

## **De familie Reichrath en Het Witte Paard**

### **De geschiedenis van het Witte Paard**

Op deze website hebt u de geschiedenis van de Rijksweg kunnen lezen. Een van de eerste herbergen langs de nieuwe weg was Het Witte Paard

In 1853 kocht landbouwer Hendrik Willems een aan de Rijksweg Noord gelegen grondstuk met daarop een schuur. