

50 JAAR DE TWAALF BALCKEN





Voorwoord

11 december 1975 openden Pim en Jeannette het café op de Weverstraat 20. Bedacht om iets anders aan de bestaande horeca toe te voegen, begonnen zij Taveerne de Twaalf Balcken.

Nu, 50 jaar verder, kijken we terug en hebben we verhalen en foto's verzameld die naar ons idee, een beeld geven van de afgelopen jaren, en hoe het cafe zich heeft gevormd tot wat het nu is.

Voor sommige voelt het als het verlengde van een huiskamer, voor de ander juist een ontmoetingsplek, nieuwsgierig naar wie je er zou tegenkomen.

Een plek waar de generaties elkaar opvolgden, waar we samenkwamen en waar het leven werd gevierd aan tafel en aan de bar.

Met gepaste trots nodig ik jullie dan ook uit om dit boekje door te lezen, wat met gevoel en passie is geschreven door onze oud-medewerkster Souwie Lely, en hoop dat het een herkenbaar beeld oproept voor jou als lezer.

Carolien, Sam en Co



entree
14,75
Salé 5,00

zijt ge
goed
reer
het

Pim en Jeannette samen achter de bar

Hoe Pim en Jeannette een café begonnen in een oude bakkerij

Sedert 1975

Een laagdrempelig bruin café, dat moest het worden. Een plek waar moeders met boodschappentassen konden neerstrijken en jongelui 's avonds een biertje konden drinken. Dat was de insteek van Pim Decnop en Jeannette Korff toen ze Taveerne de Twaalf Balcken openden. Je hoeft niet ver te kijken om de oorsprong van de naam te vinden. Alleen maar omhoog, naar de twaalf balken aan het plafond.

Het café is gebouwd in een de voormalige bakkerij, in opdracht van Henk van Veen. Pim werkte destijds in de Berenkuil, waar Henk hem aan de bar vroeg of hij een café wilde runnen. Daar had Pim wel oren naar, maar dan wilde hij zich wel bemoeien met de inrichting. Samen met timmerman Leen Zwan en Kees Verberne verzorgde hij het interieur. Er moest een mooie bar in komen, gemaakt van een enorme boom. Deze werd een echte eyecatcher. "Bij de aanleg van de bierleiding vonden we een mysterieuze pot onder de vloer. Dat bleek nog afkomstig uit de oude bakkerij", vertelt Jeannette.

DE EERSTE DAG

Hoe zag die eerste dag eruit? Het was 11 december 1975. De middenstandspapieren moesten nog snel rondgemaakt worden. Het was roetkoud en er was nog geen verwarming, want de gasleiding was afgekeurd. Toch kwam het allemaal goed.

“Dat heeft ons een paar biertjes gekost, maar daarna wisten ze ons gelukkig te vinden”, vertelt Jeannette Korff wanneer we haar bijna vijftig jaar na dato spreken in het café. “We hadden bedacht om precies een dag voor Ouwe Sunderklaas open te gaan. Zo zouden we alvast wat terugverdienen én gelijk naamsbekendheid opbouwen. Tijdens de opening was het heel druk. Alle horecacollega’s kwamen langs om ons te feliciteren en brachten bloemen mee. Die konden we de dag erna gelijk naar boven brengen, want ze stonden in de weg voor het grote volksfeest. We zijn denk ik wel dertig keer op en neer gelopen.”

Toentertijd waren de cafés op Texel niet voor vier uur ‘s middags geopend. “Ons eerste idee was om 12:00 uur open, zodat bijvoorbeeld bouwvakkers een boterham konden komen eten” zegt Pim. “We woonden boven de zaak en ik dacht tja, misschien kunnen we ook wel om 10:00 open? Het aantal kopjes koffie dat we verkochten woog wel op tegen die twee extra uurtjes werken. Het leuke was dat je in de Weverstraat midden tussen je gasten zat. De jongens van de bakker kwamen ‘s ochtends heel vroeg, voordat ze naar bed gingen, hier nog een biertje doen. En in het weekend zette ik een pot koffie en maakte een harinkje voor ze schoon.”

“In het begin was het zo dat we de eerste veertien dagen van de maand een vol café hadden, maar niemand betaalde. Gelukkig was dat snel over.” Jeannette vervolgt: “in die begintijd was het sowieso echt uitvogelen. We wisten niet wat we konden verwachten, de drukte was af en toe lastig inschatten. Ik herinner me een volleybaltoernooi. We hadden destijds uitschuiftafels, wat superhandig was voor die teams. Het was een gekkenhuis, we hadden dat niet aan zien komen. Het jaar daarop waren we beter voorbereid.”

De winters waren stil; de kleine ruitjes die toen nog in de voorgevel zaten maakten het lastig om naar binnen te kijken. Jeannette legt uit: “We wilden meer Texelaars trekken om niet te afhankelijk te zijn van het seizoen. Dus zochten we naar manieren om een breder publiek te trekken, een andere categorie klanten aan te spreken. Er werden modeshows van Boetiek 22 gehouden, clubs zoals de klaverjassers en de biljartclub begonnen ons als thuishonk beschouwen en we werden de vaste nazitplek van gemeenteraadsleden na een vergadering. Het duurde even, maar uiteindelijk stonden we op de kaart.”

LAMSVLEES EN SPECIAALBIER

“Luuk Kelner was hier klant, zijn advies luidde: “Ui in de pan en de deur open”. Dat werkte,” vervolgt Pim. “Er was een heel klein bakplaatje, daarop bereidden we de ‘Hamburgers uit eigen tuin’. Je kon zelf een glas wijn tappen en op de bar stonden pinda’s, waarvan je de doppen op de grond mocht gooien. In het begin vond iedereen dat raar, maar het was wel een attractie. Je moet het publiek een beetje mee hebben.”

Eind jaren ‘70 kwam er een grotere bakplaat waar meer vlees op gebakken kon worden. Zo werd de stap gemaakt van borrelhap naar meer ‘echt’ eten. Het lamsvlees, dat verder nog niemand verkocht op Texel, was een idee van Pim dat hij net als de beajoulaisavonden uit Frankrijk had meegenomen. Beide ideeën waren een groot succes. Bij slagerij Goënga staat de Balcken nog steeds in het systeem met klantnummer twee. En zo waren er meer dingen die toen nog niet zo gebruikelijk waren, waar de Balcken op in speelde, die nu een vanzelfsprekendheid zijn, zoals het speciaalbier. Pim: “In veel dingen wilden we de eerste zijn. We waren nieuwsgierig en wilden vooroplopen.”

“... zijn advies luidde:
“Ui in de pan en de deur
open”. Dat werkte.”

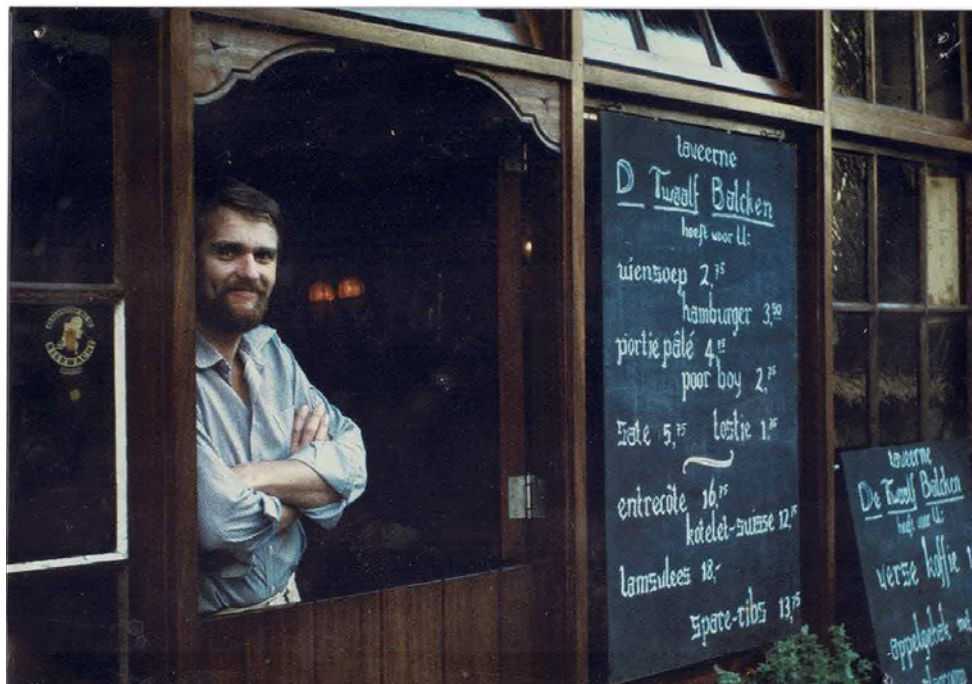
MUZIEK EN SPORT

"We waren veel bezig met muziek. Naar aanleiding van het Jazzfestival speelden hier allerlei jazzmuzikanten die we kenden via het Bimhuis. Dat was sowieso de muziek die we draaiden: Franse muziek en jazz. Het hielp om een groepje punkers af te schrikken en zo het publiek een beetje te sturen. Dat werd ons niet in dank afgenomen", lacht Jeannette.

In die tijd werd van alles georganiseerd, naast muziek ook toneel en sport. Er waren een Twaalf Balcken volleybal- en voetbalteam waarmee we op zondagmiddag speelden. Maar we gingen ook van Texel af, zoals de busreisjes met Joop Groen naar AZ, of naar Luxemburg. Het was een drukke, maar gezellige tijd waarin van alles werd ondernomen met en door collega's.

Die collega's komen later aan bod. En nadat Pim en Jeannette uit elkaar gingen, ging Jeannette alleen verder. Co stapte op een gegeven moment bij haar in het bedrijf, maar ook daarover later meer.

"In veel dingen wilden we de eerste zijn. We waren nieuwsgierig en wilden voorlopen"



Pim in de deuropening van de Twaalf Balcken



Jeannette druk bezig met de lunch



Lenie aan het hoofdrekenen

Het begin, bandjes en het Balckenboek

Van deze tijd is gelukkig een hoop gearchiveerd in 'Het Balckenboek', een initiatief van Iede de Vries ter gelegenheid van het twintigjarig bestaan van de Taveerne. Dit boek is een verzameling foto's, krantenknipsels en brieven van (oud) medewerkers. Iedere reünie komt deze rijke bron aan informatie weer tevoorschijn en geeft een inkijkje in de vroege jaren van de Twaalf Balcken. De foto's nemen je mee naar optredens van bands, theater voor de kinderen, tapwedstrijden en bedrijfsestafettes op de Groeneplaats. De multomap is een mooi relikwie dat inmiddels een beetje uit elkaar valt. Dit is een greep uit het Balckenboek.



FILMGANGERS EN RHAPSODY

Uit de getuigenissen in het boek blijkt dat veel van het personeel gevraagd of getipt was. Bijvoorbeeld omdat ze als gast in het café kwamen en al kletsend aan de bar met Pim of Jeannette de vraag kregen: zou je hier niet willen komen werken?

Zo zijn George Wintermans, Iede de Vries, Gerda Veeger, Ingrid van Sambeek, Frank Zwager en Jacomien Bas bij de Balcken begonnen. Kees Dros kwam via een biljartvriend, Henk Rump kreeg een tip schoonzus Lenie die er later ook zou komen werken en Gerda Bremer zou eigenlijk bij de nieuwe pizzeria van Pim gaan werken, maar die ging niet door. Het zorgde voor een leuk team van mensen die zich thuis voelden. In je eentje ga je zo om zeep. Achter de bar staan én het eten verzorgen werd te veel, dus werd er met z'n tweeën gewerkt, wat sowieso veel gezelliger was. Bijvoorbeeld op regenachtige dagen wanneer Co en Lenie samen aan het werk waren, stukjes uit The Singing Detective deden en zwierend met de koffiepots de zaak rondgingen. "Of op donderdag met Jeannette de filmgangers opwachten", zegt Co. "Alles stond klaar: jus d'orange geperst, de koffie gezet. Het werd tien uur, kwart over tien, en ja hoor: daar kwamen ze!" "Het was altijd afwachten wat het voor film het was geweest, dat beïnvloedde de sfeer. Er moest altijd nog even worden nagepraat", vult Jeannette aan.

"Toentertijd was uitgaan veel meer een ding", vertelt Co. "Iedereen ging op stap en er waren veel meer plekken waar je heen kon. Daardoor lag er 's avonds veel druk op: nú moet het gebeuren. Erik Hooiberg werkte hier en zei: "hou eens op met die gekkigheid. Als het gebeurt dan gebeurt het en anders niet. Co vervolgt: "We konden het meer op z'n beloop laten toen we doorhadden; de gasten komen hier voor het gesprek, niet voor de harde muziek, dat is ondergeschikt. Gaandeweg werd dat een vaste waarde, maar dat had wel even tijd nodig."

De Balcken is een verlengde van de huiskamer. Je komt 's middags binnen voor een koppie koffie en als je niet uitkijkt, steken je stokbrood en prei tegen sluitingstijd nog steeds boven je boodschappentas uit".

In de rustige winterperiode moest je iets organiseren om de boel een beetje op te rakelen. Met een bandje in je zaak wist je zeker dat je vol zat. Het maakte niet uit wat voor genre het was of hoe laat ze begonnen. Het waren de jaren '80, er kwam sowieso honderd man kijken, want een band was iets bijzonders.

Een absoluut hoogtepunt was het befaamde optreden van de reggaeband Rhapsody. Daar moet je geweest zijn. Ze stonden achter in de zaak te spelen. Het dak ging eraf en niemand kon meer bij de bar om iets te drinken te bestellen. Het was zelfs zo erg, dat Jeannette bij de gemeente dranghekken had gehaald. "Het was een groot succes", memoreert ze. "Ze zaten even bij te komen in de keuken met een dikke joint. Maar het optreden was nog niet af: ze zetten de hele tent nog even op zijn kop met het nummer Mr. Bojangles. "

Toen lede hier kwam werken plaatste hij een scanner achter de bar. Hij werkte ook voor de Helderse Courant en was zo op de hoogte van de laatste nieuwtjes. Wanneer er brand of ander politienieuws was, dan was 'ie weg. Gelukkig was er altijd wel een collega of vaste gast in de buurt die een halfuurtje op de tent wilde letten. Samen met Pim richtte hij de Texel Telex op. Ze maakten een reclamekrantje en deelden die uit onder de mensen die in Den Helder op de boot stonden te wachten. Later kwam ook het Texelpaspoort met daarin allerlei kortingsbonnen. Ze waren er maar druk mee.



