

't Stübelke

De "R" is in de maand en dat betekende vroeger dat deze maanden bij uitstek geschikt waren om mosselen te eten. Dat blijkt nu echter een fabeltje. Maar het is geen fabeltje dat er restaurants zijn die hun bekendheid te danken hebben aan het feit dat je er heerlijk kunt genieten van een pan met mosselen. In Sittard was dit vele jaren 't Stübelke, gelegen aan de Rijksweg zuid op no 73.

In 2012 hebben we mevrouw Christina Schmitz-Weijers geïnterviewd en zei vertelde ons de geschiedenis van dit restaurant.

De ouders van mevrouw Schmitz waren uitbater van het Kegelpaleis in Heerlen van 1945 tot 1955. Misschien kent u het nog wel. Door de week kon men er kegelen maar in het weekend waren er dansavonden. Dat was nog in de tijd dat men om 6 uur 's avonds uitging en als je nog jong was moest je meestal ook om 10.00 of 10.30 's avonds weer binnen zijn. Dat is nu wel anders.

Het gezin telde drie meisjes; de oudste, Tilly, geboren in 1941, dan Truus, geboren in 1946 en Christina, geboren in 1948. Christina lag als jong meisje anderhalf jaar in het sanatorium Maria auxiliatrix in Venlo. Daar deed ze ook haar eerste communie. Haar ouders gingen, ondanks hun drukke werkzaamheden in het Kegelpaleis, vaak bij hun dochter op bezoek. De autoweg bestond in die tijd nog niet dus passeerden pa en ma op weg van Heerlen naar Venlo de Rijksweg Zuid in Sittard. In het voorbijgaan zagen ze dat pand no 73 te huur was. Het bleek een café te zijn. Het was eigendom van een brouwerij. Het leek hen wel wat en zij verlieten Heerlen om hier een café en restaurant te beginnen. Op 1 april 1955 opende Weijers het café en in september serveerde hij zijn eerste portie mosselen. Een portie kostte toen fl.0,85 en pilsje fl. 0,25. Vroeger werden de mosselen in een teil gedaan en al de kinderen uit de straat hielpen mee om de mosselen schoon te maken met een borstel.

De naam " 't Stübelke " komt waarschijnlijk van Stube (huiskamer) en die sfeer had het café/restaurant dan ook. Oma was een Duitse, misschien vandaar deze naam. Oma paste ook vaak op en bakte dan Reibekuchen.

In het begin werkten ook haar zussen mee in de zaak maar toen Tilly ging trouwen waren er handen te kort. Christina, 14 jaar oud, zat nog maar pas op 2^{de} klas van de huishoudschool toen op een dag haar vader op school verscheen. Zij moest bij de juffrouw komen en die vertelde haar dat pa had besloten dat ze thuis harder nodig was. Dat was het einde van haar schooltijd en het begin van haar carrière in de horeca.

Ze moest altijd werken terwijl haar vriendinnen zaterdag en zondag vrij hadden. Alleen met kerstmis was het Stübelke gesloten. Die dag was voor het gezin. Christina was vast van plan om niet haar hele leven in de horeca te blijven werken maar het lot besliste anders. Ze ontmoette een hele aardige jongen, Piet Schmitz. Hij had een eigen rijschool maar hij hield ook van koken. Hij was vaak te vinden bij haar moeder in de keuken. Ze plaagde hem er nog mee dat hij misschien wel meer voor haar moeder kwam dan voor haar.

Zijn interesse in de zaak groeide en hij besloot de benodigde papieren te halen. Christina sprak met hem af dat ze hooguit 25 jaar in het restaurant zouden blijven werken maar uiteindelijk is ze er niet meer weggegaan.

Piet kookte altijd voor het restaurant en privé was dat de taak van Christina.

Piet en Christine hebben de zaak in 1971 overgenomen.

Vroeger was de keuken boven en dat betekende steeds trap op en trap af.

Later heeft de brouwerij het pand aan de achterzijde uitgebreid met een keuken. Achter de keuken, in het schuurtje werden de frieten gebakken.

Op het menu stonden vooral mosselen, biefstuk met friet of brood en halve haan.

Onder het pand bevindt zich een kelder en daar werden vroeger de vaten bier opgeslagen.

Dat waren vaten van 50 liter. Die sjouwden men dan door de zaak richting buffet. Daar bevond zich een luik en hier verdwenen de vaten in de kelder.

In 1992 konden ze het pand kopen van de Brand's brouwerij.

Vroeger, in de tijd van haar vader, kwam er op zondagmorgen ook nog een kaartclub. Toen was het café de hele dag open en 7 dagen per week vanaf 10.00. In de 50tiger jaren was het druk op de Rijksweg. Er waren veel fietsers en bromfietzers onderweg die op vakantie gingen, naar Zuid-Limburg. Dan verkochten ze frieten met kroketten of knakworsten. Als er toeristen langskwamen had hij om 8.00 het terras al opstaan en koffie en gebak klaargezet. Het terras bestond uit 8 stoelen en twee tafels. Toen was de straat nog niet zo breed en was er nog een echte stoep. Dat gaat nu niet meer.

Nu is het café overdag niet meer open maar gaat om 17.30 open en gaat afhankelijk van de klanten om 10.00 of 11.00 dicht.

De werkdagen waren vroeger lang, van 's morgens 10.00 tot 's nachts 1.00 en dan moest er gepeet worden. 's Middags ging haar moeder rusten en dan moest iedereen stil zijn of zij ging naar een vriendin of zo dan en vader hield het café en de keuken open.

Het Stübelke heeft heel veel vaste klanten die al jaren komen.

De klanten kwamen van alle kanten. Er kwamen veel Duitsers en veel Belgen die speciaal naar hier kwamen om mosselen te eten. Vroeger was er echt een speciale tijd voor de mosselen. Toen was het 80% mosselen en 20% ander eten. Alleen van september tot april waren er mosselen. De mosselen kwamen van de firma Delta uit Yerseke.

Hele generaties bleven komen met hun kinderen.

Toon Hermans is een keer binnen gekomen. Dat was in de tijd toen haar vader nog in het café zat en Toon nog in de buurt woonde. Als hij binnenkwam dan had een sjaal van 5 meter omhangen. Dan zei hij de haar vader: "Theo, heb je haring?" "Ja, zei mijn vader. "Dan moet ik ze wel eerst zien." Dan ging hij naar de keuken en moest hij eerst de haringen bekijken. Christine was toen een jaar of 12. Ook Piet Römer kwam vaker langs als hij in de schouwburg speelde. Hij kwam dan altijd konijn eten.

Het was geen uitgaanscafé waar jeugd komt. Er werd altijd romantische Duitse muziek gedraaid en geen moderne muziek. In de tijd van Christina was het café met carnaval dicht. Het is een café voor de gemiddelde leeftijd maar er komen nu ook de laatste tijd meer jongeren, zo'n stelletjes van gemiddeld tussen de 20 en 30 jaar. Reclame hoefde ze niet te maken. Er kwamen ook steeds weer nieuwe klanten maar het publiek is niet echt veranderd in al die jaren.

In 2006 stierf haar man maar Christina ging door.

Nu, mede door de Coronamaatregelen, heeft Christina het restaurant voorgoed gesloten. Ze heeft er 58 jaar met plezier gewerkt en heeft goede herinneringen aan haar vaste klanten die vaak generatie op generatie kwamen eten in haar restaurant. Ze zal ze missen.

Met dank aan mevr. Christina Schmitz-Weijers