestijn (bediening), Martine Rexwinkel (kamers/buffet/privé/ontbijt), Hidde Dorrestijn (afwas), Jesse Dorrestijn (leerling-kok), Gea Rexwinkel (buffet), Sem Rietman (afwas), Wes Rietman (keuken), Hanny Luimes (huishouding) Petra Rexwinkel (buffet), Maarten Rexwinkel (afwas), Koen Rexwinkel (afwas), Kate Rexwinkel -Gibson (bediening).



Familie Rexwinkel

Saus in het gezicht

Van 1995 tot 2005 werkten de broers Bastiaan, Maarten en Frank van Gils als afwasser bij De Gouden Karper. Bastiaan kwam er als eerste terecht en daarna volgden zijn broers. Het werk gaf voldoening. "Vieze vaat op de band, schone vaat in de rekken. In de ochtenden naar het glashok en als het rustig was aardappelen schrappen, uien schoonmaken en champignons snijden."

De sfeer was goed en het keukenteam was in voor een geintje met nieuwe mensen. "Bastiaan moest de onderkant van het fornuis poetsen en Frank kreeg de opdracht te ruiken aan iets dat 'raar' rook. Hij eindigde toen met saus in zijn gezicht."

Het gezamenlijke avondeten in het kokshok met de televisie op de achtergrond vinden de broers ook memorabel. "Maar daar zaten we niet te lang, want dan stapelden de borden zich te hoog op." Nog zo'n herinnering: "Werken op de kerstavonden. Dat was doorpakken, maar ook een eer als je ervoor gevraagd werd!" En: "Het ritueel om elke avond de vloer te schrobben en netjes totdat alles in de pu(n)tjes glom en dan naar huis je bedje in."

< Frank, Maarten, Rita de van der Schueren en Bastiaan van Gils.



> Myrna met
Xander (links)
en Jeffrey Brink.

'Alles is perfect geregeld'

Vanaf haar vijftiende werkt Myrna Brink (20) uit Hummelo bij De Gouden Karper. Ze begon in de huishouding, waarna ze al snel 'compote meisje' mocht zijn: bijgerechten maken. Na twee jaar stroomde ze door naar de bediening waar ze nu nog steeds werkzaam is. Ze vindt het erg leuk om naast haar studie, in het weekend en in de vakanties te werken bij de Gouden Karper.

Inmiddels heeft Myrna haar broers Xander en Jeffrey (18 jaar), een tweeling, ook enthousiast gemaakt voor het horecavak. De 'broers Brink', zoals ze bekend staan, werken al vanaf hun vijftiende in de afwas en doen dit nog steeds iedere week. Xander is daarnaast sinds kort

ook met veel plezier aan het werk achter de bar. "Geen weekend gaat voorbij zonder dat er een van ons aan het werk is geweest", vertellen de drie gezinsleden. Veel familieleden gingen hen voor.

"Onze opa Wim Ligteele vond het heugelijk nieuws dat zijn kleinkinderen aan het werk gingen bij het bedrijf waar hij, zijn zus, zijn ouders, grootouders en zelfs overgrootouders hebben gewerkt.

Voordat we bij de Gouden Karper gingen werken, vertelde opa ons dat alles 'perfect geregeld is': van personeelseten tot aan het eerlijk betalen van personeel, overal wordt aan gedacht bij De Krent."



'Netjes en beleefd blijven'

Toen Sylke Nusselder in juli 2009 op haar vijftiende een weekendbaan zocht, kwam ze als 'compotemeisje' via haar oom bij De Gouden Karper terecht. Daarna stapte ze over naar het verzorgen van ontbijten. Ze deed dit tot 2018 waarna ze voor haar baan als leerkracht op een basisschool koos. Met pijn in het hart nam ze afscheid. Ze geeft aan dat ze er veel geleerd heeft: "Hard werken zonder te zeuren, het een ander naar de zin willen maken en overzicht houden over de dingen

< Maikel, Sylke en Rosanne Nusselder.

'Ik moest de familietraditie voltooien'

In de jaren negentig van de vorige eeuw waren Klaas, Reny, Peek en Erik Nieuwenhuisen werkzaam bij De Gouden Karper. Klaas weet niet meer precies de jaartallen. Peek begon er vanaf 1992. Erik was er vanaf 1995 en Reny wat later van 1997-2000.

De familieleden vervulden verschillende functies die ze met de nodige humor omschrijven. Zo was Klaas 'coördinator spoelkeuken en senior assistent doperwten vuller'. Reny hield zich bezig met compote/slaatjes maken en bardiensten. Broer Peek was naar eigen zeggen afwasser, 'voetslaaf', afvalverwerker en 'restjesschraper' terwijl Erik zichzelf als 'afwas-motivator' voor de afwasmachine betitelt. Over hoe ze hier terecht kwamen, vertelt Reny: "Ik

had geen keuze meer na drie broers, ik moest de familietraditie voltooien." Erik: "In de tijd ging je stappen, dus moest je wat geld bijverdienen.

Wat er gratis bijkwam was gewichtheffen en karaktertraining. Dat kwam weer goed van pas met voetballen. Ik was snel verkocht." Klaas memoreert dat hij mooie tijden beleefde, vooral met chef Reinder Beerta.

Allemaal vonden ze het: "Supergezellig, lekker doorwerken en de tijd vloog altijd. Moe en voldaan naar huis." Reny herinnert zich de hoopvolle blik vanuit het kantoortje van meneer of er nog een Irish coffee was mislukt: "Zodat hij, om verspilling te voorkomen, die maar moest opdrinken."



> Reny, Erik, Klaas en Peek Nieuwenhuisen

die gedaan moeten worden. Daarnaast leer je ook netjes en beleefd te blijven als er iets anders loopt dan gepland."

Ondertussen begon haar zus Rosanne in 2012 in de spoelkeuken, later in het ontbijt en in de bediening. Inmiddels werkt ze hier nog steeds:

"Ik krijg steeds meer verantwoordelijkheid voor de PR en ik vind het heerlijk als alles op rolletjes loopt!"

Doordat de beide zussen een goed woordje voor hem deden, kon ook broer Maikel in 2017 als afwasser aan

de slag bij het Hummelose bedrijf. Na een 'uitstapje' in 2019 naar de Technische Dienst van Coffee Fresh Westhoff kwam Maikel in oktober 2020 weer terug.

Dit keer achter de bar. Inmiddels werkt hij er als 'drankrunner' wat inhoudt dat hij de gasten van lekkere drankjes voorziet.

"Dat levert mooie, maar ook minder mooie momenten op waar er soms wel eens iets misgaat en er een drankje over een gast heen valt. Met het rode gezicht wat daarop volgt."

'Passie voor het vak gekregen'

Net als hun vader Hans Draaijer, die van 1975 tot 1986 bij De Krent werkte, gingen zoon Bart (van 2003 tot en met 2019) en dochter Manon (van 2005 tot en met 2019) hier aan de slag. Bart hoopt zijn zoon over 14 jaar ook richting de afwaskeuken te mogen sturen. "Het is een mooie levensschool als mens en als werknemer!" Hans kwam als leerling en vertrok als souschef: "Ik heb veel geleerd van Herman Tholen en Reinder Beerta." Wat hem vooral bij is gebleven, zijn de Vredesteinfeesten. "Het hele gebouw werd afgehuurd. We moesten gigantische warme en koude buffetten maken. Waaronder een keer een os aan het spit." Daarnaast herinnert hij zich een 'Gentleman race': bekende Nederlanders die op de racefiets door Hummelo gingen. Verder weet hij nog dat De Gouden Karper de Zilveren Pluim ontving. Deze werd uitgereikt door Viola Holt – van Emmenes. "Die zilveren pluim heb ik altijd bewaard."