Het befaamde optreden van de reggaeband Rhapsody.

Pim introduceerde 'speciaalbier'. Fred Winkel weet het nog goed: "In die tijd dronk iedereen alleen maar pils. Er waren zelfs twee kranen voor Brand. Pim kwam binnen met een kratje Palm bier en presenteerde dat als speciaalbier, wat nieuw was in die tijd. Het was een ware happening voor de vaste gasten. Als goud goed lieten we de flesjes Palm zien. Bijna verrukt werd er besteld en gedronken van dit 'nieuwe' bier. Het werd een echte hit en één kratje per week werden er al snel twee, drie, vier... De Balcken werd toen een van de grootafnemers van dat Palm speciaalbier. Mooi om te zien dat er nu meer dan honderd speciaalbieren te krijgen zijn, waaronder een hoop van de tap. Zo kan het dus gaan in vijftig jaar."

**"Een absoluut
hoogtepunt was het
bepaalde optreden
van de reggaeband
Rhapsody. Daar moet
je geweest zijn."**



Twaalf Balcken met ronde tafels



Koninginnendag spelen "Team Twaalf Balcken"

De Twaalf Balcken geopend

Den Burg heeft er een „bruine kroeg” bij. Donderdagmiddag werd de taveerne „De Twaalf Balcken” in de Weverstraat geopend. Jeanette Korff en Pim Decnop zwaaien er de scepter. Zij pachten het pand van eigenaar Henk v. d. Veen die ook de Buteriggel in De Koog in bezit heeft. De taveerne is gevestigd in het pand Weverstraat 20 waar eerder een drogisterij inzat.

Pim en Jeanette hebben beiden nogal wat horeca-ervaring. Jeanette heeft onder meer in „Tubantia” en in „Het Witte Huis” gewerkt terwijl Pim de afgelopen 4 jaar de „Beerekuil” in De Koog exploiteerde. Hij zegt echter genoeg te hebben van het seizoenwerk en af te willen van de jaarlijkse explosie tijdens de zomermaanden. Dat is de reden waarom hij „De Twaalf Balcken” heeft gepacht. „Je bent er wel het hele jaar mee bezig, maar het is minder explosief”, zegt hij.

De taveerne is met een oppervlakte van 75 m² behoorlijk groot. Het interieur wordt opgesierd met twee fraaie authentieke Mechelse kasten die achter het (lange) buffet staan. Het zaagsel op de vloer doet denken aan Hoppe in Amsterdam. Pim Decnop en Jeanette Korff willen „De Twaalf Balcken” (kijk omhoog dan wordt de betekenis van de naam snel duidelijk) een praatcafé laten zijn waarin de muziek slechts als stemmingmakend fungeert en niet mag overheersen. Een hartig hapje in de vorm van saté is verkrijgbaar. Afgezien van zo nu en dan een bordje snert blijft het daar, wat eten betreft, bij.

„De Twaalf Balcken” zou wel eens het laatste nieuwe café in Den Burg kunnen zijn. Zoals bekend willen B. en W. op grond van de leefbaarheid de vestiging van nieuwe café's niet meer toestaan.



Pim met speenvarken



Gerda Bremer achter de bar

Een van de beste Balcken-anekdotes is dat van het gebit. Jeannette vertelt: "Het was winter en ik was aan doordeweeks aan het werk. Dan kwamen er vaak mensen uit een vergadering nog even borrelen, zo ook meneer K en meneer G. Het was gezellig en de biertjes gingen er rap in. Meneer K, die er eentje te veel op had, verdween naar het toilet. Na een ongebruikelijk lange tijd kwam hij terug met zijn hand voor zijn mond; hij was zojuist zijn bovengebit kwijtgeraakt in de toiletpot. Een netelige kwestie, maar meneer G wist raad: als je nou nog eens doorspoelt, dan kijk ik in de put of 'ie voorbijkomt. Zo geschiedde. K trok meermaals door en G stond buiten tot z'n middel in de put. Inmiddels had zich een grote groep cafébezoekers om het tafereel geschaard, maar geen gebit te zien. Helaas bleek het oude riool niet via de Weverstraat, maar achterlangs via de Burgwal te lopen."

Peter Dral doet ook een mooie duit in het zakje met 'Hoe Piet C het licht uitdeed':

"Piet kreeg van ons de bijnaam 'Speed', niet omdat hij gebruikte, maar hij was iets minder snel in zijn doen en laten. Het was weer eens zover: op een drukke zaterdagavond ontstond voor de zoveelste keer een polonaise, enigszins gestimuleerd door Co, Kees en mijzelf. Dat ging meestal gepaard met 'sfeermuziek' van Hollandse bodem. Een reisje lang de Rijn was favoriet. Maar een polonaise in de Balcken in de jaren tachtig was geen gewone rij goedgemutste personen; daar hoorden de nodige attributen en gewoontes bij. Barkrukken, tafels, stoelen, bezems, planten en andere gasten werden allemaal meegevoerd. Lampen slingerden, bier spoot in het rond, alles bewoog en iedereen deed mee."

**"Lampen slingeren,
bier spoot in het rond
alles bewoog en
iedereen deed mee."**

"Behalve Piet. Piet deed niets, alle pogingen hem tot leven te brengen ten spijt. Nét toen de polonaise een hoogtepunt bereikte, kwam Piet in beweging. Co en ik keken elkaar verbaasd aan. In de mêlee van feestgangers duwde Piet voorzichtig tegen de lamp boven de bar. De gevolgen waren ingrijpend. Dat ene zeer bescheiden duwtje was voor de meterkast de druppel en alle stroom viel uit. Het feest was over. Piet gaf geen krimp, maar voelde zich duidelijk schuldig. Ik denk dat hij zich nooit meer zo uitbundig heeft gedragen. En Co en ik hebben samen nooit meer zo hard gelachen."

In het boek is vooral terug te lezen dat iedereen met een fijn gevoel terugdenkt aan de Balcken. Als Gerda Bremer bijvoorbeeld 's ochtends langs een kroeg loopt waar de deur openstaat "roept de geur van verschaalde alcohol en tabaksrook vermengd met zeepsop direct herinneringen op". Kees bedankt 'Puf' voor zijn introductie in het horecaleven. Sjaak Schrama schrijft dat hij de Twaalf Balcken in zijn hart gesloten heeft. Theo de Porto heeft "waanzinnig genoten" van zijn Twaalf Balcken-jeugd. Eric Hooiberg heeft er zelfs wel eens over gedacht om een klein restaurantje te beginnen als hij zijn werk even zat is. En Iede zegt nog steeds: "Al moest ik op m'n knieën terug kruipen, [als het kon] dan deed ik het nog eens!"

DE BALCKEN KLASIEKERS



Mr Bojangles
The Nitty Gritty Dirt Band



Chan Chan
Buena Vista Social Club



Een reisje langs de Rijn
Willeke en Willy Alberti



Half a Minute
Matt Bianco



Hotel California
The Eagles

Balckenbordjes

Je kunt je ogen uitkijken bij een bezoek aan De Twaalf Balcken. Bijvoorbeeld naar de 'ramen' met oud-Textelse taferelen die aan de zijwand zijn geïnstalleerd omdat iedereen altijd bij het raam wil zitten. Op het randje boven de tafels 5,6 en 7 staat de collectie aardewerken bierpullen van Brand, waarvan er ieder jaar een nieuwe verschijnt. Ook is het leuk om mensen te zoeken op de jubileumfoto's in het halletje bij de wc of om de betekenis van de zin, geschreven door Eric Hercules, die over de dwarsbalk loopt te proberen verklaren.

"De hulpdiensten rukten uit na melding van een ongeval in een taveerne te Den Burg. Ter plaatse werd een stamgast naast zijn kruk aangetroffen met een splinter in zijn oog. Nader onderzoek wees echter uit dat het geen splinter betrok, maar twaalf balken. Na behandeling in het ziekenhuis kon de man weer terugkeren naar de taveerne."

De grote variatie aan emailen borden biedt ook genoeg afleiding voor wie zijn gesprekspartner even zat is. De meesten zijn een geschenk; soms een cadeau van een brouwerij, soms ergens ontvreemd door collega's op vakantie. Er is er in ieder geval nog nooit een gekocht en achter veel schuilt een verhaal.

1



2



3



4



5

6



7



8



9



1. Rookt Van Rossem's Troost

Er zijn al erschillende mensen geweest die dit bord wilden kopen. Het hoogste bedrag dat geboden is, is waarschijnlijk door een meneer van het Nederlandsch Tabaksreclame Museum in Egmond aan Zee: 3500 euro.

2. Orval

Vanaf 2014 mag de Balcken zich ambassadeur noemen van het trappistenbier Orval, daar zijn we trost op. Ieder jaar wordt het erschildje persoonlijk opgehaald bij het klooster. Wie heeft er allemaal al aan de poorten van de Orval gestaan?

3. Ici repose Marguerite Giboin

Décédé le 26 Octobre 1938 à l'âge de 71 ans. Dit bordje vond Jeannette met haar toenmalige liefde Onno op een afvalberg bij een begraafplaats in Noord Frankrijk. Ze nam het mee en schroefde het op de 'deur' achter tafel 7. Menig kind durft niet aan die kant van de tafel te zitten, uit angst dat de geest van Marguerite ze grijpt.

4. Hans van der Klift

De vaste gast en eigenaar van de naastgelegen antiekwinkel was zo vaak aan het hoekje van de bar te vinden dat dit plaatje met zijn naam in de rand van de bar ter hoogte van de eerste kruk geschroefd werd.

5. OSB

Tijdens covid begon Jeroen van der Gee van de Ouwe Skilder Brouwerij in de schuur van zijn vader met bierbrouwen. Het eerste fustje werd in de Balcken getapt. Als bedankje kregen we dit bord.

6. Schilderijtjes

Wie zijn die mensen? Paul Hohner, de vader van Sara en Polly, schilderde deze aquarellen waarop één Ada, de ex-vrouw van Hans van der Klift, staat afgebeeld. De 'kok' is Cor Kuip. Wat was de aanleiding voor deze schilderijen? Zijn ze hier in de Balcken gemaakt? En bestaan er meer van? "

7. Brand

Op zichzelf is dit niet een heel bijzonder bord. Maar het is handig om aan te duiden waar de toiletten zich bevinden.

8. Eemgas Depot

Hoe vind je je vrienden op een drukke vrijdagavond in de kroeg? Simpel spreek net als Suzette en Arjan af bij het Eemgas Depot (het bord is inmiddels verhuist van de Bosma-hoek naar boven tafel 4)

9. Hier is het...

Dit is een veelgehoorde uitspraak wanneer mensen voor het eerst de Balcken binnenlopen. Vaak hebben ze de aanwijzing 'tegenover de HEMA' meegekregen en zo het eetcafé gevonden.



Co voor de Balcken

Foto: Misset-bee

Co's verhaal

Sedert 1983

Wie heeft er niet met Co gewerkt? Als je zoekt naar een rode draad in alle Balckenverhalen zijn er genoeg terugkerende elementen: het gevoel van thuiskomen, de teamgeest en aangebrande tosti's. Maar het is vooral een persoon die steeds opduikt, al is het soms op de achtergrond: Co is (bijna) overal bij geweest. Wie kan er dan ook beter vertellen hoe de geschiedenis van dit eetcafé en alle figuren daaromheen is verlopen?

BOERENZOOIN IN HET CAFÉ

Het is juni 1983 wanneer boerenzoon Co Vermuë zijn intrede maakt in De Twaalf Balcken. Hij zag het niet zitten om in het bedrijf van zijn vader te gaan: "Dat gewroet in de grond vond ik niets. Dus moest ik bedenken wat ik dan wél wilde. Ik werkte een tijdje als meethulp voor de dijkophoging, maar toen dat ophield stelde vriend Fred Winkel voor om de horeca eens te proberen. Dat leek me wel wat en ik begon bij broodjeszaak de Ploff Inn, naast de J'elleboog. Toen bouwvakkers Carlos Zijlstra en Rein Nijland daar een broodje kwamen halen vertelden ze me over een baantje in De Twaalf Balcken waar zij op dat moment aan het werk waren. Ik zei: 'leuk, regel het maar.' En zo geschiedde."

"Tegenwoordig is het geaccepteerd om naast drinken ook eten te serveren. Vroeger was dat niet oké. In de kroeg ging je drinken en een restaurant was voor eten. Daar dacht ik anders over. In Amsterdam kende ik Carels Café. Daar gebeurde van alles; eten, drinken en een goed gesprek in een ongedwongen setting. Die reuring wilde ik naar de Balcken brengen, maar wel op een Texelse manier."

"In mijn begintijd serveerde we wel wat eten, maar het bleef in eerste instantie een café. Je stond alleen achter de bar én in de keuken. Dat heb ik een jaar volgehouden, naast dat het niet gezellig was, was er ook geen ruimte voor groei. In de loop der jaren heeft dat zich veel meer ontwikkeld en werd eten een steeds groter onderdeel. Gasten kwamen terug; ze vonden het leuk. Het is **nét** niet echt uiteten, als het gezellig is kun je blijven hangen."

"Het is **nét niet echt uiteten, als het gezellig is kun je blijven hangen."**



Co in koksbus

VASTE WAARDEN, VASTE GASTEN

"In mijn beginjaren waren het vaste groepen die hier zaten. Er werden altijd spelletjes gespeeld: kaarten, backgammon en een potje schaak. De dienstdoende barman deed daar gewoon aan mee. Het werd van je verwacht dat je de gasten vermaakte. Er waren ook biljartverenigingen. Op maandag speelden de dames. De heren waren op vrijdagavond aan de beurt, wat wel z'n stempel drukte en niet houdbaar was. We wildentoegankelijk zijn voor iedereen, niet gehinderd door een vaste clan. Wanneer één groep te bepalend wordt, raak je de regie een beetje kwijt. Net als met een band, dat neemt ook de zaak over. Dat zijn we in de loop der tijd meer gaan beperken tot evenementen als Bluesweekend. We zijn als eetcafé een vaste waarde geworden, daar komen mensen voor."

