

RIJSSEN RESTAURANT

De broers Guido (35) en Michiel (36) wisten al jong dat ze allebei graag verder wilden met 't Brodshoes, het Rijssense restaurant van hun ouders Ben en Agnes Meinders.

't Brodshoes blijft zich vernieuwen

Suzanne van Gaale

Rijssen

De een deed de hotelopleiding, de ander leerde voor kok. En zo hebben ze vandaag de dag de taken goed verdeeld. Ze waren eigenlijk nog maar 'broekies' toen Guido en Michiel de zaak van hun ouders in 2009 overnamen. „We waren begin twintig toen pa wilde afbouwen”, vertelt Guido. „Wij vonden dat het restaurant wel aan vernieuwing toe was en zagen potentie. We wilden verjonging, zowel qua publiek als qua interieur.”

En zo geschiedde. In tien jaar tijd werd 't Brodshoes liefst vier keer verbouwd. De broers pakten eerst het restaurant aan met een moderner interieur en deels glazen puien. Twee jaar later was het de beurt aan de tuinkamer en vorig jaar openden ze hun gastrobar.

Blijven vernieuwen

Op dit moment wordt de laatste hand gelegd aan de grote zaal met aangrenzende tuinkamer die helemaal gerestyled worden. „Je moet blijven vernieuwen”, aldus Michiel. „Eigen ondernemer zijn, in dit geval van een horecagelegenheid met catering, is best uit-

dagend. Je moet alles regelen en zorgen dat alles loopt. Voordeel is dat we onze eigen koers kunnen varen en daarin ook de vrijheid hebben.”

't Brodshoes bestaat inmiddels ruim veertig jaar, maar de oorsprong gaat terug tot net na de Tweede Wereldoorlog. Opa Willibrord Meinders stond aan het hoofd van familiebakkerij Meinders aan de Grotestraat, nu gerund door zoon Ruben Meinders. Agnes: „Het was een groot gezin en om extra geld te verdienen opende opa een snackbar erbij aan de achterkant van de bakkerij. Maar toen werd opa ziek en moest één van zijn kinderen de zaak overnemen. Dat werd Ben.”

Hij was horlogemaker en had geen enkele horeca-ervaring. Dus kreeg hij eerst een stoomcursus



We gaan niet voor een Michelinster, dat past niet bij ons

—Guido en Michiel Meinders,



in Groningen. Agnes werkte 's zomers in de cafetaria als bijbaantje. „Na drie jaar sprong de vonk tussen Ben en mij over. Ben was heel creatief en hij had er veel plezier in. Alles maakten we zelf, onze karbonades, nasi- en bami-ballen en kroketten. Die laatste waren befaamd.

Ik kom zelf niet uit Rijssen en verwonderde mij in het begin dat Rijssenaren echt houden van gezellig met elkaar eten. Ons cafetaria was ook meer een stamkroeg. Als mannen de bestelling kwamen halen, bleven ze graag hangen voor een paar biertjes.”

Het jonge stel wilde verder in de horeca en kregen de kans om aan de Bouwstraat drie voormalige boerderijtjes te kopen. Hier openden ze in 1978 't Brodshoes,

Het familiebedrijf

Bedrijven in de Reggestreek in de handen van lokale ondernemers die vaak generaties lang aan het roer staan van hun zaak.

vernoemd naar opa Willibrord die in de volksmond Brods werd genoemd. Agnes: „Uit eten was een luxe in die tijd, ook deden we veel zakenlunches. Met dank aan Albert Oosterveld, onze legendarische medewerker. Hij had al 25 jaar ervaring, wij moesten alles nog ontdekken.

Samen met Ben was hij het gezicht van de zaak.”

Moeder Agnes is, ondanks dat

ze al jaren geleden een stapje terugdeed, nog altijd vijf dagen in de week in de zaak te vinden. „Ik houd mij vooral bezig met de administratie, de jongens runnen de zaak. Het zit in mijn systeem. Je staat altijd 'aan', in het restaurant, maar ook daarbuiten. Iedereen kent je tenslotte.”

Typische spreuken

Ben overleed geheel onverwacht een aantal jaren geleden tijdens een vakantie in Italië. „De nieuwe gastrobar is een hommage aan hem, ter herinnering. De bar is betegeld met onder meer foto's van Ben en Agnes en diverse typische spreuken van Ben als 'Os 't nig goed is, heit veur niks'.”

In de ruim tien jaar dat Guido en Michiel 't Brodshoes leiden, heb-

▲ **Van linksaf Michiel, Agnes en Guido Meinders van het Rijssense restaurant 't Brodshoes.** FOTO LARSSMOOK



Rijssenaren houden echt van gezellig met elkaar eten

—Agnes Meinders, 't Brodshoes

ben ze hun eigen frisse stempel op het restaurant gedrukt. Guido: „Michiel is creatief in de keuken, ik organiseer graag activiteiten. Zo hebben we ieder jaar de haringparty, organiseren we een bruidsbeurs en bijvoorbeeld een men's night. Ook verzorgen we catering op locatie.”

Opa's recept

Hebben de broers nog specifieke ambities? „We hameren continu op kwaliteit. We gaan niet voor een Michelinster, dat past niet bij ons, maar het eten moet wel goed zijn. Zo gebruiken we zoveel mogelijk groenten en vlees uit de streek. En onze huzarensalade met bijbehorende mayonaise maken we nog altijd volgens opa's recept.”