

The King of stallions

60
SECONDEN

De camera glijdt langs de tribunes. Het publiek raakt in vervoering. Er wordt luidkeels gejuicht. En geklapt. Overal mensen met tranen in de ogen, links en rechts moeten de zakdoekjes er aan te pas komen. De aanwezigen op de jaarlijkse Friese hengstenkeuring beseffen: dit is de laatste keer dat ze het fenomeen 'live' in actie zien. Hierna gaat hij onverbiddeijk met pensioen. Ik krijg er verdorie als televisiekijker zelfs een beetje kippenvel van. Driewerf hulde voor de collega's van Omrop Fryslân, die afgelopen week de documentaire 'Koning Jasper 366' in de herhaling doen. Anders was dat prachtige verhaal van de beroemdste Friese dekhengst aller tijden me zomaar ontgaan. Het woord majestueus is uitgevonden voor Jasper 366. Hij is 'the King of stallions', de koning onder de hengsten. Een prachtige verschijning. De mooiste Fries ooit. Veehouders Teake en Gooitske Wijma uit het piepkleine dorpje Jislum zien wel wat in het veulen en kopen het. Ze willen proberen een dekhengst te krijgen. Dat lukt. Helemaal. Het zaad van Jasper 366 wordt de heilige graal voor liefhebbers van Friese paarden. Ruim 2500 dekkingen doet de hengst. Van Zuid-Afrika tot Amerika: overal lopen zijn nakomelingen rond. Verschillende keren krijgen Teake en Gooitske aanbiedingen. Willen ze Jasper 366 niet verkopen? Dikke bedragen worden er geboden, vertelt Teake. Hij geeft het eerlijk toe: ze hebben wel eens getwijfeld. Zoveel geld... Maar toch is het elke keer 'nee'. Jasper 366 blijft in Jislum. Waar hij hoort. Hij rent door de wei met de andere Friese paarden van de boerderij. En bestijgt tot op hoge leeftijd de kunstmerrie om zaad te doneren, als er weer eens paardenliefhebbers zijn die naar zijn perfecte genen hengelen. De documentaire eindigt met het overlijden van Jasper, op 28-jarige leeftijd. Het naambordje wordt van zijn box geschroefd. Boer Teake neemt het in ontvangst. Er vloeien tranen, de zakdoek komt te voorschijn. „Hij was een vriend”, zegt de boer. Kippenvel.

Marten Visser
m.visser@mediahuis.nl



BRIEF VAN DE DAG

Terechte consternatie over Forum in de Mensenkerk

Terecht dat er consternatie is ontstaan over de nieuwjaarsborrel van Forum voor Democratie in de Mensenkerk.

Hoe kun je een partij onderdak bieden onder het mom van 'wij zijn er voor iedereen'... terwijl juist deze partij grootmeester is in het uitsluiten van mensen die van elders komen, anders geaard zijn en allerlei verdachtmakingen doet richting wetenschap waar onderontkenning van klimaatverandering et cetera.

Nee, Mensenkerk, het podium bieden aan deze partij is de Mensenkerk onwaardig, je biedt geen ruimte aan een partij die racisme, vreemdelingenhaat en ontkenning als handelsmerk heeft.

We moeten niet 'gewoon' maken wat niet 'gewoon' is onder het mom van de Mensenkerk is er voor iedereen.

INGRID LUNTER
Beverwijk

COLOFON Noordhollands Dagblad

Hoofredacteur:
Corine de Vries, Jan 't Hart (adjunct) en Kelly van Hal (adjunct)

Secretariaat:
malto:redactiesecretariaat@mediahuis.nl

Hoofdkantoor:
Mediahuis Nederland B.V.
Basisweg 30, 1043 AP Amsterdam
088-8242222.

Adverteren:
samenwerken@mediahuis.nl
Familieberichten:
familieberichten@mediahuis.nl
Rubriksadvertenties:
speurders.nl

Rechtenvoorbehoud:
Alle rechten t.a.v. deze uitgave worden uitdrukkelijk voorbehouden en berusten bij Mediahuis Nederland B.V. Op het gebruik van deze uitgave is het bepaalde in de algemene gebruiksvoorwaarden van Mediahuis Nederland van toepassing: mediahuis.nl/gebruiksvoorwaarden

Redactiechef: Hedzer Faber

Regiokantoor:
Zeestraat 44b, 1942 AR Beverwijk
tel. 0251-207600
redactie.ken@nhd.nl

Krant niet ontvangen? Geef dit direct door via mijn.noordhollandsdagblad.nl
Hier regelt u ook een adreswijziging of een wijziging in uw gegevens of abonnement. Of bel **Klantenservice: 088-824.1111**
U kunt ons ook een **WhatsAppbericht** sturen via 072-5184020. U kunt dit nummer niet bellen. Tip: sla dit nummer eerst op en open dan whatsapp op uw mobiele telefoon.

Online:
www.nhd.nl
Twitter @nhdagblad
facebook.com/noordhollandsdagblad

Raad voor de Journalistiek:
Noordhollands Dagblad volgt de leidraad van de Raad voor de Journalistiek. Ga naar: rvdj.nl

© 2025 Mediahuis Nederland B.V.

HORECA Spareribs Sea You op meerdere locaties te koop

'Ze worden bij ons met liefde gemaakt'

'Schandalig', met dat woord begon ooit een recensie over de spareribs van restaurant Sea You in Velsen-Noord. 'Lekker' was het tweede woord en inmiddels staat het vleesgerecht vast op de menukaart. Sinds een jaar zijn de spareribs niet meer alleen te verkrijgen in het restaurant maar ook op andere plaatsen in het land.