"Het concept is belangrijk en je moet vertrouwen hebben in je idee. Wij zijn er voor wie ons leuk vindt en een gesprek wil voeren. Dit was heel anders dan het uitgaan in die tijd. De kracht is om je aan je concept vast te houden, ook al was dat in het begin niet altijd winstgevend."

"We wilden iedereen hetzelfde benaderen, of je nou 100 of 10 euro uitgeeft. Dat is ook iets dat je uit moet dragen. We waren altijd bezig met morgen. De terugkerende gast is belangrijker dan een eenmalig bezoek. Dat zijn waarden die nog steeds gelden: dezelfde kwaliteit bieden op maandag als op zaterdag en blijven luisteren naar de mensen, ook als ze kritiek hebben. Je moet je er niet door laten leiden, maar wel luisteren naar de feedback."



Co tijdens een biertapwedstrijd in de jaren tachtig

"Jan Koomen noemde ons gekscherend de theetjestent; ik vond dat een groot compliment"

Het loont om stabiliteit te bieden, mensen zijn toch gewoontedieren. Maar er is ook altijd ruimte voor ontwikkeling geweest. We waren met een hoop nieuwe dingen wel op tijd, maar het moest wel bij ons passen. Toen de open keuken hip werd, hadden wij dat al. Speciaalbier idem dito. Thee verkopen in een café, ook dat was niet gebruikelijk. Wij hadden vijftien soorten thee. Jan Koomen noemde ons gekscherend de theetjestent; ik vond dat een groot compliment."

STAP NAAR ONDERNEMERSCHAP

Na acht jaar als werknemer gewerkt te hebben stapte Co in 1991 bij Jeannette in het bedrijf. Jeannette kreeg kinderen en wilde het op werkgebied iets rustiger aan doen. Samen verder voelde als een logische keuze. "De rol als ondernemer groei je in. Ik voelde mezelf wel verantwoordelijk. Het werk bleef in principe hetzelfde, maar naarmate de tijd verstreek kwamen er meer taken bij.

Ik wilde alle facetten van het bedrijf leren kennen. Dat kost ook veel energie. In het begin slurpte ik het allemaal op. Het was een nieuwe fase in mijn leven vol nieuwe contacten. Ik vond alles interessant en heb ontzettend veel leuke mensen leren kennen. De Balcken was echt mijn wereld. Op Texel ben je ook je bedrijf. Dat heb ik nooit een probleem gevonden."

Het werk in de horeca moet wel te combineren zijn met je leven. Dat geldt ook voor het personeel. Als werkgever moet je daar oog voor hebben. Anders raak je mensen kwijt, zeker in deze branche.



Kees Dros uitserveren

Binnen de veiligheid van de Balcken kunnen mensen groeien. Mensen die er werken weten wat hun verantwoordelijkheid is, dat vind ik belangrijk. Iemand die nieuw binnenkomt ziet weer andere dingen. Iedereen mocht zijn mening geven. "Misschien is op de vloer niet de handigste plek voor de afwasmachine", opperde Hillian bijvoorbeeld.

Het contact met jongelui, zeker toen ik zelf ouder werd, heb ik altijd heel leuk gevonden. Een hoop ouders vonden het leuk, maar ook wel eens spannend. Ik voelde verantwoordelijkheid over de afwassers. Je werkt toch wel in een café, maar dat zorgt ook voor sociale skills. Niemand zal op z'n CV verzwijgen dat 'ie hier heeft gewerkt, daar ben ik wel trots op.

De Balcken is inmiddels uitgegroeid van een klein bedrijf met vier personeelsleden, naar middelgroot bedrijf met twintig. We hebben vaak een vaste club gehad, mede doordat we geen terras hebben en het geen seizoenswerk in die zin is."

VERANDERINGEN

Bij de Balcken is het altijd andersom geweest dan bij andere Texelse zaken; "wij werden onrustig als het voorjaar werd en waren opgelucht als de herfst er weer aan kwam. Het is natuurlijk een donker hol, zeker toen de kleine ruitjes aan de voorkant er nog inzaten, en er is geen terras. Dat zorgde voor een groot contrast tussen binnen en buiten, zomer en winter. Toen begin jaren '90 het glas in de voorgevel vervangen moest worden, werd er geëist dat de ruitjes weer terug kwamen: 'anders ziet iedereen dat ik in de kroeg zit', werd er geroepen. Dat heeft zelfs in de krant gestaan", lacht Co.

"Dat is gelijk de makke van een zaak met ruim zeventig zitplaatsen: het kan van nul naar honderd in tien minuten als bijvoorbeeld het weer omslaat. Dat zijn we steeds meer gaan merken. De dag en avond waren echt twee verschillende werelden en variabelen waren overdag veel groter. Op een gegeven moment werden de rustige dagen rustiger, en de drukke dagen drukker. Van zes naar gemiddeld, naar inmiddels zeventig eters per dag."

"Het verplaatsen van de spoelkeuken en het maken van een doorgang aan het eind van de bar waren letterlijk en figuurlijk een doorbraak. In het kleine open keukentje konden we niet veel kwijt. Dat maakt het eindeloos heen-en-weer sjouwen met spullen werd ietsje makkelijker."

"Tijdens een cursus bedrijfsvoering moest ik een plan schrijven. Mijn plan was: er staat altijd iemand achter de bar, maar er is ook altijd iemand in de open keuken. Dus wanneer je die aan het begin van de zaak zet, is er altijd iemand om gasten te begroeten. Daarnaast zien de gasten precies wat er in de keuken gebeurt. Is het druk? Dan zie je de kok aan het werk. Dat ambachtelijke vinden mensen leuk, het doet iets met de dynamiek. Dat is de horeca: er is altijd iets gaande en iedere dag is anders."

Mijn rol in het bedrijf is in de loop der jaren wel steeds meer veranderd. Ik ben nu veel meer op de achtergrond en niet meer één op één met de gasten. Die tijd is voorbij, dat is ook niet zo vreemd na ruim veertig jaar. Ik doe een stapje terug, het is nu aan anderen. Daar heb ik het volste vertrouwen in. Aan de ene kant is er in de loop der tijd heel veel veranderd, maar ook weer heel weinig. De balans houden tussen vaste waarden en openstaan voor nieuwe dingen. Het laagdrempelige gevoel is hetzelfde gebleven. De lijn zit op het gewone", besluit Co.



Racingteam Twaalf Balcken



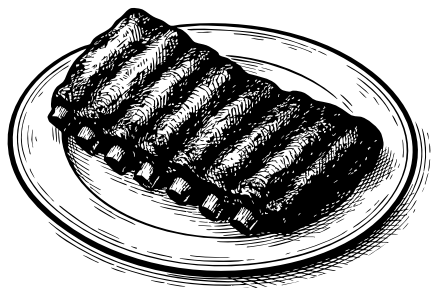
Verbouwing 1994 oude toiletten nu tafels 5 6 7

De komst van de serre en tweedaagse uitjes

1990-2000

De jaren negentig vormen een bruisend hoofdstuk in de vijftigjarige geschiedenis van de Balcken: een tijd van cd's en contant geld, dansen op het biljart, asbakken op tafel en de grote verbouwing. De tijd dat Sidney De Haan, Jan Moeskops en Edwin (ons Dophert) Van Lubek als jochies komen werken, achter de bar of in de afwaskeuken. Ook Dirk Breedveld maakt zijn intrede in het bedrijf; dat blijft niet onopgemerkt. Zijn dansmoves zijn nog steeds legendarisch en hij is natuurlijk altijd groot aanjager geweest van een breder aanbod in speciaalbier. In deze tijd werd de basis gelegd voor het bedrijf zoals we dat nu kennen.

"De jaren negentig vormen een bruisend hoofdstuk in de vijftigjarige geschiedenis van de Balcken"



ZO GING DAT TOEN

Bij binnenkomst werd je verwelkom door de lucht van verschaald bier en rook: voor velen de geur van thuiskomen. De eerste dag van Sidney was een hectische zaterdagavond. "Ik werd gelijk voor de leeuwen gegooid, maar kreeg van Co complimenten over mijn werkhouding, overzicht én muziekkennis."

Toen de 15-jarige Edwin begon als keukenhulp kreeg hij een takenpakket vol mise en place en boodschappen doen. "Ik werkte zaterdagmiddag met Marco Witte, die ik kende van de zwemclub. We gingen naar de Dagmarkt, haalden vlees bij Ott en reden voor eieren naar Den Hoorn. We moesten ook de rookzuiveringsinstallatie schoonspuiten, want er werd wat afgepaft toen."

De ene dag werkte je keihard: op een gewone zondag zetten Fred Standaar en Sidney het enorme record van wel 120 couverts. De andere dag zat je met de gasten aan de bar te kaarten. Wie heeft er niet leren toepen of hartenjagen van Hans van der Klift? Op rustige woensdagen in de zomer konden gasten voor een zacht prijsje een bord macaroni of chili con carne krijgen om zo toch wat mensen te trekken.

Onder de jeugd was de Balcken vooral populair bij HAVO-VWO leerlingen. Ze kenden de jongens achter de bar, of hun ouders kwamen er geregeld. Naast het vele feesten wilde de jeugd ook wel eens een (quasi-) intellectueel gesprek voeren. Daar zorgden de immer aanwezige Texelse politici en NIOZ'ers voor.

"De rekeningen schreven we met pen en papier. 'Lange Willem' of 'Henk Jojo' kende je van hun bijnaam, niet hun achternaam. Met de sluitdiensten was het altijd weer een flinke klus om de kassa te tellen en de administratie op orde te krijgen – en uit te zoeken wie er nog niet had betaald", vertelt Jan. "Maar daar was gelukkig nooit gedonder over, eigenlijk best bijzonder", merkt Dirk op.

Als je op zondag de openingsdienst had, stond er eerst een berg afwas van de avond ervoor op je te wachten. Dat dit niet altijd fris klusje was weten ook Sidney en Jan, die deze zwerterige taak vaak samen klaarden: "Je wist nooit welke hindernisbaan aan hoogopgestapelde borden en schalen je tegenkwam."



Sander, Hillian in het "Die Hard"-shirt, Dirk en Bart-Jan van Zon (met honger) aan de bar



Bandjes kijken in de Balcken

1-2-3 EN MUZIEK

Om overlast op straat te voorkomen werd de 1-2-3-regeling in Den Burg getroffen door de gemeente. "Na 1:00 uur mocht je niet meer naar binnen, tot 2:00 uur mocht er getapt worden en je had tot 3:00 uur om de laatste gasten de zaak uit de vegen", vertelt Dirk. Sidney wist een manier om dit te omzeilen: "je moest dus kiezen waar je wilde blijven, maar als horecatijger had je gelukkig wel wat privileges bij je collega's of bij de Pilaar om deze dans te ontspringen."

De muziek was een ding an sich. Zelf meegebrachte (illegaal gebrande) cd's werden gedraaid op twee cd-spelers met daarvoor een versterker en de knoppen A en B. Naast rock en pop werd er ook dance en ander '90s muziek gedraaid. "Daar ligt de basis van mijn huidige dj-activiteiten", vertelt Edwin. "Timing was een uitdaging", aldus Sidney. "Je moest met natte handen, tussen het tappen door, precies op tijd de cd wisselen." "Dat moest ook wel eens als je niet aan het werk was", grapt Ed. "Even de overslaande cd veranderen als Lenie aan het werk was, zodat gasten niet de hele dag hetzelfde nummer hoefden te horen."

DÉ VERBOUWING

Tot 1994 zaten het café en het eten elkaar een beetje in de weg. Dat was de aanleiding voor de bouw van de serre en het verplaatsen van de spoelkeuken en de toiletten. "Dat was echt een gamechanger", vertelt Co. "In het begin stonden er lage tafeltjes in de serre en werd daar niet gegeten. Het aantal stoelen verdubbelde van dertig naar zestig. De keukencapaciteit kreeg ook een boost." Ondanks dat het een flinke verbouwing was, was de Balcken open. "Achter een zeil klonk allemaal geboor en getimmer, maar de mensen bleven gewoon komen", lacht Jeannette.

De Balcken werd nu echt een eetcafé en de vrij conservatieve kaart werd uitgebreid. "Voor die tijd draaiden we echt maximaal veertig eters op een avond. Hillian en ik hadden bedacht om mensen toch in de serre te laten eten, vanaf toen werd de keuken booming." zegt Dirk. Jan beaamt: "Nadat Hillian een systeem invoerde met een vaste barman werd het gezellig zootje ongeregeld een stuk efficiënter"

"Op het biljard werd overdag een serieus potje gespeeld, maar 's avonds deed het ook dienst als podium of catwalk."

Ook Hillian blikt terug: "Medewerkers en gasten moesten erg wennen aan deze overgang. Er klonk dan ook gemopper op het verzoek om tafels vrij te houden voor eters, geen friet meer uit de schalen van de gasten te eten en geen peuken meer uit te drukken in mensen hun bord. Toch waren de thema-avonden, waarop het hele café volledig aangekleed werd en er heerlijk Japans, Indiaas of Spaans gekookt werd, gelijk een succes."

FEESTEN EN TRADITIES

Er gebeurde een hoop gekte in die tijd. Op het biljart werd overdag een serieus potje gespeeld, maar 's avonds deed het ook dienst als podium of catwalk. Wanneer Madonna's Vogue startte, gingen er kleren uit en verschenen vreemde accessoires zoals een gloeilamp. Er zat ook wel eens een dame in de box die overdag voor de kinderen van Co en Carolien was bedoeld. Kortom: verhalen waar je bij had moeten zijn. Wat Edwin is bijgebleven: "Het was een van de avonden waarop spontaan een groot feest was losgebarsten. Iedereen stond op tafels uit z'n dak te gaan, het bier vloede rijkelijk en niemand hoorde meer de telefoon. Ineens kwam Co via de achterdeur binnen en zette de muziek iets zachter. Zonder iets te zeggen liep hij de deur weer uit."

Er werd in die tijd samen Sinterklaas gevierd met surprises en scherpe gedichten waarmee iedereen op de hak genomen werd. Tijdens kerstperiode werd het hele plafond volgehangen met dennentakken; brandveiligheid stond toen nog niet zo hoog in het vaandel. "En met Oud en Nieuw om 18:00 dicht, borrelen met collega's, een fles Veuve Clicquot mee, en om 01:00 weer open om te werken of zelf het nieuwjaar te vieren. Het waren legendarische avonden", blikt Sidney terug.

