

# Hap & Tap

## MAGAZINE

20<sup>jaar</sup>

IN PRINT ÉN ONLINE HET LEUKSTE HORECAMAGAZINE | 20<sup>e</sup> JAARGANG | NUMMER 08 | HAPENTAP.NL



# KOESTER DE OESTER

30 JAAR  
PUBLIEKE WERKEN

FETA KAAS  
EENVOUDIG MAAR BRILJANT

BIERSECTOR  
ZWAAR ONDER DRUK



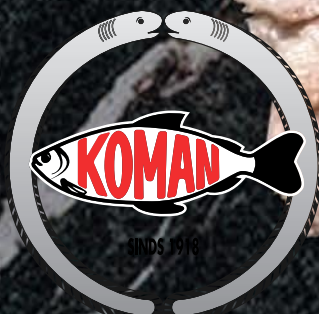
**KOMAN's**  
VISHANDEL B.V.

*Dé vis leverancier*



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

# ambachtelijk gerookte paling



**KOMANVIS.NL**

DEN BELS 1 MOERDIJK  
0168 412 422 | [VERKOOP@KOMANVIS.NL](mailto:VERKOOP@KOMANVIS.NL)  
[FACEBOOK.COM/KOMANVIS](https://facebook.com/komanvis)





Sinds 1994 reizen onze mensen over de hele wereld op zoek naar de beste en meest smakelijke noten en vruchten.

Zo bent u verzekerd van een verrassend en uitdagend assortiment met meer dan 100 verschillende producten!



# Wereldse smaak, pure kwaliteit!



# Hollandse kaaskwaliteit!



Nederland is het land van de kaas. Al sinds de prehistorie wordt er kaas gemaakt in Nederland. De kaas wordt bovendien al vanaf de middeleeuwen naar het buitenland geëxporteerd. De uitgestrekte Hollandse polders zijn de ideale basis voor een goede kaas. De Witte Weijde kaaslijn eert deze lange historie en expertise van ons kaasland en biedt een mooi assortiment van kazen, waarbij smaak en kwaliteit centraal staan.



Benieuwd naar het volledige assortiment van De Witte Weijde of Van Wijck of heeft u interesse in de andere exclusieve sterke merken van VHC Kreko? Neem dan contact met ons op!

**[www.kreko.nl](http://www.kreko.nl)**

alle  
**ingrediënten**  
voor een  
slimme  
zaak

**VHC**  
KREKO

PARTNER VOOR HORECA  
& GROOTVERBRUIK



## COLOFON

### een uitgave van

BURO70 / UITGEVERIJ NEUFÉGLISE  
BURO70.NL  
ISSN 2468-7901

### contact

Postbus 3940 4800 DX Breda  
Telefoon: 076 888 1417  
E-mail: info@hapentap.nl

### verspreiding

Hap&Tap Magazine wordt in eigen beheer verspreid op 2000 (!) adressen in de provincies Noord-Brabant en Zeeland. Het magazine verschijnt 12 keer per jaar. Oplage 10.000 ex.!

### redactie & fotografie

Marc Neuféglise  
Telefoon: 06 21 82 80 81  
E-mail: redactie@hapentap.nl

Perry Roovers  
Sara Terburg  
Caroline Houmes  
Elian van't Westeinde  
Bibi's Blik  
d'Or Loes  
Gino van den Broecke  
Camiel Beekers  
Marsha Paans  
Marco van den Wijngaard

### advertentieverkoop

Michel Neuféglise  
Telefoon: 06 29 55 79 77  
E-mail: verkoop@hapentap.nl

### vormgeving

BURO70.NL

### administratie

BSD TAX

### drukkerij

Em. de Jong B.V.  
www.emdejong.nl

### rechten

Buro70 / Uitgeverij Neuféglise aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele prijs, zet- en drukfouten of de gevolgen daarvan die in dit magazine, ondanks de grootst mogelijke zorgvuldigheid, terecht zijn gekomen. Niets uit deze uitgave mag worden veelelvoudigd en/of openbaar gemaakt zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever en andere auteursrechtbehebbenden.

### online

[hapentap.nl](http://hapentap.nl)

Facebook: @hapentapmagazine  
Instagram: @hapentapmagazine

## INHOUD | NR. 08

# 10]

**30 JAAR PUBLIEKE WERKEN... WAAR MENSEN HET VERSCHIL MAKEN**

# 13]

**ECHTE GRIEKSE FETA KAAS, BRILJANT IN AL ZIJN EENVOUD**

# 17]

**ARISTON, DE HIPPE FRISDRANK VAN ABDIJ KONINGSHOEVEN**

# 24]

**RAUW EN RECHTSTREEKS UIT DE SCHELP: KOESTER DE OESTER**

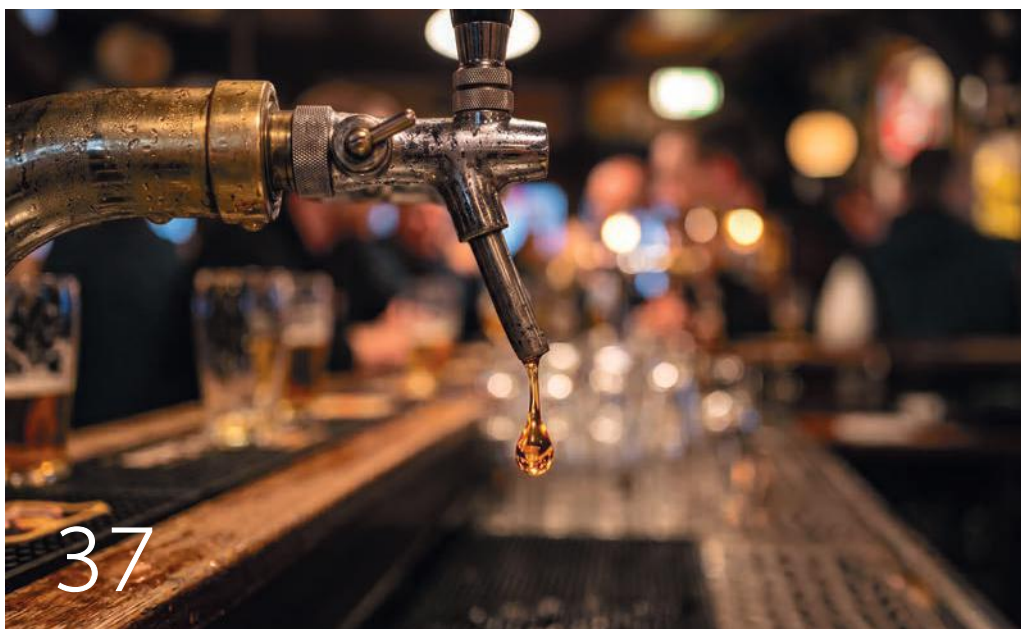
# 37]

**STIJGENDE PRIJZEN EN MEER... BIERSECTOR ZWAAR ONDER DRUK**

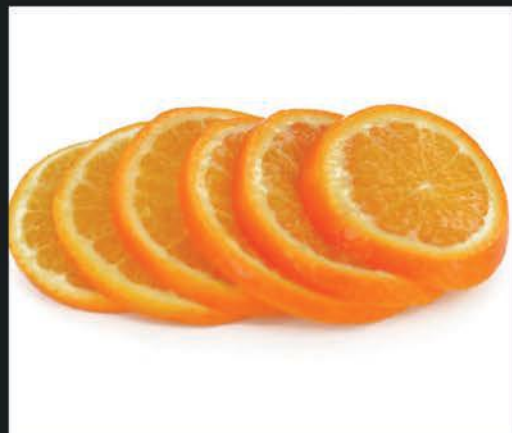
# 43]

**LIMBURGER FRED LIMPENS HAALDE MEER DAN 100 KEER DE HITPARADE**









Polluxstraat 33, 5047 RA Tilburg | 013 72 00 210 | [info@excellentagf.nl](mailto:info@excellentagf.nl)

**WWW.EXCELLENTAGF.NL**



# De geheime kruidenpekel die het verschil maakt

De unieke kruidige smaak van de Appenzeller®  
ontstaat doordat de kaas wordt geborsteld  
met een mysterieuze kruiden-/zoutmelange, de "Sulz".  
Slechts twee personen kennen het geheime recept,  
dat van generatie op generatie wordt doorgegeven.



www.appenzeller.ch



Zwitsers. Natuurlijk.

**Appenzeller®**  
S W I T Z E R L A N D

**Kaas uit Zwitserland.**  
[www.kaasuitzwitserland.nl](http://www.kaasuitzwitserland.nl)







**de Jong**  
KRACHT VAN AMBACHT

"Met de producten van De Jong  
Kiest u voor Kwaliteit,  
ambacht en traditie"

# Bami Blok

De Jong Snacks is altijd in beweging en met bijna 100 jaar ervaring niet meer weg te denken uit de horeca waar men wenst te werken met uitsluitend topkwaliteit. Heeft u interesse in een proefpakket en voldoet u aan onze doelgroep?  
Stuur een mail naar [verkoop@jongfood.com](mailto:verkoop@jongfood.com) met uw bedrijfsinformatie en contactpersoon.

Voor meer informatie: Jong Food BV | Europalaan 4, 5121 DJ Rijen  
+31(0)161 222 795 | [verkoop@jongfood.com](mailto:verkoop@jongfood.com) | [www.jongfood.com](http://www.jongfood.com)

## BEN JIJ AL AAN BOORD GEWEEST?

ORGANISEER EEN BEDRIJFSFEEST,  
RELATIEDAG OF EEN FAMILIEFEEST  
OP EEN UNIEKE LOCATIE



Z-EVENTSHIPS.NL

 ZILVERMEUW GROEP





**Bettine®**

**DE LEKKERSTE EN MILDSTE  
GEITENKAAS  
VAN NEDERLAND!**



*Heerlijk door een salade, op een tosti, pizza en meer!*

**DE SLAGERIJ VOOR BETERE RESTAURANTS**



**LaBoucherie**

[www.laboucherie.nl](http://www.laboucherie.nl)



# 30 jaar Publieke

## 'De mensen maken het

Publieke Werken bestaat dertig jaar. Een mijlpaal die in augustus uitgebreid wordt gevierd met bijzondere acties, een feest voor gasten, oud-medewerkers en leveranciers én vooral veel waardering voor de mensen die het eetcafé al jarenlang kleur geven. Eigenaar Maurice vertelt waarom juist zij de basis vormen van het succes.

TEKST: MARSHA PAANS



Drie foto's van hoe het 'vroeger' was >>



Drie foto's van PW van nu >>



### EEN BREDASE KLASSIEKER

Dertig jaar geleden openden Bas en Gemma Publieke Werken aan de St. Annastraat in Breda. Zij stonden 22 jaar aan het roer, waarna Maurice Willemse en zijn compagnons het eetcafé in 2018 overnamen. In al die jaren groeide Publieke Werken uit tot een vaste ontmoetingsplek voor een lunch, diner, speciaalbier of een gezellige avond met live muziek. Bij de overname wilde Maurice vooral het vertrouwde karakter van de zaak behouden. "Iedere ondernemer geeft er natuurlijk zijn eigen draai aan, maar de kracht van Publieke Werken zat er al. Die wilden we behouden."

De zaak bleef herkenbaar, terwijl het uitgaansgedrag van gasten door de jaren heen wel veranderde. "Mensen gaan anders uit dan vroeger", vertelt Maurice. "Waar gasten vroeger misschien vier avonden per week in het café zaten, zie je nu dat

ze bewuster een avond plannen. Ze komen eerst borrelen, gaan daarna eten en keren vervolgens weer terug naar het café." Publieke Werken bewoog daarin vanzelf mee. "Wij zijn niet zozeer veranderd, de tijd is veranderd. We zijn daar eigenlijk heel organisch in meegegaan."

### EEN MAAND LANG FEEST

Een jubileum als dit laat Maurice niet ongemerkt voorbijgaan. De hele maand augustus staat in het teken van het dertigjarig bestaan, met iedere week andere acties en evenementen. "We wilden niet één feestavond organiseren en daarna weer overgaan tot de orde van de dag", vertelt hij. "Daarom hebben we een hele feestmaand gemaakt."

Op de kalender staan uiteenlopende acties. Zo is de Mexicaanse kip, één van de oudste gerechten op de kaart, tijdelijk verkrijgbaar voor €15,-.

Later in de maand volgen onder meer een High Beer & Wine-arrangement, een tweepersoons satémenu, onbeperkt mosselen en onbeperkt spareribs. Daarnaast keren oude prijzen even terug. "Op donderdag kost een pilsje weer €1,50, precies de prijs van dertig jaar geleden."

Het absolute hoogtepunt volgt op 29 augustus. Dan organiseert Publieke Werken een jubileumfeest voor iedereen die de afgelopen dertig jaar een bijdrage heeft geleverd aan de zaak. "Dat zijn natuurlijk onze gasten, leveranciers en relaties, maar vooral ook de mensen die hier hebben gewerkt. Zij hebben Publieke Werken gemaakt."

### DE GEZICHTEN ACHTER DE ZAAK

Een belangrijke rol in het succes van Publieke Werken is weggelegd voor het personeel.



# Werken verschil'



"De mensen maken het verschil in een horecazaak", zegt hij zonder twijfel. "Dat heb ik altijd geroepen en dat zal ook altijd zo blijven."

Volgens hem zijn medewerkers veel meer dan alleen collega's. Zij bepalen de sfeer, zorgen dat gasten zich welkom voelen en maken van een avond uit een complete beleving. "Een goede bediening kan echt je avond maken. Natuurlijk moet het eten goed zijn, maar de manier waarop iemand je ontvangt, een grapje maakt of net dat stapje extra zet, blijft mensen bij."

Ook achter de schermen spelen medewerkers een onmisbare rol. "In de keuken moeten op piekmomenten soms meer dan honderd gasten vrijwel



tegelijktijd worden geholpen. Dat vraagt ontzettend veel van het team. Daar heb ik enorm veel respect voor."

## INVESTEREN IN DE TOEKOMST

Voor Maurice houdt goed werkgeverschap niet op bij een gezellig team. Hij investeert bewust in de ontwikkeling van zijn medewerkers. "We werken met leerlingen in de keuken en in de bediening. Van iemand die voor het eerst komt snuffelen aan de horeca tot een zelfstandig werkend kok of iemand die uiteindelijk bedrijfsleider wil worden." Zijn personeel zien groeien en ontwikkelen geeft hem energie. "Het mooiste vind ik als mensen zich hier ontwikkelen. Dat ze doorgroeien, verantwoordelijkheid krijgen en uiteindelijk zelf een volgende stap zetten. Zo blijft de horeca toekomst houden."

## CAFÉ TE HUUR

Naast het restaurant en het café beschikt Publieke Werken over een apart bruin café dat volledig exclusief gehuurd kan worden. "We ontvangen hier van alles: verjaardagen, bedrijfsfeesten, buffetten, vergaderingen en besloten diners", vertelt Maurice. "De zaal biedt ruimte aan ongeveer 40 tot 120 gasten en is één van de weinige caféruimtes in de Bredase binnenstad die je helemaal privé kunt afhuren. Daardoor voelt het echt als je eigen café."

**Publieke Werken**  
**St. Annastraat 12, 4811 XK, Breda**  
**076 - 521 86 25**  
**[info@cafepubliekewerken.com](mailto:info@cafepubliekewerken.com)**  
**[cafepubliekewerken.com](http://cafepubliekewerken.com)**







Hotel  
Restaurant  
Zalen  
Stadscafé



de Borgh

IJshof 1 4761 BE Zevenbergen  
0031(0)168 - 32 43 44  
[www.hoteldeborgh.nl](http://www.hoteldeborgh.nl)



IN PRINT ÉN ONLINE HET  
LEUKSTE HORECAMAGAZINE  
[HAPENTAP.NL](http://HAPENTAP.NL)

## EasyHeight Koks worden langer Werkbanken niet vanzelf hoger.

Voorkom rugklachten met EasyHeight – de stabiele, voedselveilige snijplankverhoger voor de professionele keuken.

De hoogte van de werkbanken groeit niet mee met de lengte van de koks. Verkeerde werkhogte zorgt voor verkeerde belasting van de rug, vermoeidheid en uitval. EasyHeight brengt uw werkvlak snel op de juiste hoogte en helpt comfortabeler, gezonder en productiever werken.

### Waarom EasyHeight?

- Minder rug-, nek- en schouderklachten
- Meer comfort en hogere productiviteit
- Stabiel, voedselveilig en eenvoudig in gebruik
- Past op bestaande werkbanken
- Minder verzuim en lagere ziektekosten



Verstelbaar  
in 9 standen

Werkhoogte  
7 – 45 cm

RVS  
316

Max. statische  
belasting 50 kg

Werkblad  
53 x 32,5 cm  
1/1 Gastronorm

Gewicht  
8 kg

Vaatwasmachine  
bestendig



Vraag een demo aan

Exclusief verkrijgbaar bij De Heeren Willems

DHW

De Heeren Willems  
DHW NONFOOD







# FETA BRILJANT IN AL ZIJN EENVOUD

**Fris, romig, zilt en hartig: feta, de Griekse verse, glanzend witte kaas van schapenmelk of met wat geitenmelk. Brokkelig, authentiek en veelzijdig. Je komt deze smaakvolle kaas overal in Griekenland - van het vasteland tot op de vele eilanden - op elk moment van de dag op elke tafel tegen; van het ontbijt tot het avondeten, in combinatie met zowel zoete als hartige ingrediënten. Verkruimeld of in blokjes over salades, orzo en ovenschotels. En vanzelfsprekend altijd op een bord 'chori-atiki', want zo heet het gerecht officieel, letterlijk: 'dorpssalade' of 'boerensalade', wat wij kennen als de Griekse salade.**

En die stelt zelden teleur! Een salade zónder bladsla, want dat hoort er niet in, volgens de Grieken. Wel is deze authentieke Griekse salade een inmiddels wereldberoemd zomers gerecht dat bestaat uit grove stukken zongerijpte tomaten, frisse komkommer, rode ui, al dan niet gedroogde oregano, verse Kalamata-olijven, groene paprika en de hoofdrolspeler van vandaag: een grote, dikke plak feta erin z'n geheel bovenop. Met een simpele dressing van olijfolie en oregano die het gerecht echt compleet maakt.

