

Urban Kousbroek

Leerling van 1959 tot 1962

Docent Gastheerschap van 1970 tot 1992

Urban Kousbroek is zelf een oud-leerling van De Boulevard. In die tijd heette het nog de Ambachtsschool. Hij kan met smaak vertellen over zijn herinneringen:

"Ze zeggen wel eens; met boeven vang je boeven. Maar ik was bepaald geen braaf jongetje. Voor gedrag kwam ik vaak niet verder dan 'slecht' en uiteindelijk werd ik van de ULO gestuurd. Mijn moeder liet me toen testen en daar kwamen twee alternatieven uit; dominee of leraar. Mijn familie lachte zich een ongeluk over dat advies. Ik wilde graag gaan varen. Mijn moeder vond het goed, maar dan moest ik eerst een vak leren. Een van de leraren van de ULO gaf ook les op de Boulevard. Hij vond me wel een type voor de horeca.



Een jonge Urban serveert zijn docent Jan Meijer.

Hij regelde een afspraak met de directeur. Ik meldde me bij de conciërge. Hij heette Frans, ik zal zijn naam nooit vergeten. Hij vroeg me: "Wil je bij de horeca? Dat is het keurkorps van deze school. Daar kom je zo maar niet in! Waar zijn je ouders?" "Ik heb een paar jaar op de ULO gezeten en ik dacht dat ik het wel alleen kon", antwoordde ik. Meneer de Boer vroeg me wat ik kwam doen en vroeg me van welke school ik kwam. Ook wilde hij mijn rapport zien. "Dat gaat zo maar niet", kreeg ik te horen. "Kom maar met je ouders en als je dan een brief krijgt mag je komen en anders niet!" Ik heb er drie jaar opgezeten. Jan Meijer en Lantinga waren mijn restaurant leraren. Ik was er helemaal op mijn plek en werd zelfs klassenvertegenwoordiger. Ik ben nog steeds apetrots op mijn getuigschrift. Het was de tijd van de gevestigde orde.

"Het enige wat je mocht doen, was je mond houden en doen zoals het werd opgedragen".

Hij kreeg les van Ab Jagersma, geen pedagogisch geschoolde opvoeder maar een doorgewinterde oud chef-kok die alle kneepjes van het vak en nog veel meer kende. "Op een keer waren we flensjes aan het bakken en hielden een wedstrijdje wie het hoogste kon gooien. Die van mij bleef aan het plafond plakken. Jagersma kwam de keuken in en ik kreeg een schop onder m'n kont zodat ik bijna over de kachel vloog. Ik heb veertien dagen niet op het zadel van m'n fiets kunnen zitten. Ik beklagde me bij mijn moeder. Die deed haar pantoffel uit en ik kreeg er nog een pak slaag overheen. 'De leraar had altijd gelijk'. De eerste jaren heb ik alleen maar om me heen gekeken en geluisterd. Later mocht je ook eens wat zeggen.

Jagersma wilde dat ik kok werd en Meijer was mijn klassenleraar, die zag mij ook wel in de bediening.

Mijn moeder zag me ook liever in de keuken. Een kelner was tweederangs volk.



Ab Jagersma danst met Truus van de Velden van de administratie

“Hoerenlopers en zuipers” , vond mijn aanstaande schoonvader. Het werd toch kelner.

Na zijn schooltijd werkte hij een jaar bij Royal, waarna hij in dienst hofmeester werd. Na zijn diensttijd ging hij terug naar Royal en van daaruit naar restaurant Rijzenburg en vervolgens naar Avenarius in Ruurlo. Van daaruit 2 à 3 jaar naar Nol in 't Bosch. Bij Nol in 't Bosch werd hij oberkelner en later directie assistent. Als oberkelner verdiende hij een flink salaris, maar als directie assistent begon hij weer met 175 gulden in de maand. “Ik hoefde er alleen te zijn als het nodig was, maar dat was van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Meneer Beijer, de directeur kwam alleen maar 's avonds om even naar de omzet te vragen. Ik heb het een keer meegemaakt dat ik in de receptie stond en dat een familie die regelmatig kwam zich aanmeldde. 'Dag meneer Kousbroek, hier zijn we.' Meneer Beijer stond naast me, maar moest zogenaamd even weg. Ik keek in het reserveringsboek, maar er was geen kamer vrij. Het was in de tijd dat gasten voor een paar weken vakantie boekten. “Gaat u even in de lounge zitten, dan kijk ik even of uw kamer in orde is.” Toen meneer Beijer 's avonds kwam vragen hoe het was afgelopen, kon ik hem vertellen dat hij een maand op de zolder mocht slapen, omdat ik zijn privé kamers had verhuurd. “Als je dat nog een keer doet wordt je op staande voet ontslagen”, tierde hij.