De zelfgemaakte lichtsnoeren en discolampen maakten de Ouwe Sunders tot een groot feest ook met de jongens uit Lange Dijk, wie kent ze nog? Een traditie die nog jaren stand heeft gehouden was de muzikale omlijsting van de 12e december door onze eigen Dj Magic Ed: "Daar houd ik me nog steeds voor aanbevolen." De tweedaagse personeelsuitjes zorgden voor een hoop lol. Samen naar Duinrell of The Phantom of the Opera in Den Haag, wat door de minibar de boeken in is gegaan als misschien wel het duurste uitje ooit. Ook aan Thermae 2000 worden warme herinneringen gekoesterd, al denken ze er daar waarschijnlijk anders over. En: waar werd Benno wakker? Waar komt de naam 'Ed onze Dophert' vandaan? Dáár schijnen Marjan en Hillian meer over te weten. En dan heb je nog de gezellige reünies, waarbij het entertainment stevast in handen was van de goochelaar en zijn lieflijke assistente: zijn moeder.

In de vroege jaren '90, voor de bouw van de serre, werd er tijdens blues- en jazzweekend een zeil gespannen boven het binnenplaatsje omop provisorische wijze wat extra barruimte te creëren. Toen het ging regenen bleek deze constructie iets minder succesvol. Maar dat deed niet af aan alle geweldige optredens. Dat van de Juke Joints staat in ieders geheugen gegrift. En Jazz met Nueva Manteca: "die gasten tikten de ene na de andere cognac achterover". Sidney denkt aan de keer dat hij zelf met zijn ska/reggae band Zuluwail optrad. "Een eer vond ik dat."

De verhalen zijn niet compleet zonder de rest van de kleurrijke cast van collega's: Marco, Theo, Hillian, Jan, Benno, Jeannette Kamps én Korff, Jacob, Christine, Bart, Pieter, Simone, Benjamin, Anne, Monique, Marjan, Sander en natuurlijk Co, de man die de toko bij elkaar hield. Later ook Frouke, Gaia, Justin, Belinda en nog veel meer. Iedereen had zijn of haar eigen plek – van de goedlachse Fred in de keuken tot Nelleke met haar Caballero-hoestje die op d'r knieën met een mesje de naden in de vloer schoonmaakte en mompde over de hoeveelheid glas op de vloer na een zelfverzonnen spel. Dan was er Lenie, die altijd een mooi verhaal had en je moest helpen met zoeken van haar leesbril. "Natuurlijk bevond deze zich gewoon boven op haar hoofd", lacht Edwin. "Met wie je ook samenwerkte; het was altijd gezellig", valt Jan bij.

Wat vooral bij iedereen overheerst is dankbaarheid voor de leuke tijd, een sterk arbeidsethos, en de vele hechte vriendschappen en liefdes die daar zijn ontstaan. Zo herinnert Dirk zich zijn eerste ontmoeting met Nick aan de bar. En kijkt Edwin terug op hoe hij zijn vader Luc heeft geënthousiasmeerd voor het café, waar diens lidmaatschap van het Texels Bier Genootschap uit voortkwam.

De vele verhalen en herinneringen laten zich slecht reduceren tot wat pagina's in een boek, maar met een biertje in 'het clubhuis' of de 'tweede huiskamer' passeren ze zeker de revue. De rook is inmiddels opgetrokken, maar de sfeer is onveranderd gebleven.

DE BALCKEN KLASIEKERS



Vogue
Madonna



Feel What You Want
Kristine W



Luka
Suzanne Vega



Lesje uitserveren



Thema-avond met lange tafels



Pittige politieke beschouwingen met lede

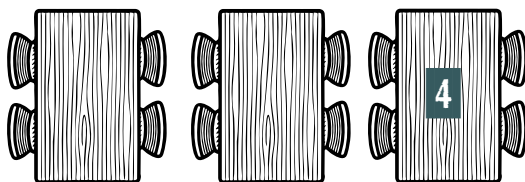
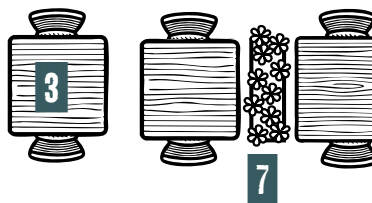
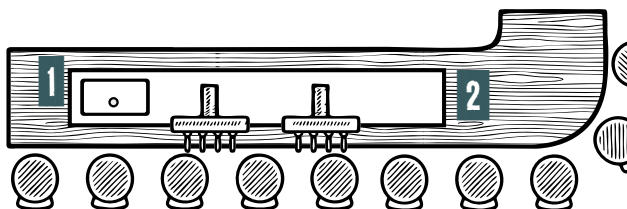
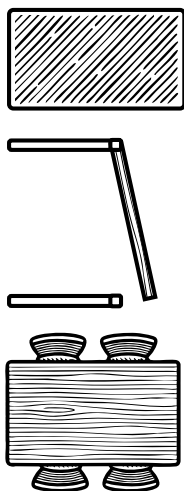
TAFELS EN

BAR INDELING

1 Grote Spoel / Paal: Uit de tijd van papiertjes in plaats van kassabonnetjes. Rekeningen werden aangeduid met kenmerken van gasten - dat was niet altijd even aardig - of de plek aan de bar. Deze optie is iets veiliger

2 Wijnbar: Ooit stonden alle flessen rode wijn op de bar, best onhandig. De plek aan de bar ontleent zijn naam er nog wel aan. Nu ook wel 'Jsemmer' genoemd.

3 Tafel 44: Zijn er zoveel tafels in de Balcken? Nee hoor, de tafels in de middenrij beginnen met een 4. Ooit stond hiertussen een biljart. Tafel 44 was ter hoogte van tafel 4, 45 van tafel 5 et cetera. De biljarttafel moest het veld ruimen, de tafelnummering bleef.



4 Tafel 3 of 4: Na corona - toen er afstand gehouden moest worden - is er een tafel in het begin van de zaak niet meer teruggekomen. De ruimte bleek wel fijn te zijn, maar hoe noem je nu deze tafel nu, is dat 3 of 4?

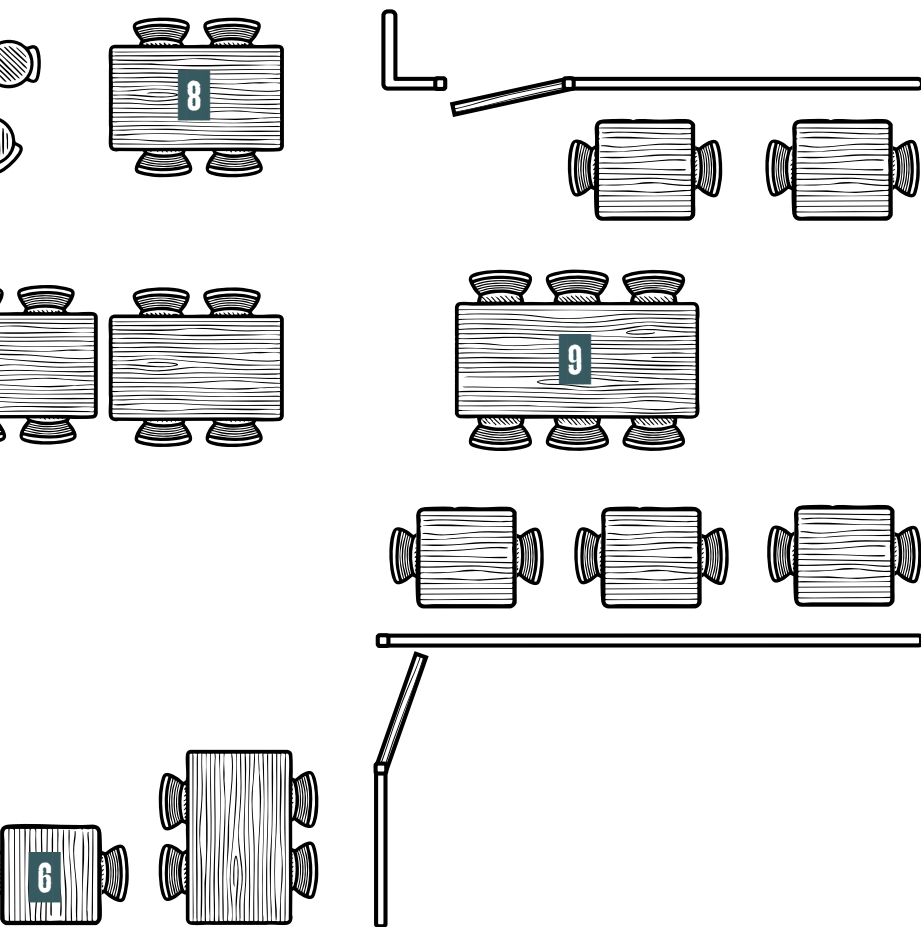
5 Tafel 5: De megagrote tafel die ooit tafel 5 was staat inmiddels in de schuur, dat scheelt behoorlijk in het looppad tijdens de drukke borreluren. Wel was het een goede tafel om op te dansen.

6 Tafel 6: Met hoeveel mensen je hier kunt zitten is in de jaren behoorlijk vaak veranderd.

7 Bloemen: In het kratje van Westvleteren staan gezellig de bloemetjes van de markt. Het schikken daarvan kan een dagvullend programma zijn.

8 Tafel 8: Toen er nog geen doorgang was aan het eind van de bar stond hier een tafeltje. Nu springt de nummering van 7 naar 9. Kortstondig heeft tafel 8 zijn rentree gemaakt in de coronaopstelling.

9 91-92-93-94-95: maken een kringetje om tafel 9 heen, de tafel midden in de serre. Niet met de klok mee trouwens, dat zou té logisch zijn.





Carolien en Co in de Balcken

Carolien: Van Bank naar Bar

Sedert 2004

In 1996 verhuist Carolien naar het eiland omdat ze een relatie krijgt met Co, toen kon ze nog niet voorzien dat De Twaalf Balcken zo'n grote rol in haar leven zou gaan spelen. Via zijn zus Margret - vriendin en collega van Carolien bij de bank in Zaandam - leert ze Co kennen. Maar Co en de Balcken zijn twee voor de prijs van één. Het is dus niet zo gek dat Carolien steeds meer bij de Balcken betrokken raakt en uiteindelijk de stap neemt om samen de zaak te runnen.

STAP VOOR STAP

Carolien blikt terug: "Tot 2004 heb ik bij de Rabobank gewerkt. Dat werd me op een gegeven moment te zakelijk en ik wilde graag wat anders. Ik deed wel al een paar jaar de boekhouding. Daar was Jeannette Korff, die toen nog samen met Co de eigenaar was, heel blij mee. Zij vond het een rotklus. Ik was dus al enigszins bij de Balcken betrokken. Toch merkte ik dat de boekhouding een beetje een aparte rol was; ik ging bijvoorbeeld niet mee met het personeelsuitje. Ik hoorde er dus niet echt bij."

"Vanaf 2004 heb ik de stap gemaakt om in het bedrijf zelf te komen werken en ben ik direct vennoot geworden. Ik werkte zo'n drie of vier dagen in de week, altijd overdag. De dagploeg bestond toen uit onder anderen Jeanet Boogaard, Janneke Visser, Belinda van Diesen, en af en toe Sander."

"Ik vond het heel spannend in het begin. Omgaan met mensen was ik gelukkig wel gewend van mijn werk bij de bank, maar dat was een stuk formeler. Hier is alles wat losser en gezelliger. Mijn eerste dag herinner ik me nog goed. Iemand maakte de opmerking: "Goh, toen Jeannette (Korff) er was, was het nog gezellig." Ondanks die start voelde ik me snel op mijn plek en wist ik dat ik een goede keuze had gemaakt. Daarbij zorgde het koffierondje 's ochtends ervoor dat ik de mensen meteen goed leerde kennen, en zij mij."

Het werken achter de bar en in de bediening beviel dus goed, vooral het sociale aspect sprak Carolien gelijk aan. "Er werd van alles besproken aan de bar, zo bouwde je best snel een band op met de gasten. Over en weer werd er van alles gedeeld over kinderen, trouwen, huisdieren, maar er was ook ruimte om minder leuke dingen te bespreken. Dat contact vond ik echt bijzonder."

Het betekende wel dat Co en ik ineens samenwerkten, met twee nog jonge kinderen - Job en Sem - thuis. Dat kan natuurlijk wel eens intens zijn. We hadden een andere kijk op de zaak en manier van werken. In mijn begintijd was het wat losser hier en kon alles, maar daar zit natuurlijk ook een grens aan. Ik was meer controlerend en gestructureerd, zoals ik bij de bank gewend was. Co en ik vulden elkaar goed aan. Soms werd ik gekscherend de 'heks van het bedrijf' genoemd, maar dat hoort erbij", lacht Carolien.

Een volgende mijlpaal in de Balckengeschiedenis kwam in 2009. Co en Carolien kochten het pand en met het oog op de toekomst werd Sander officieel vennoot. "Tot dan toe was Sander werknemer geweest. Dat was voor hem even schakelen, maar langzaam groeide hij in zijn rol. Tot hij in 2013 ernstig ziek werd en in 2014 overleed. Het was een heftige tijd, naast Sander waren we een maand daarvoor Margret verloren. Ondanks dat het heel zwaar was, is de zaak zomaar verkopen nooit een optie geweest."



Koffierondje

SLEUTELS INLEVEREN

"Sam werd venoot en Co en ik gingen minder werken. Dat laatste had ik eigenlijk nog helemaal geen behoefte aan – Co wel. Ik vond het lastig om minder contact met de gasten te hebben; ik heb hier altijd met veel plezier gewerkt. Toen corona kwam, moesten we noodgedwongen verder afbouwen. Dat maakte het makkelijker om afstand te nemen en dingen uit handen te geven. Ik was niet meer iedere dag met de Balcken bezig. Ook al bemoei ik me toch nog heus nog wel met de zaken", grapt Carolien"

In 2023 hebben we besloten overdag dicht te gaan. Het werd overdag rustiger en we konden het personeel 's avonds goed gebruiken. Er is altijd al een verschil geweest tussen de dag en avond, maar op een gegeven moment veranderde de dynamiek daarin en voelde het niet meer als het bedrijf waar ik ooit ben begonnen. Ondanks dat het een logisch besluit was en het al jaren minder was vond ik het toch een grote stap. Nu ben ik op een punt waar ik enerzijds geniet van de afstand en de rust die dat met zich meebrengt, maar anderzijds blijft het moeilijk om dingen los te laten."

