

WILLY VOLKER

Chef-kok Hotel De Witte. Geboren 23 02 1917.

Hij is bijna tachtig. 'Ik voel me een bevoorrecht mens', zo begint Willy Volker, oud chef-kok van hotel de Witte in Amersfoort. Een vermaard restaurant dat vijf en twintig jaar een Michelinster had. Hedendaagse coryfeeën, als Robert Kranenburg, Pieter Tieland, Gert Grotenboer en Teus van Schaik zetten er hun eerste schreden, op weg naar de culinaire top. 'Na de lagere school in Enschede deed ik tegelijkertijd Mulo - en boekhoudexamen. Dat was vrij uniek. In die tijd werd je nog niet als volwassen beschouwd, als je nog geen twintig was. Na mijn examen - ik was toen zeventien - nam mijn vader me mee naar Hotel Wientjes in Zwolle om me aan een baan te helpen. Ik moest nog een jaar wachten en was blij en gelukkig met een baan in een banketbakkerij in Enschede, voor F 2,50 per week.

Na een jaar ging ik als leerling naar Wientjes. Van mijn ouders kreeg ik een messenset cadeau. Wientjes was een eerste klas zaak. Alleen 'fijn' publiek. Daar heb ik ook mijn eerste catering diners meegemaakt. Wij werkten van 's morgens zes tot er 's middags tijd was om te gaan. Om vijf uur begon het weer en dan bleef je tot twaalf uur. Zonder gemekker, zonder mopperen. We waren gemotiveerd. Ik verdiende F 25, - per maand met kost, bewassing en een kamer, waar we met z'n drieën op sliepen. Dat was een heel goed salaris. De toenmalige Horecabond kreeg gedaan dat we tien uur onafgebroken rust hadden. Niet hoelang je werkte, was van belang, maar alleen tien uren onafgebroken rust. Persoonlijk was ik daar als jongen van ongeveer negentien jaar erg blij mee. De kelners waren er tegen. Heel begrijpelijk, want ze moesten zichzelf verdienen. Zelf hadden ze ook vaak leerlingen die tot twaalf uur bleven en 's morgens weer om zes uur begonnen met het ontbijt. Ik heb drie jaar gewerkt bij Wientjes, een heel sublieme zaak. Meneer Wientjes - de grootvader van de huidige generatie - was een heel groot vakman. De Kerstmenu's kostten F 6, - per persoon. Daar had je twaalf tot dertien gangen voor. Reerug, oesters, koude en warme kreeft, tarbot, truffels, verse schildpadsoep. Je kon het zo gek niet denken, wat je voor die F 6, - kreeg.

'Ze eten me arm, maar ze drinken me rijk,' dat was de slogan die elke hotelhouder als devies voerde. Toen ik bij de Witte weg ging, waren de menu's F 100, -! Na Wientjes ging ik naar 'De vergulde Turk' in Leiden, ook een klasse zaak en vervolgens naar het Badhotel in Baarn. Daarna werkte ik een seizoen in de Duno in Oosterbeek, een sprookjeszaak. Op de terrassen - die tegen de heuvel oplagen - stond op iedere tafel een telefoon. Ze hadden een eigen banketbakkerij. Duno is tijdens de oorlog verwoest. Maar de zee trok. Zonder mijn ouders in te lichten ging ik naar Rotterdam; ik wilde varen. Wringen tussen massa's werkzoekenden. Ik werd meteen opgevangen, omdat ik schriftelijk had gesolliciteerd en kon gelijk beginnen op de Nieuw Amsterdam, die in New York lag. Ik ging ernaartoe met de oude Rotterdam, het cruiseschip bij uitstek van de Holland Amerika Lijn. Dat was nog een kolenboot. We hadden zeventig stokers aan boord. In de keuken stond een lange kolenkachel in de vorm van een T, met tien vuren. En nog een kachel met vier vuren. Bij ieder vuur stond een grote kolenkit. De hutten waren voor zes tot acht personen. De Rotterdam lag negen dagen in Rotterdam. Van de negen dagen mochten de chefs de partie zeven dagen bijwerken. Bij aankomst haastten ze zich, om opnieuw aan te monteren, bang als ze waren de boot te missen. ('hun baan te verliezen) Mijn beginsalaris was F 60, -, een voor die tijd zeer hoog bedrag. In New York kwam ik op de Nieuw Amsterdam, een zeer luxueuze en hypermoderne schip met roltrappen

