

VAN WIEG TOT GRAF

Op deze pagina vertellen wij het levensverhaal van een onlangs overleden stads- of streekgenoot.

Welverdiend afscheidsfestijn voor de chefkok kwam te laat

Net toen chefkok Harry Herfst leuke dingen zou gaan doen of wat langer op vakantie zou gaan, overleed hij. Opeens: hij werd ziek en een paar weken later was hij er niet meer. Wat zonde en vooral: wat triest, dachten de vele kennissen en trouwe bezoekers van 't Spiehuis.

Jeroen de Valk

Soest

Harry was sinds 1972 chefkok van restaurant 't Spiehuis in Soest. Met echtgenote Els woonde hij erboven. Eigenlijk was hij altijd aan het werk, maar dat deerde hem niet. Op foto's in de media kijkt hij vief uit zijn ogen. Er zijn overigens veel van die foto's, want de chefkok was niet bang voor de pers.

Hij was nooit te beroerd om te vertellen over zijn zaak en de inzet van hem, Els, zijn broer Ron en diens echtgenote Irene. Een hecht kwartet dat 't Spiehuis op eigenzinnige wijze draaiende hield. Eigenzinnig, want de gerechten waren traditioneel.

De verslaggever kwam er ooit langs en merkte dat hier de tijd had stilgestaan. Aan modieuze liflafjes deden Herfst cum suis niet. De fusionkeuken? Gá je weg. Er was ook geen nuffige kelner die, met de pink naar je bord wijzend, omstandig uitlegde dat de amuse vandaag een gevulde radijs was, op de huid gebakken enz. enz.

Niks geen design

En dan het interieur. Antieke jachtgeweren en dito kanonnetjes, Delfts blauw aardewerk, kroonluchters en een hertengewei. Niks geen design. In een recent interview zei hij: „We merken toch dat jonge gasten dit ook leuk vinden. En we hebben wel eens een beroemde interieurontwerper uit de regio in de zaak gehad, die zei: 'Het is hier ingericht door Jules de Corte, maar je moet er vooral niks aan veranderen.'” Voor de jonge lezer: De Corte was een pianist/zanger die in de jaren 60 en 70 vaak op de radio was te horen. Hij was blind.

Eerder dan oubollig of ouderwets was het interieur tijdloos, gezellig en vertrouwd. Het eten was gezond, voedzaam en ontzettend lekker. De ontvangst was hartelijk en de bediening vlot; de enthousiaste recensies hadden het personeel niet arrogant gemaakt. De klant bleef koning. Ook al gaf de recensent van deze krant het voorgerecht een 10. Dat gerecht



▲ Vanaf links Harry Herfst, echtgenote Els, broer Ron en diens echtgenote Irene. Een hecht kwartet dat vele jaren restaurant 't Spiehuis bestierde. FOTO UIT HET BOEK

'HET SOESTER UITGAANSLEVEN / TOEN WIJ NOG JONG WAREN'



▲ 't Spiehuis in Soest was voor veel mensen een heel vertrouwd en geliefd restaurant, zonder liflafjes. FOTO SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

oogde bedrieglijk sober op het bord, maar deed 'alle papillen dansen'.

Bijzonder was dan ook het hoofdstukje dat aan de zaak werd gewijd in het nostalgische boek *Het Soester Uitgaansleven/Toen wij nog jong waren* (2019). Het 'Soest van toen' was hier ook het Soest van nu. Alles veranderde, maar 't Spiehuis niet.

Harry stond ruim een halve eeuw achter de potten en de pannen van 't Spiehuis. Eerst onder de hoede van zijn ouders, die hem degelijk leerden koken; hij hoefde daarvoor niet naar school. Daarna al snel als mede-eigenaar van het boerderij-achtige pand

aan de Biltseweg, vlak bij paleis Soestdijk.

Een recensent meldde dat het restaurant 'geen enkele concessie deed' aan de waan van de dag. Je kon er alleen telefonisch reserveren, want Harry had geen laptop. Hij zou zo'n nieuwerwets ding aanschaffen, zo zei hij tegen RTV Utrecht toen hij na 51 jaar toch eindelijk met pensioen zou gaan. Harry, Els, Ron en Irene waren daar opeens over na gaan denken toen zich belangstellende ondernemers aandienen. Mensen met oprechte liefde voor het vak, die beloven 'nog geen spijker uit de muur te

trekken'. Ze waren er al bekend als stamgast.

Op 9 juli zou met een feestelijke bijeenkomst het viertal afscheid nemen. Een nieuwe ploeg met de gelouterde chefkok Sidney Heinze ging daarna toewerken naar een heropening op 4 september dit jaar. Els Herfst zei dat dit gepaard ging met 'een dubbel gevoel'. „We hebben zin in ons pensioen, maar tegelijkertijd laten we dit ook achter. Het restaurant was ons leven. We hebben trouwe klanten die we in de loop der jaren goed hebben leren kennen.” En al die tijd bleef het doel: 'de gasten verwennen'.

Naar André Rieu

Harry en Els hadden al een appartementje gevonden, elders in Soest, zodat ze niet meer boven de zaak woonden. Om te beginnen zouden ze maar eens naar Maastricht gaan; daar kwam André Rieu spelen en daar konden ze gaan eten bij bevriende chefs. Ze zouden zich nu zélf laten verwennen.

Het kwam er niet van. Harry kreeg een longontsteking en een antibiotica-cuur bood geen soelaas. Steeds vaker moest hij wegllopen uit de keuken om op het binnenplaatsje op adem te komen. Het geplande feest op 9 juli werd afgeblazen. Hij overleed op 17 juli. Een collega zei tegen de *Nieuwe Utrechtse Krant*: „Wat mij betreft kan hij een plek krijgen in het Guinness Book of Records, zo veel mensen heeft hij blij gemaakt.”



Hij mag in het Guinness Book of Records, zo veel mensen maakte hij blij

– collega van Harry