In zijn tijd maakte Bart eveneens gezellige bedrijfsfeesten mee. Ook de stapavonden als jong jochie met de 'oudere' koks hebben indruk op hem gemaakt. "Wat ik vooral ook niet vergeet, is dat ik hier een passie voor een vak en bedrijf heb gekregen terwijl mijn ambities hier niet eens lagen".

Manon werkte in de keuken, als kamermeisje maar niet in de bediening. Ze vond het zo leuk in de keuken dat ze naast haar baan in de kinderopvang nog een jaar op zaterdag als keukenhulp heeft gewerkt, tot 2019. "Daar heb ik veel geleerd over koken. Vooral het opmaken van de borden, deed ik met veel plezier. Ik voelde

mij wel op me gemak bij al die mannen in de keuken. Lekker ouwehoeren, leuke grappen maken en met zijn allen lekker eten klaar maken."



> Bart, Hans en Manon Draaijer

Hesselink Koffie schenkt geluk

Genieten met een glimlach

Het zwarte goud. Een kopje troost. Bij De Gouden Karper serveren ze dagelijks heel wat koppen koffie. Al meer dan een halve eeuw is Hesselink Koffie uit Winterswijk de huisleverancier van deze warme drank. "Wij schenken geluk", vertelt Gerrit Hesselink, directeur van deze Achterhoekse koffiebrander.



*“W*eet je waar ik blij van word? Als mensen onze koffie drinken en daarna zeggen: 'Dat was een lekker kopje koffie'. Daar kan ik zelfs kippenvel van krijgen." De ogen van Gerrit Hesselink van koffiebranderij Hesselink Koffie uit Winterswijk twinkelen als hij dit zegt. "Mijn missie is om lekkere koffie te branden waar mensen met een glimlach van genieten."

Als vierde generatie van een familie van koffiebranders, weet Gerrit Hesselink waar hij over praat. "Bij de eerste slok koffie moet je meteen een aangenaam gevoel krijgen. Al je zintuigen moeten op een prettige manier worden geprikkeld." Hij ziet het graag dat mensen na een eerste kopje koffie een tweede bestellen of zelfs een derde als ze stevige koffiedrinkers zijn.

Foundation

"We schenken door middel van onze koffie geluk", vervolgt de koffiebrander. Daarbij doelt hij niet alleen op het geluksmoment dat mensen beleven als ze een kopje koffie drinken. "Van elk kilogram koffie die we verkopen aan De Gouden Karper en andere horecabedrijven, gaat €0,25 naar de

Hesselink Koffie Foundation. Daarmee maken we de levensomstandigheden beter en dragen we bij aan de gezondheid van mensen die werkzaam zijn in de koffieketen. We schenken hen zo wat meer levensgeluk."

Zo zijn er in Guatemala zonnepanelen en waterfilters voor de lokale bevolking gerealiseerd. In 2021 hebben kinderen van een school in een koffiegebied

in Honduras leermiddelen gekregen. Op allerlei manieren streeft de koffiebrander met alle betrokken partijen uit de keten verduurzaming na. Dat begint bij de koffieboon (alle koffie heeft een duurzaamheidscertificering) en gaat door tot aan het

gebruik van recyclebare grondstoffen voor het verpakkingsmateriaal en de koffiecups. Zelfs in de bouwmaterialen van het bedrijfspand Winterswijk is aan hergebruik gedacht.

In deze Achterhoekse plaats begon W. Hesselink, de overgrootvader van Gerrit, in 1885 een kruidenierswinkel waar hij onder meer zijn zelfgebrande koffie 'en andere koloniale waren' verkocht. Die koffie vond ook zijn weg naar andere afnemers in het oosten van het land, voornamelijk winkels. De volgende generaties van mannelijke

'Bij de eerste slok koffie moet je een aangenaam gevoel krijgen'



nazaten zetten het familiebedrijf voort. Zo ook Jan, de vader van Gerrit. Omdat de kruidenierswinkels na de Tweede Wereldoorlog verdwenen, ging hij op zoek naar andere klanten voor zijn ambachtelijk gebrande koffie. Hij kwam zo terecht bij bedrijven in de horeca en in de mkb-sector.

Pionieren

"Mijn vader ging persoonlijk, in zijn nette pak, naar de bedrijven in de regio toe. Het was echt pionieren; binnenstappen en zo proberen de koffie te verkopen." In de jaren zestig kwam vader Jan op deze wijze bij De Gouden Karper terecht. Op een vaste dag in de week, werd de dagverse, gemalen koffie in bussen bij

de klant afgeleverd. Gerrit ging zelf op jonge leeftijd met zijn vader mee op bedrijfsbezoek. Hij leerde zo de klanten in de Achterhoek en de kneepjes van het vak kennen. "Je kwam als leverancier via de keuken binnen waar je bijna 'schaatsend' over de gladde vloer moest lopen om de bus met koffie naar de voorraadkamer te brengen."

Bij zijn eerste bezoek aan het bedrijf in Hummelo was Gerrit wel een beetje onder de indruk. "De familie Remmelink is toch wel een 'deftige' familie." Ook herinnert hij zich uit zijn begintijd, net na het overlijden van zijn vader in 1983, hoe de toenmalige eigenaar Caspar de van der Schueren hem altijd in zijn kantoor ontving. "Ik was nog een jong broekie van 21 toen ik het overnam en hij daagde mij op een leuke, positieve manier uit. Dat was een mooie tijd."

Inmiddels is er al jarenlang een goede band tussen beide Achterhoekse familiebedrijven. "We werken prettig samen. Allebei hebben we het bieden van kwaliteit als uitgangspunt. Respect en wederkerigheid zijn voor ons daarbij de basis voor onze samenwerking: de ene dienst is de andere waard als de liefde van twee kanten komt. Het is een duurzame relatie."

 www.hesselinkkoffie.nl

Koffie met karakter

Als de Gouden Karper een koffie zou zijn, hoe zou Gerrit Hesselink (Hesselink Koffie) deze dan omschrijven? "Een volle, warme koffie van 100 procent arabica-bonen met een duidelijk karakter. Met een smaak die niet overheerst maar die je makkelijk wegdrinkt en je uitnodigt voor een twee of zelfs derde kopje koffie."

*'Bouwpastoor' Garrit-Jan Jolink
houdt van uitdagingen*

Verrast door de handtekeningen

Van hotelkamer tot toiletgroep. Van ronde zaal tot keuken. Bouwbedrijf Jolink uit Hummelo heeft al heel wat verbouwingen gerealiseerd bij De Gouden Karper. "Rita en Elisabeth zeggen wel eens: 'Daar komt onze 'bouwpastoor' aan", vertelt Garrit-Jan Jolink. Hij behoort tot de derde generatie die het vak van aannemer met verve beoefent.



