

Hotel de " WITTE "

Hotel de Witte opgericht, door C. Hastrich, begonnen in een mooie grote villa, in het midden van Amersfoort.

Doordat Mr C. Hastrich sinds 1919 al een wijnhandel begonnen was, die al in de omgeving zeer bekend was door zijn bijzondere wijnen, was de klandizie al verzekerd.

Die geëerde gasten bestonden niet alleen uit de notabelen van de omgeving, maar ook het grote officieren korps rondom Amersfoort heeft een groot aandeel gehad dat de Witte voor de oorlog al een uitgelezen naam had, ook in het buitenland.

Ook de naam komt van de heren officieren, het was niet alleen een wit gebouw maar ze vonden op de eerste plaats de Witte Amersfoort niets onder doen voor de Witte in Den Haag.

Er werd heel hard gewerkt door iedereen van hoog tot laag. In die tijd werd men ook wel verzocht gekleed in de eetzaal te verschijnen.

Er waren dan altijd een paar dassen en geklede jassen voorradig voor gasten, die in moeilijkheden zaten. Die regel is na de oorlog aangepast aan de tijd, maar het ging wel met pijn.

Als U dan bedenkt dat men kon dineren voor de prijs van fl. 4.- voor een menu van 4 gangen.

Van die tijd is het gezegde ze eten me arm maar drinken me rijk, want in een gelijk restaurant werd niet gegeten zonder een fles wijn op tafel.

Ter voorbeeld een kerst menu van fl. 6.- uit 1930, gedrukt op een mooi kerstrood servetje (hangt nu nog bij mij achter in een lijstje in de gang waar het steeds veel aandacht trekt).

Huitres de Zélande

Caviar malosol sur socle

Assortiment des Patés

Real turtle en tasse

ou

Bisque de homard

Bouchée Royal

Supreme de soles Trouvailles

purée de pommes

Gigot de marcassin

sauce perigord

purée de marrons

Dit behoeft geen uitleg, maar
zulke menu's werden in alle
klasse zaken geserveerd.

In het restaurant is ook veel veranderd en in 1956 ging ook de villa tegen de grond. Wij, de keuken en het café-restaurant gingen in een noodgebouw.

Het werd een zeer gezellig intiem restaurant. De verhuizing vond plaats in een nacht, met de hulp

van iedereen. We hebben er een jaar met veel voldoening gewerkt, met een beetje pijn verlieten we in 1957 de barakken om in het nieuwe gebouw te trekken, wat natuurlijk ook weer veel te klein was.

In deze tijd is de keuken erg op de voorgrond getreden, we waren goed bij de tijd met nieuwe dingen. Ik herinner, dat we met parelhoender begonnen te werken, dat werd een succes en we kochten meteen de hele voorraad op van een boerderij in de Achterhoek en dat was bij ons weten de enige grote fokkerij op dit gebied.

We waren lange tijd de enige die parelhoender op het menu hadden staan. Hetzelfde gebeurde met de oedangs in 1955, niemand wist toen wat oedangs waren, wij zijn toen begonnen met het gerecht wat door het hele land beroemd is geworden " Langoustines a L'escarienne " (naam was gedwongen maar niet juist). L'escarienne betekent escargots kruiden. We hebben toen meteen maandenlang alle oedangs opgekocht die de chinezen in Amsterdam konden krijgen, ze begrepen niet wat we er mee deden, we hadden nooit genoeg.

Een aardigheidje was ook de nieuwe haring. Onze visleverancier ging ze zelf halen maar telefoneerde altijd hoe laat hij bij ons was, de lunch begon niet eerder of de goede man moest eerst de eetzaal in z'n spakenburgs kostuum wel de eerste haringen aan tafel bezorgen, gevolgd door de baas die een glaasje aquavite erbij schonk, was een traditie die heel erg in de smaak viel. Toen had je nog maar een paar maanden nieuwe haring en niet zoals nu het hele jaar door. Toen waren ze ook niet diepgevroren geweest.

Kranten berichten uit die tijd:

Algemeen Dagblad "Uitzonderlijk fijn sterren restaurant"

Arts en Auto Alles kan en mag maar wel in het fijne.

De hedendaagse de Witte heeft een schat aan oude menu's, het kon wel een bibliotheek van menu's zijn.