en automatisch openslaande deuren, dat net zou beginnen aan z'n Maidentrip. Ik ben op de Queen Elisabeth en de Queen Mary geweest, maar geen enkel schip was zo luxe als de Nieuw Amsterdam. De menu's waren heel uitgebreid. We werkten met tachtig koks, twee souschefs, zo'n acht chefs de parties, tien broodbakkers, tien patissiers en vijftig commis. Om zes begonnen we. Als er tijd was had je 's morgens en na de lunch een uurtje rust. Niks gedwongen, niks op papier, je mocht! Om zes uur begon het diner dat duurde tot tien uur. Soms werkten we 's nachts door voor showbuffetten. Het was fantastisch wat ze daar maakten. Daar kan ook nu nog geen buffet tegenop. Alle ingrediënten kwamen uit het land van herkomst. Wat we in Holland niet krijgen konden, brachten de cruiseschepen mee naar New York. Ik moest keihard werken en heb veel geleerd. Negen maanden voordat de oorlog uitbrak, waren we uit Holland vertrokken. We hoorden de stem van Koningin Wilhelmina, die zei: 'Blijf doorvechten, wij staan achter u.' We voeren negen maanden heen en weer - zonder passagiers - naar Cuba, waar we goederen en water proviandeerden. Het waren korte reizen. Vier dagen, heen en terug. Het ene moment zat je in de tropen in Cuba, het ander moment zat je in het ijs in New York. Ik was nog jong, zo'n een en twintig jaar, en meldde me met mijn vriend aan op de Pennland, een verwaarloosd Belgisch passagiersschip dat samen met de Westerland door de HAL - met vooruitziende blik - voor troepentransport, was aangekocht. De Pennland stond op het punt om generaal De Gaulle en legionairs op te halen. De koopvaardij was echter aan het staken. Toen hebben we, omdat we dachten dat we dat moesten, onderkruiper gespeeld. In Engeland werd de Pennland omgebouwd voor troepentransport en geproviandeerd. Er konden zo'n duizend soldaten aan boord. 't Barstte van de kakkerlakken en de wormen. Er waren geen aardappelen, dus aten we rijst die zwart zag van de kakkerlakken. Dat noemden we 'rijst met krenten' en 's middags 'rijst met bonen'! Alleen in de keuken was er zoet water voor het eten. Wassen gebeurde met zout water. Met generaal de Gaulle zouden we Afrika even gaan veroveren. Ons enthousiasme was groot, maar dat duurde niet lang. Het werd de slag bij Dakar. De boten moesten gauw terug naar Freetown. De Engelse slagschepen hadden niets in te brengen tegen de Vichy Fransen, die zich verschanst hadden achter de haven. De Repulse het grootste en beroemdste slagschip van Engeland ging als een wrak mee terug naar Freetown. Hier gingen de legionairs van boord en begonnen aan een tocht dwars door Afrika om de Italiaanse koloniën te veroveren. Er kwamen twaalfhonderd Nigeriaanse soldaten aan boord. Langs de Afrikaanse kust voeren we naar Kaapstad, langs de Rode Zee naar de Middellandse Zee. Daar hebben we de Nigerianen afgezet in Libië. De Nieuw Amsterdam voer toentertijd troepen van Australië naar Durban. Vandaar werden ze naar Suez getransporteerd en per spoor naar Port Saïd. Goede schepen kwamen daar niet. Met die oude schuit brachten wij ze vanuit Port Saïd naar Griekenland. Steeds heen en weer. Bij de val van Griekenland moesten we weer terug om de soldaten op te halen. Dat hebben we niet lang meegemaakt. In het zicht van Pyreus, de haven van Athene kregen we ons eerste bombardement. Op de Pennland hadden we geen kanonnen en zelfs geen radio. We waren een gemakkelijk doelwit voor de vijand. De boot werd lekgeschoten, maar zonk niet. De machinekamer was onbeschadigd. Op eigen kracht konden we terugvaren. In Egypte zou de boot gerepareerd worden. Voor Kreta kregen we de genadeklap. Weer een bombardement. Dit keer was het raak. De machinekamer stroomde vol en we zonken. Iedereen kon eraf komen, behalve waarschijnlijk veel mensen uit de machinekamer. Hoeveel slachtoffers er zijn gevallen zijn we nooit te weten gekomen. Terwijl we in de reddingsboten

