

Op een dag kwam mijn jongste dochter thuis met de mededeling dat ze een nieuwe vriend had.

Natuurlijk vraag je als vader dan meteen: "Wat doet die jongen voor de kost."

Het antwoord was: "Hij is kok". Nooit weg is je eerste reactie maar dan vraag je natuurlijk: "Waar werkt hij",

"Ja, zei ze toen, dat zal je wel niet weten maar hij werkt in een Eetcafé, LOETJE, maar dat zal je wel niet kennen".

Ik heb haar toen uit die droom geholpen en verteld dat ik al jaren bij Loetje kwam, want als ik naar het Concertgebouw ging, at ik eerst een biefstuk of gebakken lever bij Loetje.

De verkering van mijn dochter met de kok is uitgegaan maar dat ik bij Loetje zal komen is zeker.

## FOPPE

Foppe heeft altijd moeite gehad mijn naam, Chiel, te onthouden.

Hij noemde me altijd Guus en de laatste tijd noemt hij me CHEF.

Het zal wel een keer goed komen.

*Chiel Bakkenist*

## Buren

Toen ik 1975 in de Ruysdaelstraat op nr. 3 ging wonen, keek ik met een schuin oog op het café op de hoek en ging daar maar eens naar binnen. Mijn indruk was: dit is een echt buurtcafé, om een biljartje te maken, te klaverjassen met kerst om een kalkoen en het gebruikelijke pakje roomboter en kerstbrood. Niks voor mij dus. Een ouwe lullentent was het in mijn ogen. Wegwezen Henk, dacht ik bij mezelf.

Sinds 1985 woon ik 10 kilometer van Café Loetje verwijderd en nooit gedacht of gedroomd dat het mijn stamcafé zou worden. Dat kwam zo: in 1990 werd ik getipt dat ze bij Loetje een heerlijke biefstuk konden bereiden met jus, ik zei: "dat bestaat niet want die is alleen te verkrijgen bij het Café van Piet de Leeuw, dat is dé biefstukenzaak van Amsterdam". Toch maar proberen en ik was verkocht. Sinds 1990 kom ik regelmatig elke vrijdag met mijn waarde vriend André Kraan om de week door te nemen en een Lunch te gebruiken. En zo af en toe ook een avond om te genieten van die heerlijke biefstuk.

Café Loetje is een zaak met eigen kenmerk het begint al met het pleintje ervoor Drs. Foppeplantsoen horecavenier, vernoemd naar de barman Foppe die als hovenier de planten voorziet van water en voeding, en dan de houten tafels met caféstoelen,

Heugatapijt in een oververhitte serre. Je zou zeggen wat is dit voor een tent? Maar dan de bediening! Die vriendelijke, aardige dames: Riekie, Ilona en al die anderen, die je op natuurlijke manier begroeten en geen overdrevenheid in zich hebben en dan zie je dat Heugatapijt niet meer, nee dat hoort bij Loetje. Niet veranderen dus!

Hoe kan een buurtcafé uitgroeien tot een nationale bekendheid? Ik vraag me dat wel eens af als gepensioneerd marketingman. Een menukaart is er niet. Een bord vertelt er wat er verkrijgbaar is. Zoals soep van de dag, macaronischotel, “dobbekroket”, diverse salades, et cetera. Maar het gaat toch om de beroemde biefstuk, een flink stuk vlees, mooi rood van binnen, eigenlijk precies zoals je het hoopt dat ie zou zijn. En mals ook, maar ja we spreken hier dan ook over echte ossenhaas. En het is een eetcafé met een unieke sfeer door zijn verscheidenheid aan gasten .

Dertig jaar bestaat het nu. Uitgegroeid tot een algemeen begrip in Amsterdam en omstreken. En ter gelegenheid daarvan worden wij uitgenodigd voor een feestje, Loetje trakteert! In één feest al je investeringen in Café Loetje er weer uit roept de uitnodiging wervend. Volgens mij is één avond te weinig na 15 jaar bezoek.



Ik wil besluiten met de vaststelling dat Jaap en zijn biljartmaat Peter er iets unieks van hebben gemaakt. Ik wens jullie veel succes toe en gezondheid en begrijp dat de nazaten van Jaap al in het bedrijf werkzaam zijn dus de toekomst is verzekerd.

*Henk Meijer*