## CRITERIA

Er zijn nogal wat criteria waaraan de echte feta moet voldoen. Echte feta is altijd gemaakt van rauwe of gepasteuriseerde schapenmelk of een 70/30 combinatie van schapen- met geitenmelk. Volgens de strenge Griekse wetgeving en sinds 2002 het Europees keurmerk (het is een Beschermde Oorsprongs-Benaming, of BOB) mag er nooit koemelk in zitten en moet de verhouding bestaan uit minimaal zevenzig procent schapenmelk met maximaal dertig procent geitenmelk. Het mag dus alleen feta worden genoemd als het volgens een specifieke procedé in bepaalde regio's van Griekenland wordt geproduceerd.

In 2002 is feta door de EU aangewezen als een traditioneel Grieks product en heeft het die BOB, de wettelijke bescherming gekregen. Niet voldaan aan deze criteria mogen deze kazen geen feta heten en worden doorgaans verkocht onder de noemer witte kaas.







# Huijbregts

koeltechniek en airconditioning

Huijbregts Koeltechniek is een dynamisch en innovatief koeltechnisch installatiebedrijf dat u graag adviseert over de oplossing die het beste past bij uw wensen en omstandigheden.



Neerloopweg 34 4814 RS Breda  
info@huijbregtskoeltechniek.nl  
076 5425734

24-uurs service (!)

[www.huijbregtskoeltechniek.nl](http://www.huijbregtskoeltechniek.nl)

# CLEAN AND IN CONTROL



## EENVOUDIGE SET-UP

Maak jouw account aan en creëer een digitale keuken in de app door op vooraf ingestelde items te klikken. Met het hele team de handen uit de mouwen steken? Maak dan meerdere gebruikers aan. Handig!



## TO-DO LIJSTEN

Bepaal zelf de frequentie voor jouw taken en maak onderscheid tussen dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse taken. Jij ontvangt data en insights over wie een taak heeft volbracht en hoe lang dit duurde.



## HOE? ZO!

Geen idee hoe je een bepaalde taak moet uitvoeren? De app helpt je verder. Je ontvangt stap voor stap instructies, waarmee schoonmaken een fluitje van een cent wordt. Appeltje. Eitje.



## cleancontrol.app

Dé schoonmaak, onderhouds en haccp app



# Druiventros Casino

Boscheweg 11  
5056 PP Berkel-Enschot  
[www.druiventroscasino.nl](http://www.druiventroscasino.nl)

**Openingstijden:**  
Zondag t/m donderdag 09.00 – 02.00 uur  
Vrijdag & zaterdag 09.00 – 04.00 uur  
Op feestdagen geopend vanaf 12.00 uur

Wil jij als eerste op de hoogte zijn van onze acties, nieuws en jackpotstanden? Volg ons dan op Facebook, Instagram of ons Whatsappkanaal.





## Professioneel partner voor bakwand- en keukenoplossingen



# Van Vossen

## H o r e c a





@vanvossenhoreca

[vanvossenhoreca.nl](http://vanvossenhoreca.nl)

**QBTEC dealer Zuidwest-Nederland**  
voor Kiremko | Smitto | Perfecta | Adieu | Qook!



De 70/30 verhouding, dat is één. De melk moet afkomstig zijn van lokale, inheemse rassen die zich voeden met de flora uit de streek, dat is twee. Nummer drie zijn de regio's die de echte feta produceren; om precies te zijn Macedonië en Centraal-Griekenland, de regio's Epirus, Thracië en Thessalië, en ook de Peloponnesos en het eiland Lesbos. Criterium vier, de rijping moet minstens twee maanden in beslag nemen, in houten vaten of in pek. Nummer vijf: de textuur, de kaas mag maximaal 56% vocht bevatten en moet een vetgehalte van ten minste 43% (in de droge stof) hebben.

Uiteraard is het gebruik van antibiotica, conserveermiddelen en kleurstoffen in alle stadia van productie verboden. Griekenland produceert zo'n 120.000 ton feta per jaar.

heeft betrekking op de omgang van de wrongel tijdens de bereiding. De structuur is bijzonder: zacht en toch stevig genoeg om er blokjes van te snijden.

### TURKSE EN DEENSE 'FETA'

Ook in buurland Turkije wordt een soortgelijke, populaire kaas gemaakt: Beyaz peynir (wat ook 'witte kaas' betekent) die overigens veelvuldig van een mengeling met of zelfs geheel van koemelk wordt gemaakt. Denemarken spande de kroon met 30 miljoen kilo op jaarbasis te verscheppen, onder de naam feta. Het Hof van Justitie van de Europese Unie oordeelde dat de Denen hiermee de wet overtraden. Deze feta-achtige kaassoorten hebben inmiddels ook de Nederlandse winkelschappen bereikt onder de noemer 'witte kaas 40+' en fantasienamen als

Feta laat zich ook prima grillen; lekker met een combinatie van linzen, granaatappelmelasse, komkommer, munt en cherrytomaten bijvoorbeeld. Feta wordt ook vaak gecombineerd in patisserie in filo- of bladerdeegpakketjes met andere smaakmakers als spinazie.

Feta doet het prima in warme bereidingen en ovengerechtens zoals feta sto founo, kortweg feta founo. Door het in de oven op hoge temperatuur een beetje te laten smelten (wat minder snel gaat als smelten van Goudse kaas), met paprika, tomaat en kruiden bijvoorbeeld is dat simpelweg fantastisch qua smaakbeleving. Juist als feta volledig gesmolten is krijgt het een compleet andere textuur en dat maakt het ook ideaal als bijgerecht. Of als Spaanse traybake met chorizo, kip, maïs en zwarte bonen. Of op z'n Grieks: Youvetsi, een orzo-ovenshotel met



### RIJPING

Allereerst wordt de schapenmelk (of de 70/30 mengeling met geitenmelk) gekookt om schadelijke bacteriën te doden. Als de melk is afgekoeld tot dertig graden wordt stremsel en zuursel toegevoegd. Het zuursel zet melksuikers (lactose) om in melkzuur. Dit zorgt voor de frisse, licht zure smaak en de typische structuur van de kaas. Het stremsel laat de warme melk in dit stadium gisten en stollen en na één of maximaal twee uur verandert dit in wrongel; een stevige geleijachtige massa.

Deze wrongel wordt in kleine stukjes gesneden om de wei (het vocht) te scheiden van de vaste delen en daarna licht verwarmd om meer wei af te scheiden. Daarna wordt deze in kaasdoeken gedaan om verder uit te lekken. Hierna wordt de kaas in lagen gezouten en in grote vaten gedaan waarna ze volledig ondergedompeld in een zoutoplossing minimaal twee maanden rijpen om de karakteristieke zilte smaak en kruimelige structuur te verkrijgen.

De naam feta is niet verbonden aan een bepaalde melksoort. Het woord feta betekent schijf of stuk en

'mediterrane kaasblokjes'. Ook lekker maar het is zeker geen echte feta.

### BAKKEN EN GRILLEN

Zoutig, spierwit, brokkelig en vol van smaak; de volmaakte feta. En die smaak loopt best uiteen: zoals gebruikelijk in Griekenland verschilt de smaak nogal eens, zeker per regio en per producent. Lekker bij een glaasje ouzo als borrelhapje; met wat olijfolie, oregano en peper. Met feta kun je eindeloos variëren. Maak blokjes met een korstje van zwarte en beige sesamzaadjes, besprenkeld met oude balsamicoazijn en honing; topper. Perfect in salades zoals een zomerse salade met gegrilde venkel en perzik. Natuurlijk de combi met watermeloen en wat munt; olijfolie en zwarte peper. Dit zorgt voor een perfect contrast tussen het zoete fruit, de zoute kaas en een frisse kruidigheid. Of met meloen en vijgen, ook verrassend. Maak saganaki door een blok feta door bloem en ei te halen en goudbruin met een knapperige korstje te bakken. Hoe heerlijk is dit met gebakken garnalen, tomatensaus en een scheutje ouzo! De kaas smelt dan gedeeltelijk in de warme saus, wat perfect is om in te dippen met brood.

langzaam gegaarde lamsschenkel, tomaat, saffraan en verkruidelde gerijpte feta.

### GA ERVOOR!

Nog even over die Griekse salade; de kwaliteit van de ingrediënten bepaalt grotendeels de smaak van het hele gerecht. Loop er dus niet de kantjes af met goedkope witte kaas; neen, neem de echte feta! De tomaten moeten ook top zijn, zoet met een goed zuurtje wat je eventueel kunt uitbalanceren met een scheutje aceto. Komkommers uit de koelkast; dit zorgt dat je op een hete zomerdag niet alleen bijt in een krokante schil, maar ook afkoelt dankzij de frisse, waterige binnenkant. De rode ui; ook krakend vers gebruiken, dan zijn ze lekker scherp. Té scherp; marineer ze dan even in wat azijn en olijfolie. Kies voor de olijven dikke Kalamata-exemplaren met de pit er nog in, zo blijven ze langer stevig. Net voor het opdienen de pit er wel uithalen met een mesje of een speciale ontpitter. Kruiden erdoor: altijd oregano maar een variatie met venkelzaad of korianderzaad is ook lekker! Breng de choriati-salade op smaak met een dressing van roodewijnazijn en olijfolie. Scheutje ouzo erin? Ga ervoor!





# ART 2 GO

interieurprojecten



Hertog van Nassau - Baarle Nassau

ONTWERP | REALISATIE | BOUWBEGELEIDING

Art 2 Go Interieurprojecten | Smederijstraat 17 | Baarle-Nassau  
[www.art2gointerieurprojecten.nl](http://www.art2gointerieurprojecten.nl) | [info@art2gointerieurprojecten.nl](mailto:info@art2gointerieurprojecten.nl)



**ALBERT SCHUERMAN**  
 WIJN- EN DRANKENHANDEL

## UW PARTNER IN DRANK

Al bijna 100 jaar is Drankenhandel Albert Schuermans een begrip in Tilburg en omstreken. Dit no-nonsens familiebedrijf is onafhankelijke distributeur van bieren, wijnen, frisdranken en gedistilleerd. Wilt u advies over de wijnkaart, dan zorgen onze vinologen voor een perfecte match. Zoekt u een partner in dranken met een onmetelijke service en loyaliteit en met een grote diversiteit aan dranken dan bent u bij ons op het juiste adres.



**Rovin**  
 WIJN EN DRANKEN



**Whyn.**  
 By Rovin Wijn en Dranken

Wilhelminastraat 79a, Dongen 0162-314500 / [info@schuermansdranken.nl](mailto:info@schuermansdranken.nl)  
[www.schuermansdranken.nl](http://www.schuermansdranken.nl)



**HH Consultancy**

- Investeer in succes, investeer in de toekomst
- Transformeer je horecaonderneming naar nieuwe hoogten

Ontdek hoe mijn bewezen strategieën niet alleen het ondernemerschap naar een hoger niveau tillen, maar ook leiden tot betere financiële resultaten.

**Bert Hendriks**  
 +31611-466693  
[www.bhmm.me](http://www.bhmm.me)

## BINNENKORT GEOPEND!

*Cafetaria 't Stuivertje*



Dreef 73, Meersel-Dreef  
 2328 Hoogstraten-Meerle

Mob. 06 28683093  
[info@cafetariastuivertje.nl](mailto:info@cafetariastuivertje.nl)



# ARISTON

## Trappistenfrisdrank

We zouden kunnen zeggen dat Ariston een hippe nieuwe frisdrank is, maar dat is het niet. Ariston is niet nieuw. Ariston is terug. "Op de zolder van onze abdij vonden we een vergeten fles: een trappistenfrisdrank die ooit binnen deze muren werd gemaakt. Dat zette ons aan het denken. Waarom zou een abdij die bier brouwt en kaas maakt, geen frisdrank mogen maken die net zo eigenzinnig is?"

Zo is Ariston herboren. Gemaakt onder toezicht van de monniken. Net als zij komen ook de ingrediënten uit alle hoeken van de wereld. Fruit en kruiden vormen samen een zonnige, karaktervolle trappistenfrisdrank. Verfrissend, gelaagd en uitgesproken. Met de bruis van toen en de smaak van nu.

In een wereld die onophoudelijk gonst van prikkels, is rust een heilig toevluchtsoord geworden. Wanneer het rumoer verstilt, blijft alleen het essentiële over – het pure, het ware, het betekenisvolle.

### EEN GEMEENSCHAP UIT ALLE WINDSTREKEN

Binnen de muren van Trappistenabdij Koningshoeven leeft een gemeenschap van monniken die afkomstig zijn uit alle hoeken van de wereld. Die internationale samenstelling is niet alleen de kracht van de abdij, maar ook een directe inspiratie voor de smaken van Ariston. Fruit en kruiden uit verschillende culturen en klimaten komen samen in één glas, net zoals de monniken zelf samenleven onder één dak.

Verfrissend, gelaagd en uitgesproken. Wel prik, geen prikkels.



### VIER SMAKEN, VIER WERELDEN

Ariston start met vier smaken, elk met een eigen karakter:

- \*\* Bosbes – Yuzu – Citroengras
- \*\* Bloedsinaasappel – Bosbes – Jeneverbes
- \*\* Limoen – Gember – Vlierbloesem
- \*\* Mango – Mandarijn – Kardemom

### TRAPPISTENKWALITEIT VOORBIJ HET BIER

Met Ariston laat Trappistenabdij Koningshoeven zien dat de trappistentraditie van zorgvuldig vakmanschap verder reikt dan bier alleen. Waar La Trappe al decennia geldt als maatstaf binnen

de wereld van het trappistenbier, volgt Ariston dezelfde uitgangspunten: authenticiteit, karakter en een duidelijke herkomst.

### DRINKWATER ALS GEDEELDE VERANTWOORDELIJKHEID

Een deel van de opbrengst van Ariston gaat naar Stichting MadeBlue, die zich inzet voor toegang tot schoon drinkwater wereldwijd. Een bewuste keuze voor een abdij waarvan het leven al eeuwenlang wordt gevormd door soberheid, zorg voor de schepping en verbondenheid met de wereld buiten de muren.

Meer info op:  
[aristonsoda.nl](http://aristonsoda.nl)





De juiste weg naar de beste koffie...

**Dicarlo**® *Caffe*  
ESPRESSO KOFFIE SERVICE

 **Roy Winters**

 06 - 24 91 19 21

 roy@ekskoffie.nl



 De Nestel 3, Dongen

 (0162) 31 52 85

 www.ekskoffie.nl



# Alweer 22 jaar, dé horecamakelaar.



## Hormax kent de kunst van horecamakelen als geen ander.

Gevestigd in het centrum van de stad, zitten we midden tussen de horeca en daardoor dicht bij onze cliënten en doelgroep. We blinken uit in de begeleiding bij aankoop, verkoop, verhuur en taxatie van inventaris en goodwill.

Maar wat ons uniek maakt? Onze betrokkenheid. Wij helpen en adviseren bij financiering, personeelsoverdracht, het opstellen van contracten, aanvraag van vergunningen en het leggen van contacten met brouwerijen en andere horecagerelateerde bedrijven. Zo hebben we al veel horecadromen een plek gegeven. Bel of bezoek ons voor een vrijblijvende afspraak.

Meer info: [info@hormax.nl](mailto:info@hormax.nl) [hormax.nl](http://hormax.nl)

Breda - Tilburg - 's-Hertogenbosch  
Nijmegen - Eindhoven - Bergen op zoom



| Tafel 12         |                 |
|------------------|-----------------|
| Omzet            | € 320.00        |
| Inkoop           | € 168.00        |
| Personeel        | € 124.00        |
| Bedrijfskosten   | € 41.00         |
| <b>Resultaat</b> | <b>€ -13.00</b> |

**Drukke zaak.  
Maar geen winst?**

Van Iersel Accountants  
helpt horecaondernemers  
sturen op cijfers.



Mark van Iersel  
06 22524519

[info@vanierselaccountants.nl](mailto:info@vanierselaccountants.nl)



# Echte Griekse 'filoxenia' bij Mythos in Hoeven

Vanaf het moment dat je binnenstapt bij Restaurant Mythos voel je het meteen: een warme, hartelijke ontvangst door Lakis en Vitalyc Kleiouis. Hier staat het Griekse begrip filoxenia, de aloude Griekse traditie van gastvrijheid en het verwelkomen van gasten als vrienden, nog altijd rotsvast overeind. Maar wie denkt dat het team stilstaat, heeft het mis. Bij Mythos combineert men een rijke historie met een niet aflatende drang om te blijven leren, verbeteren en vernieuwen, met als ultiem doel: de gasten elke dag de allerhoogste kwaliteit voorschotelen.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK

## EEN STIJLVOL NIEUW JASJE

Dat verlangen naar constante verfijning zie je direct terug op de tafels. De vertrouwde menukaart is namelijk letterlijk in een nieuw jasje gestoken. Gehuld in een diepblauwe, chique kft met zilveren accenten straalt het menu echte klasse uit. Binnenin vind je een overzichtelijke indeling met bij elke gang inspirerende suggesties van chef en mede-eigenaar



Sergios Charitidis. Om gasten van alle gemakken te voorzien, bevat de kaart bovendien een subtiele QR-code. Zonder afbreuk te doen aan de traditionele sfeer biedt dit een hele praktische uitkomst: met één simpele scan vind je uitgebreide informatie over de ingrediënten, allergenen en is de menukaart direct te raadplegen in diverse talen.