"Nu het moment dichterbij komt dat ik echt mijn sleutel moet inleveren, gaat het steeds meer voelen alsof het niet meer van mij is. En ga ik aan dat idee wennen. Volgend jaar is dan echt het einde van mijn verhaal hier. Er komen herinneringen boven: samen de kerstversiering ophangen en daarna gezellig eten, en de vele andere uitjes. Als ik terugdenk aan alle mensen met wie ik heb samengewerkt, krijg ik daar een heel goed gevoel van. Het feit dat mensen hier zo lang blijven werken – dat vind ik echt mooi om te zien. Dat zegt iets over wat een bijzonder bedrijf de Balcken is."

"Als ik terugdenk aan alle mensen met wie ik heb samengewerkt, krijg ik daar een heel goed gevoel van."



Carolien bezig met de bloemen

CAFÉ TOP 100

79 DE 12 BALCKEN (NIEUW) DEN BURG (TEXEL)

Met de binnenkomst van De 12 Balcken in deze lijst keert een oude bekende terug in de Top 100. Terug van nooit weg geweest eigenlijk, deze heerlijke taverna in het hart van Den Burg. Fijnai dorp op Waddeneiland Texel. In het verleden vóór we de focus rond etenstijd teveel verschuiven naar de eetgeesten, maar nu, een paar jaar later lijkt de ideale mix wel gevonden. In een fijne ambiance kun je niet alleen genieten van prima gerechten, bereid in de open keuken, maar daarbij ook prima glazen bier. Bedrijfsleider Dirk Breedseld is een bierkenner én liefhebber. Regelmatig treffen we hem op bierfestivals op de vaste wai op zoek naar nieuwe specialiteiten. De gasten zelf voelen zich hier duidelijk op hun gemak. "Een warm nest", zegt het juffertje. Met complimenten voor de bijkomende service en bediening. Soms zat er wat veel tijd tussen het openen van de bestelling en het bijserveren, maar storen deed het hem niet. En prima natuurlijk, die gratis wifi.

Eigenaren: Sander Moons, Corrien van Wijnen en Co Vermoe. **Adres:** Weversdijk 20, 12balcken.nl. **Prijs:** lunch: €2-10/- koffie €2. **Terras:** vier zitplaatsen. **Eten:** lunch, diners en kleine hapjes.

adruk- 3296
(02220) 2664.
3703
og koo
ken en
n te betalen.
Boetiek 22,
e Koog —
les op Texel.
Reizenboetiek,
tel. (02220)

van 25 september t/m
4 oktober.

Krantenknpseis

Schoonoordingel 29,
Den Burg,
naar Plevierstraat 19,
De Koog, tel. (02228) 707

Voor een echte

Saté

en een door U zelf

te tappen

glas wijn

Taveerne

„de twaalf
balcken”

ad ruime sor-
w.o. diverse
nken, balken
diverse wand-
plaatmateria-
tervast multi-
anplaat en
platen, steen-
golfplaten,
contingels en
arte grond en
z. enz. Bar-
roweg 2a, Den
(02220) 2684 of

De Sportshop en Taveerne De Twaalf Balcken

organiseren

de Texelse sjoekampioenschappen '79

op zaterdag 22 december
in Taveerne De Twaalf Balcken
aansvang 14.00 uur.

Inleggeld f2,-.

Deelneme in 3 leeftijdsgroepen:
1 tot 12 jaar; 12 tot 17 jaar; 17 jaar en ouder.

**Hoofdprijs: 1 sjoelbak
beschikbaar gesteld door de Sportshop.**

Uitnodiging

We willen u bedanken voor

25 jaar

TAVEERNE
DE 12 BALCKEN
Het schip van 'Tied'

reisgeld terug (ook benzi-
e). 20 - 21 - 22 en 23 dec.
koopavond tot 21 uur.

een Ansichtkaart uit
Hawaii,
een paar gele klompen,
een toffe meid,
een irish coffee,
een gerepareerde
vlotbrug,
een sappige shoehaan,
een baaltje sjek,
een uitschuiftafel,
een damesbiljartclub
en
een schelvispeltje.

Kortom

TAVEERNE
„De Twaalf
Balcken”

Strandpaviljoen
Paal 9, Den Hoorn
in ieder weekend

in zaak die in de Café Top 100
binnengeroepen op de 78ste
plaats, die zondag dertig jaar
aantat in die niet een verbou-
wing achter de rug heeft. Onder-
wemer Co Vermulde, bedrijfsleider
de Bredveid en de andere dertig
medewerkers van Taveerne
12 Balcken hebben voldoende
aan om trots te zijn, ook omdat
niemand die verbouwing
heeft opgemerkt. Want de zorg-
vuldig gekoesterde balans in dit
kafte verdragst geen versto-
ring.

30-Tweelkaar die de aannemende
de staf bou zijn terugkeren
er het eland, evenen Taveer nog
is als een warme deken. De
eekens is de verspreiding van
de gevond Een warm ontmoetings-
st voor Taveelars, schrift vak-
Café. En inderdaad, het is ook
vermaggende de laatste decen-
niet overkomen naar buiten te
geactd zonder een bekende te
een geprezen. Een café waar
tuit neerstrijen om er een een-
zondige en beleefde hap te eten
dasma te blijven plakken omdat
snelheid geen tijd kent. Geen
de muziek, maar op een rievare
enro je elkaar nog kunt verstaan.
vargans voldoende krukken en
welen om te zit, een warm
enro en een informele vlog-
winn de spijkertekst gemeenget
in het personeel niet geforceert
je ontspannen overtoen. „Dij
enit jezelf achter de bar”, kringen
stelevast als boodschap min-
as je eens een dag gaan zin
it, heef je ook niet te doen alsof
je en oopwekt bent, zolang je
maar geen gewoonte van maakt.”
muk, sinds 1963 werkzaam in
Balcken, kreeg die wege les mee
toernamelijk uitbaster Janet-
Korff. „Ik wilde graag overnemen
en, maar zij stond dat niet los
tdagen in de week, acht uur per
je meer mocht ik niet. Ik ben haar
nog dankbaar dat ze niet
eft ingegreep. Deze zomer was
flogud druk, en werkte ik een dag
er in de week. Aan het eind van
zomer sloeg toch de vermoed-
it toe. Als er dan een klant bin-
tastate, had ik, heel even maar
och het gevoel: alweer eenfe.
f maji noot in de horeca, dus
f weer terug naar het oude veele
hame, waarin overnemen maken
in regel is maar uitzondering.
We als jaerbedrijf in de gekerkte
elandsheid dat dat kan, maar ik
ligge heel dat zo'n 'tied' niet voor
de sjoelbakkende in de Koog is
gevoel.”

Caféformule

ten ik hier ruim 20 jaar geleden
en, stond ik door de wete in m
nie achter de bar in het weekend
en we het met in 't zwartjes. Nu
en van met een paar andere
edewerkers. Met zoveel mensen
er is de boel gaan managen,
en uitzetten dat soort dingen.
Muk verliet hoe een aantal koe-
De Balcken hebben gemaakt

tot wat het nu is. Bijvoorbeeld het
besluit om ook maaltijden te gaan
serveren. Als je alleen café bent,
begint het 's avonds na tien uur te
te lopen. Maar wij wilden die ge-
welheid al veel vroeger op de avond.
Zo zijn we als tentacle begonnen. We
kregen na verloop van tijd numme-
rgen en hebben de zaak een stukje
breder gemaakt. De bouw van de
sere is een sprong vroeger geweest.
Belangrijk was dat onze CAFÉ-
mukle niet mocht onderbreken bij
het eten.”

Dik Bredveid. Meestal werkt de
contonante goed, alleen op een
drukke zaterdagavond zit het elkaar
sore in de weg. Maar die tafels
het sosoos een heel gezellig. Op
de bar gaat staan. Het is maar
in welke stemming je bent. Het is
doorgaans een drukke avond en
we weten dat altijd met een vaste
plang. Als dat een keer verandert,
dan is de boel gelijk onrustig.”

Behoudend
Bredveid werkt alweer een jaar of
veertien in De Balcken. Om inspa-
te op te doen leidt hij er regelmatig
op uit en bezoekt horecazaak aan
de vastelvel. Hij is de man van
de deelen, deem de eindverant-
woordelijke die alle ideeën die zijn
medewerkers op hem afkomen zorg-
vuldig afweegt en in dan niet besluit
ze door te voeren. De boerenom
draait er niet omheen behoudend

TEXELSE 9 COURANT

‘Balans’ 12 Balcken zorgvuldig gekoesterd

Te gast BIJ de horeca

er zijn nog enkele aanpassingen.
Bredveid: „Wel mensen zeggen er
niets van die hebben gerekent. Een
groter complement kunnen ze ons
niet geven.”

Bierproefavonden
Wat niet wil zeggen dat de tijd heel
maai heeft stipteigen. Bredveid:
„Ten tot twaalf jaar geleden tappen
we hier pils en je kon een witbier
krijgen. Nuward wilt bij wijze van
spreken wel een Taptoest was. Na
de laatste verbouwing hebben we

dat in een fatsoenlijk glas krijg
zo goed zijn de vrijwel nergens.
We hebben echt naar een goede
huiswijn gezocht. Oke, dat kost iets
meer, maar het schijkt je wel iets
bijzondere. Dat is ook een manier
om je te onderscheiden. Wij probe-
ren dat door een goed product
neer te zetten en een maximale
gastvrijheid. Zelfs achter iets doorn-
vallen als een horeca heeft zitt een
hele gedachtegang. Ten tweede
balkie zou je in het gebruikte koppe
kunnen schenken, maar toch doen
we dat niet. Het zit er niet netjes uit
en het kopje hoort voorverwamd te
zijn. Het zijn allemaal zaken die in
de kostprijs hebben doorebereken.”

Salade
Genoeg gesprekstof, maar voor de
zake rubiek moet er ook worden
gegeten. En ook dat is in dit veele
café aan tradities gebonden. De
verslaggever deelt als boerenom
die door de familie Vermulde zelf
uitbater en bestelt vooral de vee-
trouwe uersop, met daarin uers
die door de familie Vermulde zelf
gekoewt. De combinatie met de
pogratende kaas niet niet teker.
Wat ook voor de garnituren
spare ribs, de slinkvanger naar
nimen verdwijnen. Het vlees wordt
geerveerd met fritse en de salade,
die bij iedere ete al sinds men-
verhuergenis op een apart schaal-
je wordt geserveerd. Vermulde: „We
hebben de salade wel eens in een
kom gedaan, maar kregen direct
complaintes. Men wil de salade
op een eigen schaalje en iedereen
prijft de voor hem lekkere din-
gen. Tussendein. Een van de twee
salades is in een vegetarische
stemming en heeft goede beelde.
Lekker, maar wel droger dan de
vorige keer, is haar oordel. Ver-
mulde: „Als ik moet ik nog wel
doen om een verandertd verag-
nien gerecht in elkaar te zetten en
comite te maken. Het is niet
Bredveid: „Je kunt heel leuke din-
gen bedenken, maar ik zeg altijd
dat het ook uitlokt naar meer
zijn op de drukste momenten. Als
dat niet gaat, dan valt het gerecht
in de afval.”

hier met verschillende koks, die op
sommige punten niet weer even
zijn. Het is niet de bedoeling dat
dat er geen warme groente
wordt geserveerd, is ook zo'n dui-
delijkheid. Het is een vaste for-
mule van het etesta. Als je maai
maai twee warme bestaanddelen,
vlees en patat, serveert, heb je geen
restaurantpapieren nodig. We heb-
ben het maar zo geelend en eigen-
lijk is dat de kwaliteit.”

We besluiten het diner met ijs van
Willem Pans met warme kersen,
waarna we naar de bar toegeen
om de rekening te voldoen. Met 'n
drinke hebben we, inclusief man-
dies, €70,50 verkwast. Het is geen

Tekst en foto Gerard Timmermans

Kok en bedrijfsleider Dik Bredveid en serverster Gita Dren van Taveerne De 12 Balcken

van aard te zien. Ze trekken me
kanten op en komst heb ik wel eens
dus dat ik alsmaar maar zit tegen
te houden. Dat kan soms wel eens
beuwendheid zijn voor de mensen.
Maar zo'n zaak is een balans in
van allerlei factoren die de afkeer
bepalen. Daar moet je voorzichtig
mee omgaan en er gelden geen
vaste regels. Horeca is geen exacte
wetenschap, maar een gevoel. Dat
altes aan denken wordt om de
afkeer te behouden, blijkt uit de jong-
ste verbouwing, die de verslaggever
in deelde instantie niet heeft inge-
merkt. De laatste avond een stukje naar
voeren te zijn geboel, zodat er achter
meer lofbemte is, er is een extra
tap geplaats, er is geschilderd en

acht bierkansen en schenken we
zies specialiteiten van wat het bij-
voorbeeld een bier met een stukje
het het ook leuker te maken, moet
je wel eens wat onderkennen. Zo
zeker aan bijgedragen dat we nu in
de Café Top 100 zijn opgenomen.”
verlet Vermulde. Het is ook aan de
erbreng van Bredveid te danken
dat we in De Balcken zijn bestelt.





Drik met bierpjes voor de proeverij van het Texels Biergenootschap (TBG)

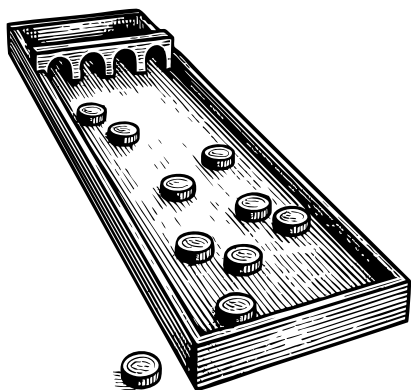


De gevel van de Balcken met de kleine raamverdeling

Afwassers en sjoelkampioenschappen

2000-2010

Net na de millenniumwisseling komt er een clubje jongeren werken in de Balcken: Bob Ran, Evert Malschaert, Arjan Witte, Willian Blom en later ook Suzette Verhagen. Ingewerkt door de vaste krachten destijds, Hillian Koning, Doris Buschman, Sander Moens, Co en Dirk, wordt er een nieuwe Balcken-generatie gevormd. Naast megadrukke borreluurtjes en dinerrecords is er ook tijd voor een hoop gekkigheid en lol. Er zijn dus genoeg herinneringen om uit te putten. Wie kent de Happy Burger nog? Hoe belandde er een fiets in de dakgoot van de HEMA en wat is een Gierstfestival? Het is een tijd waarin vriendschappen voor het leven zijn gesloten; een geschiedenis die bij veel mensen een hele grote glimlach oproept.