"Jullie gaan toch niet teveel veranderen?'. Die vraag kregen de werknemers van Bouwbedrijf Jolink in 2018 van (bezorgde) gasten van De Gouden Karper toen de toiletgroep werd vernieuwd. De kenmerkende bruine tegels en de marmeren vloer maakten plaats voor een nieuwe, eigentijdse toiletgroep. "Het is de kunst om aan de eisen van deze tijd te voldoen maar met een knipoog naar hoe het toen was en waar de Gouden Karper voor staat: een klassiek bedrijf waar de sfeer al 100 jaar hetzelfde is", vindt Garrit-Jan Jolink, de eigenaar van het bouwbedrijf. Sinds 2005 heeft hij het (timmermans)stokje

overgenomen van zijn vader Freek en oom Henk Tiecken. Zij zijn op hun beurt de opvolgers van Garrit-Jan Jolink oftewel 'Timmer Gaat'. De opa van de huidige eigenaar was in 1936 de grondlegger van het Hummelse familiebedrijf.

Leuke verrassing

Tijdens die verbouwing van de toiletgroep bij De Gouden Karper, vonden we een houten plankje waarop mijn vader en de toenmalige timmerman Jan Zwiekhorst hun handtekening hadden gezet". Daarop

stond ook het jaartal 1963. "Zo lang werken we dus al samen." Zijn ogen lichten op en er verschijnt een glimlach op het gezicht van de aannemer. "Dat was een leuke verrassing. Het plankje mocht ik mee naar huis nemen."

Verbouwen bij De Gouden Karper loopt als een rode draad door de geschiedenis van het Hummelse aannemersbedrijf. "Elk jaar is er wel een kleine

verbouwing of aanpassing. Toen de opa en oma van Elisabeth (de huidige eigenaar, red) begonnen en toen haar ouders het overnamen, was er een grote verbouwing. Rita, de moeder van Elisabeth, heeft me wel eens verteld dat je in een horecabedrijf

elke 30 jaar moet verbouwen."

Omdat De Gouden Karper een rijksmonument is, zorgt dat soms voor hoofdbrekers. Je mag niet zomaar bepaalde elementen vervangen of moderniseren omdat de kenmerkende bouwstijl in ere moet worden gehouden.

Uitdaging

Maar Jolink is –bij wijze van spreken– niet voor een gat te vangen. "We zeggen niet gauw 'Nee' tegen (ver)bouwprojecten. Bij ons is veel mogelijk." Of het

*'Boerderijen tot woon-
huis verbouwen: dat
vind ik mooi werk'*



nu verbouwen van hotelkamers is in de sfeer die inrichter Wim van Dijk van 'De Krent' voor ogen heeft of het maken van zitbanken voor de ronde zaal. De Hummelse aannemer ziet vooral het vertalen van wat de architect heeft bedacht naar een bouwkundige oplossing, als de ultieme uitdaging. Standaard- en seriebouw, is niet aan Jolink besteed. Het Hummelse aannemersbedrijf verzorgt het liefst verbouwingen. "Je komt dan dingen tegen die je niet van te voren weet. Bijzondere projecten zijn een uitdaging. Je kunt daarbij je vakkennis en – technieken laten zien." Zoals het in ere stellen van de kenmerkende gebinten (portaalvormige, houten draagconstructie) bij monumentale boerderijen. Inmiddels is dit tot een specialiteit uitgegroeid en heeft Jolink Bouwbedrijf al een aantal van dit soort projecten



gerealiseerd. "Steeds meer boerderijen moeten tot woonhuis worden verbouwd. Dat vind ik mooi werk. De gebinten zijn vaak aangetast door de mest en het vee die er vroeger op stal stonden. We halen de slechte stukken hout eruit maar zorgen dat de constructie en de authentieke sfeer behouden blijft. We hebben er ook veel affiniteit mee". Dat is niet zo vreemd als je in een landelijke regio geboren en getogen bent. "Vroeger twijfelde ik tussen boer worden of de bouw in gaan. Mijn zoon Bart van 15 heeft datzelfde gevoel maar het lijkt erop dat hij de vierde generatie in het bouwbedrijf gaat worden."

Een begrip

"Als je in Amsterdam vertelt dat je uit Hummelo komt, kent iedereen De Gouden Karper. Het is een begrip en dat is goed voor de bekendheid van ons dorp", vertelt Garrit-Jan Jolink. "Ik heb klanten uit het 'westen' die hier komen wonen. Ze vertellen mij vaak dat het eerste dat ze doen als ze in Hummelo zijn, lekker eten bij De Gouden Karper is."

 www.bouwbedrijf-jolink.nl

De dagelijkse gang van zaken bij

De Gouden Karper

Een kopje koffie, een twaalfuurtje, kamers die spic en span zijn en een heerlijk diner. Als gast kent u de 'de voorkant' van ons bedrijf maar hoe verloopt zo'n dag en wat gebeurt er achter de schermen. De dagelijkse gang van zaken bij De Gouden Karper in beeld.



7.00 uur

Ontbijt

Van 7.00 tot 10.00 uur serveren onze medewerkers de gasten een heerlijk ontbijt in ons restaurant.



10.00 uur

Koffie met gebak

Rond 10.00 uur arriveren de eerste wandelaars en fietsers voor een heerlijk kopje koffie van Hesselink met boerenappeltaart. De dames van de huishouding maken ondertussen de hotelkamers gereed voor volgende gasten.



12.00 uur

Lunch

Gasten genieten van de gerechten van onze gevarieerde lunchkaart of à la carte(kaart) in het café, op het terras of in het restaurant. Met name de twaalfuurtjes zijn populair rond het middaguur.





14.00 uur

Reünie

In de Ronde zaal is een familiereünie. Bert serveert een petitfour bij de koffie.



17.00 uur

Borreltijd

Onder het genot van een Achterhoeks biertje van the Bronckhorster Brewery of glas wijn van 't Heekenbroek samen met een Achterhoeks plankje komen onze gasten samen in het café.



15.00 uur

Inchecken

De eerste hotelgasten komen aan en checken in.



18.00 uur

Overleg

De medewerkers in de keuken treffen de laatste voorbereidingen voor het diner. De bediening- en keukenmedewerkers eten ondertussen zelf een hapje.



19.00 uur

Diner

Aline schenkt een mooi glas wijn in en de gasten genieten van onze kookkunsten.



23.00 uur

Sluiting

De gasten hebben ons restaurant weer verlaten, de keukenbrigade is naar huis. De bedieningsmedewerkers ruimen op en zetten alles alvast weer klaar. Morgen weer een nieuwe (werk)dag!

Vader en zoon over de historie van Jansen Foodservice

Van melkhandel tot foodserviceleverancier



De banden tussen familie Jansen en De Gouden Karper dateren al van meer dan 60 jaar geleden. Het begon allemaal met het bezorgen van gekoelde melkproducten door Wim Jansen. Tegenwoordig is het familiebedrijf met vestigingen in Doetinchem, Lochem en Apeldoorn in handen van zoon Gerrit. Nog altijd zijn ze trouwe toeleverancier van het Hummelose horecabedrijf. Vader en zoon over de historie.

Wim Jansen: 'Van melkhandel tot horecagroothandel'

6 Mijn opa had voor de oorlog een gemengd boerenbedrijf, van bouwland tot grasland en van kippen tot koeien, alles was aanwezig.