zaten, kwam het vliegtuig weer over. We schrokken erg. Twee keer cirkelde hij over ons heen, wapperde met zijn staartroeren en verdween daarna voorgoed. Dat halve uur in de boot, voordat we opgepikt werden, heeft me geleerd dat de Duitsers toen nog niet waren, zoals ze geworden zijn. (Later werden ook de reddingsboten beschoten.) Na twee weken vertrokken we, onder bescherming van de Engelsen, van Kreta. We zaten daar met duizend schipbreukelingen en achthonderd krijgsgevangenen, die opgesloten zaten in de ruimen van een coaster. Een neergeschoten Duits vliegtuig was voor twee dagen ons bivak. 's Nachts vielen de Duitsers aan. We hadden geen zwemvesten. We beseften niet hoe gevaarlijk het was. We waren jong. Maar nu kan ik er niet meer over praten. Ik denk wel eens; 'waarom ben ik er goed vanaf gekomen en een ander niet. Ik ben zelf gelovig, maar dat Onze Lieve Heer hier iets mee te maken heeft, wil er bij mij niet in.' Die nacht heb ik respect voor het Engelse leger gekregen. Duitse torpedoboten voeren tussen ons konvooi door. We waren blij dat het morgen was. De Hollandse koopvaardij verloor op die dag de Costa Rica van ruim dertigduizend ton, nog twee vrachtschepen van minder tonnage en een oorlogsschip. Bij elkaar hebben we minimaal 50.000 ton. Toen zaten we ook zo in Alexandrië, want het is maar een kort tripje. We hebben de hele oorlog als er een Engelsman in de buurt was gezegd; 't is goed. 't Was een zeevarend volk. Wij als zeelui, op de oceaan, hadden drie jaar lang 't volste vertrouwen. Altijd in de middag werd er weer een boot geraakt. Daar hadden we mee te doen, meer dan met onszelf. Maar er bleef altijd een Engelse destroyer of torpedojager in de buurt. Met de Duches of ...de rest ben ik vergeten, een oud troepentransportschip van de Cunardlijn, gingen we vanuit Egypte met tweeduizend schipbreukelingen terug naar Engeland, waar we mochten bijkomen. Op dezelfde route zat ook de Empress met tweeduizend schipbreukelingen. In Porthmouth heb ik een stel fijne mensen ontmoet waar ik kon logeren, en waar ik de hele oorlog contact mee heb gehouden. Na de oorlog hebben ze me ook in Nederland bezocht. Na drie vier weken was ik door m'n centen heen en ging ik naar de 'shipping' om opnieuw aan te monsteren. Ze vroegen of we gek waren. We kregen de Delftdijk een vrachtboot met dertig passagiers. Ik werd chef-kok en kreeg het volle salaris; F 195, -. We zaten altijd vol, want er waren geen passagiersvliegtuigen en voeren heen en weer tussen Amerika, Canada en Engeland. Het personeel droeg wapens. De strijd werd fel. Elke middag was het raak en ging er een schip ten onder. Ik heb de Duitsers nooit gezien als oorlogsmisdadigers. Drie jaar heb ik op de oceaan gevaren tussen Engeland en Amerika en Canada. (Willy is geëmotioneerd.) Dat was een gevaarlijke tijd met de Graf Spee. Griekenland was net gevallen. Engeland was op z'n zwakst. De Prince of Wales moest nog vergaan. Ik heb de bombardementen in Londen meegemaakt. Churchill zei: 'We hebben niets, alleen onze vuisten en een lege whiskyfles.' En daar heeft hij mee gewonnen. Op de oceaan heb ik ontzettend veel boten ten onder zien gaan. Het was bijna elke middag en nacht raak. Wij voeren heel langzaam in konvooi. Dertig, veertig schepen in het begin. Na drie jaar waren de konvoeien gegroeid tot honderd, honderd twintig schepen. Toen hadden we hele legermachten, hele vloten om ons heen. Ik ben er goed doorgekomen. Door een ongeluk, ik brak mijn been, moest ik achterblijven in New York. Ik voelde me nog steeds zeeman en toen mijn beenbreuk nog maar nauwelijks genezen was - ik liep nog op krukken - monsterde ik al weer aan. Ik kreeg direct een baan als souschef op de Sommelsdijk, een nieuw Amerikaans schip, dat in San Fransisco lag en ging er met de trein naartoe. Volgeladen met Amerikaanse soldaten voeren we naar Hollandia in Nieuw Guinea. Van daaruit hebben we deelgenomen