## CULINAIRE PASSIE

Wat onveranderd blijft, is de toewijding in de keuken aan authentieke smaken en topproducten. Alle typische Griekse producten worden uit Griekenland geïmporteerd, zoals de olijfolie, de wijnen, de feta, yoghurt en zelfs het stokbrood. Uit de keuken komen heerlijke klassieke gerechten, zoals een van de meesterwerken en favoriet van Lakis: de Arni Kótsi. Deze malse lamsschenkel wordt op



traditionele Griekse wijze langzaam gegaard tot het vlees bijna van het bot smelt. Geserveerd in een rijke, fluweelzachte saus is dit gerecht het ultieme bewijs van Grieks vakmanschap.

## HISTORISCHE CHARME EN EEN BLIK OP DE TOEKOMST

Niet alleen het eten, maar ook het pand zelf ademt karakter. Het interieur herbergt prachtige historische elementen die herinneren aan het rijke verleden van het pand als voormalige dorpssmederij. Kijk tijdens je bezoek vooral even omhoog: aan het plafond prijkt een indrukwekkende, authentieke houten blaasbalg die de ruimte een warme en nostalgische sfeer geeft. Om iedereen de kans te geven van al dit lekkers te genieten, is Mythos gedurende de gehele zomerperiode elke dag geopend tot en met 30



augustus. Aansluitend sluiten Lakis en Vitalyc voor drie weken de deuren. Normaal gesproken de periode voor een welverdiende vakantie, maar dit jaar wordt er keihard gewerkt: het dak van het pand wordt namelijk grondig gerenoveerd. En de vernieuwingsdrang stopt daar niet, want voor volgend jaar staat er alweer een gloednieuwe keuken op het programma. Het typeert de filosofie van Lakis en Vitalyc: nooit achterover leunen, maar altijd blijven investeren in kwaliteit, beleving en gastvrijheid. Een absolute aanrader voor wie wil genieten van de echte Griekse keuken in een sfeervolle omgeving!

**Grieks Restaurant Mythos**  
**St. Janstraat 3 4741 AL Hoeven**  
**0165 504 508**  
[www.restaurant-mythos.nl](http://www.restaurant-mythos.nl)



# Martens en Kas Horeca- en Recreatiemakelaars Zeeland

# MKHORECA

Kies  
zeker,  
kies...  
MKHoreca!



**T** 06 - 49 111 649 **E** info@horecakas.nl. (Adri Kas)  
**W** www.mkhoreca.nl



## VISSERS — TECHNIEK —

Elektrotechniek & Laadinfrastructuur  
— GELUIDSTECHNIEK —

**BETROUWBARE TECHNIEK,  
VAKKUNDIG GEREGLD.**

Visiers Techniek is een ervaren elektrotechnisch familiebedrijf uit de regio Breda. Wij verzorgen elektrotechnische installaties voor woningen en bedrijfspanden.

Van advies tot installatie en oplevering: één technisch aanspreekpunt.



### ONZE WERKZAAMHEDEN

|                                                                      |                                                                          |                                                                               |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elektrotechnische installaties</b><br>Voor woning en bedrijf      | <b>Renovatie &amp; verbouwing</b><br>Aanpassen en moderniseren           | <b>Groepenkasten &amp; uitbreidingen</b><br>Veilig, vakkundig en volgens norm | <b>Laadpalen &amp; laadinfrastructuur</b><br>Duurzaam laden, slim geregeld       |
| <b>Verlichting &amp; schakelmateriaal</b><br>Functioneel en sfeervol | <b>Domotica &amp; slimme oplossingen</b><br>Comfort, veiligheid en gemak | <b>Onderhoud &amp; storingen</b><br>Snel, betrouwbaar en vakkundig            | <b>Professionele geluidstechniek</b><br>Voor evenementen, artiesten en bedrijven |

**VAKKUNDIG**  
Ervaren specialisten met passie voor techniek

**BETROUWBAAR**  
Afspraak is afspraak, helder en eerlijk

**SNELLE SERVICE**  
Korte lijnen, snelle oplossingen

076 - 303 62 54 | vistec.nl | *Techniek met aandacht voor jou!*



Alles wat bij Madame Délicieux gegeten en gedronken wordt moet een genot zijn. Proef onze lekkere dranken en bourgondische gerechten. Bij ons kun je stijlvol genieten van een kop koffie, lunch, high tea of diner in de moderne Brasserie of lekker loungen in de binnentuin of op het terras. Zien we je daar?

@madamedelicieux

Nieuwstraat 53, 4921 CV Made  
reserveringen@madamedelicieux.nl 0162 - 853135  
madamedelicieux.nl



## DE PAREL. FRITUUR

**Zelf geschildte en gesneden verse friet! Een begrip in de omgeving.**



**Strijbeekseweg 1, 2328 Meerle**  
**+32 478 03 23 52** [frituurdeparel.be](http://frituurdeparel.be)



Op de drukbezochte Horecabeurs in Goes ontstond het eerste contact tussen Ruben, Marijn en Jeroen, Salesmanager bij Ayano Direct. Waar de diversiteit aan glazen al snel hun aandacht trok, gaf de menselijke klik de doorslag. Voor Ruben en Marijn staan een persoonlijke benadering en goed contact immers voorop bij het zakendoen. Vanaf dat eerste gesprek was er een duidelijke chemie met Jeroen, gekenmerkt door snelle communicatie, korte lijnen en begrip van de horecadynamiek.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK

# De perfecte merkbeleving

## HOE AYANO DIRECT MEEBOUWT AAN HET SUCCES VAN WOEST 17



### UNIEK BIERGLAS VOOR EIGEN BIEREN

Met de overname en transformatie van hun strandpaviljoen stonden Ruben en Marijn voor een concrete vraag uit de praktijk. Voor hun eigen speciaalbieren, W17 Blond en W17 Tripel, zochten zij een uniek bierglas in zowel een 25 cl tapversie als een royale 50 cl tapversie. Het glaswerk moest niet alleen praktisch en duurzaam zijn voor het drukke strandseizoen, maar ook naadloos aansluiten bij de robuuste merkidentiteit van de zaak.

Hier kwam de kracht van Ayano Direct samen met de expertise van Jeroen naar voren. Dankzij het brede assortiment en de grote diversiteit aan glaswerk bij Ayano Direct kon er gericht worden meegedacht. De keuze viel uiteindelijk op twee karaktervolle modellen: het Craft glas en het Norbert glas. Door de hoogwaardige kwaliteit van de bedrukking staat het logo van Woest 17 haarscherp op de glazen, wat zorgt voor een krachtige merkbeleving bij elke slok.

### WAAROM WOEST 17 KIEST VOOR AYANO DIRECT

Naast de diversiteit in het aanbod en de uitstekende bedrukkingskwaliteit gaven de service en de opvolging van Ayano Direct de doorslag. In de strandhoreca, waar het weer en de gastenaantallen grillig kunnen zijn, zijn betrouwbaarheid en snelheid cruciaal. Ayano Direct onderscheidt zich in de markt door:

- \* Persoonlijk contact & scherpe opvolging: Vaste aanspreekpunten en direct advies op maat.
- \* Grote diversiteit aan glaswerk: Een breed portfolio



met geschikte glazen voor elk type drank en concept.

- \* Hoogwaardige bedrukking: Duurzame kras- en vaatwasbestendige bedrukking die haarscherp blijft, ook bij intensief gebruik.
- \* Snelle levering: Korte doorlooptijden, zodat een zaak nooit zonder merk glaswerk komt te zitten.

### BEKROOND TOPCONCEPT AAN DE KUST

Met het glaswerk en de branding strak geregeld, konden Ruben en Marijn hun droom in Nieuwvliet vol overtuiging verder uitbouwen. Als voormalig eigenaren van Strandhuys de Vrijbuyter en de Groese Duintjes kregen zij in februari 2023 de sleutels van het voormalige paviljoen De Strandganger. Zij doopten de zaak om tot Woest 17, geïnspireerd door de woeste, veranderlijke zee. Woest 17 durft 'anders dan anders' te zijn met een sfeervol interieur vol echte groene planten, robuust hout en indrukwekkende muurschilderingen. Het paviljoen voelt als een warm thuis. Die sterke identiteit zie je bovendien terug in de unieke Woest 17-merchandise. Dat deze formule werkt, bleek al snel: na de titel Beste Nieuwkomer van 2023 werd Woest 17 uitgeroepen tot het Beste Paviljoen van Nederland 2024.

### GASTRONOMIE EN MERKBELEVING IN BALANS

Die bekroonde status zie je direct terug op de menukaart én in het glas. Het keukenteam verrast gasten met een gevarieerde kaart vol lokale ingrediënten

en een steeds wisselende suggestiekaart, maar het is de drankbeleving die het kloppend hart van de ervaring vormt. Zo vloeien de eigen speciaalbieren W17 Blond en W17 Tripel vers van de tap in de door Ayano Direct geleverde merkglazen in 25 cl en 50 cl. Voor wie samen wil vieren, is 'de Woeste Biertap', gevuld met 3 of 5 liter en met keuze uit 10 verschillende speciaalbieren, een perfecte manier om met elkaar te proosten op een mooie dag aan zee.

### EEN SAMENWERKING GEBOUWD OP VERTROUWEN

Of gasten nu binnenstappen voor een kop koffie in de ochtendzon, een lunch na een strandwandeling of een avond lang tafelen met vrienden; bij Woest 17 klopt het totaalplaatje van A tot Z. De succesvolle samenwerking tussen Ruben, Marijn en Jeroen van Ayano Direct bewijst dat échte gastvrijheid en merkversterking beginnen bij een goede klik, snelle service en oog voor detail. Daar mag op geproost worden!

Zoek je als ondernemer ook zo'n perfect glas? Neem dan gerust contact op met Ayano Direct. Zij leveren al bedrukt glaswerk vanaf 36 stuks.

**Ayano Direct**  
Brusselstraat 31, Meer (B)  
+32 (0)615560 | [info@ayanodirect.eu](mailto:info@ayanodirect.eu)  
[www.ayanodirect.eu](http://www.ayanodirect.eu)

**Strandpaviljoen Woest 17**  
Zeedijk 1, Duinovergang 17 - Nieuwvliet  
[www.woest17.nl](http://www.woest17.nl)



# Tollenaar Frietsnijderij

Groothandel in vers gesneden friet,  
aardappelen, tafelaardappelen,  
geschilde bonken, voorgebakken  
friet. Alles uit eigen snijderij.

Meer weten of interesse om ook friet af te nemen van  
Frietsnijderij Tollenaar? Neem gerust contact op met ons.  
We bezorgen door heel Nederland en België.

Hoekseweg 1, 4542 PT Hoek  
Daniel: 06-17461040 | Ronald: 06-50428575  
info@frietsnijderij-tollenaar.nl | [frietsnijderij-tollenaar.nl](http://frietsnijderij-tollenaar.nl)

**DIR  
ECT**

**JULLIE MERK ONS VAKWERK  
PERFECT GESERVEERD**

TROTS OP ELK GLAS DAT WE MAKEN!



De Kromme Haring



Brasserie Overstag



Café Bruxelles



Heeren van Breda



Café Den Trol



Café Belgique



Café Boeimeer



Standpaviljoen Neptunus

VAN STRANDTENT TOT KROEG,  
VAN PILS TOT PROSECCO, BEDRUKT MET KARAKTER!



**OOK JOUW LOGO  
OP EEN GLAS OF FLES?**



**BESTEL  
ONLINE**

**PAUL VAN RIEL  
AUTOMOTIVE**

[www.paulvanrielautomotive.nl](http://www.paulvanrielautomotive.nl)

Info@paulvanrielautomotive.nl  
06 - 53 70 62 39

OF U NU LANGSKOMT VOOR EEN SNELLE  
LUNCH, EEN SMAKELIJKE SNACK OF EEN  
MOMENT VAN GENIETEN: BIJ HET VISATELIER  
PROEF JE KWALITEIT EN VAKMANSCHAP!

BIJ HET VISATELIER BENT U VAN HARTE  
WELKOM OM TE GENIETEN VAN DE  
LEKKERSTE VIS, NU OOK OP ONS  
VERNIEUWDE TERRAS.

*Tot snel. Roy en Rachel*



**HET VISATELIER**  
GINNEKEN  
PRINS HENDRIKSTRAAT 167  
4835 PN BREDA  
076-5658172  
INFO@HETVISATELIER.NL



# Genieten aan het water bij Restaurant L'anatra

Bij Restaurant L'anatra aan de Nieuweweg in Breda staat de tijd nooit stil. Wie de afgelopen tijd langs de Nieuwe Mark is gelopen, heeft het ongetwijfeld opgemerkt: L'anatra luidt het nieuwe seizoen in met een prachtig vernieuwd terras én een sfeervolle opfrisbeurt van het interieur.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK



## ZOMERS TAFELN LANGS DE NIEUWE MARK

Het absolute visitekaartje van de vernieuwing is het royale terras, direct gelegen aan het kabbelende water van de Nieuwe Mark. Met plaats voor maar liefst 60 personen is dit dé plek geworden om neer te strijken voor zonnige lunches en lange, lome zomeravonden. Omringd door kleurrijke bloembakken en beschermd door grote parasols waan je je hier even in mediterrane sferen. Of je nu aanschuift voor een rijke tafel vol ambachtelijke meze of een geurige ovenschotel; de combinatie van goed eten en het rustgevende zicht op het water maakt elk diner bijzonder.

## VAN ÉÉN NAAR VIJF RONDE TAFELS

Ook binnenin de zaak hebben Osman en Ertugrul de handen uit de mouwen gestoken. Wie L'anatra al langer kent, herinnert zich vast de iconische ronde tafel in de zaak, veruit de meest gewilde plek voor een avondje uit. Om meer gasten die intieme en royale setting te kunnen bieden, is de zaak grondig



verbouwd. Waar er voorheen slechts één ronde tafel stond, vind je er nu maar liefst vijf, allemaal voorzien van comfortabele, halfronde banken. Mooi detail: de historie van het restaurant is niet verloren gegaan. Het oorspronkelijke ronde tafelblad staat nu prachtig geëtaleerd als blikvanger in het midden van de zaak, compleet met traditionele accenten zoals bijvoorbeeld de koperen schenkan. Daarnaast zijn de wanden sfeervol aangekleed met warme tinten en spiegels, en is er een strakke, nieuwe service-desk geplaatst.

## BLIJVENDE GASTVRIJHEID

Hoewel het restaurant een stijlvolle upgrade heeft gekregen, blijft de essentie van L'anatra onveran-

derd. De oprechte hartelijkheid, het vertrouwde glaasje Turkse thee bij binnenkomst en de passie voor de traditionele keuken vormen nog altijd het kloppend hart van het familiebedrijf. Kom snel langs, zoek een plekje aan de waterkant of reserveer een van de geliefde ronde tafels binnen, en ervaar het vernieuwde L'anatra zelf!

**L'anatra**  
**Nieuweweg 75, 4811 LW Breda**  
**076-5223247**  
**info@lanatra.nl**  
**www.lanatra.nl**

**maandag gesloten**  
**dinsdag t/m zondag 16:00 - 22:00**



# KOESTER D

**Er zijn weinig producten die zo sterk tot de verbeelding spreken als de oester. Rauw, rechtstreeks uit de schelp, met hooguit een druppeltje citroen: veel meer heeft een goede oester eigenlijk niet nodig. Tegelijkertijd is de oester allesbehalve eenvoudig. Achter die ruwe, grillige schelp gaat een delicaat product schuil waarin herkomst, water, seizoen en kweekmethode bepalend zijn voor de smaak. En wie oesters zegt, kan niet om Zeeland heen.**

Rond Yerseke, het kloppende hart van de Nederlandse oesterwereld, worden al generaties lang oesters gekweekt. In de Zeeuwse wateren vinden we twee soorten: de Zeeuwse platte oester en de creuse, oftewel de Japanse oester. Die laatste draagt officieel de naam *Crassostrea gigas* en is inmiddels de meest voorkomende oester in Zeeland. De platte oester, *Ostrea edulis*, is de oorspronkelijke Europese soort en tegelijkertijd een stuk schaarser.

Een beetje  
peper en wat  
citroensap laten  
de smaak al  
tot zijn recht  
komen.

Volgens de provincie Zeeland worden jaarlijks miljoenen Japanse oesters geproduceerd, terwijl de productie van platte oesters aanzienlijk kleiner is.

## EEN VERSCHIL DAT JE PROEFT

De creuse herken je aan de wat langwerpige, grillige schelp. Het vlees is stevig, sappig en vaak uitgesproken zilt, met afhankelijk van het perceel ook tonen van komkommer, zeewier of mineralen. De platte oester is ronder en heeft een veel fijnere, vaak

complexere smaak. Juist omdat deze soort schaarser is, heeft hij onder liefhebbers een bijna cultstatus. Dat verschil is niet alleen genetisch bepaald. Oesters zijn echte filteraars: ze halen hun voedsel uit het water en krijgen daardoor letterlijk iets mee van hun leefomgeving. Temperatuur, zoutgehalte, stroming en het beschikbare plankton beïnvloeden de uiteindelijke smaak.

## TERROIR

De plek waar een oester groeit, doet er dus toe. Net als bij wijn kun je spreken over een soort terroir, al speelt zich dat hier onder water af. De Zeeuwse oester groeit voornamelijk in de Oosterschelde en het Grevelingenmeer. Die gebieden beschikken over omstandigheden die zeer geschikt zijn voor de oesterteelt. De oesters worden op percelen gekweekt en vervolgens met korren geoogst. Daarna gaan ze vaak naar de beroemde oesterputten in Yerseke, waar ze in bassins met Oosterscheldewater verder kunnen schoonspoelen en tot rust komen.