Omstreeks 1928 ging hij vanuit het bedrijf zijn eigen boerenmelk aan de inwoners van Hummelo en Keppel bezorgen. Met paard en wagen ging mijn opa het hele dorp door. Later in de oorlog nam mijn vader, Anton Jansen, het over en na de oorlog werd er iemand in dienst genomen om de bezorging te doen. In 1957 nam ik, Wim Jansen, de melkhandel over en kwam ik iedere dag voor acht uur bij De Gouden Karper de verse gekoelde producten bezorgen; 10 liter slagroom, boter en wat er die dag verder nog besteld was. Het kwam nog wel eens voor dat ik in de ochtend rond elf uur nog even langs De Karper ging om een bak koffie te drinken met het personeel, dat was altijd erg gezellig.

In de zestiger jaren kwam Aviko (Aardappel Verwerkende Industrie Keppel en Omstreken) in de voormalige boterfabriek van Hoog Keppel. Tijdens het bezorgen van de melk kwam ik in contact met de heer Dolging, hij was destijds de directeur van Aviko en hij gaf mij de kans om kisten frites te distribueren in de regio Achterhoek. Zodoende heb ik de melkhandel overgedaan aan de heer Henk Rexwinkel, tevens woonachtig in Hummelo, en ben ik zelf Aviko-frites gaan bezorgen.

Wat ik nog goed weet, is dat De Gouden Karper hun eigen frites had, die werden gemaakt door middel van een rooster boven de frituurpan, hierop ging dan een aardappel en met een stamper drukten ze deze door het rooster en vielen de frites in de frituurpan. Het nadeel hiervan was dat je ze twee keer af moest bakken en door het wisselende suikergehalte had je de ene keer bruinere frites dan de andere. Doordat de frites van Aviko al voorgebakken én van constante kwaliteit waren, waren de mensen van de Gouden Karper zeer enthousiast en zodoende ook één van de eerste klanten waar ik naar volle tevredenheid frites en later ook andere Aviko-producten mocht leveren. In de loop der jaren werd het assortiment uitgebreid met snacks en andere horecaproducten en groeiden we uit naar een volwaardige horecagrossier genaamd Jansen Horeca Service. Aangezien de werkzaamheden vanuit de privéwoning plaats vonden, waren er voor deze uitbreiding diverse verbouwingen nodig aan de privéwoning. In 1985 was het niet meer mogelijk om alles vanuit de privéwoning te verzorgen en werd er gezocht naar een passende bedrijfsruimte met een goede bereikbaarheid. Deze werd gevonden aan de Havenstraat in Doetinchem. Inmiddels ben ik al een tijdje met pensioen en ga nog graag samen met mijn vrouw lekker eten bij De Gouden Karper."

9



Gerrit Jansen: 'Van horecaservice naar foodservice'

6 In 1985 ben ik begonnen bij mijn vader. In eerste instantie als chauffeur. Ik kwam wekelijks bij De Gouden Karper. Wanneer de producten waren uitgeladen, kreeg ik altijd van chef-kok Reinder Beerta een kop koffie met een heerlijk koekje en was er even tijd voor bijpraten en gezelligheid. Na een periode als chauffeur ben ik op alle vlakken binnen het bedrijf werkzaam geweest. In 1998 is de eerste stap gezet met betrekking tot de bedrijfsovername, uiteindelijk heb in 2004 de laatste aandelen van mijn vader overgenomen, het bedrijf telde toen 15 werknemers. De groei van het bedrijf ging gestaag en in het jaar 2006 hebben we Ebbers bedrijfservice overgenomen, later dat jaar volgde horecagroothandel Ubbink-Sesink te Doetinchem. In de jaren na de overname zette de groei sterk door waardoor we op zoek moesten naar nieuwe huisvesting. In 2011 deed zich de kans voor om Kranen Horeca in Lochem over te nemen. Als gevolg hiervan is in 2012 Jansen Foodservice Doetinchem en Lochem ontstaan.

In 2021, na een intense periode ten tijde van corona, deed er zich een nieuwe kans voor, welke ik met beide handen heb aangepakt: in 2021 hebben we Dijkgraaf Reinders overgenomen. Dit is een horecagroothandel en heeft daarnaast nog een eigen productie in aardappel, groente en fruit. We zijn enorm trots dat we dit hebben kunnen doen en met deze overname hebben we nu drie vestigingen in Doetinchem, Lochem en Apeldoorn met in totaal ongeveer 130 werknemers en leveren we aan onze klanten een volwaardig foodservice-assortiment met ruim 20.000 artikelen in Oost Nederland. Jansen Foodservice staat al meer dan 50 jaar voor: kwaliteit, service en betrouwbaarheid en we leveren nog steeds met veel plezier aan De Gouden Karper. Wij feliciteren Elisabeth en Rita met hun 100-jarig bestaan van De Gouden Karper!"

Jansen
foodservice

 www.jansenfoodservice.nl



> Terug op de plek waar ze in hun tienerjaren werkten: Claudia, Ben, Natalie en Gijs.

Familie Jolink haalt herinneringen op

'In de keuken was altijd wat te doen'

De Jolinks zijn een bekende Hummelose familie: vader Ben, zoon Gijs en bonusdochters Natalie en Claudia. Bovendien zijn vader en zoon Jolink landelijk bekend dankzij hun muziekcarrière. Alle vier werkten ze als tiener bij De Gouden Karper. Bepaalde kneepjes uit het horecavak zijn ze nooit meer vergeten. "Ik maak nog altijd waaiertjes in de tafelboter."

Hummelo, De Gouden Karper en Normaal. Ze worden vaak in een adem genoemd. Voordat de Achterhoekse dialectband Normaal landelijke bekendheid kreeg, was zanger Ben Jolink (75) in de keuken te vinden van het Hummelose horecabedrijf. "Op mijn zeventiende werkte ik er als afwasser. Af en toe mocht ik een handje toesteken en de chefs in de keuken helpen." Uit zijn keukentijd weet Ben nog dat de toenmalige chef-kok, Rens Blokzijl, culinaire ambities had en op een hoog niveau wilde koken. In die tijd was De Gouden Karper in de wijde omtrek bekend om haar gebraden haantjes. "Ik heb er heel wat in de oven mogen schuiven."

Biefstuk bakken

Ben maakte lange dagen als afwasser. Het was hard werken maar ook leerzaam. De chef-kok Rens Blokzijl vertelde tussen de bedrijven door verhalen over producten, bereidingen en deelde culinaire wetenswaardigheden. Ben hing aan zijn lippen. "Ik had altijd al interesse in koken; mijn moeder was een goede thuishok. Bij de Karper heb ik toen geleerd hoe je een goede biefstuk moet bakken."

Natalie en Claudia, de dochters van Bens vrouw, merken op dat Ben goed en lekker kan koken. "Hij heeft een eigen moestuin met vier rijen groenten. Hij is heel precies en neemt er de tijd voor. Bijvoorbeeld om groentes te snijden." Ben voegt eraan toe hij zijn

zelfgeteelde asperges dun schilt: "Dan krijg je de beste smaak. En na 24 juni stop ik met oogsten."

