

## HET TOERISME IN HOUTHEM IN DE VIJFTIGER EN ZESTIGER JAREN

Een ooggetuige verslag van Ger Sleijpen

Op een vrij natuurlijke wijze kwam ik in contact met het toerisme in Houthem. Mijn oma was voor de oorlog een pension begonnen en dit werd na de Tweede Wereldoorlog uitgebreid tot een hotel waar ca. 20 gasten konden verblijven. Mijn overgrootvader was al een hotel begonnen in het voormalige hotel Roeloffzen, later Garritsen, nog later Verhoef en nu een appartementencomplex. Dat was toen het 'groot' hotel Sleijpen, later kwam daar zoals gezegd het hotel Gezusters Sleijpen bij. Samen met mijn oma werd het familiehotel geleid door mijn tantes: Mariëtte, Pauline en Emmie.



Toen ik de lagere school vanuit Strabeek in Houthem-Vroenhof bezocht, glipte ik vaak naar binnen. In een dergelijk hotel is zeker voor een jongen vanaf 6 jaar heel wat te beleven. Vooral de grote keuken met het centrale fornuis dat nog met hout en "sijlam" werd gestookt vormde het middelpunt van het hotel. Vaak kwamen gasten in de keuken hun verhalen van gebeurtenissen in de vakantie vertellen. Sommigen gingen met de bussen van het touringcarbedrijf "de Valk" dat tegenover het hotel lag, naar het buitenland. Dat buitenland was toen, althans voor mij, Frankrijk (Givet), Duitsland, België en Luxemburg. Maar er werd ook om informatie gevraagd over wandeltochten in de buurt. Later zou ik van twee wandelingen gids worden. Een wandeling voerde over de Goudenroodsweg en Elsenweg (de panoramawandeling) en de tweede voerde over de z.g. "zeven heuvelen". Dat leverde per wandelaar een kwartje op en soms nog een extra fooi bij het afrekenen van de totale hotelrekening.

In die tijd kreeg ik een kwartje zondagsgeld, dus dit was een welkome aanvulling van mijn budget. Toen ik wat ouder werd mocht ik de tafels dekken: 's morgens voor het ontbijt een blauw gaderd Saksisch theeservies en voor de lunch en het



diner werd wit hotelservies gebruikt met echt zilveren bestek. Dat laatste zou nu niet meer mogelijk zijn. Soms mocht ik warme gerechten serveren, ik droeg toen een keurig wit overhemd met een "nondesjuuke" om. Dan kreeg ik veel complimenten van de gasten.

Tante Polla (eigenlijk Pauline) was de kok, ze kreeg altijd veel complimenten voor haar eenvoudige maar heerlijke maaltijden. Haar kookkunst had een aantal specialiteiten. Bouillon werd wekelijks vers getrokken van soepvlees en botten, de pudding werd voorzien van een heerlijke laag "wiemelen" (rode aalbessen)-sap en de mayonaise werd gemaakt van gekruimelde gekookte aardappelen, een paar eieren, mosterd en olie, waarbij het roerproces van groot belang was. Haar nasi, die niet erg veel leek op de nasi van bij de huidige Chinees, was zeer gewild.

De gasten verhingen zich voor de kervelsoep waarin verse maggi en zuring niet ontbraken, alles natuurlijk uit eigen moestuin ("koalef"). In de eetkamer stond een piano van het merk "BACH", die ik als een relikwie bewaard heb. Uit de overlevering weet ik dat mijn opa, vermaard zanger bij de plaatselijke zangvereniging Orphée, vaak zangpartijen organiseerde in de eetkamer. Hij werd toen op die piano begeleid. Later speelden zijn kinderen, mijn tantes en ooms op die piano.

Het gewicht van de gasten bleek na een vakantie van ca. 2 weken 'enigszins' toegenomen te zijn. Mijn oma bleef tot haar tachtigste flink meewerken, ze was vooral bezig met voorbereidende werkzaamheden van de groenten die vrijwel geheel uit de eigen grote "koalef" kwamen.

Tante Mariëtte voerde het "management" van het hotel. In de herfstmaanden tot aan het voorjaar als het hotel gesloten was, werden de reserveringen op een groot vel ruitjespapier aangegeven met een cijfer voor de familie in het vierkantje, in de regel stond het kamernummer en in de kolommen stond de datum. De bevestigingen werden per brief afgehandeld. Eerst met vulpen en later met een mechanische typemachine.