aan de invasie van de Filippijnen. De Amerikanen waren sterk. Ze veroverden eiland na eiland. Alles wat ze op zo'n eiland hadden lieten ze achter. Er werd steeds nieuw materiaal aangevoerd. Twee Japanse kamikazepiloten deden een aanval op de Sommelsdijk. Het waren net schepen in de lucht. Je kon ze niet horen. Ze doken naar beneden. De vliegtuigen vielen naast de boot, maar de bommen kwamen in ruim een en twee. Het gat was zo groot dat we er later met een zelfgebouwde boot - waarmee we pleziertochtjes maakten - door naar binnen konden varen. Hoeveel soldaten er toen gesneuveld zijn, hebben we nooit geweten. In ruim een was onder meer het hospitaal, waarin gelukkig weinig zieken waren. Ruim twee zat helemaal vol soldaten. Dat was ellendig. We hebben de hele nacht geblust. De machinekamer was onbeschadigd. Ruim een werd provisorisch gedicht met stalen platen. En in kleine hokjes verdeeld om de golfslag te breken. Ruim twee werd met cement afgescheiden. We voeren op halve kracht leeg terug naar San Fransisco voor de grote reparatie, maar al de eerste dag keerden we terug. De cementen scheidingswand was gaan schuiven. Er volgde een nieuwe noodreparatie. Dat was een van mijn angstigste reizen; heel langzaam varen en geen begeleiding. Terwijl de Jap nog niet verslagen was. Gelukkig zijn we goed aangekomen. Daar hebben we de capitulatie van Japan meegemaakt. Toen was ik geen zeeman meer. (Weer stokt het verhaal door de emoties van de herinnering aan de atoombomaanval op Japan.) Ik wil er speciaal bij vertellen, dat we niets gehoord hebben van de eerste atoombom. Twee dagen later viel de tweede bom. Tienduizenden doden en dan nog de slachtoffers die later vielen. Pas later voelde ik dat het een misdaad van de eerste orde was, maar toen waren we blij. De oorlog maakt oorlogsmisdadigers van mensen. De Amerikaanse soldaten hadden allemaal dolken met handvatten van Japanse soldaten en tabakszakken gemaakt van de borsten van Japanse vrouwen. Als zeeman op de koopvaardij hadden we daar niets mee te maken. We zaten aan de buitenkant en hoefden geen angst te hebben om beesten te worden. We waren alleen maar bang. Onze kapitein zei; 'Mensen die niet bang zijn, die zijn niet normaal.' Deze jaren zijn de meest emotionele van mijn leven geweest. Ondanks alles heb ik op de Sommelsdijk een hele fijne tijd gehad. Ik heb die boot ook naar Holland gebracht. Ik denk wel eens; waarom ben ik er goed afgekomen en een ander niet. Daar is geen antwoord op. Aan het einde van de oorlog was de Sommelsdijk in New York, klaar om met vluchtelingen naar Indonesië te gaan. Iedereen wilde naar Holland. Toen ze mij vroegen of ik aan boord wilde blijven, heb ik ja gezegd. Ik was vrijgezel en dat reisje kon er nog wel bij. We zijn toen naar Bangkok gevaren om de Hollanders van de Birma spoorweg op te halen. Nadat we weer in Holland waren heb ik nooit meer gevaren. Ik kon geen zee meer zien. Ik had er genoeg van. In het begin van ons trouwen, zeiden ze altijd tegen mijn vrouw Coby: 'Zorg dat hij niet te dicht bij zee komt, want dan trekt zijn hart er weer naartoe. Dat is nu vijf en veertig jaar geleden. Toen ben ik bij de Witte in Amersfoort gekomen. Ik kon meteen als souschef beginnen bij Nico Weijzenfeld. Ondanks alle ervaring die ik had opgedaan, heb ik een hele goede leermeester aan hem gehad. Hij kon goed leiding geven. Een menu koste F 5, -. Daarvoor kreeg je soep, visschotel en een nagerecht. Ik ben nog een keer voor een halfjaar weggegaan naar Astoria in Amsterdam ook met een brigade van dertien koks. Astoria hoorde onder dezelfde directie als het Badhotel in Baarn. Maar daar kon ik het ook niet vinden. Dus ging ik weer terug naar De Witte. Ik heb er weer een jaar gewerkt, maar ik had nog steeds geen rust. Toen heb ik een bakkerij opgezet met m'n zwager, maar dat kwam niet van de grond. Driekwart jaar later werkte ik weer bij de Witte. Nico Weijzenfeld begon toen al zijn kruidenmelanges. Ik heb heel wat blikjes