Compote-meisjes

Net als Ben en veel andere dorpsgenoten van hun leeftijd, werkten ook Natalie en Claudia in de keuken van De Gouden Karper. Zij begonnen hun 'Karper-carrière' als 'compote-meisjes' in de keuken. Natalie vertelt: "Dat was heel precies werk, je moest bijvoorbeeld sla en koude gerechten netjes in de bakjes doen. Ook leerde je met een mes inkepingen te maken in de boter." Haar zus knikt instemmend en vertelt: "Ik maak nog steeds die waaieretjes in de tafelboter als ik gasten krijg". Daarnaast kreeg ze het roosteren van de perfecte toast bijgebracht. "Die moest de ideale lichte kleur hebben."

In hun keukentijd en die van Ben, mochten dames niet in de afwas meehelpen. Dat was mannenwerk. Natalie vertelt: "Niksen, daar deden we niet aan in de keuken. Er was altijd wel wat te doen: je ging aardappels schillen of voor de koks ingrediënten halen uit de voorraadkamer."

Dat was ook al zo in de Karpertijd van Ben. Zoon Gijs Jolink werkte - voor hij bekend werd met Jovink en de voederbietels - eveneens als afwasser bij het Hummelose bedrijf. "De Gouden Karper zit in mijn hart", vertelt hij. Nog altijd als hij er te gast is geweest, loopt hij via de achterkant naar de keukendeur om gedag te zeggen tegen de keukenmedewerkers. "Dat doe ik altijd even, ook al werken die koks van 35 jaar geleden er niet meer, behalve Egbert natuurlijk. De familie Beerta vond ik altijd erg aardig."

Hekel aan voedselverspilling

De Karpertijd heeft hun broer geïnspireerd, merken zijn bonuszussen op. Zo is Gijs ambassadeur van de Voedselbank en voert hij thuis zijn buitenlopende varkentjes met voedselresten uit de buurt. Bij de Gouden Karper hadden ze vroeger ook varkens die de voedselresten kregen. Aan voedselverspilling hadden ze toen al een hekel, weet de familie Jolink. "Dat blaadje sla hadden jullie niet hoeven weggooiden", kregen ze allemaal wel eens te horen van hun werkgever.

Na hun start als 'compote-meisjes', waren Claudia en Natalie ook een tijdlang kamermeisje. Claudia: "In die tijd heb ik geleerd om netjes de bedden op te maken



Lievelingsrestaurant

Op de site van de popgroep Normaal geeft Ben Jolink aan dat De Gouden Karper zijn lievelingsrestaurant is. Regelmatisch spreekt hij er af met journalisten uit de Randstad voor interviews. "Allemaal zijn ze enthousiast over het eten en de unieke sfeer." Wat hij zelf het liefste eet bij De Krent? "De ossentong", zegt hij direct. Dochter Claudia noemt de garnalenkroketjes en de tomatensoep. "Die smaakt nergens anders zo goed."

en hoe je met een sopje alles goed schoonmaakt. Dat doe ik thuis nog steeds zo."

Vriendschappen

Natalie en Claudia herinneren zich verder dat ze na het werk bij de Krent in de weekenden vaak gingen stappen. "Hoe laat het ook werd, we waren zondags altijd op tijd weer aan op het werk. We hebben in die tijd ook vriendschappen voor het leven gesloten met mensen met wie we daar samen werkten."

Alle vier hebben ze mooie, warme herinneringen aan hun Karpertijd. Nog steeds is de familie Jolink regelmatig te vinden in het Hummelose horecabedrijf als gast. Op het terras, bij bruiloften en met de Hummelose kermis. "De Karper speelt een grote rol in het leven van de mensen in het dorp. Het is het kloppende hart van Hummelo", merkt Claudia op. Vader Ben vult aan: "Gastvrijheid, sfeer en gezelligheid. Dat is allemaal typisch Hummeloos."

Westerveld en Vossers is sparringpartner

'We staan naast de ondernemer'

Omzet- en verkoopcijfers, de loonadministratie en boekhouden vormen de basis voor het ondernemerschap. "Vergelijk het maar met het bereiden van een gerecht: daar heb je een recept en ingrediënten voor nodig", vertelt Roland Stokman van accountantskantoor Westerveld en Vossers. Samen met Rogier Hoftijzer is hij de administratieve sparringpartner voor De Gouden Karper.



Korte lijnen, informeel en persoonlijk contact. Dat zijn de 'ingrediënten' waarmee de medewerkers van Westerveld en Vossers in Doetinchem, Varsseveld en Duiven dagelijks hun klanten in de mkb-sector terzijde staan. Een daarvan is De Gouden Karper. Al 30 jaar is Roland Stokman de accountant van dit familiebedrijf. Hij haalt een leuke herinnering op. "Vroeger maakte ik onderweg naar kantoor wel eens om half 8 's ochtends een tussenstop om de papieren administratie op te halen. Ze waren dan al volop bezig; dit bedrijf draait 24/7."

Financiële tandem

Inmiddels zijn de tijden veranderd: papieren bonnetjes en loonadministratie hebben plaats gemaakt voor digitale systemen. Samen met zijn collega en fiscalist Rogier Hoftijzer vormt Roland Stokman tegenwoordig de financiële 'tandem' en sparringpartner voor Elisabeth Remmelink en haar moeder Rita de van der Schueren van De Gouden Karper. "Wij zorgen voor de administratie, jaarrekeningen en BTW-aangifte maar we sparren veel met ondernemers. We staan naast ze." Zo adviseren ze en denken mee. Bijvoorbeeld ten aanzien van de coronacrisis maar ook bij persoonlijke gebeurtenissen die invloed hebben op de bedrijfsvoering. Zoals overlijden en bedrijfsoverdracht.

Bij De Gouden Karper was dat aan de orde toen Caspar de van der Schueren overleed in 2012. Roland Stokman vertelt: "We hebben dat toen begeleid. Het is heel mooi om te zien hoe Elisabeth dat samen met haar moeder heeft opgepakt. Nu neemt Elisabeth vaker het voortouw. Ik zie steeds meer de ondernemer in haar naar voren komen. Ze heeft duidelijk een visie op de toekomst." Rogier Hoftijzer vult zijn collega aan: "Rita is de stabiele factor. Ze is altijd een baken geweest in het familiebedrijf."

Een begrip

Naast de cijfers en het sparren, is leuke dingen ondernemen samen met de klant, ook van belang voor Westerveld en Vossers. Zo vinden de Sinterklaasavonden van het bedrijf altijd bij De Gouden Karper plaats. "Dat zijn gezellige avonden. Natuurlijk komen we er ook privé wel eens. De Gouden Karper is een begrip in de Achterhoek. Het is een vaste waarde in de samenleving: de meeste gasten komen er vaak al generaties lang. Het is een beetje 'chique' en de sfeer is altijd goed."

 **WESTERVELDENVOSSERS**
Accountants | Adviseurs

 www.westerveldenvossers.nl

Theo en Lies Strijker

Zes generaties met elkaar verbonden

In de familiegeschiedenis van Theo en zijn vrouw Lies Strijker heeft de Gouden Karper op verschillende momenten een rol gespeeld. Het begon allemaal met een voorouder die als kamermeisje bij het Hummelose horecabedrijf werkte. Theo vertelt.

