

Frietje zuurvlees voor hostellerie-patron

Het Weertse echtpaar Hans en Marie-José Munten van de gelijknamige hostellerie aan de Wilhelminasingel maakt zich op voor een dubbel feestje. Hans werkt al veertig jaar in de „gastvrijheidsindustrie“ en de zaak bestaat in oktober vijf jaar.

WEERT
DOOR BAS POELL

Zijn favoriete schilderij hangt bij hem thuis in de gang en symboliseert alles wat Hans Munten al veertig jaar tot een gerespecteerd gastheer maakt. Het is een portret van een clown. „Zoals een clown zijn publiek vermaakt, zo vermaak ik mijn gasten. Zodra de gast mijn hostellerie betreedt, is hij van mij. Die dienstbaarheid houdt pas op als hij het pand heeft verlaten. Tevreden gasten zijn als het applaus voor een artiest.”

‘De Clown’ heeft voor de 56-jarige Weertenaar ook grote emotionele waarde. Het doek werd namelijk geschilderd door Theo Spronck, de oud-directeur van de Hogere Hotelschool in Maastricht waar Hans Munten begin jaren zeventig werd ingevoerd in de gastronomie, de kunst van lekker eten en drinken.

De liefde voor het vak zat toen al in zijn genen en werd in 1964 al serieus aangewakkerd door Fons Stevens, de eigenaar van Hotel Prinses Juliana in Valkenburg. Bij hem ging Munten als zestienjarige jongen in de leer. „De Godfather van de gastronomie”, zo beschouwt de geboren Hoensbroekenaar zijn leermeester. „Stel je voor, Hotel Juliana was in die tijd een van de drie zaken in Nederland met twee Michelin-sterren. Als je daar mocht werken, had je een bevoorrechte positie.” Hoe hij daar zonder diploma’s binnenkwam?

„Een oom van mij was nachtportier bij Juliana en heeft bij Fons Stevens een goed woordje voor mij gedaan. Het was een



Hans Munten en zijn vrouw Marie-José bij hun 'laatste uitdaging', de Hostellerie Munten in Weert. foto Jeroen Kuit

geweldige tijd. Zes dagen per week buffelen en een dag naar school. Nee, ik heb lang en onregelmatig werken nooit vervelend gevonden. Als je daar geen zin in hebt, red je het ook niet in de gastronomie. Je moet van dit vak houden. Dienstbaarheid, uithoudingsvermogen en zelfdiscipline heb je nodig om aan de top te komen en vooral om daar te blijven. Natuurlijk heb ik wel eens een mindere dag. Maar mijn gasten zullen daar nooit iets van merken. Dit is mijn hobby, mijn werk en mijn alles.”

Hans Munten praat in de 'ik-vorm', maar bedoelt 'wij'. „Mijn vrouw Marie-José is mijn linker-

en mijn rechterhand. Zonder haar ben ik nergens. Ze regelt de hele financiële handel en wandel en is de perfecte gastvrouw. In december zijn we dertig jaar getrouwd. Verder mag ik de 25 medewerkers van onze hostellerie niet vergeten. We kunnen met een gerust hart op vakantie. Ze nemen de zaak moeiteloos over.”

Met Marie-José bouwde hij vanaf 1975 een lange en succesvolle carrière op. Ze begonnen met De Hoppenhof in Geldrop en runden daarna onder meer restaurant In 't Eeuwig Leven in Asten, hotel Jan van Weert (tussen 1984 en 1995) en de Grote Hegge in Thorn (tot 1997). Nadien

werkte Munten nog twee jaar als interim-directeur van Holland Casino in Rotterdam en nog eens twee jaar als interim bij Aqua Terra in Roermond. De rode draad door al die jaren gastheer en gastvrouw spelen: „failliete zaken tot iets heel moois omvormen.”

In 1999 kwam het echtpaar Munten terug naar Weert voor, zoals ze er nu over denken, hun laatste uitdaging. Ze namen het failliete L' Auberge aan de Wilhelminasingel over van topkok Emmanuel Mertens en doopten het monumentale pand om tot Hostellerie Munten. Een goedlopend restaurant met fraaie tuin, een gezellig eetcafé, en

veertien luxe hotelkamers.

Tal van bekende namen schoven de voorbije vijf jaar bij Munten aan tafel, zoals Monique van de Ven, Hennie Kuiper, Paul van Vliet, Vader Abraham en Anky van Grunsven. Ze genoten er van gerechten met dure Franse namen, zoals een *Demie-hormard frais de notre vivier* (halve verse kreeft) of een *Escalope de veau au Gorgonzola* (kalfsbiefstuk met Italiaanse schimmelkaas). „We hebben voor ieder wat wils. Ook gewone spijzen die voor iedereen betaalbaar zijn”, benadrukt Mertens die zelf opvallend genoeg een moord doet voor „een doodgewone friet met zuurvlees”.

Hoewel Hans en Marie-José nog niet van plan zijn om te stoppen, lijken ze al verzekerd van prima opvolgers. Drie van hun vier kinderen zijn namelijk hard op weg naar de horecatop.

„Onze oudste zoon Richard werkt in het Kurhaus in Scheveningen, dochter Kiki is marketing-medewerkster bij Camille Oostwegel in Château Sint Gerlach en Pieter is ingestroomd op de Hogere Hotelschool in Maastricht. We hebben ze echt niet gepusht. Onze jongste dochter Maribelle zit op 4 VWO. We zouden het absoluut niet erg vinden als ze wat anders gaat doen.”