## VAN SEPTEMBER TOT HET VOORJAAR

Wie een oester op zijn best wil proeven, doet er goed aan rekening te houden met het seizoen. Traditioneel loopt het Zeeuwse oesterseizoen van september tot en met april. In de warmere maanden planten oesters zich voort. Dat zogenoemde 'melken' zorgt ervoor dat het vlees tijdelijk minder aantrekkelijk wordt. Het water in de schelp kan bovendien troebeler zijn. Het bekende ezelsbruggetje dat je alleen oesters moet eten in maanden met een 'r' is inmiddels wat achterhaald, maar het heeft wel een historische kern. Dankzij moderne kweekmethoden en betere koeling zijn oesters tegenwoordig veel beter jaarrond beschikbaar. Toch blijft het najaar en de winter voor veel liefhebbers de mooiste periode. Het water is kouder, de oester heeft zijn voortplantingsperiode achter zich en het vlees is doorgaans voller.





# DE OESTER



## RAUW, GEGRILD OF VERRASSEND ANDERS?

De beste manier om een goede Zeeuwse oester te bereiden? Eigenlijk zo min mogelijk. Vooral de platte oester verdient het om rauw te worden gegeten. Een beetje versgemalen peper en een paar druppels citroensap zijn voldoende om de smaak tot zijn recht te laten komen. Voor een creuse is er wat meer speelruimte. Natuurlijk kan hij rauw worden geserveerd, bijvoorbeeld met een klassieke vinaigrette van sjalot en rodewijnazijn. Maar kort grillen of gratineren kan eveneens prachtig zijn.

Een wellicht verrassende bereiding is een gegratineerde creuse met beurre blanc en die maak je zo... Open de oesters voorzichtig, controleer de schelpen en voeg een klein lepeltje beurre blanc toe. Bestrooi met een mengsel van panko, fijngehakte bieslook en een beetje citroenrasp. Zet de oesters kort onder een zeer hete grill tot het kruim goudbruin is. Serveer direct. Het resultaat is een combinatie van het zilte karakter van de oester, de romigheid van de saus en de krokante topping.

Soms moet je ze juist koesteren door er zo weinig mogelijk aan te doen.

Toch geldt bij oesters misschien nog sterker dan bij veel andere producten: overdaad schaadt. Wie een kostbare oester bedekt met room, kaas, bacon en allerlei specerijen, loopt het risico precies datgene te verliezen waarvoor hij hem bestelde.

## EEN LUXEPRODUCT MET EEN STOER VERHAAL

Waarom heeft de oester eigenlijk zo'n bijzondere status? Een deel van het antwoord zit in de geschie-

denis. Oesters werden eeuwenlang beschouwd als een delicatessen en waren lange tijd vooral bereikbaar voor welgestelde consumenten. Tegelijkertijd zijn ze nooit volledig losgekomen van hun eenvoudige oorsprong. Ze komen uit het water, worden met de hand verwerkt en worden uiteindelijk vaak geserveerd zoals de natuur ze heeft bedoeld: in hun eigen schelp. Dat contrast maakt de oester interessant. Het product is bijzonder, maar de bereiding hoeft dat niet te zijn. Een geopend exemplaar op een bedje van ijs, een glas mousserende wijn erbij en je hebt een gerecht dat onmiddellijk een gevoel van luxe oproept.

Daar komt bij dat oesters een verhaal vertellen. Je proeft niet alleen het product, maar ook de plaats waar het vandaan komt. Een Zeeuwse oester brengt de Oosterschelde, het Grevelingenmeer, de oesterpercelen en de vakkennis van de kweker samen in één hap. Ook in de horeca krijgt de oester daardoor veel aandacht. De Zeeuwse Visserijagenda signaleert dat oesters hun traditionele imago als exclusieve delicatessen steeds meer vervullen voor dat van een hip en trendy product.

## TOP-KEUZE VOOR HORECA

Vooral in studentensteden ontstaan oesterbars en oesterkraampjes. Voor de horeca liggen daar kansen. Een oester is relatief klein, snel te serveren en uitstekend geschikt als aperitief, amuse of luxe toevoeging aan een borrelkaart. Bovendien leent het product zich uitstekend voor storytelling: vertel waar de oester vandaan komt, welke soort het is en waarom hij juist nu op zijn best is. Wel vraagt het product om zorgvuldigheid. Rauwe schelpdieren brengen voedselveiligheidsrisico's met zich mee.

Vers is in het geval van oesters vooral: levend. Een goede oester moet levend en fris zijn wanneer hij wordt geopend. De schelp hoort gesloten te zijn of zich na een tikje weer te sluiten. Ruikt de oester sterk of onaangenaam? Dan hoort hij niet op het bord. Serveer hem goed gekoeld en eet hem bij voorkeur zo vers mogelijk. De NVWA benadrukt dat bedrijven die voedsel bereiden en verkopen verantwoordelijk zijn voor veilige verwerking en dat horecaondernemers volgens een voedselveiligheidsplan of hygiënecode op basis van HACCP moeten werken.

## KOESTEREN

Een goede oester hoeft uiteindelijk maar weinig om indruk te maken. Een mes, een koude schelp, een zilte geur en een vers exemplaar zijn vaak genoeg. Misschien is dat wel de ware luxe van de oester: dat hij ons eraan herinnert dat sommige producten niet beter worden van meer. Soms moet je ze juist koesteren door er zo weinig mogelijk aan te doen.



# Het BADHUYS

- 10 YEARS -

Creativiteit in design en vakmanschap in uitvoering

HETBADHUYS.NL | BREDA



# NR 13

WYN BAR



Markt 13, Geertruidenberg  
[www.wijnbar13.nl](http://www.wijnbar13.nl)  
Facebook & Instagram: @Nr13.wijnbar

## PRINSEN

CHOONMAAKBEDRIJF



Schoonmaken is een vak  
Schoonhouden een kunst

**Reinigen van koel- en warmtetechnische installaties en afzuigsystemen in de horecakeuken.**

Schoonmaakbedrijf Prinsen B.V.

Meerval 30 b  
4941 SK Raamsdonksveer  
Mob. +316 539 823 94  
[info@schoonmaakbedrijfprinsen.nl](mailto:info@schoonmaakbedrijfprinsen.nl)



[www.schoonmaakbedrijfprinsen.nl](http://www.schoonmaakbedrijfprinsen.nl)

## PAN & COOK

OP D'N BEEK



# KIDS FEESTJES

AVONTUURLIJKE FEESTJES VOL  
PLEZIER, ONTDEKKEN EN LEKKERS!

SPECIAL VOOR KLEINE AVONTURIERS

VOOR KINDEREN VANAF 4 JAAR

GA NAAR HUIS MET JOUW EIGEN PAN&COOK DRINK BEKER!

WE BEGINNEN ONS HELE AVONTUUR MET EEN GEZONDE PAN&COOK BOOST!

KNUTSEL JOUW EIGEN PANNENKOEK SAMEN! ZOET & HARTIG, VOOR IEDEREEN WAT LEKKERS OM TE STROOIEN!

ZOEK DE 10 ONDEUGENDE MUISJES DIE ZICH HEBBEN VERSTOPT VOOR DE POES COOK'S

RESERVEEREN VOOR DE KINDERFEESTJES? MINIMAAL 1 DAG VAN TEVOREN VIA [info@panencook.nl](mailto:info@panencook.nl)

## de 7 heuveltjes

eten & drinken



Galderseweg 27, 4836 AC Breda / Tel. 076 561 4000  
[www.7heuveltjes.nl](http://www.7heuveltjes.nl) / Facebook: @de7heuveltjes



## taverne 't kievitsei

eten - drinken - genieten

**NATUURLIJK GENIETEN IN BAARLE NASSAU**  
SPEELTUIN & ZWEMBAD BIJ HET TERRAS

Kievit 12c, 5111 HD Baarle-Nassau (Bevindt zich op Parc de Kievit)  
013 207 8006 | [info@hetkievitsei.nl](mailto:info@hetkievitsei.nl)

## @angela Fitness prinsenbeek

[www.fitnessprinsenbeek.nl](http://www.fitnessprinsenbeek.nl)



Klaverveld 55, Prinsenbeek 076-5416969

- Kleinschalige sportschool
- Professionele begeleiding
- Persoonlijke aandacht
- Trainingsschema op maat
- Diverse groepslessen
- Personal Training

**Blijf fit door beweging!**

# Latour



Proeverijen, delicatessen, wijnen, borrel en lunch

Openingslijden:  
Dinsdag en woensdag 9:00 - 18:00  
Donderdag, vrijdag en zaterdag 9:00 - 19:00  
Zondag 10:00 - 18:00

Veemarktstraat 31 - 4811ZC Breda - +31 (0) 76 51 47 880  
[info@latourbreda.nl](mailto:info@latourbreda.nl)





## PUNT AL MARE

Wat een uitzicht!

Punt Al Mare is een nieuw Italiaanse restaurant aan het water, of beter: pal aan het water in Vlissingen. Dit is misschien wel het mooiste uitzicht van Walcheren. Hier geniet je van klassieke Italiaanse gerechten terwijl je uitkijkt over het water en de voorbijvarende schepen. Of je nu komt voor lunch, diner of een goed glas wijn: hier draait alles om ongedwongen genieten. Kies voor een plek op het royale terras of geniet binnen van de warme, Italiaanse entourage. Ook prettig: de prijzen voor heerlijke pizza's en pasta's zijn opvallend prijsvriendelijk. Daardoor kom je graag terug. Niet alleen voor het unieke uitzicht, maar zeker ook voor de betaalbare en smaakvolle gerechten.

[www.puntalmare.nl](http://www.puntalmare.nl)

## SCHOUDEE

Brasserie & feestzaal in Wemeldinge

Wat een sfeervol restaurant bij de Oosterschelde is dit. Hier, in Wemeldinge, geniet je van lunch en diner op een unieke locatie met een ruim terras. Extra plus is natuurlijk de gratis speeltuin met luchtkussen en speelkamer voor de kinderen. Logisch dat dit ook een geliefde locatie is voor feesten, bruiloften en vergaderingen. Met de ontspannen sfeer voor de hele familie is deze brasserie dé plek voor een gezellig etentje of een feestelijke gelegenheid. Of je nu komt voor een uitgebreide lunch, een diner, een borrel, een vergadering of een compleet verzorgde feestavond: hier draait alles om gastvrijheid, kwaliteit en genieten. Je voelt direct: elke gast is welkom.

[www.gasterijschoudee.nl](http://www.gasterijschoudee.nl)



DOOR: CAROLINE HOUMES

## LORNA'S BRASSERIE

Ontbijt en lunch in hartje centrum

Midden in het centrum van Terneuzen vind je Lorna's Brasserie. Op de plek waar eerder een traditionele konditorei zat, kun je nu terecht voor een verrassend grootstedelijke kaart. Een verademing voor deze Scheldestad, zeker omdat Lorna ook haar Schotse roots laat terugkomen in het aanbod. Voor het ontbijt kun je onder andere kiezen uit wentelteefjes, breakfast bowls en croissants met scrambled eggs. De lunchkaart is opvallend gevarieerd. Denk aan brioche toasties met mozzarella, pesto en bruschetta, of de Green Vegan Vibes-salade. Lastig kiezen is hier eerder regel dan uitzondering. Blijf je wat langer hangen in de middag? Dan is een blik op de cocktailkaart zeker de moeite waard. Tot vijf uur ben je hier welkom om ontspannen te genieten.

[www.lornasbrasserie.nl](http://www.lornasbrasserie.nl)



## ARASHI

Shared dining met Oosterse invloeden

Met een prachtig uitzicht over de jachthaven en de Noordzee verwelkomt ARASHI gasten voor een ontspannen culinaire ervaring. Het restaurant werkt met dagverse producten uit Zeeland, gecombineerd met subtiele Oosterse invloeden in een eigentijds shared dining-concept. Overdag nodigt de Foodbar uit voor een toegankelijke lunch, een aperitief of een drankje op het ruime terras. Gastvrijheid, kwaliteit en een ontspannen sfeer staan centraal, zodat zowel inwoners als toeristen zich welkom voelen. ARASHI is de ideale plek om samen te genieten van smaakvolle gerechten, een goed glas wijn en een onvergetelijke zonsondergang.

[www.arashicadzand.eu](http://www.arashicadzand.eu)





# The Pit nieuw rock

Wie de Bredase horeca een warm hart toedraagt, is ongetwijfeld bekend met het ondernemerschap van Marcel Pex. Samen met zijn zoon en schoondochter legde hij eerder het fundament voor het sfeervolle café 'Ergens in Breda'. De zaak loopt uitstekend, maar de kriebels om verder uit te breiden bleven aanwezig. Zoals dat vaak gaat bij de mooiste horeca-avonturen, ontstond het idee voor het volgende hoofdstuk aan de bar. Ivar Pulleman stapte regelmatig als gast binnen bij Ergens in Breda. Al snel bleek er een gedeelde droom te zijn en uit de vele sparringsessies werd deze geboren: Breda verrijken met een écht, karaktervol Rock Café onder de naam 'The Pit'.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK



Toen het historische pand aan de Havermarkt 16 beschikbaar kwam, hoefde het duo niet lang na te denken. Op 9 juni kregen Marcel en Ivar officieel de sleutel overhandigd, waarna meteen de mouwen werden opgestroopt. Het complete pand werd gestript om ruimte te maken voor een frisse, energieke start. Alleen de authentieke bar bleef behouden als beeldbepalend hart van de zaak. Binnen is straks plek voor 100 tot 120 gasten. Omdat muziek de absolute ziel van The Pit vormt, is er een stevig podium van 6 bij 4 meter, uitgerust met een uitstekende geluidsinstallatie. Ondanks de rauwe rock-esthetiek staat één ding voorop: de benadering naar de gasten blijft altijd warm, persoonlijk en toegankelijk.

## BIERTJE? DE KEUZE IS REUZE!

Bierliefhebbers kunnen hun hart ophalen, want The Pit pakt flink uit. De zaak beschikt over maar liefst 10 tapkranen met een divers en wisselend aanbod. Daarnaast is er een indrukwekkende selectie van speciaalbieren op blik, geïmporteerd uit alle hoeken van de wereld. Extra trots zijn de eigenaren op de samenwerking met de lokale Bredase Brouwerij Bliksem. Zij hebben speciaal voor de zaak het exclusieve huisbier 'Riff Blond' gebrouwen, een door-drinkbaar blond bier met een muzikale knipoog.



FOTO: ARCHIEF BURO70.NL

## Een bijzonder café Ergens in Breda

Op de Facebookpagina noemen ze het zelf; 'Gewoon een gezellig ouderwets bruin café aan de haven in Breda voor bier, muziek en gezelligheid.' De talrijke (vaste) klanten van Ergens in Breda, zoals het café voluit heet, denken daar vast hetzelfde over. Eigenaar Marcel Pex - hierboven op de archiefphoto - startte deze fijne horecazaak begin 2023 en heeft daar geen moment spijt van gehad.

Toch kroop het ondernemersbloed waar het niet gaan kon en binnenkort opent hij met compaan Ivar Pulleman een nieuwe zaak. Op kruipafstand van de Haven, aan de Bredase Havermarkt, wordt hard gewerkt om de openingsdatum te halen. Tot die tijd - en ook daarna - kun je natuurlijk terecht in één van de leukste cafés van de binnenstad; een café bovendien met heerlijke speciaalbieren, vaak live-muziek en een terras met geweldig uitzicht.