“Mijn oma, Dorothea H. Garritsen, is geboren in 1878. Zij werkte als kamermeisje in de Gouden Karper. Dit is –voor zover wij weten- de eerste kennismaking in onze familie met dit Hummelose bedrijf geweest. In 1898 kwam mijn opa, Marcus J. van Loon, naar Hummelo. Hij trad als 26-jarige psychiatrisch verpleegkundige in dienst van het landgoed Enghuizen om Baron H. van Heeckeren te verzorgen. Een belangrijk onderdeel van de dagbesteding bestond uit een bezoekje aan de Gouden Karper om er een borreltje te drinken. De baron gaf daarbij commentaar op passanten (zo blijkt uit het boek 'Herinneringen van een Medicijnman' van Dr. B.J. Westerbeek van Eerten). Het moet tijdens die bezoeken zijn geweest dat mijn opa mijn oma heeft ontmoet. In 1905 traden ze in het huwelijk en kregen twee kinderen: Riek en Jan. Van 1926 tot aan zijn huwelijk met Riek van Loon heeft mijn vader Jan Strijker – die als zaakvoerder van de Coöperatieve Landbouwvereniging naar Hummelo kwam – een kamer boven het hotel bewoond. Hij noemde het altijd een 'memorable tijd'. Bij de derde generatie begonnen de bezoeken aan De Gouden Karper na de geboorte van mijn broer in 1929. Mijn moeder wandelde er met hem in de kinderwagen naartoe voor een drankje. Na onze verhuizing naar Hengelo,



bracht ik de vakanties in Hummelo door. Ik kreeg een vakantiegevoel als ik de tram hoorde aankomen over de Dorpsstraat en in de tuin van de Gouden Karper de Weppel kon ruiken. Vaak ging ik kijken naar het varken in de grote schuur.

Op 10 september 1960 ben ik met Lies Klaij getrouwd en het huwelijksfeest is gevierd met een receptie en diner bij De Gouden Karper. Nadat in 1961 de vierde generatie is geboren, zijn we naar het buitenland verhuisd. Tijdens ons verlof in 1963 brachten we tijdens de kermis met onze kinderen een bezoek aan de Gouden Karper. In 1965 logeerden we met hen in een dependance van het Hummelose hotel. Onze zonen Marius en Jan Willem pakten de draad daarna weer goed op en organiseerden met respectievelijk hun maatschap en jaarclub verschillende keren een bijeenkomst in de Gouden Karper.

De vijfde generatie kwam in Laag Keppel te wonen en werd al gauw meegenomen naar het Hummelose horecabedrijf. In 2020 is de zesde generatie, Sem, geboren. In de coronatijd kwam hij naar Hummelo om op gepaste wijze een knakworstje te eten.

De volgende, zevende generatie, zullen mijn vrouw en ik helaas niet meer meemaken maar onze geschiedenis en herinnering blijven bestaan in dit prachtige jubileummagazine."

Vier klassiekers uit de Gouden Karper-keuken

"Hmmm. Dit is heerlijk, kunnen we dat thuis ook maken?" Die vraag krijgt de keukenbrigade van de Gouden Karper wel vaker. Speciaal voor dit jubileummagazine, geven we hier vier recepten van klassiekers uit de Gouden Karper-keuken prijs.



Huzarensalade

Ingrediënten:

1 kilogram aardappel (gekookt)
 250 gram wortel (gekookt)
 250 gram augurk
 250 gram appel (geschild)
 125 gram eieren (gekookt)
 250 gram rundpoulet (gegaard)
 250 gram ui
 125 gram mayonaise (zie recept in dit artikel)
 Peper, zout, aroma (naar eigen smaak)

Bereidingswijze:

- Snijd de aardappelen en wortel in blokjes. Blancheer deze in kokend water.
- Snijd de augurken, appel, eieren, rundpoulet en ui in blokjes.
- Doe alle grondstoffen bij elkaar.
- Breng op smaak met mayonaise, zout, peper en aroma.
- Meng het geheel goed door elkaar.
- Maak de salade op met diverse vleeswaren en vissoorten



Mayonaise

Ingrediënten:

5 eidooiers
0,5 dl azijn
0,05 dl worcestersaus
0,5 gram peper
6 gram zout
12,5 gram mosterd
1 liter olie
Aroma (naar eigen smaak)

Bereidingswijze:

- Doe de eidooiers met de azijn, worcestersaus, peper, zout en de mosterd in een bekken.
- Klop dit geheel tot het een gladde massa.
- Giet de olie in een dunne straal in de opgeklopte ei, mosterd en de smaak stoffen en klop tegelijkertijd flink.
- Blijf de olie in een dunne straal gieten totdat u merkt dat de mayonaise begint te binden.
- Voeg dan meer olie toe blijf flink kloppen totdat de mayonaise de juiste dikte heeft bereikt.
- Proef de mayonaise en breng het eventueel verder op smaak.

Tip

De mayonaise kan schiften als je:

- de olie te snel toevoegt;
- de eidooiers over te groot oppervlakte van kom roert;
- olie gebruikt die niet op kamertemperatuur is;
- mayonaise te koud bewaart.



Hazenpeper

Ingrediënten:

Boter (voor het bakken)
1 kilogram hazenvoorbouten
3 stuks laurierblad
10 peperkorrels
10 gram tijm
3 stuks kruidnagel
10 stuks jeneverbessen
3 dl rode wijn
1 dl port
125 gram Preiselbeeren (veenbessen)
200 gram ui (gesnipperd)
150 gram gerookt spek
5 plakken Hummelse kruidkoek

Bereidingswijze:

- Bak de hazenvoorbouten in een pan in een klontje boter. Bestrooi het vlees tijdens het bakken met de specerijen en kruiden.
- Blus het vlees als het lekker aangebakken is, af met de rode wijn en de port.
- Voeg de Preiselbeeren toe. Laat het geheel sudderen totdat het vlees van de botten valt.
- Bak intussen de gesnipperde ui en in reepjes gesneden gerookte spek even in een koekenpan aan.
- Haal het vlees (en de jeneverbessen, laurier, kruidnagel, tijm en peperkorrels) eruit.
- Ontdoe het vlees van de botten.
- Doe nu het hazenvlees, gebakken ui en gerookt spek terug in het hete vocht en laat nog ongeveer 10 minuten doorsudderen.
- Verkruimel op het laatst een paar plakken Hummelse kruidkoek boven het geheel en warm alles nog een tijdje door.
- Proef even en voeg indien nodig, naar smaak nog zout en peper toe.
- Serveer de hazenpeper met eigen gemaakte aardappelpuree en rode kool en/of spruiten en stoofteren.



Chipolata (voor 12 personen)

Ingrediënten

0,5 blik mandarijnen
0,5 blik ananasstukjes
20 gram gelatine
0,5 liter melk
100 gram suiker
0,5 liter slagroom
1,5 deciliter marasquin
0,75 deciliter rum
0,5 deciliter brandewijn
¼ bak bigarreaux (gekonfijte vruchten)
200 gram bitterkoekjes



Bereidingswijze:

- Giet de vruchten in een vergiet en laat ze uitlekken.
- Week ondertussen gelatine in koud water.
- Breng de melk met de suiker aan de kook.
- Roer de gelatine door de melk totdat de gelatine opgelost is.
- Laat de melk afkoelen.
- Sla de slagroom tot yoghurt dikte.
- Doe de afgekoelde melk, marasquin, rum en de brandewijn bij elkaar en roer dit glad.
- Voeg daarna de slagroom toe en spatel het glad.
- Laat dit alles verder opstijven totdat het lobbijg is. Roer elke 5 minuten tot de pudding lobbijg is.
- Roer dan de vruchten en de bitterkoekjes erdoorheen.
- Schep de pudding in omgespoelde vorm.
- Laat de pudding opstijven in de koeling.