'Talmotel' voor hem verkocht. Nico begon voor zichzelf en zo werd ik chef-kok. Elk jaar verzorgden we het jaardiner van de Jachtclub in Den Haag. Daarbij waren ook de mannelijke leden van de Koninklijke familie. Tot mijn laatste jaar bij de Witte heb ik dat diner verzorgd. Soms gaf dat wel eens schele ogen van andere grote bedrijven. Nadat ik weg was hebben ze het twee keer niet gehad en toen toch weer gekregen en daarna weer kwijtgeraakt. Toen ik in Astoria werkte, kreeg de Witte zijn Michelin ster. Die ster hebben we vijf en twintig jaar lang gehouden. Mijn collega's van de NCKK noemden de ster van de Witte een begrip. Met de Echoput en Prinses Juliana en Kasteel Wittem hadden we een goede band. Ik heb veel jongens geruild met Jaap Klosse van de Echoput en Stevens van Juliana. Op een bepaald moment had Juliana drie leerlingen van ons in de keuken staan. De vader van Rob Kranenburg - John - was mijn eerste leermeester in Hotel Wientjes. Een echte kok in hart en nieren, maar niet zo serieus als Rob. Ik heb altijd met John contact gehouden, daardoor kende ik zijn kinderen ook goed. Voor Rob was ik 'oom Willy'. Hij is in de voetsporen van zijn vader getreden. John kwam bij me toen Rob in het Concertgebouw werkte. 'Je moet hem daaruit halen,' zei hij. 'Hij gaat daar naar de donder. Hij heeft daar niets te doen en zit alleen te kaarten. 'Ik zal wel eens met hem praten,' beloofde ik. Toen ik hem opzocht, zat Rob daadwerkelijk te kaarten. 'Luister 'ns, zei ik. 'Ik neem je mee naar Amersfoort. Dat kaarten is afgelopen. Zelfs als je vrij bent, wil ik niet dat je in de kantine gaat kaarten.' Rob is toen drie jaar bij me geweest. Hij is de enige commis geweest waar ik wel om kon huilen toen hij wegging. Hij was zó goed, niet alleen in de parties, maar ook door het overwicht dat hij had op de andere jongens. Het grootste compliment van Robbie heb ik gekregen toen hij terugkwam na drie jaar Frankrijk. 'Oom Willy' zei hij. 'We maken daar *vissoufflé's* op dezelfde manier als u het hier doet'. Soufflé maakte ik altijd zelf, maar Robbie mocht het van mij ook. We hebben minstens twintig telefoontjes gepleegd om Rob in een driesterren zaak te krijgen. Je hoeft dus niet te vragen hoezeer Rob gezien was. Als chef de partie ging hij naar Frankrijk, waar hij het helemaal alleen gedaan. Zijn chef stuurde hem eerst naar de kapper om z'n haar te kortwieken! Ik ben trots op hem, dat hij het zo ver geschopt heeft. We hadden een sterrenzaak en het liep heel goed. Ik heb nooit spitsroeden hoeven te lopen. Ook niet met de Michelin. De Witte had het drukste café en de grootste catering van alle sterrenzaken. Voordat we Kerstdiners gingen draaien, hadden we al een grotere omzet in de catering dan het hele Kerstdiner bij elkaar. Escarienne (=een bekende kruidenmelange) Op een keer toen de chef Nico Weijzenfeld in het ziekenhuis lag, vond ik een pan met gekookte gamba's. Ik maakte er een ragoutje van met kerrie, uien, knoflook, escargotskruiden, peterselie, champignons en room. Zo had ik dat vroeger ook eens op de Holland Amerika Lijn gemaakt. De gamba's vielen goed in de smaak, iedereen was direct enthousiast. We verkochten er veel van. Meneer Hastrich, de directeur kwam vragen hoe ik het gemaakt had en hij verzond de naam 'escarienne'. Nico nam het recept mee toen hij voor zichzelf begon. En zo is Wijko aan zijn escarienne gekomen!