Prinsenkade 13, Breda  
Facebook: @ergensinbreda



# walhallain Breda



Marcel en Ivar voor het pand waar The Pit binnenkort opent. Op het moment van de foto was de schilder nog niet geweest ;-)

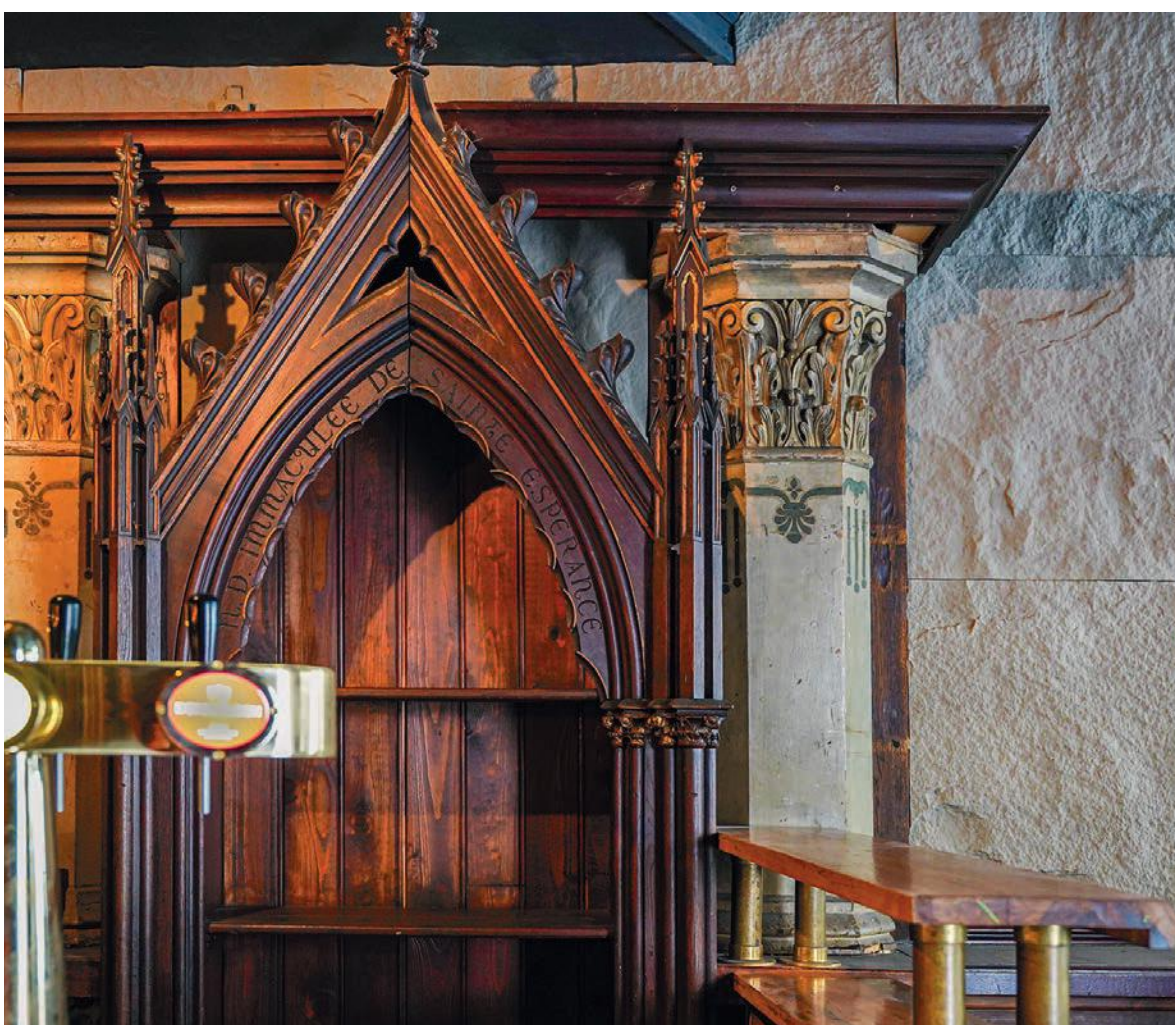
## EEN NIEUW PODIUM VOOR HET ZWAARDERE GITAARWERK

De passie voor livemuziek zit diep verankerd in de genen van de initiatiefnemers. Ivar Pulleman heeft zijn sporen in Breda al verdiend bij projecten als Brack (het samenwerkingsproject van Brouwerij Bliksem, Ramses Bier en Bredase Bomen). Daarnaast is Ivar de drijvende kracht achter 'Prikkel-draad'. Dit is een organisatieplatform dat opkomende metal-, punk- en hardrockbands een podium biedt. Prikkel-draad zal ook regelmatig in The Pit plaatsvinden, waar bezoekers intensief kennis kunnen maken met het zwaardere gitaarwerk via liveoptredens, open podia en rock-dj's.

## OPENING BEGIN SEPTEMBER

De streefdatum voor de opening is op 5 september. Tijdens het weekend van Breda Barst houden ze eerst een 'soft opening' om de laatste puntjes op de i te zetten. Het weekend daarop volgt het grote openingsfeest met elke dag livemuziek én een verlotingsactie waarbij bezoekers een heuse "Pit-tattoo" kunnen winnen. The Pit is straks geopend van donderdag tot en met zondag. Een fantastische aanwinst voor Breda!

**The Pit**  
**Havermarkt 16**  
**4811 WH Breda**  
[www.instagram.com/thepitbreda](http://www.instagram.com/thepitbreda)







**SLOW ROAST**  
ROASTED LONGER FOR MAXIMUM TASTE

**COFFEE WE'RE PROUD OF**

KOFFIEBRANDERS SINDS 1930  
[WWW.MOCCADOR.COM](http://WWW.MOCCADOR.COM)

| KOFFIE- EN THEECONCEPTEN | MODERNE AMBACHT |  
| DE BESTE APPARATUUR | KENNIS, TRAINING & SERVICE |



# KOUDETECHNIEK & AIRCOTECHNIEK

VOOR DE HORECA EN TOELEVERANCIERS.




**LOKERSE**  
KOUDETECHNIEK  
ZEEUWS VLAANDEREN BV  
Terneuzen 0115-552855 info@LKT-zv.nl

**ONS WERKGEBIED**  
ZEELAND / WEST BRABANT



**LOKERSE**  
KOUDETECHNIEK BV  
Heinkenszand 06 20 947 733 info@lokersekoudetechniek.nl

[www.lokersekoudetechniek.nl](http://www.lokersekoudetechniek.nl)



**Van Riel**  
ADVOCATEN




Van Riel advocaten biedt perspectief! We staan zakelijke en particuliere klanten bij en gaan in ons werk altijd uit van kwaliteit en betrokkenheid. Dat zijn de kernwaarden bij alles wat we doen.

Nieuwe Boschstraat 51, 4811 CV, Breda  
076 - 700 20 20 | [info@vlvr.nl](mailto:info@vlvr.nl) | [www.vlvr.nl](http://www.vlvr.nl)

# Brasserie 't archief

Anno 1994

"De gezelligste huiskamer van de Haagse Beemden!"

*Geen poespas, maar een laagdrempelige brasserie met voor iedereen wat wils.*

**\*\* lunch & diner \*\***

Heksenwaag 40, 4823 JV Breda | Reserveren via: 076 - 5412840  
[brasserie-archief.nl](http://brasserie-archief.nl)






**MULTIBRIGHT**

# Van schoonmaken naar schoonhouden

Auberge des Moules kiest voor de kracht van probiotica

Eenvoudige dosering, duidelijke kleuraanduiding en lagere schoonmaakkosten: toen Joris Jansen, eigenaar van Auberge des Moules in Philippine, kennismaakte met MultiBright Probiotics, was hij direct enthousiast. Inmiddels werkt het team al enkele weken met het systeem en bevalt het uitstekend. "Een nieuw schoonmaakstelsel is natuurlijk altijd even wennen voor de collega's die ermee werken. Daarom was het prettig dat ons hoofd huishouding een duidelijke instructie kreeg van MultiBright. Zij is net zo enthousiast over het product als ik en brengt haar kennis nu over op de rest van het schoonmaakteam."

**DOOR: CAROLINE HOUMES**

MultiBright Probiotics is een innovatieve, professionele schoonmaaklijn op basis van probiotica en enzymen. Volgens Niek du Fossé van MultiBright Probiotics laat de keuze van Auberge des Moules zien dat steeds meer horecaondernemers kiezen voor een duurzame én effectieve manier van schoonmaken.

"Auberge des Moules is een begrip voor liefhebbers van Zeeuwse schaal- en schelpdieren. De lat ligt hier hoog. Gasten, veelal afkomstig uit Vlaanderen,

komen keer op keer terug voor de traditionele mosselen, verfijnde visgerechten en de persoonlijke gastvrijheid. Dan moet ook achter de schermen alles kloppen. MultiBright sluit daar perfect op aan. In tegenstelling tot traditionele schoonmaakmiddelen blijft ons product ook na het schoonmaken actief. Vuil wordt langer afgebroken, oppervlakken blijven langer schoon en dat betekent minder schoonmaakwerk, lagere kosten én een veilige werkomgeving zonder agressieve chemicaliën."

## SLIMMER SCHOONMAKEN, SLIMMER BESPAREN

Voor Joris is die duurzame werking vooral een mooie bijkomstigheid. "In de eerste plaats draait het voor ons om het verlagen van de schoonmaakkosten. Ik verwacht dat we daar met MultiBright echt winst kunnen behalen. De producten zijn namelijk al precies gedoseerd voor de toepassing waarvoor je ze gebruikt. Dat is heel anders dan zelf een scheut schoonmaakmiddel in een emmer water doen. Ik zag regelmatig dat één scheut er ongemerkt twee of drie werden. Dat kost niet alleen onnodig geld, maar maakt het schoonmaakproces ook minder effectief." Ook de duidelijke kleuraanduiding ziet hij als een groot voordeel. "Voor iedere toepassing, zoals ontvetten, sanitair, vloeren of toiletten, is er een eigen kleur. Daardoor ziet iedereen in één oogopslag welk product waarvoor bedoeld is. Dat maakt het werken

eenvoudiger en voorkomt fouten. Toen ik hoorde dat de producten bovendien biologisch afbreekbaar zijn én na het schoonmaken nog enkele dagen actief blijven, was ik positief verrast."

## EEN ANDERE KIJK OP PROFESSIONEEL SCHOONMAKEN

Niek vertelt dat hij deze reactie vaker krijgt van horecaondernemers. "Als ondernemer wil je vooral dat een schoonmaakproduct doet wat het belooft. Toch hebben wij bij de ontwikkeling van MultiBright bewust gekozen voor een andere aanpak. Niet alleen schoonmaken, maar zorgen dat een oppervlak langer schoon blijft." Daarvoor maakt MultiBright gebruik van probiotica: goede micro-organismen die vuil actief blijven afbreken. "In tegenstelling tot traditionele chemische reinigers, die vooral het oppervlak reinigen, dringen probiotica door tot kleine kieren, voegen en moeilijk bereikbare plekken. Daar blijven ze nog dagen actief. Het resultaat is een diepere reiniging, minder snelle hervervuiling en daardoor minder vaak schoonmaken."

Kortom, schoon kan schoner, dat is volgens Auberge des Moules én MultiBright de toekomst van professioneel reinigen: minder verspilling, lagere schoonmaakkosten en een langdurig schoon resultaat.

[www.multibright.eu](http://www.multibright.eu)





**Café d'Ouwe Brug**



Lange Brugstraat 12, Etten-Leur  
Facebook.com/ouwebrug

*Café - Biljart*  
**de Kei**



**Erasmusplein 1, Breda**  
**Tel: 076-5612256**



**Special**  
CD Shop  
Entertainment

Peter Voesenek

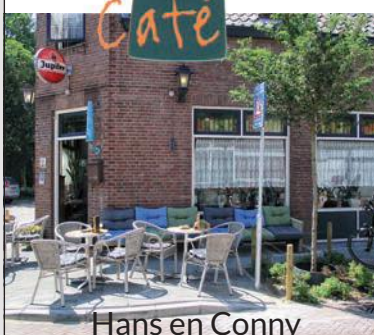
Teteringsedijk 167  
4817 MD Breda

facebook twitter

telefoon 076 - 581 11 06  
info@specialcdshop.nl

[www.specialcdshop.nl](http://www.specialcdshop.nl)

**MARK HOEF**

**Café**

Hans en Conny  
Tel. 076 521 39 42  
Marksingel 15-16  
4811 NV Breda



**Café Boeimeer**  
Sinds 1896



@cafeboeimeer Godevaert Montensstraat 23, Breda | 076 5211389

**Café De Polder**



*Een gezellig bruin café, ook geschikt voor mooie feestjes!*

Van Rijckevorselstraat 260, 4815 AC Breda M. +31 6 28427918

**BILJARTS VAN DEKKERS**  
Sinds 1924 al vier generaties vakmanschap

Nieuwe of gereviseerde biljarts,  
onderhoud, reparatie, keuen, biljartartikelen  
voor horeca, particulier of instelling.

Biljartlakens: Simonis, Buffalo Royal plus, Synthetisch Royal Pro



Service & kwaliteit

Willem Dekkers / Mob. 06 120 21 593

**WINNEN IS LEUK**  
**BARONIEGAMING** SPEELAUTOMATEN

Michel Roovers 0636590153 Pierre de Jonge 0621364830



**Heeren van Breda**

ALTIJD  
WAT TE  
BELEVEN!

GROTE  
MARKT  
31 BREDA




**CAFÉ DE Cluijs**

Markt 80, Etten-Leur - 06 122 88 303 - Facebook.com/cafedecuijs

**Connie's Café**



KRUISPAD 16, RIJSBERGEN | 076-5962600  
Facebook.com/ConniesCafeRijsbergen

ma t/m zo geopend vanaf 14.00 (dinsdag gesloten)



volg ons @hapentapmagazine





# SVL partners & Pro Supplies

De audio-driehoek: van apparatuur en installatie tot een sfeervol café

Sfeer in de horeca staat of valt met de juiste keuzes in beeld en geluid. Achter een goed klinkende zaak zit echter een hele keten van specialisten: van de fabrikant die de apparatuur ontwikkelt tot de installateur die het inmeet, en de horeca-ondernemer die er dagelijks mee werkt. In dit drieluik nemen we een kijkje bij de keten achter een geslaagde installatie: apparatuurleverancier Pro Supplies, installateur SVL Partners en de praktijk bij Café Boerke Verschuren in Breda.

TEKST: BIBI'S BLIK / BEELD: BURO70.NL

## DE BRON, PRO SUPPLIES & AUDIO BASICS

Aan het begin van de keten staat Pro Supplies, fabrikant en distributeur van het merk Audio Basics. Het bedrijf levert de complete technische basis voor audio-installaties: van bekabeling en versterkers tot DSP's (digitale signaalprocessoren) en luidsprekers. Pro Supplies werkt al circa tien jaar nauw samen met SVL Partners. Die langdurige relatie drijft op korte lijnen en directe ondersteuning. Zodra er een nieuw project op de plank ligt, overleggen beide partijen vooraf op basis van de bouwtekeningen. Of het nu gaat om een doordacht audioplan met vier compacte luidsprekers voor een intiem eetcafé of een omvangrijke installatie op een cruiseschip: het principe blijft hetzelfde. Het systeem moet inhoudelijk kloppen, passen bij de manier waarop de ruimte gebruikt wordt én binnen het budget van de klant blijven.

Doordat Pro Supplies de Audio Basics-lijn zelf fabriceert, kan het de verhouding tussen prijs en kwaliteit scherp bewaken. Daarnaast staat ontzorging centraal. Mocht een apparaat in de praktijk een defect vertonen, dan zorgt Pro Supplies voor directe vervanging onder garantie. Zo komt de bedrijfsvoering van de horecagelegenheid nooit stil te liggen.

## DE REGISSEUR, SVL PARTNERS

Als de hardware gekozen is, komt SVL Partners in actie. Met bijna veertig jaar ervaring in de geluidstechniek, waarvan ruim vijftien jaar als SVL Partners, kent het team de eisen van de werkvloer door en door. Eigenaren Marc van Turnhout en Henk Sio vertellen de wensen van de ondernemer én de eisen van interieurarchitecten naar een werkende installatie.

Bij SVL zien ze dat design een steeds belangrijkere rol speelt op horecalocaties, al blijft audiokwaliteit de basis. De apparatuur moet esthetisch aansluiten bij de uitstraling van het pand, maar tegelijk voldoende vermogen leveren wanneer het volume later op de avond omhoog gaat.

Een minstens zo belangrijk speerpunt is bedieningsgemak. Binnen een horecazaak werken veel verschillende mensen en niemand heeft tijd voor ingewikkelde handleidingen. SVL richt systemen daarom zo in dat functies, bronnen en het volume per zone (zoals restaurant, zaal of terras) intuïtief en in één oogopslag te bedienen zijn. Vertrouwen vormt daarin de basis: ondernemers willen vooraf weten dat het advies klopt en dat ze er in het dagelijks gebruik geen omkijken naar hebben.

## DE PRAKTIJK, BOERKE VERSCHUREN

In Café Boerke Verschuren, onderdeel van De Meyer Groep, komen al deze schakels samen in de praktijk. Een karakteristieke Bredase horeca locatie als deze stelt specifieke eisen aan de akoestiek en een gebalanceerde spreiding van het geluid. Het draait om een doordachte zoneverdeling: de muziek moet in de hele zaak gelijkmatig klinken, zodat gasten aan tafel elkaar moeiteloos kunnen verstaan terwijl er overal voldoende sfeer aanwezig is.

Door het vooroverleg tussen SVL Partners en Pro Supplies werd op basis van de plattegronden exact bepaald welke componenten van Audio Basics nodig waren. De installatie is zo opgebouwd dat er overdag een heldere, aangename achtergrondmuziek draait. Op piekmomenten of tijdens feestavonden beschikt het systeem over meer dan genoeg reserves om de ruimte van krachtig geluid te voorzien.

Het resultaat voor de ondernemer? Een installatie die past bij de sfeer van de zaak, simpel te bedienen is door het personeel en ondersteund wordt door een keten van leveranciers die direct voor ze klaarstaan als dat nodig is.

