

VAN OLPHEN LEVERT MAATWERK BIJ DINEE CAFÉ IN KNEGSEL

'Spiezen kiezen' bij De Kempen



Gertie Verhagen-Imming, Karel van Broekhoven en Ellen van Lieshout in de keuken van De Kempen. De spiezen nu nog vacuüm verpakt. Op de foto hieronder het gerecht zoals dat even later geserveerd wordt. (FOTOGRAFIE: MARC NEUFÉGLISE)

MARC NEUFÉGLISE

Knegsel, een gezellig dorpje midden in de Kempen, in de buurt van Eersel en Vessem, is al vele decennia 'home town' van horecabedrijf De Kempen. Bart Imming en zijn zus Gertie trokken hier vijf jaar geleden in en waren met hun Dinee Café binnen korte tijd zeer succesvol. Om de gasten nog meer keuze te bieden, kwamen ze onlangs op de proppen met het concept 'Spiezen kiezen'. Het viel echter niet mee een slagerij te vinden die de spiezen - er zijn tien varianten - op maat kon maken en leveren. Gelukkig bleek Van Olphen Viande Select, gerenommeerd slagersbedrijf uit Rijen, de spreekwoordelijke redder in nood. "Er was nauwelijks iemand te vinden die ons kon helpen en mee wilde denken. Van Olphen gelukkig wel."

Op een tamelijk druilerige herfstochtend ontmoeten we Karel van Broekhoven bij De Kempen in Knegsel. Hij is sinds twee jaar verkoopadviseur bij Van Olphen Viande Select. We krijgen een heerlijk bakje koffie van de sympathieke eigenaresse Gertie. Ook Ellen van Lieshout schuift aan. Samen met Gertie bestiert ze de keuken van het Dinee Café en zij bedachten ook het 'Spiezen kiezen' dat binnen enkele weken een grote hit was. Tien vleesspiezen en één visspies staan op de menukaart. We noemen er een paar: de gemarineerde biefstukspies geserveerd met stroganoffsaus, de

gemarineerde lamsvleesspies geserveerd met een Pitabroodje en knoflooksaus, de varkenshaasspies met gyroskruiden geserveerd met olijven, fetakaas en tzaziki en de gemarineerde kipspies met kerriesaus en ananas. Smullen dus! En dat al vanaf € 10,75.

ÉCHT MAATWERK

Hoe komt het toch dat andere slagerijen afhaakten toen ze bij De Kempen het 'Spiezen-kiezen-idee' ontwikkelden en waarom kan Van Olphen zo'n opdracht wel aan? "Eigenlijk omdat we niet anders gewend zijn," probeert Karel uit te leggen. "We leveren maatwerk bij alle klanten en we kunnen dat blijven doen dankzij onze organisatie. Er werken ongeveer zestig mensen bij Van Olphen dus we zijn behoorlijk groot. Als je veel zelf doet, is maatwerk gemakkelijker voor elkaar te krijgen. We hebben bijvoorbeeld ook een eigen rokerij en veel eigen producten zoals heerlijke hammen en rosbeef. We nodigen regelmatig chefs uit om bij ons in Rijen te komen kij-

ken. Gewoon om ideeën op te doen en te zien hoe wij werken. Het maatwerk is volgens mij in ieder geval wel dé manier om je te onderscheiden."

HET VALT IN DE SMAAK

Hij vervolgt: "We leveren hier overigens het totale vleespakket. Dus nu zijn we volop in de weer met het wildseizoen. Maar om terug te komen op de spiezen; dat is voor ons natuurlijk wel een uitdaging. Elke spies heeft zijn eigen samenstelling en marinade. Het idee kwam van De Kempen maar we hebben goed meegedacht over de uitwerking van het concept." Gertie knikt en zegt: "En de reacties van onze gasten waren van meet af aan heel erg positief. Vorige week kwam er nog een groep van dertig mensen binnen die zeiden; 'we komen Spiezen kiezen'. Het valt gelukkig goed in de smaak."

BOURGONDISCH BRABANT OP Z'N BEST

Hoewel de eigenaren en de mensen die er werken stuk voor stuk behept zijn met aantekelijk jeugdig enthousiasme, is Dinee Café De Kempen in veel opzichten een ouderwets gastvrij horecabedrijf. De Brabantse gemeentelijkheid straalt er van af en niemand komt hier ooit tevergeefs om een drankje, een hapje of een goed vullende maaltijd. Daar zorgen Bart, Gertie en de rest van het team wel voor.

Van Olphen Viande Select
Europalaan 20, Rijen
Tel. 0161-227560
info@olphen.nl
www.olphen.nl

Dinee Café De Kempen
Het Groen 14, Knegsel
Tel. 040-2055032
www.dineecafedekempen.nl