IJS MET WARME KERSEN EN LITERS PINDASAU

Als veertienjarige afwasser in een café gaan werken kan natuurlijk best spannend zijn. Niet alleen voor de tieners zelf, vertelt Bob. "Evert was een weekje op vakantie en Janneke Visser attendeerde mij erop dat er een invaller werd gezocht. Werken in een café was voor mij, zeker gezien mijn leeftijd, een hele nieuwe wereld. Dat vond ik maar wat interessant, maar mijn ouders moesten er een beetje aan wennen. Ook Willian kijkt er zo op terug: "Vanaf het begin vond ik het geweldig: afwassen in de keuken, toetjes maken (ijs met warme kersen - classic) en liters pindasaus opwarmen. Tot afgrijzen van een groot deel van het bedienend personeel, mocht ik zelf weten welke muziek ik draaide", lacht hij.

Voor de meesten was afwassen bij de Balcken hun eerste baantje en dus ook het eerste sollicitatiegesprek. Suzette herinnert zich Co en Dirk aan een tafeltje in de serre, tafel 91, waar voor menig medewerker de Balckencarrière is begonnen. Al was dat zeker niet de eerste keer dat ze er voet binnen zette: "De Twaalf Balcken was een café waar mijn ouders graag kwamen, en ik mocht dan mee voor een goed gesprek en een flesje Fristi. Ik wilde altijd mijn mooiste jurk aan voor Co, want daar was ik toen stiekem een beetje verliefd op. Toen ik vier jaar oud was, wist ik het al zeker: hier wil ik later werken. Ik moest helaas nog éventjes wachten met solliciteren, want de befaamde rol van afwasser kreeg je pas vanaf veertien jaar. Begin 2004 was het zo ver: ik werd vaste afwaskracht en chef toetjes op de zaterdagavond."

Na een aantal afwasjaren kon er promotie worden gemaakt; de spoelkeuken uit en 'voor' aan de slag als jonge medewerker in de bediening. Onder de strakke leiding van Hillian op zondagavonden ingewerkt worden, betekende ook eerst samen eten.

"Ik kan me gek genoeg vooral herinneren dat we altijd patat met Maggi aten", zegt Willian. Ook Gaia herinnert zich de zondagen waarbij Hillian zich ontfermde over Piet Poot, een wat zonderlinge vaste gast die ook meeat. Op zondag werd er ook altijd taart besteld bij Evert van de Luwte. Daar hadden Justin en zij zo hun eigen manier voor. "In de stem van Jan Veen, van Candlelight op de radio, belden we op en zeiden in rijm om en om een regel van de bestelling. Daar lagen we natuurlijk zelf van in een deuk."

Later maakte ook Angel de overstap van de ene naar de andere kant van de bar. "Het was een bonte mix van generaties — van doorgewinterde horecatijgers tot frisse nieuwelingen met grootse plannen", vertelt Arjan. Hij vervolgt: "Wij studeerden allemaal aan de vaste wal, maar zodra het weekend begon, keerden we steevast terug naar het eiland én naar ons café. Niet enkel voor de centen, maar vooral voor de spirituele verrijking die we hier vonden."

Willian vult aan: "In de zomer werkte ik zoveel mogelijk, tussen het op het strand hangen en uitgaan in de Koog. Een lange tijd hebben we met een team van vedettes als Sander, Bob en Evert, het record van de meeste eters op één avond op ons naam gehad: 121. We wilden tegen niemand die wilde komen eten 'nee' zeggen, geen tafel stond meer op zijn plaats." "Aan normaal doen hadden we een broertje dood", lacht Arjan, "maar de gast moest wel altijd centraal staan én vermaakt worden. Co keek er meestal met een mengeling van hoofdschudden en lichte bewondering naar, maar we voelden altijd ruimte voor nieuwe initiatieven."

"Sjoelvereniging De Vier Gleuven werd unaniem verkozen"

Zo ontstond het volgende idee: het Open Wereldkampioenschap Kroegsjoele.

"We vonden dat het tijd was voor sport.

Na een uitgebreide selectieprocedure, waarbij honkbalvereniging Zonder slag of stoot, tafeltennisvereniging Net Niet, en biljartvereniging Geen Keus goede kanshebbers waren, kozen we unaniem voor sjoelvereniging De Vier Gleuven", vertelt Arjan.

Sjoelwedstrijden an sich waren niet nieuw in de Balcken. Eind jaren '70 werd er ook al flink gesjoeld in de taveerne maar met de oprichting van Sjoelvereniging De Vier Gleuven: Arjan, Bob, Willian en Evert werd dit nieuw leven ingeblazen. "Dit kwartet kwam graag in de Balcken en vond het maar zonde dat de Balcken op zondagmiddag gesloten was. Daarom zetten we op een middag in 2005 het hele café vol sjoelbakken", blikt Bob terug. "Na een avond flyeren in De Koog sleepten we een enthousiast deelnemersveld binnen. In de finale een glansrol voor Balcken-coryfee Hans van der Klift, de prijsuitreiking door de toenmalige wethouder: de rest is geschiedenis."

Dit succesverhaal haalde natuurlijk de lokale pers. De Texelse Courant berichtte:

"Het evenement werd voor de tweede keer gehouden en stond onder auspiciën van sjoelvereniging De Vier Gleuven, bestaand uit Evert Malschaert (sjurie), Willian Blom (wedstrijdleider), Bob Ran (Algemene Coördinatie) en Arjan Witte (PR). Om 13:00 gingen de deuren open voor het insjoelen en om 14:00 schreven 45 sjoelers zich in om 'hun beste steentje voor te zetten' "...Suzette Verhagen gooide de laagste score en kreeg daarom de poedelprijs. Na de prijsuitreiking werd het publiek getrakteerd op het après-sjoelen met DJ Nick Ran."

(Bij nader onderzoek in de archieven bleek Hans van der Klift de tweede Sjoelkampioen in 2006 te zijn. Hij nam de titel over van Gaby Beijert, die deze een jaar tegen verwachting in in de wacht speelde.)

gevolg is dat een kwartier voor einde een voorsprong van 5-2 had genomen. Dat was nog geen stand om zorgeloos naar het eindsignaal uit te zien, want vorige week was J'elleboog er in de slotfase door de keeper door een extra veldspeler te vervangen nog in geslaagd een achterstand van drie doelpunten weg te

vorige week en versloeg De Krim 2 met 8-4. Oosterend en J'elleboog hebben nu evenveel verliespunten en zijn licht favoriet voor de titel. Mantje 2 heeft echter slechts twee verliespunten meer en is zeker nog niet kansloos. Mantje 1 versloeg J'elleboog 2 met 4-0, terwijl Mantje 3 het uitstekend bleef doen door

kampioenschap van, zij het op ludieke wijze. Aanvoerder Arjan Witte legt uit dat de merkwaardige naam verwijst naar zowel het organiserende viemanschap als naar de vier openingen van de sjoelbak waar de schijven doorheen moeten.

Kroegsjoeien gaat volgens dezelfde regels als het gewone huiskamersjoelen, alleen de plaats van handeling verschilt en de gezelligheid na afloop ('après sjoel') is van grotere economische betekenis voor de betrokken horeca.

Het open kampioenschap werd verrassend gewonnen door Gaby Beijert. Zij ontving een indrukwekkende wisselbeker uit handen van sport- en cultuurstichting Annie Hin. De wethouder ('Ik heb vroeger zelf ook veel gesjoeld') juichte het initiatief toe omdat sjoelen van culturele, sportieve en vooral van sociale betekenis is. Er wordt dan ook op gerekend dat zij ook volgend jaar bereid is haar zondagmiddag op te offeren de beker uit te reiken. Tweede werd Jesper Kragt, derde Pim Koomen, vierde Doeke de Leeuw en vijfde Sylvia Witte.

Gemeente dingt me naar energietrofee

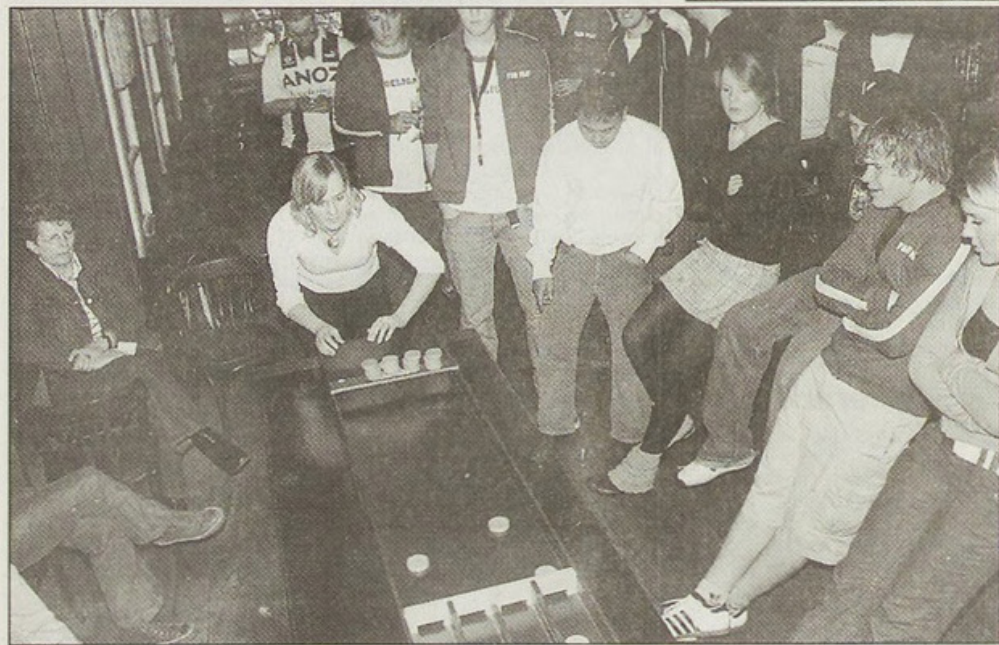
De gemeente Texel dingt met het project 10 jaar duurzame energie op Texel mee naar de nationale NET-trofee, een prijs op het gebied van energiebewust wonen en bouwen. Texel is een van de vijf genomineerden die op 23 maart in Utrecht zullen deelnemen aan de halve finale. De uiteindelijke winnaar wordt bekend gemaakt in de finale, die op 20 april wordt gehouden.

Het ingediende project begon met de plaatsing van zonnecollectoren bij zwembad Molenkoog (in 1995) en eindigt voorlopig bij een kleinschalige windturbine op het dak van sporthal Ons Genoegen. In 2005 werden 300 zonneboilers geplaatst op particuliere woningen en 4100 vierkante meter zonnepaneel op woningen, bedrijven, scholen en dorpshuizen. De Stichting Duurzaam Texel deed onderzoek naar de mogelijkheid om biomassa te vergisten en inmiddels heeft een ondernemer een aanvraag ingediend een installatie voor het vergisten van biomassa te mogen plaatsen en een derde van de woningen op het eiland werd voorzien van een EPA (energie prestatie advies). De gemeente zoekt bij de uitvoering van het project steeds aansluiting bij bewoners en bedrijfsleven.

Beijert beste 'kroegsjoeiler'

'Het leven is net een sjoelbak. Je weet nooit wat je op je weg tegenkomt en of je je doel bereikt...' Aan wijsgerigheid ontkrak het niet op de zondagmiddag in de Twaalf Balcken gehouden 'open wereldkampioenschappen kroegsjoeien', georganiseerd door de kersverse sjoelvereniging 'De Vier Gleuven'. Maar liefst 35 spelers schreven in en bestreden elkaar vanaf 14.00 uur met soms zorgwekkend fanatisme.

Het was herstel van een traditie. In de jaren tachtig werd het oer-Hollandse en door iedereen makkelijk te begrijpen sjoelspel regelmatig in het café beoefend totdat het door andere trends en interesses werd verdrongen. De vier studenten Arjan Witte, Bob Ran, William Blom, en Evert Malschaert die in de weekends regelmatig een handje helpen in de Twaalf Balcken, bliezen het spel nieuw leven in en maakten er meteen een wereld-



Gaby Beijert op weg naar het kampioenschap.

(Foto Harry de Graaf)

in de v
die v
komt
draai
het n
verte
d) Joy
entre
om 2

M

Het
Muse
men
muse
gram
kend
onde
schil
ster
leide
word
datur

Met
schil
Mare
Hopp
team
het k

De w
De M
altijd
wilde
werd
eerst
terst
talk v
goed
regel
belan
die c
het
Papa
de, s
kwart
van
de te
de fo
weds
stond
In he
De H
zag
smelt
nodig
te go
pakke
voor

Score
Babis
Erik V
Dogg



Willian, Evert, Bob en Arjan a.k.a Sjoevereniging De Vier Gleuven



Ouwe Sunder Gerard Schrama en Dirk



2010: Arjan en Suzette tijdens een bierproeverij



Poster kroegsjoelen

"De likeur werd niet per fles maar per doos afgenomen"

DE SCHELVISPEKELGEKTE

In het najaar van 2007 ontstond er een hype rondom een Vlaardings oranje drankje met een niet zo smakelijk klinkende naam. Maar wat is nu precies het verhaal achter de Schelvispekel? Gelukkig biedt het geheugen van Suzette uitkomst. "Op zaterdag was het rooster vaak gevuld met een of meerdere leden van sjoelvereniging De Vier Gleuven. Op een dag gingen we de planken en kasten met flessen af, met de vraag: wat heb je nog nooit verkocht? Citroenbrandewijn? Ja, verkocht. Safari? Ja, verkocht. Underberg? Ja, verkocht. Schelvispekel? Niemand had ooit een glas Schelvispekel verkocht. De fles was aangebroken, maar waarschijnlijk had iemand in een ander decennium ooit het eerste glas verkocht en is de fles daarna in de vergetelheid geraakt. Nou, vanaf toen niet meer!"