Meer info: [svlpartners.nl](http://svlpartners.nl)





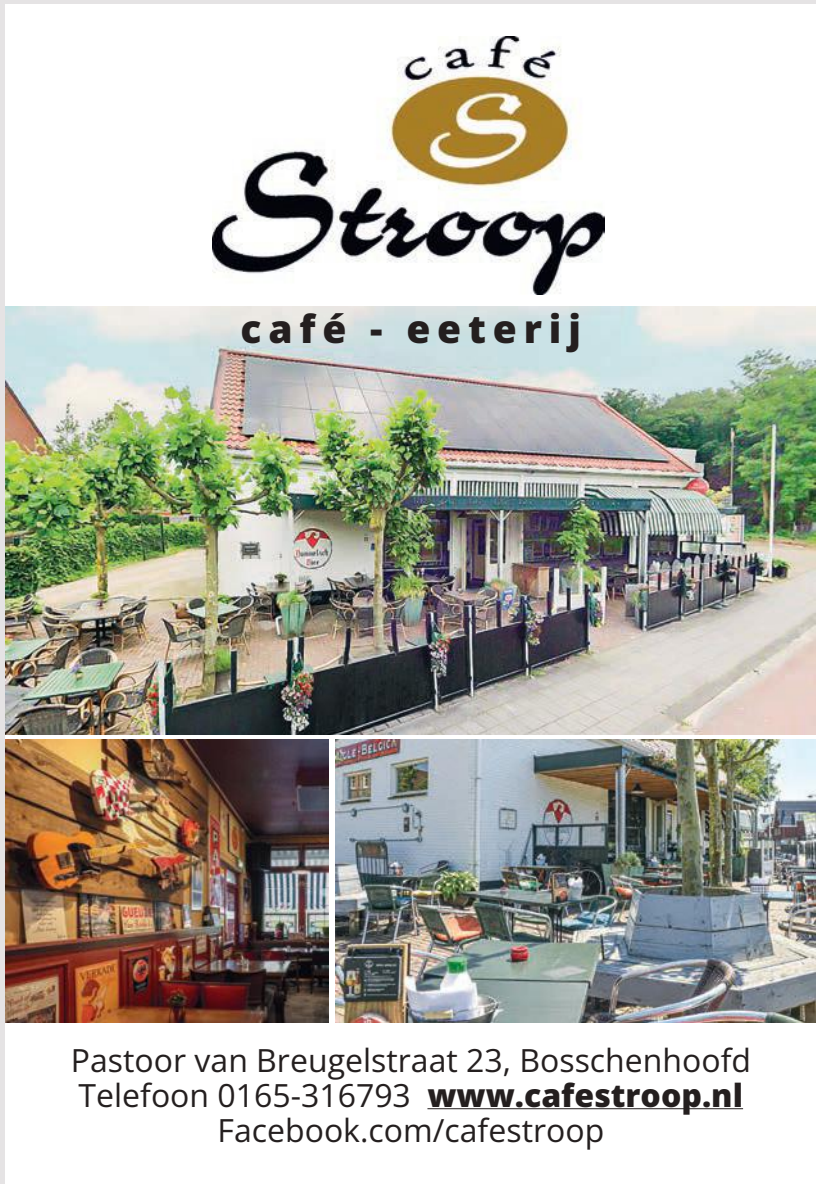


**Grand Hotel ter Duin**  
HOTELS BY SHEETZ

**WELKOM BIJ GRAND HOTEL TER DUIN!**

In ons hotel en restaurant aan de Zeeuwse kust kunt u heerlijk genieten en tot rust komen. Wij bieden een uitgebreide lunch- en dinerkaart, maar ook voor een hapje en drankje bent u van harte welkom!

Reserveren kan via [receptie.grandhotelterduin@sheetz.nl](mailto:receptie.grandhotelterduin@sheetz.nl)  
of bel even naar +31(0)111 655 200



**café Stroop**  
café - eeterij

Pastoor van Breugelstraat 23, Bosschenhoofd  
Telefoon 0165-316793 [www.cafestroop.nl](http://www.cafestroop.nl)  
Facebook.com/cafestroop



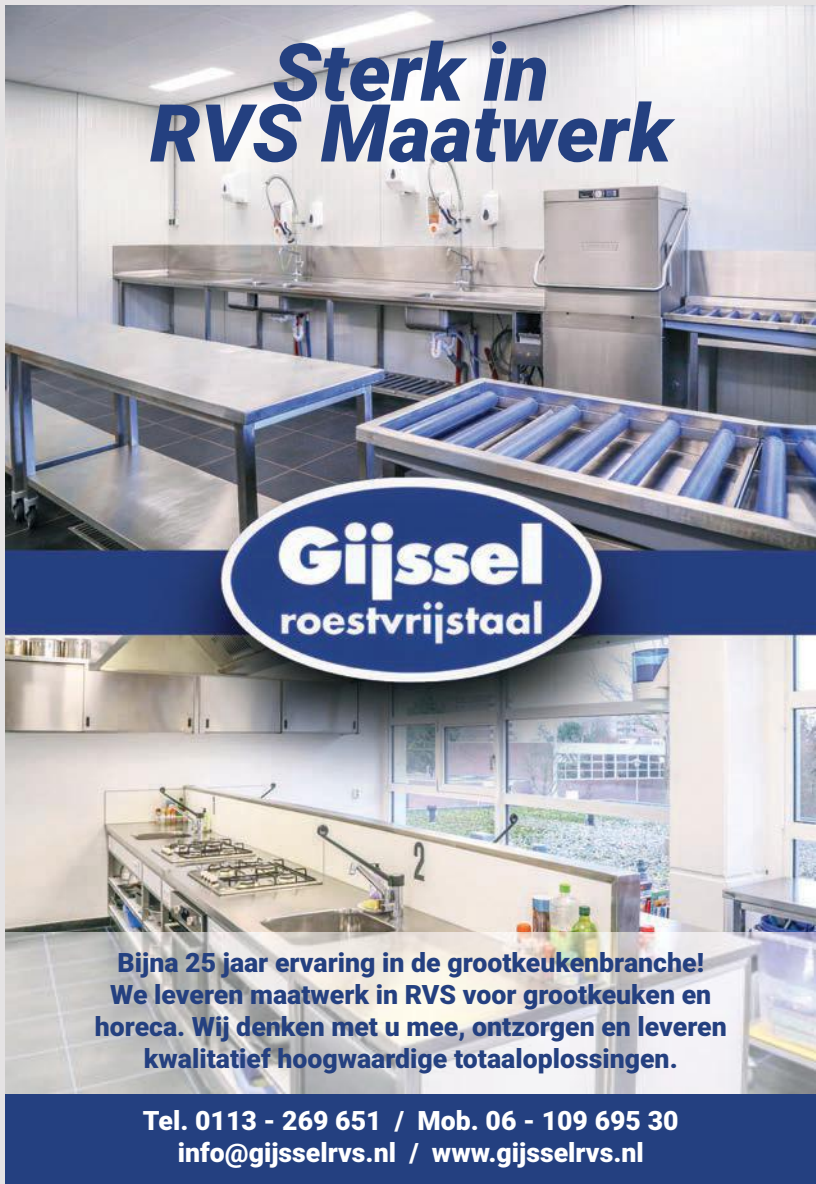
**EDEN Breda**

**Dé feest- en evenementenlocatie van Breda en omgeving**

OP ZOEK NAAR EEN TROUWLOCATIE?  
EEN FEEST GEVEN IN IBIZA STIJL?  
BEDRIJFSFEEST ORGANISEREN?  
BUITEN EN BINNEN OPTIES GEWENST?  
GEWOON NIEUWSGIERIG?

Neem gerust contact op voor de mogelijkheden  
+31 6 28835828 | [info@edenbreda.nl](mailto:info@edenbreda.nl)

Rijsbergsebaan 9 Breda  
[www.edenbreda.nl](http://www.edenbreda.nl)



**Sterk in RVS Maatwerk**

**Gijssel roestvrijstaal**

Bijna 25 jaar ervaring in de grootkeukenbranche!  
We leveren maatwerk in RVS voor grootkeuken en horeca. Wij denken met u mee, ontzorgen en leveren kwalitatief hoogwaardige totaaloplossingen.

Tel. 0113 - 269 651 / Mob. 06 - 109 695 30  
[info@gijsselrvs.nl](mailto:info@gijsselrvs.nl) / [www.gijsselrvs.nl](http://www.gijsselrvs.nl)



# Na 45 jaar nieuwe eigenaren voor Het Chaamsche Wapen

Sinds 1 juli heeft Het Chaamsche Wapen in Chaam nieuwe eigenaren. Na maar liefst 45 jaar is het iconische café overgenomen door Johan en Simone van Nordennen-Penders. Met veel enthousiasme, een flinke dosis gastvrijheid en een gedeelde passie voor de horeca zijn zij aan een nieuw avontuur begonnen.

**D'OR LOES**



Op het eerste gezicht lijkt de overstap opvallend. Johan runde jarenlang een aannemersbedrijf en Simone werkte als accountant. Toch leefde al jaren dezelfde droom: een eigen horecazaak waar gasten zich direct welkom voelen en kunnen genieten van goed eten in een ontspannen, gezellige sfeer. "Gastvrijheid heeft altijd een belangrijke rol gespeeld in ons leven," vertellen Johan en Simone. "We wilden een plek creëren waar iedereen zich thuis voelt."

Voor Simone is het ontvangen van gasten vanzelfsprekend. Ze geniet ervan mensen in de watten te leggen en had altijd al een passie voor gezelligheid en tafelen. Johan voelt zich juist het meest thuis in de keuken, waar hij zijn liefde voor koken kwijt kan. Samen met hun samengestelde gezin zetten zij zich dagelijks in om van Het Chaamsche Wapen een gastvrije ontmoetingsplek te maken.

## EEN STUKJE GESCHIEDENIS BEHOUDEN

Het Chaamsche Wapen behoort tot de oudste cafés van de gemeente Alphen-Chaam. Het pand dateert van omstreeks 1800 en al in 1891 werd de eerste horecavergunning afgegeven. Door de jaren heen heeft het karakteristieke bruine café zijn authentieke uitstraling weten te behouden. Juist die historie gaf voor Johan en Simone de doorslag. "Het zou zonde zijn als zulke authentieke bruine cafés verdwijnen of volledig worden gemoderniseerd. We willen de unieke sfeer behouden en waar nodig op een eigentijdse manier aanvullen."

## NIEUW: LUNCHEN EN DINEREN

Wie Het Chaamsche Wapen binnenstapt, herkent direct de vertrouwde uitstraling. Op een paar nieuwe fotolijstjes na is het interieur vrijwel onveran-



derd gebleven. De grootste vernieuwing bevindt zich op de menukaart. Waar voorheen vooral het café centraal stond, kunnen gasten nu ook terecht voor een uitgebreide lunch of een compleet diner. Op de lunchkaart staan rijk belegde broodjes, uit-smijters en andere lunchgerechten. Voor het diner is er keuze uit geliefde klassiekers als biefstuk, saté, schnitzel en stoofvlees. De reacties zijn bijzonder positief. De combinatie van een sfeervol bruin café en een goede keuken blijkt bij de gasten uitstekend in de smaak te vallen.

Naast het café ligt een aparte zaal met een eigen bar en sanitaire voorzieningen. Vanaf september willen Johan en Simone deze ruimte eveneens als restaurant in gebruik nemen, zodat nog meer gasten kunnen genieten van de uitgebreide kaart.

## HET KLOPPEND HART VAN CHAAM

Midden in het centrum van Chaam neemt Het Chaamsche Wapen al generaties lang een bijzondere plaats in. Wielerveders kennen het café als de plek waar jaarlijks de finish van de beroemde Acht van Chaam ligt, het oudste internationale profcriterium van Nederland. Ooit liep de finishlijn zelfs dwars door de voordeur van het café.

Daarnaast is Het Chaamsche Wapen al jarenlang de vaste thuisbasis van verschillende verenigingen, waaronder een biljartvereniging, bridgeclub, dans-

clubs en de vrouwenbond. Daarmee vervult het café een belangrijke sociale functie en is het een ontmoetingsplek voor jong en oud.

## EEN SFEERVOLLE LOCATIE VOOR FEESTEN EN BIJENKOMSTEN

Achter het café bevindt zich een ruime, sfeervolle zaal die van alle moderne voorzieningen is uitgerust. De ruimte beschikt onder meer over klimaatbeheersing, professionele geluidsvoorzieningen, een beamer, een invalidentoilet en een eigen keuken en bar. Met een capaciteit van maar liefst 500 personen is de zaal geschikt voor uiteenlopende bijeenkomsten, zoals: bruiloften, verjaardagen, bedrijfsfeesten, vergaderingen, congressen, diners en recepties.

## ONTDEK HET ACHT VAN CHAAM MUSEUM

Een bijzonder onderdeel van Het Chaamsche Wapen is het Acht van Chaam Museum. Hier maken bezoekers kennis met de rijke geschiedenis van het beroemde wielerevenement aan de hand van historische foto's en bijzondere voorwerpen vanaf 1933. Een van de hoogtepunten is de unieke collectie steendrukken van originele affiches uit de jaren zestig.

## KOM ZELF SFEER PROEVEN

Met nieuwe energie, een vernieuwde menukaart en veel respect voor de rijke historie is Het Chaamsche Wapen klaar voor een nieuw hoofdstuk. "We willen dat iedereen zich hier welkom voelt, of je nu binnenloopt voor een kop koffie, een lunch, een uitgebreid diner of een feestelijke gelegenheid."

**Het Chaamsche Wapen**  
Dorpsstraat 44, 4861 AC Chaam  
Tel. 0161 - 49 23 29  
[www.hetchaamschewapen.nl](http://www.hetchaamschewapen.nl)





Openingstijden:  
Dinsdag t/m donderdag vanaf 15:00  
Vrijdag t/m zondag vanaf 12:00

☎ 076-3031461 - ✉ info@veemarktplein.nl



# parkzicht

café - zaal

**Lunch, borrel, biljart, feesten  
en partijen onder 1 dak.**

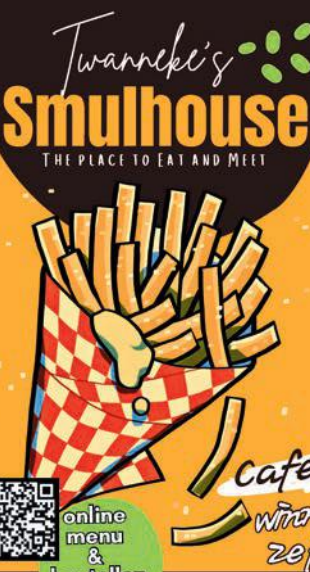
ALEX, DIANA EN ROOS HINTEN HETEN U VAN HARTE WELKOM!  
7 dagen in de week geopend.

Paul Windhausenweg 1 Breda - T. 076 5210683



**Koffie of een borrel, lunch & diner.  
Dat kan allemaal bij Ons Thuis!**

Hoofdstraat 12, Raamsdonksveer | 085 799 3112  
info@onsthuis.cafe | onsthuis.cafe



Alphenseweg 3, 5111 NA Baarle-Nassau  
WWW.SMULHOUSE.NL

THE PLACE TO EAT AND MEET

- Lekkerste verse friet
- Hamburgers v.d. grill
- Loaded fries
- Hotdogs & Nacho's
- Belegde stokbroodjes
- Glutenvrije snacks
- En nog veel meer...

online menu & bestellen

*Cafetaria v.h. Jaar Verkiezing*  
winnaar Noord-Brabant  
ze plaats in Nederland

THE BEST



Tegenover de mooie Basiliek in het kleine dorpje Oudenbosch vind u Brasserie De Jezuiet voor een heerlijk bakje koffie met appeltaart, lunch, borrel en een ruime keuze aan verschillende bieren.

Jezuïetenplein 1, 4731 HX Oudenbosch | Info@de-jezuiet.nl  
0165329477 | de-jezuiet.nl | ook op Facebook en Instagram

# EETCAFÉ DE KLUIS

*Sfeervol tafelen in Ulicoten*



DORPSSTRAAT 32A - 5113 TE ULICOTEN  
KIK VOOR DE OPENINGSTIJDEN OP  
ONZE WEBSITE [WWW.EETCAFEDEKLUIS.NL](http://WWW.EETCAFEDEKLUIS.NL)  
TELEFONISCH RESERVEREN:  
TEL. 013 - 519 6444



# Alexanderhoeve

Heksenwiel

Kaas, noten, charcuterie & delicatessen

@thedutchcheeseinfluencer



EST. 2025

BREDA

KEI-LEKKER

(H)eerlijke friet, snacks en  
andere lekkernijen in de  
Bredase wijk De Blauwe Kei.

Erasmusplein 7, 4834 AD Breda  
Telefoon: 076 888 2916  
Geopend wo t/m zo van 16:00u - 20:00u





# BIERSECTOR ZWAAR ONDER DRUK

In de eerste zes maanden van 2026 is er minder bier verkocht dan in de eerste helft van 2025. Ook in vergelijking met de afgelopen jaren is er een neergaande trend in de bierverkoop. Dat blijkt uit cijfers van Nederlandse Brouwers. De teruglopende verkoop laat zien dat de biersector onder zware druk staat. De aangekondigde verhoging van de bieraccijns per 1 januari 2027 zal deze terugloop enkel nog verergeren.

In het eerste halfjaar van 2026 is er 2,8% minder alcoholhoudend bier verkocht dan in dezelfde periode in 2025. Ten opzichte van 2024 is er zelfs sprake van een daling van 5,3%. Dit heeft impact op de vele brouwerijen die Nederland rijk is én op de Nederlandse biercultuur. "Het raakt de werkgelegenheid van ruim 70.000 mensen: bij de brouwerijen zelf, maar ook bij de horeca, logistiek, retail, dienstverlening en de agrarische sector rondom gerst- en hopteelt", aldus Nederlandse Brouwers-voorzitter Fred Teeven.

## BIER IS ZOVEEL MEER

Teeven: "Bier is zoveel meer dan een drankje. Een glas bier speelt voor veel Nederlanders een rol op momenten waarop mensen samenkomen: thuis met vrienden of familie, op evenementen of in de horeca. Zo ontmoeten mensen elkaar en genieten zij samen van de rijke Nederlandse biercultuur, met ambachtelijke bieren in alle soorten en smaken.

Juist de horeca is daarbij een belangrijke ontmoetingsplek, waar mensen elkaar tegenkomen en een praatje maken met elkaar of met de barman of barvrouw. De dalende bierverkoop en steeds hogere lasten zetten deze ontmoetingsfunctie van de horeca onder druk. Het kabinet zou daar meer oog voor moeten hebben in plaats van de accijns op bier opnieuw te verhogen."

## ACCIJNSVERHOOGING

Dat onderschrijft ook Udo Delfgou, directeur van Koninklijke Horeca Nederland. "Op 30 juli is het regeerakkoord 'Aan de slag. Bouwen aan een beter Nederland' exact een halfjaar in bedrijf. Hierin staat dat Nederland de sterkste economie van Europa wil zijn. Innovatie, investeringen en ondernemerschap worden als speerpunten genoemd om in te zetten op groei. Als horecasector willen wij niets liever. Stop de verdere accijnsverhoging en wij helpen de Nederlandse economie groeien."



