



BRASSERIE DE RITHSE HOEVE

horeca met een menselijk touch!

Zes weken lang hebben ze keihard gewerkt om het voormalige pannenkoekenhuis om te toveren tot de brasserie zoals zij hem wilden hebben. Doris en Roy Han openen op 26 november jongstleden hún Rithse Hoeve en hadden meteen die avond al 'volle bak'.

TEKST EN FOTOGRAFIE: TEKST ANDERS(S)



langs de gasten. Wij doen ons best om van elke gast een terugkerende bezoeker te maken."

DAGVERSE INGREDIËNTEN

Dat persoonlijke komt ook tot uiting in de leveranciers die Roy en

Doris kiezen. Roy: "Ons vlees komt van de slager, de groente van de groenteboer en de vis van de visboer. Alles dagvers, kleinschalig en verantwoord ingekocht. Het eerlijke en seizoensgebonden product, daar gaan we voor. Bij ons staan de ingrediënten centraal, niet de 'liflafjes' eromheen. Wij kennen onze leveranciers persoonlijk en zij ons. Mede daardoor kunnen we regelmatig enkele gerechten op onze kaart wisselen. Als onze groenteboer bijvoorbeeld op dat moment een bepaalde mooie groente

heeft, maken wij daar een mooi gerecht van. Uiteraard blijven de klassiekers zoals onze overheerlijke rumpsteak en onze op de huid gebakken zalmmoot een vaste waarde."

WARSTEINER

Naast de ingrediënten voor de gerechten, heeft het echtpaar Han nog een bijzondere leverancier, namelijk die voor het bier.

"Wij hebben gekozen voor Warsteiner, een familiebrewerij met mooie bieren die in de huidige eigenaresse Catharina Cramer haar 9e generatie kent. Zij koesteren de 'Biertraditie' en gebruiken daarbij tegelijkertijd de modernste technieken."

ALL IN THE FAMILY

Over familiebedrijf gesproken: de drie tienerdochters van Doris en Roy helpen regelmatig enthousiast mee in de zaak. "We hebben bewust gewacht totdat onze dochters zelfstandig waren, voordat we een eigen zaak begonnen. Nu is het zover. Alle drie vinden ze het heerlijk om hier te werken. Dat horecabloed hebben we doorgegeven aan hen", straalt Doris.

Brasserie De Rithse Hoeve
Rijsbergseweg 258
4834 EE Breda
Tel: 076-8895367
info@derithsehoeve.nl



"Mensen hadden ons bezig gezien en kwamen tijdens de verbouwing al informeren wanneer ze konden komen", schetst Roy de belangstelling. Zijn vrouw Doris vult aan: "We hebben nu al gasten die twee, drie keer zijn teruggekomen. Ik ken ze allemaal; niet alleen van naam, maar ik vraag ook belangstellend naar de werk- of thuissituatie. Persoonlijke aandacht staat bij ons heel hoog in het vaandel. Niet alleen vanuit de bediening, maar ook de keukenbrigade doet zeer regelmatig een rondje