Jubileumdag in beeld

HOERA!

Op 14 juni 2021 vierde de familie Remmelink haar 100-jarig jubileumfeest als uitbaters van De Gouden Karper in Hummelo. Terugblik op een zonnige en feestelijke dag.



De Gouden Karper
HOTEL • CAFÉ • RESTAURANT

100



ALEX KOENDERS

SCHILDERSBEDRIJF



SCHILDERWERKEN



GLASWERK



BEHANGWERK



SPUITWERK



PROJECTBEGELEIDING



VERKOOP VERF

Leigraafseweg 25, 6983 BR Doesburg ► T 0313 472 107
www.alexkoenders.nl

Willemien ter Horst-Huls

'Het was altijd gezellig druk'

Willemien ter Horst – Huls werkte in de bediening bij De Gouden Karper. Ze denkt met warme gevoelens terug aan haar werktijd bij het Hummelose bedrijf. "We waren allemaal één met elkaar." Met haar (klein)kinderen kwam ze later regelmatig als gast terug bij het horecabedrijf.

Op 27 april 2022 hoopte ze de leeftijd van 100 jaar te bereiken: Willemien ter Horst-Huls. Helaas is ze inmiddels overleden. Toch gaf de familie toestemming om het interview dat we in de zomer van 2021 met haar hadden in Zorgscenrum Croonemate in Doetinchem hier op te nemen.

In de jaren veertig van de vorige eeuw kwam ze via Gerrit, de halfbroer van haar man, bij het Hummelose horecabedrijf terecht. "Hij werkte daar al en deed van allerlei klusjes. Ik heb er in de bediening gewerkt. Als er wat te doen was, riepen ze me op."

In die tijd dat ze er werkte, werd ze na afloop van de werktijd altijd netjes naar huis gebracht door Teun Rummelink zodat ze niet alleen in het donker naar huis hoefde te gaan. Hij zorgde goed voor zijn werknemers. "Het was een schat van een man en hij was altijd vrolijk", memoreert de bijna 100-jarige.

Citroen brandewijntje

De echtgenote van haar werkgever Teun – die ook Willemien heette – stond destijds in de keuken als chef-kok. "We zeiden altijd netjes 'mevrouw' tegen haar." In diezelfde keuken vond 's avonds, als de gasten naar huis waren en de werktijd erop zat, een gezellig samenzijn van het personeel plaats. "We zaten dan allemaal in een grote kring bij elkaar en dronken nog een borreltje. Voor mij was dat een citroen brandewijntje."



Dat was toen een populaire drank. Ook werd al wijn gedronken. Met name door 'de hoge heren uit Amsterdam', vertelt de oud-medewerkster. Van heinde en verre kwamen mensen ook in die tijd al naar het horecabedrijf in Hummelo. "Het was altijd gezellig druk. De Gouden Karper heeft altijd een goede naam gehad." De 'gewone' mensen noemden het bedrijf toen al 'De Krent' en de mensen van verder weg zeiden 'De Gouden Karper', zo herinnert ze zich.

Hoe kijkt ze terug op haar ervaring als medewerker in de bediening? "Het was een mooie tijd. We waren allemaal één met elkaar." Na haar werktijd bij De Gouden Karper bleef ze actief in de horeca en runde een café in Doetinchem.

Tot kort voor haar overlijden kwam ze met veel plezier samen met haar (klein)kinderen naar het horecabedrijf in Hummelo. Is er veel veranderd? "Het café en de gelagkamer zijn nog net zo als vroeger."

Wildpoelier W & G Brinkhorst

Verrassen met bijzondere smaken



Al meer dan 50 jaar voorzien ze de keukenbrigade van De Gouden Karper van poeliers- en wildproducten. Wilco en Victor Brinkhorst van W & G Brinkhorst hebben dan ook een warme band opgebouwd met de familie en het team van dit Hummelse horecabedrijf.

De beide broers en eigenaren van de specialist in wild en gevogelte werken net als de Gouden Karper in een familiebedrijf met een rijke historie. "Wij voorzien onze klanten al ruim 65 jaar van smaak en ideeën, duidelijke productinformatie, strakke levering en voorraadmanagement. We leveren maatwerk voor de professionele keuken", vertellen Wilco en Victor Brinkhorst. Het ondernemen met smaak, passie en oog voor de allerbeste poeliers- en wildproducten zit in hun genen. "Dat hebben we niet van een vreemde. Vader Brinkhorst begon daarmee in 1954. Inspirerend vakmanschap, daar gaan we voor!" Hoe is de grondlegger van W & G Brinkhorst begonnen? "Hij was eigenlijk postbode. Als hij bij boeren de post bracht, nam hij tijdens zijn bezorgronde kippen mee om ze 's avonds te slachten en te plukken. De volgende dag bracht hij ze dan weer terug. Toen hij onze moeder ontmoette, begonnen ze samen de poelierzaak en kippenslachterij op de Veluwe." Het Veluwse wild zoals edelhert, zwijn, ree, fazant en houtduif kwam daarna ook bij de poeliersfamilie terecht. "We gingen dat vaak samen met onze vader ophalen. We bewaren mooie herinneringen aan die tijd."

Speciale band

In de jaren zestig werd De Gouden Karper al klant bij vader Brinkhorst. Hij reed naar Hummelo en leverde de Veluwse herten zelf af in de keuken. Zo ontstond de hechte relatie tussen beide familiebedrijven. "De

Gouden Karper is een op traditie gebouwd familie bedrijf dat staat voor kwaliteit en een persoonlijke benadering. We hebben een speciale band. Naast leverancier is onze familie er graag te gast en wordt de traditie jaarlijks voortgezet om er wild te gaan eten." Zo kleinschalig als hun vader destijds begon, is het allang niet meer. "Inmiddels leveren we vanuit De Klomp en Best aan foodprofessionals in heel Nederland. Vers seizoenswild leveren, dat is ons handelsmerk."

Specialist

W & G Brinkhorst staat bij afnemers bekend als dé specialist op het gebied van gevogelte, wild én daarvan bereide producten zoals exclusieve wildhammen en patés. Het persoonlijk contact en het plezierige zakendoen, is daarbij nog steeds het uitgangspunt. "Dat zit gewoon in onze genen dus daarmee bouwen we verder in een prachtige markt." De broers staan zelf ook graag in de keuken om nieuwe producten, smaken en bereidingstechnieken te ontwikkelen. "We willen onze klanten steeds verrassen en iets bijzonders bieden. Daarin slagen we doordat we zelf zo gecharmeerd zijn van koken, wild en heerlijk eten. Het is machtig mooi werk."



 www.wgbrinkhorst.nl

Katja Karstens en Marianne Elsenburg

‘Ons tweede thuis’

Katja Karstens en Marianne Elsenburg komen al sinds 2007 bij De Gouden Karper. Het voelt voor hun als thuiskomen. Ze noemen zichzelf dan ook ‘dankbare gasten’ en bestempelen het horecabedrijf als hun tweede huis.