LEES VERDER

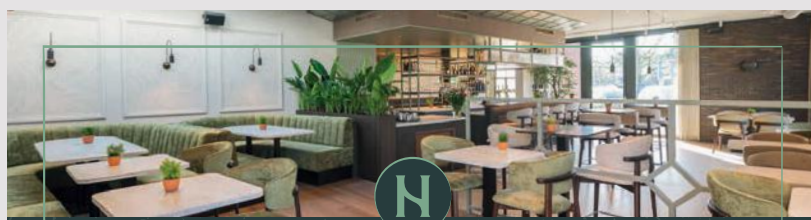






**Setcafé**  
**DE SWAEN**

MARKT 29 | 4841 AA PRINSENBEK | 076 541 8805  
Facebook.com/DeSwaenPrinsenbeek



**DE HERTOOG VAN NASSAU**  
*Grand Café*

Vorstelijk vertoeven in het centrum van Baarle!  
Geniet van een heerlijke lunch, diner of borrel.  
Sint Annaplein 1, Baarle-Nassau

Maandag t/m zondag van 9:00-22:00 uur \*  
\* Woensdag zijn wij gesloten.

ONTDEK ONS MENU



**Hospitallity Stars**

**FEMKE VAN DRIESSEN**

"Uit ervaring weet ik, dat door de dagelijkse drukte op de werkvloer, een goed inwerktraject er snel bij in schiet. En dat heeft effect op de beleving, gasttevredenheid en uiteindelijk ook de omzet. Mijn missie is simpel: jouw medewerkers laten stralen op de werkvloer, wat leidt tot tevreden gasten die graag terugkomen. Je kunt mij boeken voor:

**Een MYSTERY VISIT:** een verrassingsbezoek waarin ik als gast de service en gastvrijheid van jouw team ervaar en beoordeel.

**Een WORKSHOP** van 2,5 uur voor je bedieningsteam. Waar ik vooral op inzoom is: gastenreis, gastgericht verkopen, omgaan met klachten en effectief en efficiënt werken."

Telefoon +31653504058 | [hospitallity-stars.com](http://hospitallity-stars.com)  



**TAJ MAHAL**

PRINSENKADE 11 BREDA | TELEFOON 076 - 520 09 48  
VOLG ONS OOK OP FACEBOOK | [WWW.TAJMAHALBREDA.NL](http://WWW.TAJMAHALBREDA.NL)



**JATIJLJO**  
CAFETARIA

**Dé plek voor friet, snacks & broodjes!**

- ✓ Altijd vers & lekker knapperig
- ✓ Ruime keuze aan snacks
- ✓ Heerlijke belegde broodjes
- ✓ Ook voor een snelle lunch!

📍 Dijklaan 117, 4814CC Breda | ☎ 06 13882351

**Snel · Vers · Betaalbaar**



**V**

**PRINCENHAGE**

**WIJN - BORREL - GERECHTEN**

076-5212892 | [info@v-princenhage.nl](mailto:info@v-princenhage.nl) | [v-princenhage.nl](http://v-princenhage.nl)



**Curry Masala**  
Indian Pakistani en Thaise Flavours

0165 - 78 66 22  
[www.currymasala.nl](http://www.currymasala.nl)

DAGELIJKS OPEN VANAF 16:00 UUR  
BEZORGEN EN AFHALEN.

RAADHUISSTRAAT 48, ROSENDAAL



**Lamilon**

**Sign & Printing**  
**Alles voor jouw zichtbaarheid!**

| Wat wij doen:     | Waarom lamilon:                 |
|-------------------|---------------------------------|
| • Bedrijfsreclame | • Persoonlijke service          |
| • Autobelettering | • Snel en flexibel              |
| • Raambelettering | • Kwaliteit uit eigen productie |
| • XXL Printing    | • Creatieve oplossingen op maat |
| • Spandoeken      |                                 |

 [Lamilon.breda](https://www.instagram.com/Lamilon.breda)  [Lamilon.nl](http://Lamilon.nl)  
 [Info@lamilon.nl](mailto:Info@lamilon.nl)  076-5410865

**volg ons**  
**@hapentapmagazine**



# “De bieraccijnzen in Nederland zijn bijna twee keer hoger dan in België en zelfs vier tot negen keer hoger dan in Duitsland.”

## DE REK IS ERUIT

Het voornemen van het kabinet om per 1 januari a.s. de accijnzen op bier verder te verhogen, is een extra klap voor de sector. “De rekening van de onrust in het Midden-Oosten komt terecht bij de Nederlander, die wil genieten van een mooi glas bier”, aldus Teeven. “De accijnsverhoging komt bovenop andere overheidsmaatregelen die alles duurder maken zoals de kilometerheffing voor het vrachtverkeer. Het kabinet rekent zichzelf onterecht rijk met de verhoging van de bieraccijns. Na de verhoging in 2024 zijn de inkomsten voor de schatkist niet gestegen maar zelfs gedaald. Een nieuwe verhoging zal dit effect enkel versterken.”

## OVER DE GRENS

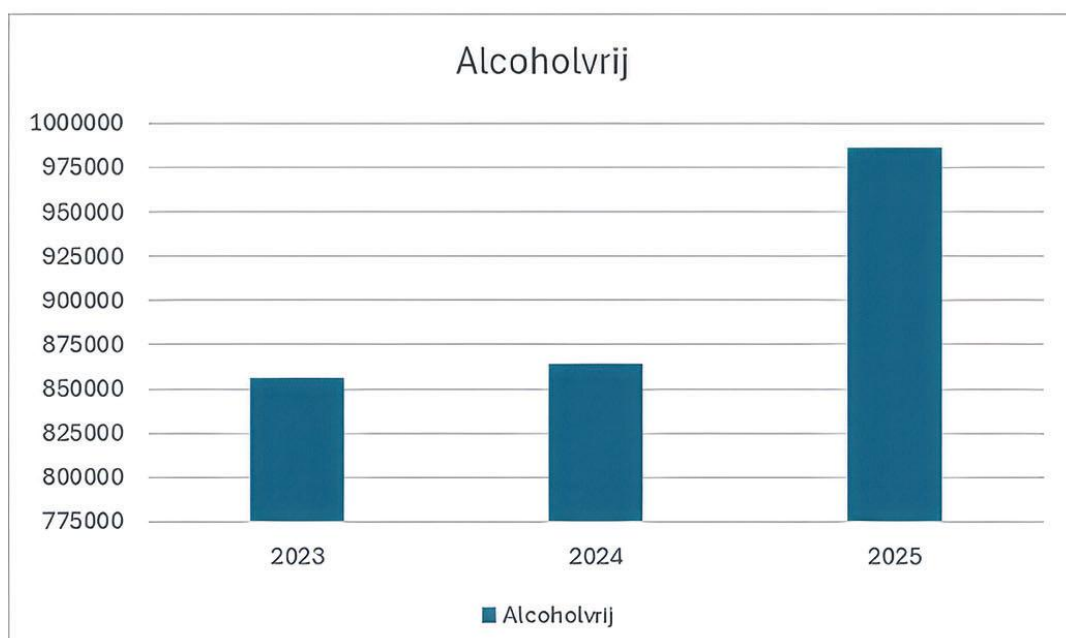
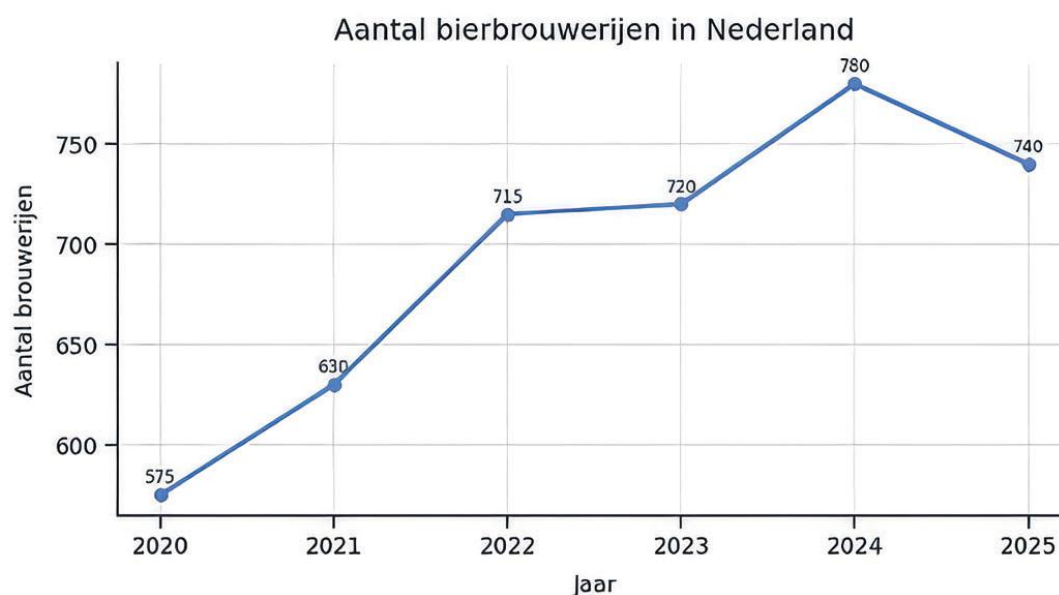
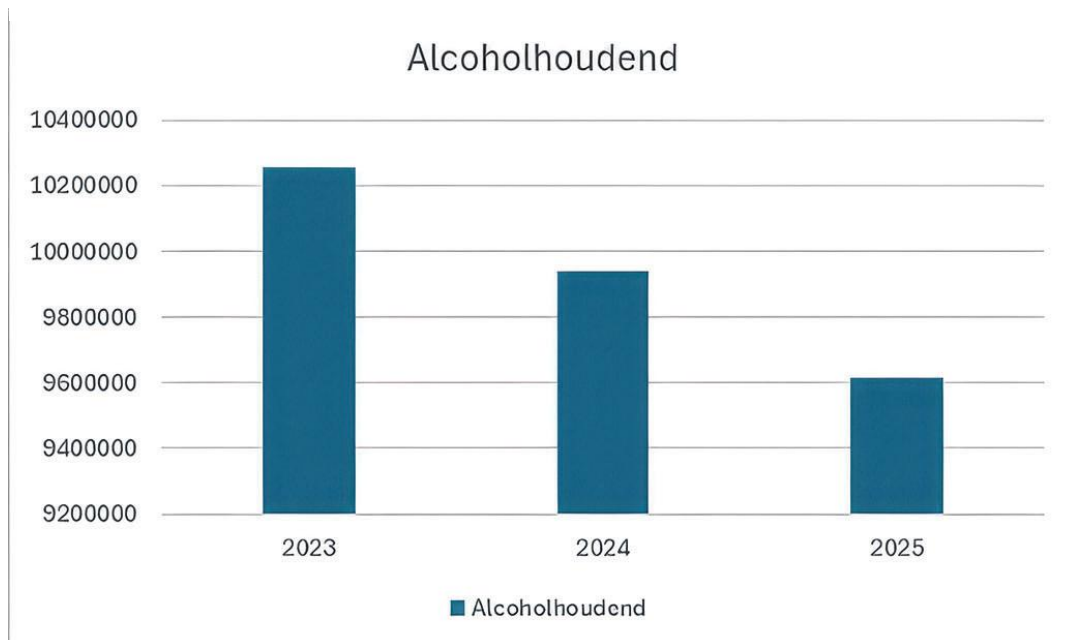
CRAFT-voorzitter Hans Noorman: “Steeds meer consumenten doen hun inkopen over de grens, waardoor brouwerijen, maar ook horeca en retail in de brede grensregio's hun deuren al hebben gesloten of dreigen te gaan sluiten. Waar vroeger enkel mensen die dicht bij de Belgische of Duitse grens woonden de oversteek waagden, loont het inmiddels ook als je in Utrecht of Zwolle woont om je inkopen over de grens te doen. De bieraccijnzen in Nederland zijn bijna twee keer hoger



dan in België en zelfs vier tot negen keer hoger dan in Duitsland, afhankelijk van de soort bier. Het verschil met Duitsland wordt alleen maar groter omdat in Nederland de accijns weer wordt verhoogd terwijl het Duitse kabinet juist heeft besloten om bier vrij te stellen van de alcoholaccijnsverhoging die daar volgend jaar wordt doorgevoerd. Als Nederlandse biersector kijken we met jaloezie naar het beleid in Duitsland, waar het Duitse kabinet wel de biercultuur beschermt en de bierdrinker niet verder op kosten jaagt.”

## ALCOHOLVRIJ BIER BLIJFT GROEIEN

De biersector investeert fors in innovatie, zoals de ontwikkeling van nieuwe varianten alcoholvrij bier. De verkoop van alcoholvrij bier groeit namelijk steeds verder: in het eerste halfjaar van 2026 werd er 7,7% meer alcoholvrij bier verkocht dan een jaar eerder. Vergeleken met 2024 is alcoholvrij bier zelfs met 22% gegroeid.





# Bij Camiel in

zelfde naam maar 'be

**Slechts één week zat er tussen de overname én heropening van Restaurant/ Bar Bij Camiel in Philippine, hét mosseldorp in Zeeuws-Vlaanderen. De nieuwe eigenaren Patrick van der Hoeft en zijn partner Nicolette Loeff kiezen ervoor om de naam te behouden, gezien de geschiedenis met het dorp. Maar qua concept kiezen ze voor 'bewust anders'.**

TEKST EN BEELD: GINO VAN DEN BROECKE | GVDB-FREELANCING



“Dat ‘anders’ zit hem dan vooral in een stukje uitstraling maar vooral in het aanbod van onze menukaart. Daarin willen we veel breder gerechten aanbieden dan mosselen of vis. Je moet dan daarbij ook denken aan diverse salades, pasta’s, verse lunchgerechten, vegetarisch en onder meer ook 12-uurtjes. Dat komt overigens echt wel vanuit Nicolette. Zij heeft een schat aan horeca- en keukenervaring opgedaan in familierestaurant de Graanbeurs dat ze runde in Axel. We zijn er van overtuigd dat dit concept ook hier Bij Camiel gaat aanslaan”, aldus Patrick.

## NEELTJE JANS

Geboren en getogen in Philippine én met een ruime ervaring in de Retail-business vult Patrick de horecapassie van Nicolette naadloos aan. “We kijken met ons nieuwe concept naar een goede prijs/kwaliteitsverhouding en zijn bijvoorbeeld als het gaat om onze mosselen de goedkoopste hier in het dorp. Maar wél worden bij ons uitsluitend de best beschikbare kwaliteitsmosselen, Goudmerk, geserveerd van Neeltje Jans. Daarbij heb ik hier voldoende ruimte om in de koelingen voor de overige restaurants ook

nog als een soort voorraaddepot te kunnen dienen. Zo kunnen we elkaar helpen waar nodig en dat werkt perfect.”

## VOOR ELK WAT WILS

Als het gaat om de vernieuwde kaart dan biedt Bij Camiel voor elke gast wat wils. Voor het gezelschap dat wil genieten van een uitgebreide lunch of met elkaar een avondje ontspannen wil dineren. Maar ook de passant op fiets of motor die komt voor een snelle hap, een drankje aan de bar of



# n Philippine

## wust anders' concept



even een heerlijke kop koffie met gebak wil nuttigen. "We willen een place to be zijn voor iedereen en hebben daarvoor ook ruim de plaats. In totaal beschikken we over 220 zitplaatsen binnen in de zaak en buiten op het terras of in onze sfeervolle loungehoek.

Bij Camiel willen we een plek zijn voor iedereen: voor gasten van buiten die Philippine komen proeven, maar zeker ook voor de mensen uit het dorp en de streek."

### GASTVRIJHEID ZONDER DREMPELS

Philippine is van oudsher een dorp vol historie. Een dorp bekend om zijn mosselen, gezelligheid en een eigen karakter. "Dat is voor ons een traditie die we koesteren en willen uitdragen. Van goede mosselen op Philippiense wijze, een fijne lunch, een goed glas wijn tot ons eigen Bij Camiel Pilsener. Geen ingewikkeld verhaal, maar het draait bij ons vooral om gastvrijheid zonder drempels.

Iedereen is bij ons welkom én moet zich vooral gezien en welkom voelen. Dus kom het zelf ervaren en beleven op het mooiste plekje in Philippine."

**Bij Camiel**  
**Restaurant – Bar**  
**Visserijlaan 1 | 4553 BE Philippine**  
**+31 (0)115 49 13 13**  
**info@bijcamiel.nl**  
**[www.bijcamiel.nl](http://www.bijcamiel.nl)**







Uw partner op het gebied van duurzame koudetechniek, koelinstallaties en airconditioning. Kwaliteit, persoonlijk contact, flexibiliteit en goede service staan bij ons voorop!

Tel: 0183 445 060  
info@noorlandkoeltechniek.nl  
De Hoogjens 38  
4254 XW Sleenwijk

[noorlandkoeltechniek.nl](http://noorlandkoeltechniek.nl)

 A&P NETHERLANDS

 GEMM

 DAIKIN  
AIR CONDITIONING



Of u nu langskomt voor een gezellige lunch, een uitgebreid diner, een borrel met vrienden of een feestelijke gelegenheid – wij zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt.

Hoofdstraat 91

5109 AB 's Gravenmoer

0162 - 31 30 19 / [info@eetcafe-trefpunt.nl](mailto:info@eetcafe-trefpunt.nl)

[www.eetcafe-trefpunt.nl](http://www.eetcafe-trefpunt.nl)



Gezellige brasserie met groot terras op Camping La Douane in de Ardennen. Kleine kaart, grote kaart en heerlijke (Belgische) speciaalbieren.

Rue de France 26, Bohan (B) Vresse-sur-Semois  
Telefoon: 06 81161414  
Volg La Buvette ook op Facebook !