Hotel Nol in 't Bos, Wageningen

Zelfs toen ik al les gaf in de keuken, kreeg ik het Spaans benaamd als Jagersma de keuken binnenkwam. Eerst keek hij naar het bord, waar ik het menu in het Frans had opgeschreven. 'Er staan twee fouten in', zei hij dan. En ik was uren bezig geweest met de voorbereiding. Dan maakte hij een rondje door de keuken. 'Heb je dat gezien en heb je dat gezien', vroeg hij dan. Ik werd steeds zenuwachtiger. Om twaalf uur moest de lunch door en dan ging hij weg en ik was in alle staten! 't Was en het bleef je oude leraar en die wist alles beter. Hij kon ook heel goed koken. Wanneer ik een ui bruneer en er een laurierblad en twee kruidnagels insteek om bouillon te trekken en die later afschuim, denk ik nog steeds aan Jagersma. Zo heb ik dat geleerd. Ik ben gemaakt op de Boulevard. Ik heb nooit gesolliciteerd om er leraar te worden. Toen ik met Wil, mijn vrouw op vakantie was, lag er een briefje of ik een telefoonnummer in Arnhem wilde bellen. Ik werd door Miep van Veelen doorverbonden met meneer de Boer. Hij vroeg me of ik een aantal lessen van Jan Meijer over kon nemen, omdat die ziek was. Ik was toen oberkelner in Nol in 't Bosch. 'Dat wil ik wel, maar ik wil eerst met mijn directeur praten', antwoordde ik. “Dan ga je er morgen maar naartoe!” kreeg ik te horen. Ik kreeg toestemming van mijn directeur: “Als je er maar bent wanneer het nodig is”. Zo gaf ik 's morgens les op de Boulevard, reed naar Wageningen, draaide de lunch, at vlug wat en reed weer voor een paar lessen naar Arnhem. Zo ben ik in het onderwijs gerold. Het was een groot voordeel dat ik steeds heb kunnen uitproberen of ik het wel kon. Anderen volgden een opleiding en werden vervolgens voor de leeuwen gegoid.”

De eerste lessen op school verliepen niet probleemloos. "Als ik bij Nol in 't Bosch iemand vroeg om iets te doen, gebeurde dat gewoon, want het was hun werk. Dat was wel anders op mijn eerste praktijkles, die ik nooit zal vergeten. Ik deelde de tafels in en gaf de opdracht om op te gaan dekken. Een van die gozers, kijkt me aan en begint te grinniken. Ik herhaal nog een keertje wat ik gezegd heb en hij staat weer te grinniken. Toen gaf ik hem een schop onder z'n kont. Hij gaat voor me staan en zegt: 'Dat mag niet in het onderwijs! Dat pik ik niet. Ik ga met u naar de directeur.' Ik dacht dat daarmee mijn carrière in het onderwijs wel ten einde was. Maar wie



Hotel Royal

A zegt moet ook B zeggen. Dus zei ik: 'Dan gaan we samen'. Om meneer de Boer te spreken, moest je eerst op een belletje drukken. Op het moment dat ik op de bel druk, zegt die leerling: 'Meneer, ik geloof toch dat ik het maar niet doe.' Ik kon hem wel om z'n nek vliegen, maar zei: 'Oké, dan gaan we nu terug en biedt je voor de klas je excuses aan. En dan praten we er niet meer over. En hij deed het!

In het weekend zat hij zich suf te leren om de theorie aan vijfdejaars leerlingstelsel te kunnen geven en haalde intussen zijn pedagogisch diploma. Harrie van Hees was een van zijn leerlingen. Zijn vader was chef-kok bij de Keizerskroon in Apeldoorn. Hij wist alles beter en zat steeds te zuigen. Urban vroeg raad aan Jagersma. "Zeg hem dat je zijn vader zult bellen, dan bindt hij wel in." "Toen ik hem vertelde dat ik zijn vader wilde bellen, werd hij helemaal wit om zijn neus. Doe dat alsjeblieft niet meneer, want dan krijg ik ze links en rechts om mijn oren". "Alleen als jij ophoudt met zuigen," zei ik. Ik heb nooit meer last van hem gehad!"

Royal was toen de topzaak van Arnhem. Voordat ik daar mocht komen werken, moest eerst mijn vader komen kennismaken. Ik begon voor Fl. 17,50 in de week. Van de centen die ik met mijn krantenwijk had verdiend kocht ik een zwart pak. Huuskes was de chef de rang onder wie ik werkte. "Wat doe je in dat zwarte pak", vroeg hij. "Trek dat maar uit!" Van 's morgens negen tot twaalf stond ik zilver te poetsen met een papje van krijt en spiritus; rechauds bijvullen, borden poleren. Om twaalf uur haalde Huuskes de borden op en zei: "Dit bord is niet goed gepoleerd, wil je ze even allemaal overdoen?" Of je had de asbakken niet goed gepoetst en dan kon je weer opnieuw beginnen. Meer dan borden aandragen in het restaurant mocht je niet. Baede een beroemde chef-kok die ook wel voor het koninklijk huis kookte was er chef. Als ik de grosse piece voor een tafel doorvroeg zei hij: "Wat is dat?" Dat wist ik natuurlijk niet. Hij stuurde me terug en dan moest ik eerst vertellen wat het was. Daarna vroeg hij me de Franse benamingen met de bijbehorende garnituren. Die wist ik natuurlijk ook niet. Toen kreeg ik de à la carte kaart (Dat waren vroeger ellenlange opsommingen, want alles moest mogelijk zijn.) met de mededeling; volgende week overheer ik je!" Het was een harde leerschool. Later heb ik al zijn oude kaarten en menu's gekregen die bewaar ik nog steeds zorgvuldig. Dat waren de mensen die je het vak leerden.

De chef-kok heeft bij mij altijd hoog in het vaandel staan. Ik wilde altijd dat hij naar voren kwam. De lof die wij kregen toegezwaaid, kwam tenslotte hem toe.

Toen ik met Ben Gortworst (de latere chef-kok van Juliana en Bernhard op paleis Soestdijk) in Nol in 't Bosch werkte, liet ik hem ook altijd naar voren komen. In het begin vond hij dat niet bepaald leuk, maar later genoot hij ervan.



Hoog bezoek: Urban maakt een praatje met Prins Claus, zittend koningin Beatrix

Ik heb ook nog een hele tijd les gegeven op de streekschool, maar ik heb mijn beste tijd gehad op De Boulevard.”