Op zaterdag arriveerden en vertrokken de meeste gasten, soms ging ik op het perron met de naam van het hotel staan wachten om de koffers te dragen (alweer een kwartje) en soms bracht ik gasten ook weer weg. Op den duur ontstond met sommige gasten een band, want het kwam toen nog veel voor dat gasten soms jarenlang ieder jaar weer terugkwamen. Sommige gasten waren schilders; mijn oom Pierre heeft het schilderen van plaatselijke landschappen van hen geleerd. Hij mocht vaak meegaan en dan gaf hij zijn ogen goed de kost.

In de periode dat het hotel was gesloten werd veel onderhoudswerk gedaan. Verfwerk aan de houten meubelen, plafonds schilderen, kamers behangen, er was altijd wel werk te doen. Rond de tijd dat ik uit school kwam, werd koffie gedronken en werd van alles besproken. Ook de grote tuin moest goed onderhouden worden. Er groeide veel fruit zoals appels, peren, pruimen, bessen, kersen en hazel- en walnoten. Bovendien werden er konijnen en kippen gehouden.

Wiel Crutzen kwam iedere morgen vers gebakken brood en pistolets brengen en Ton Walschot zorgde voor het vlees. Verder werden er wat kleine boodschappen gedaan bij drogisterij Anneke Senden, bij kruidenier Knips en de "Coöperatie" (later café de Pul en thans eigendom van Luciën Harings). Een keer per 14 dagen kwam de kaasboer helemaal uit Alkmaar en ik mocht dan altijd een heerlijk stukje jonge kaas proeven. Ook koffie, limonade, bier, wijn en sterke drank werd door leveranciers persoonlijk afgeleverd.

Mijn tantes hadden een panische angst voor onweer. Het kwam niet zelden voor dat ik op mijn knieën moest gaan bidden om aan God te vragen dat het onweer maar gauw moest ophouden. Na een enorme plensbui kon het putje op de cour soms het water uit de tuin niet meer verwerken en dan liep het bruin gekleurde regenwater de gang in tot vóór in de waranda. Dat was natuurlijk een kleine plaatselijke ramp.

Er lag achter de tuin (het gazon en terras) een grote "koalef", in het voorjaar werd deze omgespit, "geweld" en daarna werd gezaaid en gepoot. In keurige rijen langs stokken met touw. Mijn oma maakte de groente schoon en dat was zeker bij (snij-)boontjes een hele klus.

Als de processie trok, werd gesierd en werd bij hotel Roeloffzen de schutterij geïnspecteerd. Na de processie werd door de schutten een stevige pot bier gedronken en dan kwam het wel eens voor dat een schut de waranda binnen kwam, soms zelfs een dreigende beweging met het geweer maakte en met de "Hollengers" ging kletsen. Bier kregen ze niet meer, wel koffie.

Aan die waranda, die helaas niet meer bestaat, heb ik goede herinneringen. Als kind kon je er in de winter prachtig spelen en als de carnavalsoptocht langs kwam, soms met koud weer, had je er een prachtig en vooral warm uitzicht.

Houthem was toen nog een overwegend agrarisch dorp met veel rust. Paard en kar kwamen nog voor. Het toerisme nam pas na de Tweede Wereldoorlog toe. Bekende hotels waren o.a. hotel Roeloffzen, Gez. Sleijpen, Geuloord, de Ruiters, Sonnenblinck, het Geuldal, Lahaye, Kusters, Stijnen, Caldenborgh, Quax, Bel-air, Vue des Montagnes, Curfs-Coevreur, Ummels, de Geulhemermolen en nog een handvol pensions.

Het kwam in die tijd vaak voor dat gasten gingen slapen bij dependances. Een of twee kamers van een gewoon woonhuis werden dan aan een hotel of pension verhuurd. Zo plukte iedereen een graantje mee van het toerisme. Het toerisme liep einde zeventiger jaren sterk terug. Dat kwam voor een deel door de veiligheidsvoorschriften die de gemeente voorschreef. Bovendien waren veel hotels familiehotels, en omdat velen een baan buitenshuis vonden moest "vreemd" personeel worden ingehuurd, wat natuurlijk een behoorlijk hogere kostenpost was. Velen hielden het toen voor gezien en gingen appartementen bouwen of sloten het hotel of pension. Daarmee was ook voor mij een leuk tijdperk afgesloten met veel, mag ik het noemen, toeristische romantiek.