

# Steven Klappe

*(Stef)*

*(Kampen 25 juni 1947 – Kampen 1 december 2005)*

**door Huib Strengers**

Na een fijne fietsvakantie door Nederland in de zomer van 2004 kreeg Stef Klappe van de specialist het bericht: longkanker. Een ogenschijnlijk onschuldige hese stem was aanleiding de specialist te raadplegen. Stef ging na de eerste schrik niet bij de pakken neerzitten. Snel volgden chemokuren en bestralingen. ‘Het liefst om acht uur 's morgens, want ik moet de mise en place maken voor de lunch,’ liet Klappe zijn behandelaar weten. En zo is hij tot de laatste dag in de keuken blijven werken van Restaurant De Bottermarck, in 1982 met zijn vrouw José Klappe-Hermeler opgezet.

Stef Klappe kwam uit een horecagezin. Zijn moeder inspireerde hem, door met weinig middelen toch de lekkerste gerechten op tafel te zetten. Zijn vader had een café op de hoek van de Torenstraat en de Buiten Nieuwstraat. Dat de lokatie van het restaurant, dat het echtpaar Klappe uiteindelijk kocht, zo dicht bij het ouderlijk huis lag, was toeval. Na een lange loopbaan in de horeca, ondermeer in Haren (Gr) en bij Het Haasje in Kampen, dat onder leiding stond van de wat excentrieke mevrouw IJsselstijn, werd het tijd voor een eigen restaurant. Hij wilde de bediening ruilen voor het fornuis. Van Groningen tot in Limburg werd gezocht naar geschikte lokaties. Uiteindelijk werd het Kampen.

De komst van restaurant De Bottermarck, aan het gelijknamige plein, was het gesprek van de dag in Kampen, want, ‘het zou een exclusieve tent worden.’ ‘IJ ‘olt e’t nog gien jeur vol’, ging door de stad. Maar onverdroten werkte het echtpaar door en de, zeker voor Kamper begrippen stevige prijs, weerhield gasten uit het plaatselijke bedrijfsleven en mensen uit de verre omgeving er niet van om het restaurant te bezoeken. De negatieve uitlatingen ergerden Stef. ‘De mensen in Kampen zijn altijd negatief als er iets nieuws komt.’ Overigens wist Stef Klappe zijn ergernissen – voor de gasten althans – prima te verbergen door een subtiel gevoel voor humor. Hij wist feilloos welke grappen, en die gingen soms ver, hij tegen wie kon maken. Het was geen

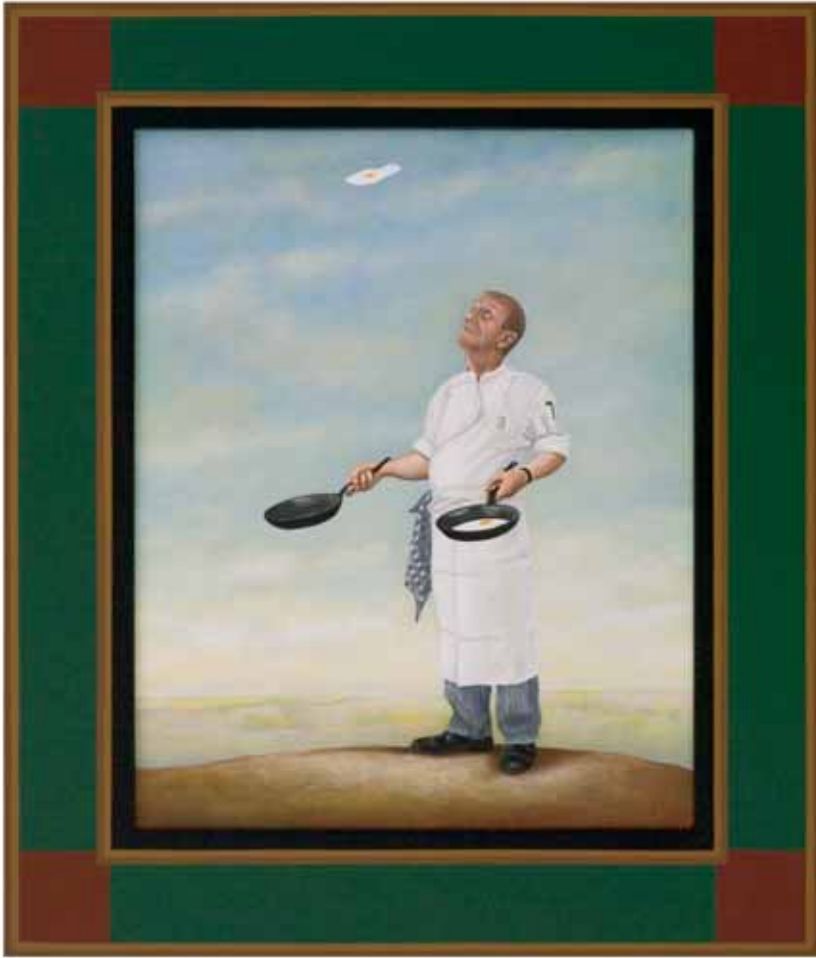
man die alleen achter zijn fornuis in de keuken stond, maar zich graag onder de gasten begaf. Waren er klanten uit de stad, dan werd er stevast dialect gesproken. Ondanks het wat exclusieve karakter is er, volgens het echtpaar, nooit de ambitie geweest om een Michelin-ster te halen. De Bottermarck werd al snel een soort huiskamer waar veel mensen zich thuisvoelden en wekelijks kwamen eten. Dat strookte niet met de wetten, die gehanteerd worden door de keurmeesters van Michelin. Toch verwierf De Bottermarck al snel twee bestekjes, dat staat voor een gerieflijke ambiance.