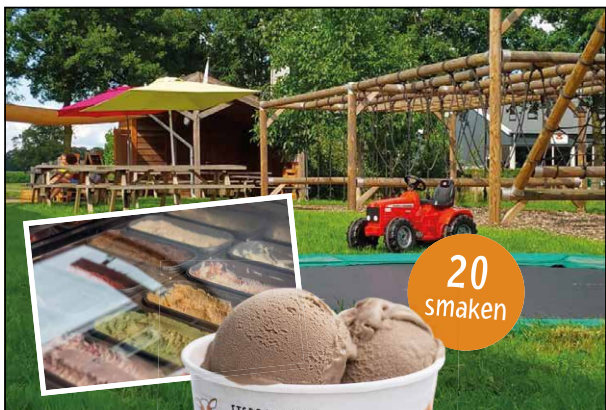
“Allereerst willen we Rita en Elisabeth en alle trouwe medewerkers van harte feliciteren met het 100 jarige jubileum van de familie Remmelink in de Gouden Karper. We wensen ze nog heel veel goede jaren op deze mooie en culinaire locatie toe. Hierbij willen we onze dank uitspreken voor de voortreffelijke professionele en vriendelijke bejegening. Ook wij hopen nog lang daarvan te mogen genieten.”

Op onze speurtocht naar wildarrangementen in de Achterhoek, kwamen we in 2007 in de Gouden Karper terecht. Wat een schot in de roos! Vanaf dat moment was het ons vaste adres in de Achterhoek. In de lente komen we natuurlijk voor de asperges uit Drempt, het hele jaar door voor de golfarrangementen en in de herfst voor het wildarrangement.

Maar daar bleef het niet bij: de persoonlijke en professionele ontvangst waren voor ons de grote pluspunten om vaker vanuit het drukke westen naar Hummelo af te reizen. De eerste jaren hebben we Caspar de van der Schueren nog meegemaakt. De

jonge Elisabeth werd al ingewerkt en stond haar vader deskundig bij. Rita bleef als rots in de branding altijd aanwezig. Als we aankwamen, werden we elke keer weer heel vriendelijk en warm ontvangen, ook door de medewerkers die we al jaren kenden. Dat voelde alsof je weer thuis kwam.

In het begin daverden de vrachtwagens nog langs en was het slapen in de Dependance een uitkomst. Na de aanleg van de rondweg kreeg de Dorpsstraat zijn dorpse rust en karakter terug en was de overnachting in het hotel weer mogelijk. Zelfs in de moeilijke periode van de coronatijd, bleef de Gouden Karper open. Vraag niet hoe: er werden allerlei attracties bedacht die met de geldende maatregelen konden worden uitgevoerd. Een zeer levendige website en de aanwezigheid op Facebook, hielden ons op de hoogte en nodigden ons uit. We gingen er graag op in. We hadden weer even een ‘andere stoel’ om ‘bij’ te komen. Daarom geven we veel complimenten voor de inventieve geesten. Nu sluiten we de moeilijke coronafase af en vieren met u allen het jubileumfeest.”



20 smaken

Heerlijk smullen
van ambachtelijk bereid schepijs!

 **IJSBOERDERIJ
DE STEENOVEN**

Broekstraat 2 • 6944 DE Hummelo • 0314 – 381 567
www.ijsvandesteenoven.nl



KWALITEIT WINT ALTIJD

Dutch Canadian Food Line



**HORECAGROOTHANDEL
IN KREEFT, VIS- SCHAAL-
EN SCHELPDIEREN**

 ZWEEDESESTRAAT 3B
7202CK ZUTPHEN

 BESTELLING@DCFL.NL
 0575 512 854

 WWW.DCFL.NL

**SLOOT
& SESSINK**
Installatietechniek

 0575 - 46 46 24

Hengelo Gld
Lid van **UNETO-VNI** 

gas, water, electra, verwarming, dakwerk

Winkelsweg 4 | 7255 PN Hengelo Gld. (Gemeente Bronckhorst)
Telefoon: 0575 – 46 46 24 | E-mail: info@slootensessink.nl | www.slootensessink.nl

Truus Krijnen - Wagenaar

Visserlatijn is favoriet

Haar honderdste verjaardag vierde Truus Krijnen-Wagenaar op 14 maart 2020 bij de Gouden Karper. Dat was kort voor de eerste lockdown in coronatijd. De inmiddels 101-jarige komt nog steeds als gast bij het horecabedrijf dat op haar beurt 100 jaar in de familie Remmelink is.

Het was even spannend of het eeuwfeest van Truus Krijnen-Wagenaar uit Doetinchem wel door zou kunnen gaan. Zo'n 80 familieleden uit binnen- en buitenland waren in eerste instantie uitgenodigd. Door het oprukkende coronavirus, besloot de familie de honderdste verjaardag van hun oma en moeder in een kleiner gezelschap te vieren.

Ham in roggebroodkorst

Een dag voor de horeca haar deuren van overheidswege tijdelijk moest sluiten, vond het eeuwfeest bij De Gouden Karper plaats. "We hebben hier al onze verjaardagen gevierd. Het is er altijd gezellig. Met oud en nieuw bestelden we er vaak saladeschotels." Van het koud en warm buffet dat er die dag voor de jarige werd geserveerd, heeft de ham in roggebroodkorst indruk gemaakt. "Dat was verschrikkelijk lekker. Ik had het nog nooit eerder geproefd. Met een hamer moest ik de korst eraf tikken maar dat lukte me niet."

De inmiddels 101-jarige is nog steeds gast bij het Hummelose horecabedrijf. "Het liefst zit ik op de veranda. Ik kom er met vriendinnen of ik spreek er af met mijn kinderen en kleinkinderen." Wat ze er graag eet? "Het twaalfuurtje is lekker. Net als dat dunne, geroosterde brood. Maar meestal neem ik sliptong of visserlatijn. Dat is heerlijk zo'n bordje met verschillende vissoorten. Dat eet ik thuis niet."

Linnen servetten

Hoe lang ze al 'stamgast' is bij De Krent, weet ze niet



meer precies. Maar sinds de geboren Zutphense in 1945 in Doetinchem kwam te wonen, is ze er heel wat keren samen met haar familie en haar inmiddels overleden echtgenoot geweest. Ook op het zakelijke vlak heeft ze er veel recepties bezocht. "Wat mij betreft mag De Krent blijven zoals het nu is. Het is knap dat het nog steeds aantrekkelijk is als horecabedrijf." Wat spreekt haar aan? "Het dorp, het aangezicht, het aardige personeel en het is er chique; met die keurig gestreken linnen servetten. Dat is degelijk en netjes." De traditie om een hapje te gaan eten in Hummelo is inmiddels overgenomen door veel familieleden. De dochters die in de buurt wonen, gaan op een mooie dag graag lunchen in Hummelo. "Mijn kleinzoon Floris zei op zijn zesde al: 'Zullen we vanmiddag een kleinigheidje gaan eten?'" En dan volgde steevast een bezoek aan De Krent.

Tot ziens in Hummelo!



De Gouden Karper



HOTEL



CAFÉ



RESTAURANT