IN PRINT ÉN ONLINE HET LEUKSTE HORECAMAGAZINE

[HAPENTAP.NL](http://HAPENTAP.NL)



# FRED LIMPENS HAALDE MEER DAN 100 KEER DE HITPARADE

Als artiest Freddy Cash of Freddy Casby haalde hij nooit de hitparade in Nederland, maar wel de countrycharts in de Verenigde Staten en Scandinavië. Als liedjesschrijver en producer creëerde hij tal van toppers voor onder andere The Classics, The Walkers, Henk Wijngaard en de Zangeres Zonder Naam.

TEKST: BERT SALDEN / FOTOGRAFIE: TELSTAR

Fred Limpens (84) stapte op 10-jarige leeftijd in de muziek als blazer bij de Maastrichtse harmonie Sint-Joezep. Hij richtte vervolgens een eerste bandje op en werkte na de middelbare school als reclame-tekenaar, etaleur en decorateur. In 1962 werd hij lid van de Maastrichtse Mosam Skiffle Group, waarmee hij twee jaar later zijn tv-debuut maakte bij Willem Duys.

Fred schreef in die dagen ook zijn eerste liedjes, kocht een viersporenbandrecorder, microfoon en echo-nagalmapparatuur en maakte demo's als zanger en liedjesschrijver. "Beppie Kraft adviseerde me die bandjes aan vader Sjeng mee te geven. Sjeng werkte bij Johnny Hoes, die net zijn eigen platenmaatschappij was begonnen. Hoes was onder de indruk van mijn opnames en zocht een opname-



technicus voor zijn studio, toen nog op een podium van een bioscoop in Budel-Dorplein. Aanvankelijk werkte ik er als freelancer, in 1968 trad ik er in dienst."

"Die studio in Budel had zijn beperkingen. Ze lag vlakbij militair vliegveld Kleine Brogel en telkens als er een vliegtuig overkwam moesten we opnieuw beginnen. Ook kwam een keer het filmdoek naar beneden."

## TELSTAR

De platenfirma, Telstar, groeide snel en in 1972 verhuisde het bedrijf naar een groot eigen pand in Weert, met onder andere drie studio's. "Ik mocht de studio's inrichten met de aller modernste apparatuur en ging daarnaar op zoek in Amerika.



LEES VERDER







**\*\*Administratie- & Belastingadviseurs\*\***

**Jij de horeca,  
wij de administratie.**

Stadionstraat 13-C4, 4815 NC Breda  
info@mghoreca.nl | 076-5714700 | mghoreca.nl



Prachtig restaurant,  
gelegen in het centrum  
van Oud Gastel.

Naast de reguliere kaart,  
serveren wij ook een  
verrassingsmenu!

Kerkstraat 2, 4751 HN Oud Gastel  
(voldoende gratis parkeergelegenheid)  
Telefoon: 0165 518 192  
reserveren@carpediem-oudgastel.nl

**carpediem-oudgastel.nl**



HET ADRES VOOR AL UW VLEES VAN TOPKWALITEIT



**BHVC**  
VLEESGROOTHANDEL

Van Rijckevorselstraat 3 4815 AA Breda  
Tel.: 0031-765810817 E-mail: info@bhvc.nl  
[www.bhvc.nl](http://www.bhvc.nl)



ELKE MAANDAG (VANAF 17.00U):

VLAAME SATE-AVOND!

[cafebelgiquebreda.nl](http://cafebelgiquebreda.nl)

VARKENSHAAS

(OF KIPFILET)

GRASFRIETJES

FRISSE SALADE

HEERLIJKE SAUZEN

Tot maandag!



LUNCHCAFÉ DE GROTE MOLEN

De Grote Molen is een sfeervolle plek waarbij  
wij ons volledig richten op mensen die graag  
buiten zijn. Fietzers, wielrenners, wandelaars,  
maar natuurlijk ook iedereen die gewoon van  
een goede sfeer en lekker eten houdt.

koffie

gebak

ontbijt

lunch

borrel

feestje

Heimolendreef 24, Rucphen  
Telefoon: 0165 - 754 046  
info@grotemolen.nl

[grotemolen.nl](http://grotemolen.nl)



AMBACHTELIJKE FRIET



Haagsemarkt 16, Breda T. 076-2050330  
l. defriettent.com @defriettent

**Frituur Christ**

**Welkom bij Leon en team**

Dreef 44a, Meersel-Dreef  
Openingstijden: vrijdag 16.00 - 19.30 uur  
zaterdag en zondag 12.00 - 19.30 uur

Keizerstraat, 4811 HL Breda  
Openingstijden: donderdag t/m zaterdag 12.00 - 21.00 uur  
dinsdag 16.30 - 19.30 uur / woensdag 12.00 - 20.00 uur  
zondag 13.00 - 21.00 uur

**Drie gangen keuze menu  
voor een vaste prijs**



Wernhoutseweg 80  
4884 AX WERNHOUT  
076 5991990  
[www.Gold-en-Delicious.nl](http://www.Gold-en-Delicious.nl)

**LUNCH EN DINER**



Het was een miljoeneninvestering, maar we hadden wel de modernste studio van Europa."

## INTERNATIONAAL

Fred werd studiochef en producer en onder andere de vaste opnametechnicus van de Zangeres Zonder Naam. Hij had afscheid genomen van zijn Maas-trichtse band, die inmiddels professioneel was geworden onder de naam The Walkers. Hij haalde de groep naar Weert en nam hits op als "There's no more corn on the Brasos" en "My darling Helena". Even later haalde hij The Classics binnen met "My lady of Spain", een eigen nummer van de groep waarvoor hij een nieuwe tekst schreef. Het betekende de internationale doorbraak voor Fred als auteur. Het lied werd in Duitsland een hit voor Michael Holm. The Classics scoorden vervolgens hit na hit, geschreven door Fred, die in Duitsland meteen gecoverd werden door onder andere Peter Kraus. Ook Lolita en Roy Black zetten nummers van Limpens op vinyl.

Freds "Hey you, girl in blue", geschreven voor The Walkers werd als "Hé schat, weet je dat" een hit voor Theo en Marjan en in Duitsland een hit voor zowel Jack White als Renate und Werner Leismann. "Soms zie ik meer mogelijkheden in een lied." Aardig voorbeeld: de traditional "Schön ist die Jugend" schreef hij om tot "Red River Rosie", een hit voor de Major Dundee Band. Ook nam hij Nederlandse nummers opnieuw op met Belgische artiesten.

## STUDIOMUZIKANTEN

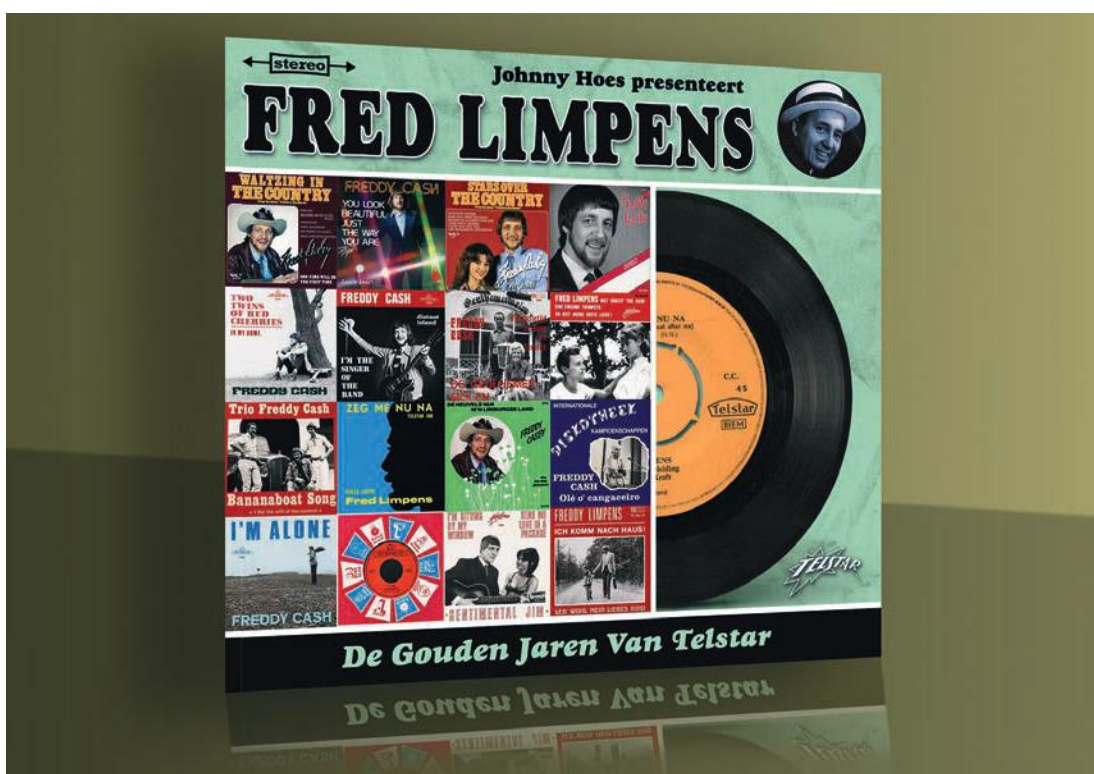
Telstar groeide en Fred werd verantwoordelijk voor steeds meer hits. Hij ontving in de studio onder andere The Tielman Brothers en Frank Ifield en schreef voor artiesten als Joe Harris, Eddy Wally, Bobby Prins, Henk Wijngaard, The Major Dundee Band, Ronny Tober, Olga Lowina, Arne Jansen, The New Four, Ria Valk, de Alpenzusjes, Wolter Kroes, Franky Boy, Hanny, Paul Severs, Dennie Christian en Arie Ribbens.

## VOGELTJESDANS

Fred: "Toen de Electronica's uit Sint Willebrord een b-kant zochten voor hun eerste single, stelde Johnny Hoes voor om een liedje op te nemen dat populair was bij live optredens. Volgens de Electronica's was dat 'Tijp Tjip', in Weert omgedoopt tot 'de Vogeltjesdans'. Jean Kraft bedacht de intro en speelde de accordeon en Adrian Hoes kwam op zijn vingers fluiten. Zo ontstond een wereldhit." De orkestbanden werden ingespeeld door het Telstar orkest, bestaande uit onder andere leden van The Walkers, Dutch Swing Collegedrummer Huub Janssen, LSO-lid Frans Wijts, toetsenist Theo Breuls, gitarist Hans Vrolijk en orkestleider Jean Kraft. Voor de achtergrondzang werden Anita Meijer en Patricia en Yvonne Paay ingeschakeld.

## SOLO

Een muzikant wil ook live spelen. Daarom trok Fred, inmiddels verhuisd naar Weert, langs de Limburgse danszalen met zijn orkest The Cash. Hij maakte daarnaast solo-platen onder de namen Freddy Cash en later Fred Casby. Daaronder een aantal covers van nummers van Jim Reeves, die in 1984 leidden tot een tv-optreden in België. "Henk Severs van platenzaak De Harp in Maastricht was een enorme fan van Jim Reeves en inspireerde me."



Hierna besloot Fred om zich volledig toe te leggen op zijn werkzaamheden als producer, engineer en auteur. De liedjes van Fred worden nog altijd wereldwijd gecoverd door artiesten. Als eerbetoon verscheen deze maand een dubbelalbum op cd met de mooiste nummers van Fred, vertolkt als artiest.



## Enkele artiesten over Fred Limpens ...

### Henk Wijngaard

"Ik gaf hem een paar typische woorden uit het vrachtwagenleven en hij maakte er prachtige liedjes van."

### Dennie Christian

"Als ik bij Telstar kwam, wilde Fred eerst even kletsen met een kopje koffie. Daarna gingen we aan de slag."

### Dick van Altena (Major Dundee Band)

"We namen onze liedjes op in Weert. Bij het eindresultaat bleek Fred allerlei instrumenten te hebben toegevoegd, zelfs violen. Dat was ook voor ons een verrassing. Maar het is ons nooit gelukt die typische Fred Limpens sound zelf na te bootsen."

### Ronnie Tober

"Als ik bij Telstar kwam, was er altijd vlaai. Daar genoot ik van met Fred. Daarna gingen we aan de slag. Er was altijd een gezellige, huiselijke sfeer."





**ZIN IN** *iets lekkers?*

KOM GENIETEN BIJ  
**Eetcafé De Buren**

LEKKER BIJ DE KOFFIE,  
ALS DESSERT ÓF OM MEE TE NEMEN!

*Trufito* € 4,95  
*Tartufo Pistacchio* € 6,95  
*Hazelnoot Schuimbol* € 3,50

**Italiaanse Cannoli**  
6 HEERLIJKE SMAKEN!

- ♥ Pistache
- ♥ Citroen
- ♥ Gezouten karamel
- ♥ Hazelnoot
- ♥ Tiramisu
- ♥ Vanille

Bij de koffie € 1,50  
Los € 1,70  
**BOX 6 STUKS € 10,00**

Achterdijk 109  
4761 PC Zevenbergen  
06 45886153  
eetcafedeuren7b.com  
/eetcafedeuren



# Nationale Artiesten Parade

2015 - 2025



BOEK ONZE ARTIESTEN O.A. VIA:

**GEELS**  
E V E N T S

**twilight**  
ENTERTAINMENT

NATIONALE ARTIESTEN PARADE - KONIJNENBERG 133 - 4825 BC - BREDA

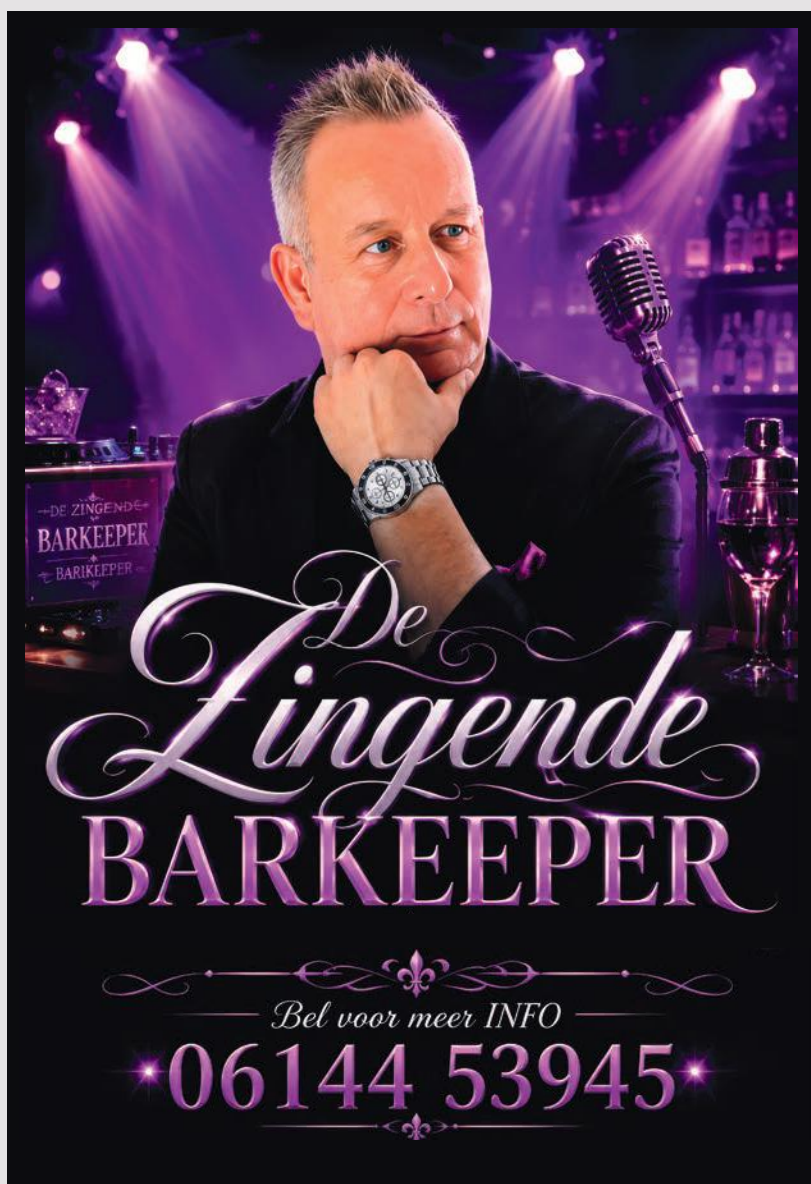


**TPP**  
Tandprothetische praktijk  
I.A. van der Gaag

*'Een goede prothese maak je in overleg met de patiënt.'*

- KUNSTGEBIT EN NOODPROTHESE
- KLIKGEBIT OF IMPLANTATEN
- PLAAT- OF FRAMEPROTHESE
- CONTROLES & REPARATIES

**WWW.TPPVDGAAG.NL**  
Bel: 076-5877020



**De Zingende BARKEEPER**

Bel voor meer INFO  
**06144 53945**



# Je hebt het al druk genoeg

Vormgeving, fotografie  
of tekstproductie  
om jouw (horeca)zaak  
te laten shinen?  
Zet ons aan het werk,  
zodat jij kunt doen  
waar je goed in bent.

**BURO70.NL**  
DE MAKERS VAN HAP&TAP MAGAZINE

B | U  
— 70 —  
R | O



# #NADA NORMAL

ONAANGEPAST.  
ONAFHANKELIJK.  
EN UIT GALICIË.



**NIEUW IN NEDERLAND:**

**1906 RESERVA ESPECIAL**

Een volle en romige Helles Bock (alc. 6,5 % vol.).  
Verkrijgbaar in 33cl fles en 20L fust.

**DE SMAAK VAN GALICIË ERVAREN?**  
**BEL MARCO MENHEERE, REGIO MANAGER HORECA**  
**VAN WARSTEINER BENELUX. TEL: 06-46197039**  
**[www.estrellagalicia.com](http://www.estrellagalicia.com)**