De gasten waardeerden het, waarvan van meet af aan een vaste groep zakenlieden uit Kampen, die er vrijwel dagelijks lunchten. Er werd niet gezeurd over de prijs. Vaste clubs en verenigingen rekenden De Bottermarck tot hun eigen 'home', zoals de Kamper Oranje Vereniging, die het restaurant tijdens de Koninginnedag-festiviteiten als uitvalsbasis gebruikte. Vaste gezelschappen wisten altijd de weg te vinden naar Stef en José. Want in de loop van de tijd ging je niet naar De Bottermarck, maar naar Stef en José.

De laatste ging zich verdiepen in de wijnen, werd vinologe en later gastronome. Stef hield het liever bij een pilsje, maar de wijnkaart was zodanig dat er in de Michelingids een vermelding kwam, in de vorm van een druiventrosje. Het was dus, ondanks de huiselijkheid, wel degelijk de kwaliteit die Stef met José voor ogen stond. Stef was een goede en scherpe inkoper, zocht het mooiste van het mooiste uit, wat de seizoenen te bieden hadden. Van een opgedane kennis kreeg hij de mooiste, in het veld geplukte paddestoele, om maar een voorbeeld te noemen.

In de beginperiode van De Bottermarck was het de tijd van de 'nouvelle cuisine'; kleine porties en na afloop in de snackbar je honger stillen. Daar heeft Klappe nooit aan meegedaan. Een fraai opgemaakt, zes- of achtkantig bord, als een klein schilderij kende hij niet. Stef zorgde voor een mooi stuk vlees of vis met voldoende schaalpjes met verschillende soorten groenten en andere bijgerechten. Als het op was werd er aangevuld.

Maar ook buiten de 'nouvelle cuisine' was vernieuwing mogelijk, zo liet Klappe zien. Een doorbraak werd, bij toeval, het koken met tabak. Karel van Susante, directeur van sigarenfabriek Oud Kampen, vaste gast, en beroemd vanwege de opvallende advertentiecampaagnes van deze fabriek, kwam een kist sigaren brengen, die op de grond viel, waardoor de meeste niet meer te roken waren. Stef vond het zonde de tabak weg te gooien en verwerkte het in de keuken. Al doende ontstonden er nieuwe gerechten en werd het koken met tabak een trend. De Bottermarck kwam er volop mee in het



Portret Stef Klappe door Wouter Berns (2005)

nieuws. Er verscheen een boekje met recepten, *Koken met tabak*. Het eerste exemplaar werd uitgereikt aan Henk van Ulsen, de in Kampen geboren toneelspeler, die het dialect nimmer verleerd is. Wina Born, voor veel Nederlanders die de smaak van het 'andere' koken te pakken kregen de ware keukenprinses, was eregast. Gevoel voor publiciteit was er in De Bottermarck wel.

Uit hetzelfde oventje, waar zalm met tabak werd gerookt, kwam ook de 'ploftong'. Door de druk die in de oven ontstond tijdens het bereiden van

tong, knalde een keer de deur eruit. Daarmee ontstond een nieuw gerecht: ploftong.

Tijdens het afscheidsinterview met *De Stentor/Nieuw Kamper Dagblad*, mocht de ziekte van Stef niet ter sprake komen. Met een stralend gezicht zei hij het nog wel tien jaar vol te willen houden. De zaak was inmiddels volgens plan, verkocht. Niet vanwege de ziekte van Stef. Al enkele jaren daarvoor had het echtpaar Klappe besloten er een punt achter te willen zetten, al was de drang de 25 jaar vol te maken groot.

Vijf dagen na een door honderden mensen bezochte afscheidsreceptie, kwam het doodsbericht van Stef Klappe bij zijn gasten, familie en vrienden, aan als een mokerslag.