Er was een gouden gastenboek met grote bekende namen, prachtige tekeningen en geweldige lofuitingen in alle talen.

Hotel de Witte na de oorlog is op dezelfde voet doorgegaan, maar nu onder leiding van mr E. Hastrich, een zeer gewaardeerd groot gastheer, die ook zijn stempel op het bedrijf heeft gedrukt. In deze periode werd ook de J.W.F. Werumeus Buning prijs toegekend wat een zeer grote onderscheiding was. Hij was een vaste gast in ons huis waar we erg trots op waren. In deze generatie is de Witte groot geworden, al door het hele land, ook door zijn wijnhandel met zijn 250 bekende wijnen merendeels zelf geïmporteerd en gedeeltelijk ook nog zelf gebotteld. Hoeveel tijd er in elk flesje wijn ging zitten, hoef ik U niet uit te leggen. Alles ging met het handje.

De wijnmeester mr. B. de Kruyff is een begrip, die zijn opleiding is begonnen bij de oprichter en nu nog steeds met veel voldoening de scepter zwaait. Heel veel mensen met grote en dure namen zijn in zijn kelder geweest, en zeer enthousiast eruit gekomen en terug gekeerd.

Een grote verandering in die tijd heeft ook de keuken ondergaan. Allereerst werd de B.D.D. (buiten de deur koken) op poten gezet, wat ook al een groot succes werd en niet in de laatste plaats door de chef-kok N. Weysenfeld, die 20 jaar de leiding daar gehad heeft.

Maar de roep van " buiten de deur " is gekomen uit het restaurant. Onze gasten zetten ons met de

rug tegen de muur, we moesten wel.

We hebben er veel ervaring opgedaan, met veel plezier wat we geen van allen graag zouden hebben gemist.

De eerste auto was een dump rode kruiswagen, met het stuur aan de rechterkant. Stoelen, tafels en servies werd in gepakt, daartussen en daarboven de etenswaren, een plaatsje werd vrij gehouden voor de kok, de baas en de chauffeur in de cabine, de klep achter werd opgehangen, daar konden dan altijd 3 kelners zitten en als het moest vier. Dan handschoenen aan als het koud was een extra jas ect. en dat ging de hele omgeving af. De mensen moesten zich wel even loslopen van de spierpijn, dat was echt nodig.

Het heeft gelukkig niet zo lang geduurd, maar toen waren we al bekend in de hele provincie Utrecht, maar ook veel verder.

Er zijn hier maar weinig kastelen of grote huizen waar we niet gekookt hebben. In het Gooi hebben we heel veel grote partijen of kleine etentjes thuis verzorgd met hele grote namen, waaronder vaak de Koninklijke Familie en ook niet te vergeten de prinsessen in hun middelbare schooljaren. Ze waren ook geen vreemden in onze zaal met prins Bernhard. Ook de Sjah van Perzië hebben we met een prachtig koude lunch mogen verwennen.

Dit alles om U een idee te geven hoe je van niets, maar met veel motivering iets groots, iets fijns kunt opbouwen.

De keuken in de Witte is in de jaren zoal op de moderne tour gegaan, d.w.z. kook een diner, laat ze uitgebreid eten, maar zorg ervoor dat er altijd wel een spiegeleitje bij kan, maar het mag niet zo zijn dat ze thuis nog na moeten tafelen daar hebben we wel voor gezorgd. We zijn nu helemaal op de moderne tour, maar wel in het fijne.

De Witte werkt veel samen met de vakscholen, vooral de middelbare scholen. Daar maken we graag gebruik van. Met plezier van twee kanten.

Ook de Hogere Hotelschool is meestal jaarlijks vertegenwoordigd met een stageloper, die dan wel de meeste tijd in de keuken doorbrengt.

Wij hebben al in een vroeg stadium gezien dat samenwerking met school noodzakelijk is, wat nu wel begrepen is.

Nog een bijzonderheid, de Witte heeft de laatste 25 jaar nooit een advertentie hoeven te plaatsen voor keukens personeel. Er werd steeds geruild met andere grote zaken van onze klasse, ook in de moeilijke jaren om koks te krijgen. Wij waren altijd voorzien, soms wel tot jaloezie van andere takken van dienst.

Graag gedaan

W. Völker

Het is mooi werk om oude herinneringen op te halen.