"Schelvispekel werd een hit – het werd het 'kopstootje' van De Twaalf Balcken. Slijterij De Wit wist niet wat ze overkwam. De likeur werd niet per fles, maar per doos afgenomen, en het zou me niks verbazen als er een telefoontje vanuit Vlaardingen is gekomen om de enorm toegenomen vraag op het Waddeneiland toe te lichten. Was je jarig, dan wist je al welk cadeau je kreeg. Met kerst werd het kindje Jezus omringd door flessen pikel en ik meen dat er zelfs een lied over geschreven is." Dat roept natuurlijk de vraag op, zijn er mensen die dit lezen en de tekst van dit lied uit hun geheugen kunnen opdiepen?

LEGENDARISCHE PERSONEELSUITJES

Wat de meesten is bijgebleven is de hechte band die ontstond tijdens de dagen bikkelen, vooral als het slecht weer was. Dat beperkte zich niet tot gezelligheid met collega's en gasten binnen de muren van het café, ook daarbuiten werd samen een hoop ondernomen.

Bob herinnert zich "naar paal 12 met Justin, naar Formule 1 met Benno, hardlopen met Co, op stap en kitesurfvakantie met Sander, met Hillian naar toneel. Ook de jaarlijkse Balckenuitjes waren zonder uitzondering legendarisch." "Dat beaamt Willian: "De uitjes zijn elk jaar een hoogtepunt. Antwerpen, Amsterdam en Walibi Flevo waren geweldig, al liep de laatste iets uit de hand (dat hebben we de hele zomer geweten...)".

Het is misschien verstandig om wat er in Walibi gebeurde te bewaren voor een sterk verhaal dat oud-collega's elkaar vertellen aan de bar of op een reünie. Net als het antwoord op de vraag wie er verdwaalde in Maastricht. Sommige verhalen zijn wellicht minder geschikt voor in een boekje.

De Balcken is een plek waar mensen zich snel thuis voelen en lang blijven werken. Dat blijkt bijvoorbeeld uit het warme berichtje van Do over haar oude werkplek: "de Balcken en Co en Carolien hebben een speciaal plekje in mijn hart. Het was zo fijn om voor hen te werken."

Het is ook een plek waar de tieners van toen gevormd zijn tot de volwassenen van nu. Hier is de basis gelegd voor hun verdere loopbaan, of dat nou in de horeca is of niet. Zoals bij Suzette, die zichzelf omschrijft als een "horecameid met een thuisbasis in de Balcken". Of Arjan, wiens carrière bij de Texelse Bierbrouwerij "ontegengesteld een direct gevolg is van de liefde die in die jaren in het café opbloede. Ik verliet het café, maar de Balcken heeft mij nooit verlaten." "Het was hard werken en keihard lachen", vult Willian aan. "Op naar de volgende vijftig!"

DE BALCKEN KLASIEKERS



Reelin' in the Years
Steely Dan



Camouflage
Stan Ridgeway



En toen kwam Sam...

Sedert 2014

Het is 2014 wanneer Sam zijn intrede maakte in de Balcken. Het was de tijd van onder anderen Gaia, Jesse, Celine, Souwie, Dirk, Jeanet, Marijn, Tessa, Chaz en Angel. Sander was kort daarvoor ziek geworden; dat was voelbaar in de zaak en onder het personeel. Het was een lastige periode, en het duurde even voordat iedereen zijn plaats weer gevonden had.

In de jaren die volgden werden er steeds meer kleine en grote veranderingen doorgevoerd, vooral op gebied van technologie en automatisering. Er kwamen tablets, televisieschermen, een geluidssysteem waarmee je naast de drums ook de rest van de muziek kon horen, en natuurlijk de Jospers-oven. Alle ontwikkelingen en groei leken in een stijgende lijn te gaan. Totdat covid en de sluiting van de horeca een beroep deed op het vermogen om te schakelen en creatief om te gaan met twee onzekere en onvoorspelbare jaren.

HET BEGIN

Sam vertelt hoe hij de afgelopen ruim tien jaar heeft beleefd. “Toen mijn tijd achter de bar bij De Bilder erop zat, wist ik precies wat ik wilde doen: naar de Balcken. Ik heb dit altijd een mooi café gevonden. Het is een plek waar mensen elkaar ontmoeten en een verhaal te vertellen hebben.”

“Ook viel hier voor mij nog een hoop te leren, bijvoorbeeld over bieren. Daar had ik wel zin in. Als je zoiets zeker weet moet je niet wachten, dus ik stapte binnen om eens met Co te praten. Ik weet het nog goed: buiten stormde het ontzettend, en Souwie stond achter de bar. Dat gesprek pakte voor twee kanten goed uit.”

“Door de ziekte en het overlijden van Sander hing er een beetje een zwarte wolk. Co zocht iemand die het voortouw zou kunnen nemen in de avonden. Dat was eerder Sanders’ rol binnen het bedrijf. Mijn positie was daarom in het begin af en toe zoeken. Ik begon vol enthousiasme aan een nieuwe baan, maar het voelde niet helemaal gepast om heel leuk te doen.”

De Balcken is een plek met veel geschiedenis, die voor een hoop mensen iets betekent. “Het netwerk van de Balcken leren kennen, dat is iets waar je in moet investeren. Je kunt hier niet na één of twee maanden zeggen dat je het wel begrijpt. Daar heb ik altijd erg mijn best voor gedaan. In het begin heb ik die kennis in mijn kop geramd en veel gevraagd, bijvoorbeeld aan Dirk die al lang achter de bar werkte en heel veel mensen kende.”

“Je ziet hier kinderen groot worden, hechte groepen ontstaan en velen die terugkomen”

“Je ziet hier kinderen groot worden, hechte groepen ontstaan en velen die terugkomen. Zoals de mensen van het NIOZ en de para's, die hier al jaren komen en de volgende lichtingen meenemen. Soms uit allerlei hoeken van de wereld. Dat is iets bijzonders.”

“In 2019 werd ik vennoot. Eerst deed ik dat heel officieel en zat ijverig functioneringsgesprekken te voeren, maar ik merkte al snel dat dat niet is wat hier werkt. Daar zijn we te klein voor. Je bent iedere dag met elkaar aan het werk, als er iets is hoop ik dat daar geen functioneringsgesprek voor nodig is. We draaien met een klein team dagelijks minstens vijftig tot tachtig eters, daarvoor moet je goed op elkaar ingespeeld zijn en leer je elkaar snel kennen. Met het oog op mijn nieuwe positie in het bedrijf wilde ik alle facetten ervan kennen en kunnen, zodat ik overal over kan meedenken en bijspringen waar nodig. Daarom ben ik op een gegeven moment begonnen met grillen. Mijn achtergrond in het maken van cocktails heeft me daarbij zeker geholpen. Alles in je juiste volgorde en tegelijkertijd klaar hebben, heb ik daaruit meegenomen”

CORONA: CREATIVITEIT EN SAAMHORIGHEID

“En toen brak begin 2020 de coronatijd aan. Niemand wist wat ze overkwam. Drie weken dicht werden tien weken, et cetera. We moesten inventief zijn. Het was een rare tijd; het voelde niet gastvrij om nee te moeten zeggen of regels op te leggen. We moesten kijken wat er binnen de kaders van de steeds veranderende maatregelen wél kon. We wilden een manier vinden om binding te houden met de gasten en een plek te blijven die mensen konden bezoeken. Mede hierdoor besloten we in de winter om afhaalmaaltijden aan te bieden.”

Het was ook een tijd dat het personeel nader tot elkaar kwam. Een dag werken was voor velen het sociale hoogtepunt van de week. Nadat alle bier uit de koelkasten in pakketjes was verkocht en de taps leeggedronken waren, namen we zelf speciale biertjes mee om te proeven en zo een beetje op de hoogte te blijven van nieuwe bieren en brouwerijen. Deze traditie leeft nog steeds: Marco, Fèz, Willem Jaap, en iedereen die zich daar inmiddels bij aangesloten heeft, nemen op donderdagen nog altijd nieuwe bieren mee om te proeven.

“We hebben tijdens corona veel leuke dingen gedaan, zoals een live uitgezonden quiz met het Texels Bier Genootschap, met de presentatie in handen van Nils Lely en Co” vertelt Sam. “De prijs? Een Twaalf Balcken-pennenset, in de traditie van 2 voor 12.”

“Een andere mooie herinnering uit die tijd is ‘de Balcken bij u thuis’. Eric Vonk en zijn vrouw Chris kwamen normaal gesproken iedere vrijdag een ossenhaas eten, maar toen kon dat natuurlijk niet. Toen Eric ongeneeslijk ziek werd, was hij bang dat het er nooit meer van zou komen. Willem Jaap en ik zijn naar hun huis gegaan met twee ossenhazen, compleet met placemats en bestek, voor de échte Balckenervaring.”

Een voordeel van grotendeels gesloten zijn, was dat er een efficiëntieslag gemaakt kon worden in de keuken en achter de bar. “We hadden de tijd om na te denken. We namen de procedures die al jarenlang vastlagen even streng onder de loep; daar werden we ook toe gedwongen.”

“Er is hier een hele hoop verkeer op een paar vierkante meter, dat moet je zo goed mogelijk zien in te richten. Zo zijn de grote biertanks met pils naar het bierhok verplaatst en de fusten speciaalbier staan inmiddels onder de bar. Naast dat je nu niet meer voor ieder leeg vaatje naar het bierhok hoeft, scheelt het ook twaalf meter aan aanvoerslang en biervlies. Zo wordt alles steeds een stapje handiger.”

“Daarnaast hebben we best wat verbouwd en grondig schoongemaakt. Een mooi voorbeeld is het verwijderen van ongeveer 35.000 nietjes uit het plafond, met aanhangende plukjes kerstversiering.”

KLAAR VOOR DE TOEKOMST

“De plank boven de bar waarop alle sterke drank staat uitgesteld werd vervangen omdat deze vervaarlijk doorboog onder het gewicht, er kwam een nieuwe kast voor de glazen. Bij alle dingen die we veranderden, waren we bang dat de mensen het zouden zien en het niets vonden, maar bij de meeste dingen is het niemand opgevallen. Het nieuwe voegde blijkbaar naadloos in het bestaande.”

Er zijn flinke stappen gemaakt in de automatisering. De komst van het nieuwe kassasysteem heeft een hoop veranderd. “Je kunt je niet meer voorstellen dat je bij de bar een bonnetje moest printen en dat vervolgens aan de dienstdoende kok moest geven. Als het druk was, kon dat met gevaar voor eigen leven zijn.” “Natuurlijk een van de grootste upgrades: de Josper-oven, superheet grillen op kolen. We hebben eigenlijk geen open keuken, maar een keuken in de zaak. Dat is echt iets unieks.”

Het vijftig jarig jubileum is een mooi moment om het stokje over te dragen. De tijd van Co en Carolien nadert nu echt het einde. “Ik mag het nu gaan doen, zo zie ik dat ook. De Balcken moet een plek blijven die toegankelijk is voor iedereen. Je moet snappen wat hier gebeurt en wie de mensen zijn die komen. Zo blijft deze plek behouden en wordt de lijn van Pim, Jeannette, Co en Carolien voortgezet. Niemand is groter dan het geheel, maar iedereen draagt daar op eigen wijze aan bij. Dat zijn de waarden van de Balcken.”

