

BELGISCH BEZOEK IN ZWOLLE

Vrijdag 28 november 1975, een dag uitstekend geschikt om te vliegen. Dit konden wij verheugend constateren op de vroege ochtend van deze dag, want dat betekende dat wij inderdaad bezoek zouden kunnen verwachten bij SWD-Zwolle, hetgeen op de avond daar aan voorafgaande lang niet zeker was i.v.m. mist.

Op het vliegveld van Antwerpen stond dan ook prompt op tijd een charmante stewardess op haar passagiers te wachten, gasten van SWD-Zwolle, die, vergezeld van hun echtgenotes, met een charter vliegtuig naar het vliegveld Twente werden gebracht. Daar werden zij opgewacht door een 2-tal Zwolse SWD-Hostesses, die het gezelschap naar Zwolle begeleidden met behulp van twee bussen.

In hotel v. Gijtenbeek werd een welkomstwoord uitgesproken door de hr. K. Siekman, directeur van SWD-Zwolle, met aansluitend een inleiding over het onderwerp „SWD, een divisie van de VMF”, waarbij hij duidelijk van zijn Belgische afkomst blijk gaf, wat een gezellige ontspannen sfeer gaf. Tevens gaf hij een uitstekend overzicht van onze activiteiten. Dat was ook het geval met de film „Wij leveren kracht”, die de woorden van de heer Siekman een extra aksent verleende.

Verkoopchef, de heer Kind, gaf, op de hem bekende humoristische wijze, gestalte aan onze verkoopactiviteiten in heden, verleden en toe-

komst en een helder overzicht van de marktontwikkeling, en dat alles afgewisseld met vrolijke klanken, door de heer Van Dis ontlokt aan een elektronisch orgel, wat welhaast professioneel aandeed.

Na het „borreltje” werd gezamenlijk de lunch genuttigd, die, hoe kon het ook anders, „Hollandse Koffietafel” werd genoemd, maar die er desondanks bij onze Belgische burens goed inging.

Na de lunch werden de dames van de heren gescheiden, uiteraard alleen maar op praktische gronden. Want de dames was een verrassings-tocht door het Overijsselse land aangeboden, terwijl de heren een rondleiding door het Zwolse bedrijf maakten, waar duidelijk bleek dat bijna alle aanwezigen reeds jarenlang vertrouwd waren met de dieselmotoren hier geproduceerd. Natuurlijk werden de gasten na deze rondwandeling door de heren Beuzel, Gazenbeek en Idema volledig ingelicht over de konstruktie, ontwikkeling en inbouw van SWD motoren, alsmede over de service faciliteiten die SWD-klanten ten dienste staan.

Deze onderwerpen kwamen opnieuw aan de orde tijdens de hierop volgende discussie, waar nog soms wat dieper op deze zaken kon worden ingegaan.

Inmiddels waren de dames weer teruggekeerd en met hun echtgenotes verenigd, zodat er terecht reden was voor vrolijkheid.

Nog meer vrolijkheid kwam los tijdens het diner in Raalte, waar wederom de heer Van Dis voor voortreffelijke muziek zorgde.

Te vroeg naar de mening van velen, was het afscheid daar, zodat het vliegveld Twente moest worden opgezocht voor de start naar Antwerpen.

Maar daar kwam het niet meer van die avond, want door de mist in Antwerpen moest het vliegtuig uitwijken naar Brussel, waar bij aankomst bleek dat de bussen daar ook waren gearriveerd.

Zo had deze interessante en gedenkwaardige dag toch nog een goed einde gevonden.

Gastronomie in Vlaanderen 1976-1977

Het boekje wordt aangenaam doorbladerd. Een pluspunt is de fotografische afbeelding van elk restaurant. Want zowaar het is dat men met de ogen eet, zowaar is het ook dat men tussen twee restaurants van dezelfde klasse, deze kiest waar men zich naar uiterlijk het best zal voelen.

Er staan recepten in die werkelijk super zijn en ook een enkel dat zo ingewikkeld voorgesteld wordt, dat het totaal onbegrijpelijk is. Maar van deze kok beweren (jaloerse?) kollega's dat hij vaardiger met de pen op het papier omspringt dan met de lepel in de pot.

Iedereen zal ook de zeer praktische gegevens waarderen als prijsklasse, openingsdagen, al of niet gunstige parkeermogelijkheden. Ook dit boek komt op een gunstig ogenblik: jaareinde, waar men er eens uit wil, en waar men aan geschenken moet denken.

Andere lezers zullen de restaurateurs er in voorkomend, verwijten dat ze voor visbereidingen alleen denken aan tarbot en tong, waar men met gewone vissoorten even lekkere bereidingen kan maken.

Maar zijn het bereiden van kabeljauw, schelvis, steert (lottes), wijting en haring, zonder te spreken van pieterman, vlaswijting en zee-paling ook niet uitstekend.

Of is dat voor een restaurant een te democratische (?) vis.

Wat er ook van zij, voor nieuwsgierige gastronomen is een boeiend boek verschenen. Het is het werk van niet minder dan 32 journalisten, fotografen en keukenspecialisten.

WAAR GAAT HET OVER ?

Het boek is een **toeristische gids**. De vijf Vlaamse provincies worden beschreven in de vorm van een praktische handleiding voor de dagjestoerist, voor uit-met-de-familie. Een opsomming van bezienswaardigheden, auto-, fiets- en wandelroutes. Het is ook een **restaurant-gids**. Per provincie worden een twintigtal gastronomische restaurants voorgesteld. Tenslotte is het ook een **kookboek**. Ieder opgenomen restaurant vertrouwt twee recepten van eigen specialiteiten toe.

Op welke basis worden de ruim 100 restaurants uitgekozen? Volgens de uitgever werd de keuze gemaakt door een uitgebreide groep van specialisten, die als voornaamste norm hanteerde: eethuizen waar een uitstekende verhouding bestaat tussen kwaliteit en prijs, zo zegt het voorwoord.

Gastronomie in Vlaanderen 1976-1977 is een uitgave van CMT-Brussel, 269 blz., 375 frank en vanaf heden verkrijgbaar in ons kantoor Vindictevelaan 22, Oostende en op onze drukkerij.



Enkele beelden van de bijzonder geslaagde bijeenkomst waarop de Belgische genodigden hartelijk begroet werden.