Monne Reitsma
m.reitsma@mediahuis.nl

Velsen-Noord ■ Rob Visser loopt glimlachend rond als hij mag praten over de glutenvrije spareribs die hij serveert en nu ook via andere horeca aan de man brengt. De teksten op de flyer over de beste en lekkerste spareribs voor de horeca laten niets aan duidelijkheid over. 'Het is tijdbesparend', 'ze vallen van het bot af' en het is 'omzetverhogend'. Bovendien 'zijn ze door iedere kok te bereiden'. „De oven op temperatuur brengen en tien minuten later kan je aan tafel”, aldus de horecaman uit Beverwijk.

Al ruim 44 jaar is Visser actief in de horeca. Wat begon bij bekende uitgaanscafés als Hoppe en Dante in Amsterdam resulteerde daarna in het mede-eigenaarschap van verschillende cafés in Amsterdam en Breda.

Herman Brood

„Wat ik daar allemaal heb meege maakt. Ik heb in Dante tien jaar samengewerkt met Herman Brood. Hij had in het café een eigen galerie. Een gouden vent. Kwamen er kinderen in de zaak kijken wat hij aan het doen was liet hij ze zijn tekeningen inkleuren met de boodschap dat ze niet binnen de lijntjes hoefde te blijven. Het zou toch wel

Varkens

Het vlees wordt geleverd door een Nederlandse slager die alleen Nederlandse varkens gebruikt. „Die zijn niet zo vet”, weet Visser. „Als je meer naar het Oostblok gaat worden de varkens vetter en dat willen wij niet voor onze spareribs.”

verkoopen. Ook de bandleden van U2 en Dire Straits kwamen na optredens naar de kroeg en tal van



Rob Visser bij de oven.



Rob Visser met zijn glutenvrije spareribs.

FOTO'S JIFOTO/VINCENT DE VRIES

voetballers. Moet je indenken dat je om drie uur 's nachts een potje staat te tafelfootballen met Brood en Frank Rijkaard. Dat kan je je nu niet meer voorstellen.”

Met de nodige weemoed denkt de nu 66-jarige Visser terug aan zijn tijd in Amsterdam, waar hij na verloop van tijd zijn aandelen in de zaken beetje bij beetje verkocht. „Ik heb daar de nodige mooie dingen meegemaakt, maar ik mis de stad niet. Al dat huidige eenrichtingsverkeer maakt het lastig om overal te kunnen komen. We leverden laatst een proefpakket bij een restaurant op De Dam af en ik dacht te weten hoe de te kunnen verlaten. Reed er opeens politie achter me met de vraag waar ik mee bezig was, want ik reed ergens waar dat niet mocht. Ik heb me maar van de domme gehouden terwijl ik elke steeg in het centrum ken.”

Proefpakketten

Want met proefpakketten langs te gaan bij potentiële verkooppunten van de Sea You spareribs probeert Visser zijn product aan de man te brengen. „Je neemt een pakket mee en loopt een horecazaak binnen met de mededeling dit zijn mijn spareribs en vraag ze dan of ze het in hun zaak willen verkopen.”

Ondanks alle avonturen die hij al

”
De oven op
temperatuur
brengen en tien
minuten later
kan je aan tafel

”
Wat wij precies
doen houden we
geheim, maar bij
ons hoeft je niet
te kluiven

meemaakte, is stilzitten is er dus nog altijd niet bij voor de zestiger, die op 1 februari al weer negentien jaar de scepter zwaait in Sea You. „Dit is een dingetje erbij want ik ben ervan overtuigd dat we een mooi product hebben en bovendien is niets doen niets voor mij. Ik moet er niet aan denken dat ik om 17 uur moet stoppen omdat de werkdag er dan op zit. Natuurlijk krijg je ook regelmatig te horen sorry, het past nu even niet of we kunnen goedkoper aan onze spareribs komen dan de prijs die jullie hanteren.”

Waar menig restaurant adverteert met de beste spareribs van het land is Visser ervan overtuigd dat hij de beste heeft. „Ze worden bij ons met liefde gemaakt. Het is niet zo dat je even snel spareribs klaar kan maken. Daar zit een heel proces in. Wat wij precies doen houden we geheim, maar bij ons hoeft je niet te kluiven. Ze zijn super mals. Je kan het vlees bij ons zo van het botje af laten glijden. En bovendien is het bij ons glutenvrij.”

Kant-en-klaar

En daar lijkt de kracht van het extern verkopen te zitten. De spareribs worden namelijk kant-en-klaar geleverd. Even in de oven of op de barbecue en er kan worden gegeten. „Indien gewenst leveren

we ook een saus mee. Dat doen we bijvoorbeeld bij Craft, een glutenvrije bakkerij met vestigingen in Amsterdam, Almere en Arnhem. Daar liggen onze spareribs in de winkels, maar we hebben ook nog zaken in Amsterdam, Naarden en Alkmaar waar onze spareribs verkocht worden. We liggen echt in mooie zaken. Dichter bij kan ook, want de spareribs op de kaart van Pizza Service Beverwijk komen ook van Sea You. We willen de komende tijd nog wel proberen uit te breiden met andere horeca want we zitten nog niet aan onze maximale capaciteit. Dus mochten er restaurants zijn die belangstelling hebben, mail me maar”, lacht Visser, die zelf ook nog de nodige contacten heeft lopen.

Overigens is het niet zo dat het elders verkopen van de spareribs het einde van Sea You betekent. „Nee, zeker niet. Ik vind het nog veel te leuk om dit werk te doen. Ik zie het echt als een bedrijf erbij. Mensen moeten onze spareribs elders kunnen halen, in het restaurant komen eten of hier ophalen, want dat kan ook. Er zijn ook particulieren die porties komen halen. Deze thuis in de vriezer gooien en enkele dagen later eten. Daar maken we geen extra reclame voor. Dat gaat vanzelf in de rondte.”