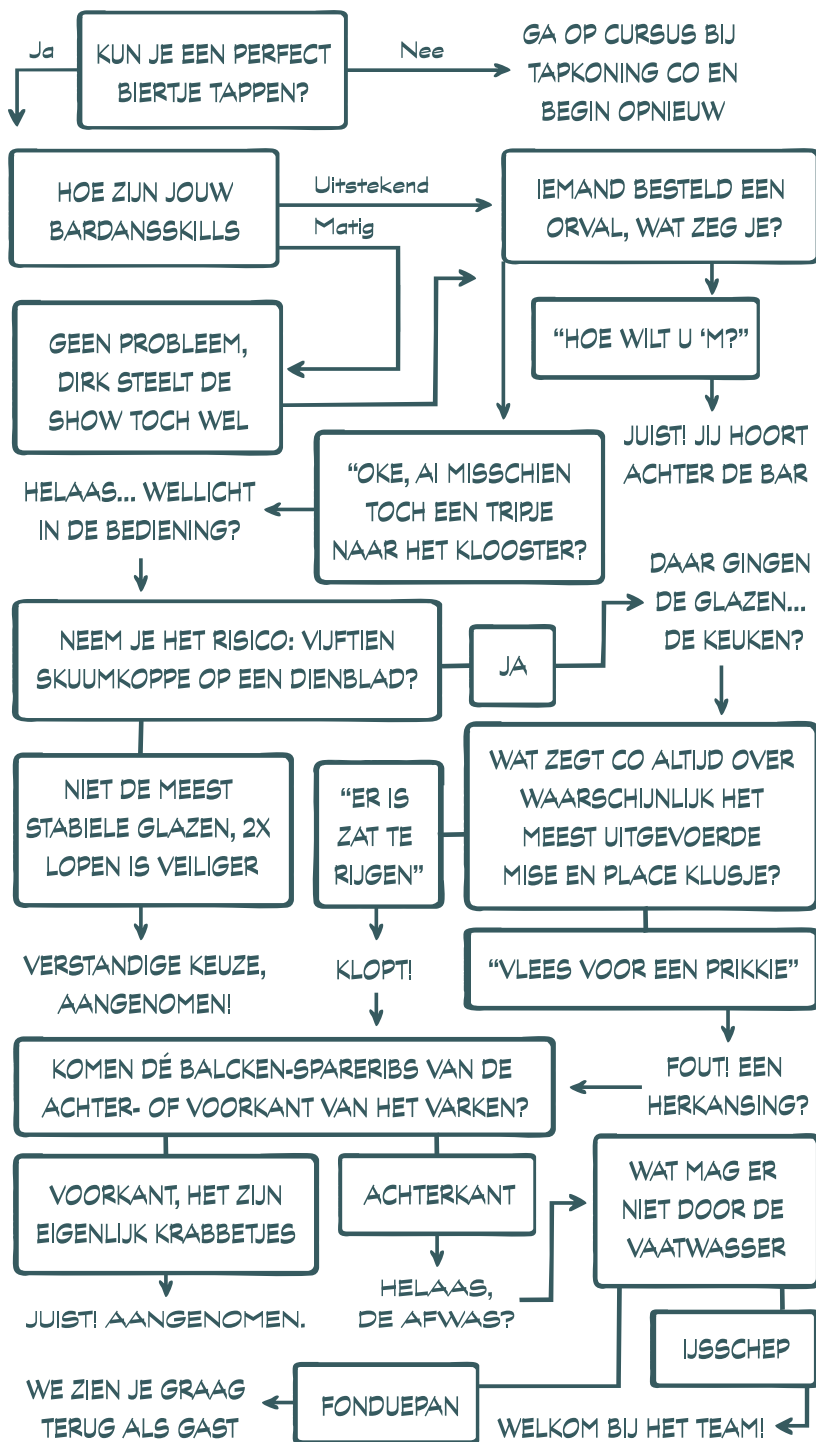


Met Orvalbaas

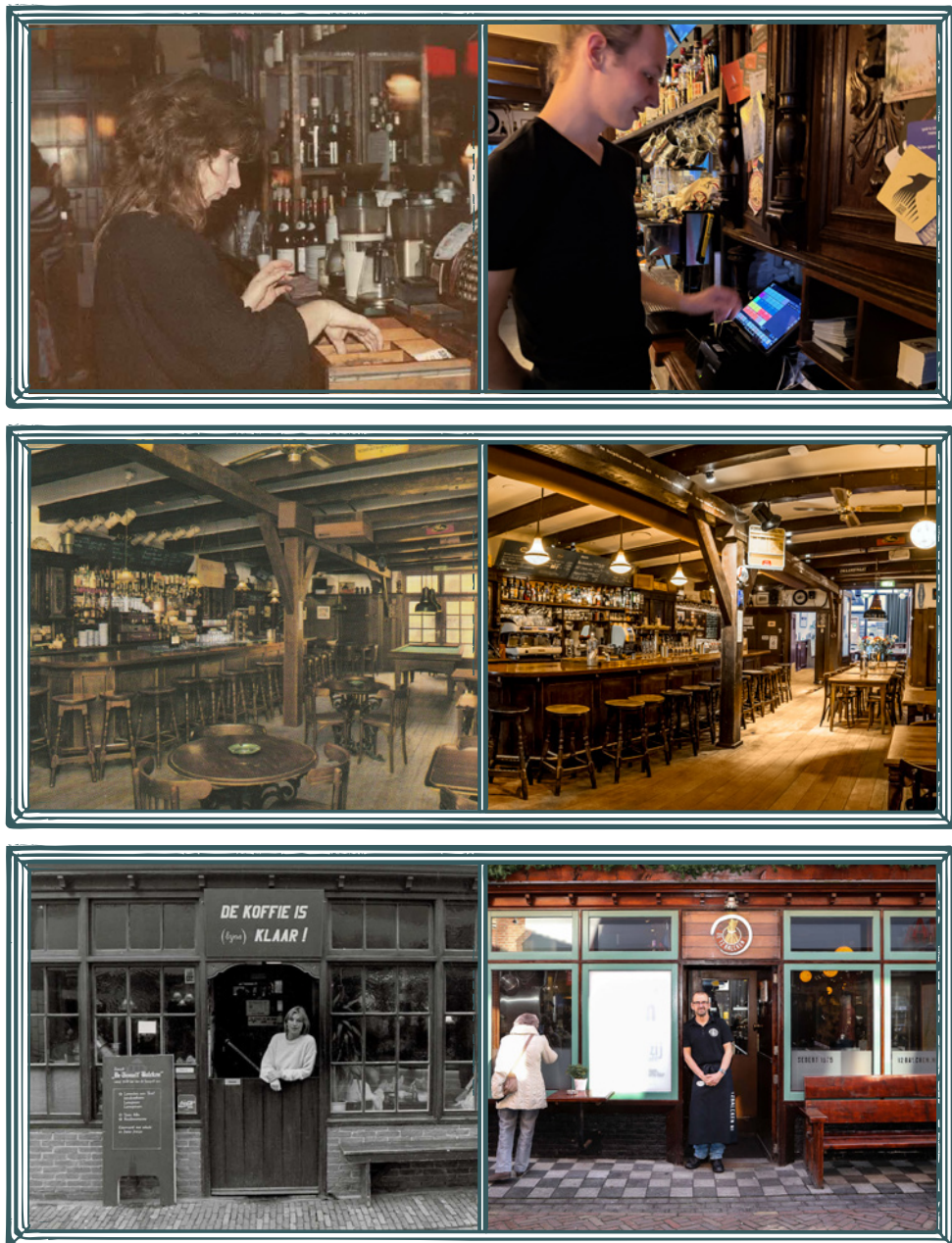


Jesse en Sam

Ben jij een geschikte Balcken-medewerker? Test je kennis!



50 jaar Balcken, zoek de verschillen:



Verscheidenheid aan mensen, gedeelde ervaringen

2010-2025



Teamfoto tijdens een van de vele Balckenuitjes

Inmiddels komen we in het verhaal steeds dichter bij het heden. Voor sommigen die dit boek lezen betekent dat meer bekende gezichten en namen, voor anderen juist minder. Er gebeurde een hoop in dit decennium: Carolien droeg zorg voor het aansteken van de kaarsjes, de sigaret ging in de ban, na het uitje naar Antwerpen mochten we niet meer 'om een nachie', de meiden van de Eetclub zaten te tinderen aan de bar en we duwden elkaar tijdens een Japanse theeceremonie, waarover later meer.

"Je kunt aan iedereen die bij de Balcken gewerkt heeft, vragen om in te vallen: ze zouden zo weer een schort voor hangen."



Willem Jaap en heel veel afhaalbonnetjes

BLIK PERSENEEL

Omdat het steeds drukker werd, ook doordeweeks, is het personeelsbestand in de jaren steeds verder uitgebreid. Naast werknemers die decennialang zijn blijven hangen, zijn er ook mensen die een paar jaar of een zomertje aan zijn komen waaien. Omdat ze een tussenjaar namen, of een carrièreswitch wilden maken. Over een tijdsbestek van vijftig jaar is dat misschien een relatief korte periode. Maar ook voor hen is de Balcken een fijne plek; deze tijdelijke krachten waren vaak wel 'Balcken-mensen', die snel goed in het team pasten. Mede daardoor is de sfeer die er altijd geweest is, behouden gebleven. Je kunt aan iedereen die bij de Balcken gewerkt heeft, vragen om in te vallen: ze zouden zo weer een schort voor hangen.

Het personeel is een groot onderdeel van de uitstraling van de zaak. Er waren dames die voornamelijk overdag werkten, zoals Tessa, Anna, Diana, Nancy, Naomi en natuurlijk Jeanet Boogaard (Sjaan of J), die menig koffierondje heeft verzorgd. Dit was ook het decennium van de surfdudes. Eerst Sjoerd, de Joosten en Rick, later Floris, Renzo en Niels (die laatste ging van de spanning meer naar de wc of het bierhok, dan dat 'ie achter de bar stond). In die tijd liepen er veel door zeezout geblondeerde lokken rond.

Getty heeft nog een tijdje voor verwarring gezorgd als Gaia 2. En Femmie is iemand die hier echt álles gedaan heeft, van schoonmaken en bedienen tot grillen en sluitdiensten draaien. Dat kunnen er niet veel zeggen. Een bonte verzameling en slechts een greep uit het 'blik personeel'.

Lang niet iedereen werd bij zijn echte naam aangesproken. Angel is het creatief brein achter veel bijnamen die in de Balcken zijn ontstaan. De oorsprong is vaak allang vergeten, maar de naam is nog steeds in gebruik. Wat dacht je van Lil, Fox, Dub, Patat, J, C, Kiep, Momfert of gewoon chiev?



De dertiende Balck op bezoek: Nicholas Balcken

Een aantal leuke anekdotes

ROOKVERBOD EN DE WASBAK

Eigenlijk was het op de valreep van het vorige decennium dat het rookverbod in de horeca werd ingevoerd, maar het blijft een mijlpaal die niet onbenoemd kan blijven. Angel was de avond van tevoren tot sluit aan het werk en dacht: joh, vanaf morgenochtend is ook prima. "Maar daar dachten de gasten aan de bar anders over. Ik was helemaal verbaasd", lacht Angel. "Ze waren gewapend met allerlei soorten rookwaar. Natuurlijk sigaretten en een sjekkie, maar ook sigaren en pijptabak werden nog even voor twaalfen naar binnen gehesen. Totdat de klok middernacht sloeg en iedereen deze plechtig uitmaakte in de asbak. Welke vervolgens ceremonieel in de ban gedaan werd en hernoemd van asbak naar wasbak. Geheel toepasselijk draaiden we: "Als de rook om je hoofd verdwenen is."



Angel met de oude lavagrill voor de komst van de Josper

KIKI SOSO

Een personeelsuitje dat nog lang nagezinderd heeft, is dat met een Japans thema. Jesse en Chaz waren verantwoordelijk voor de organisatie. Iedereen verscheen netjes in kimono en de dag begon met een Japanse theeceremonie. Veel te zware kost voor de katerige koppies op zondagochtend.

“Daarna begon de ellende pas echt”, zegt Souwie: “We moesten tegenover elkaar staan en elkaar een duw geven, als een soort ‘rots-en-water-oefening’ zoals je vroeger bij gym moest doen, terwijl we de Japanse strijdkreet ‘KIKI SOSO’ moesten brullen.”

“Dit zorgde natuurlijk voor enige hilariteit”, vertelt Marijn. “Caro was het ergst, die kon haar gezicht helemaal niet in de plooi houden.” Niemand snapte er iets van, maar het doel was wel bereikt: we kwamen nader tot elkaar, maar vast niet op de manier hoe onze begeleider dat voor ogen had. Later die dag verzorgde Paal 12 het diner: een varken aan het spit. Deze werd al snel omgedoopt tot Kiki. “Wat er daarna met Kiki gebeurde laten we maar even in het midden, maar het werd een rommeltje”, grapt Marijn.

DE TIENDE BALCK OP BEZOEK

Een bijzonder bezoek dat zelfs de krant haalde was dat van de Amerikaanse bierbrouwer Nicholas Balcken van Blackfoot River Brewing uit Montana USA. “Hij had ons op internet gevonden en vertelde dat hij nog nooit iemand was tegengekomen met de achternaam Balcken. Tot hij ons vond, nota bene een biercafé! “Na een lange reis kwam hij dan gisteren aan in de Twaalf Balcken met een speciaal voor de gelegenheid bedrukt T-shirt met de tekst “Dertiende Balcken” en de enige fles bier van Blackfoot River Brewing in Europa als cadeau,” meldt het bericht op de Facebookpagina van De Twaalf Balcken.

Balcken-ervaring

“Wat ik het leukst vond aan het maken van dit boek”, zegt Souwie, “is om te zien dat heel veel mensen dezelfde soort Balcken-ervaring hebben gehad als ik. Dat je als bleue afwasser, die niet eens de telefoon op durft te nemen, binnenkomt

en twaalf jaar later met een boel werk- én levenservaring de deur uit gaat.”

“Ik kom al sinds ongeveer november 1994 in de Balcken. Als kind zag ik daar Angel en was erg onder de indruk van haar coole piercings. Met Arjan maakte ik altijd de raarste drankjes die we konden verzinnen, en zo’n baantje als Suus of Eva Groot zag ik ook wel zitten. Ik wist dus al vroeg dat ik bij de Balcken ging werken; daar ben ik opgegroeid.”

“Het is natuurlijk letterlijk een tijd waarin je volwassen wordt, maar een bijbaantje is de eerste keer dat je met de grote mensen mee moet doen. Als afwasser voelde ik me altijd serieus genomen en onderdeel van het team. Dat is goed voor je zelfvertrouwen als tiener. Grappig dat dit zo universeel blijkt en iets van alle tijden, beginnend bij Kees Dros in 1976 tot aan nu, zoals bij Noah de Vries en Fèz de Wit. Dat er nog vele mogen volgen!”

“Ik wist al vroeg dat ik bij de Balcken ging werken; daar ben ik opgegroeid”

DE BALCKEN KLASIEKERS



Als de rook om je hoofd verdwenen is
Boudewijn de Groot



Move on up
Curtis Mayfield



Smooth Operator
Sade

De lege kruk...

In dit verhaal, en onze herinneringen over vaak de mooie momenten, realiseren we ons dat we in de afgelopen jaren ook mensen zijn verloren.

Zij blijven altijd in onze gedachten, dankbaar om wat zij voor de Twaalf Balcken betekend hebben, maar ook bedroefd dat zij dit jubileum niet met ons samen kunnen vieren.

- ★ Sander Moens
- ★ Nelleke Smit
- ★ Anja Vonk
- ★ Petra van Heerwaarden
- ★ Stineke Kloosterhuis
- ★ Lenie Bakker
- ★ Marco Bakker
- ★ Hans van der Klift
- ★ Frans Timmer





Heineken
bier

TAVEERNE
DE TWAALF

Heineken
bier

TAVEERNE
DE TWAALF

da

da



Dankwoord



Iedereen die in welke vorm dan ook een bijdrage heeft geleverd aan de totstandkoming van dit jubileumboek; bedankt! De vele mooie, sterke, grappige en ontroerende verhalen die de Balckengeschiedenis rijk is kunnen natuurlijk nooit allemaal gevat worden in één overzicht.

Dit is dan ook een greep uit alle anekdotes en belevenissen door de jaren heen. Dat een plek voor zo veel mensen iets betekent is iets bijzonders en de reden dat dit boek überhaupt bestaat.

Iedereen zal zijn eigen herinneringen hebben aan de Balcken en soms blijken persoonlijke verhalen toch een collectief gevoel weer te geven. Dankjewel voor het delen daarvan. Dit boek zal voor velen een feest der herkenning zijn, maar misschien zitten er ook nooit eerder gehoorde onthullingen bij.

Bij een terugblik op vijftig jaar ontkom je natuurlijk niet aan een gezonde dosis nostalgie. Het is dan ook een uitnodiging om even ongegeneerd alle 'weet-je-nog-verhalen' op te diepen.

**Op een halve eeuw samen
tappen lachen en proosten!**



*Co, Carolien, Sam en
Team Twaalf Balcken,
van harte gefeliciteerd
met jullie jubileum!*



SEDERT 1975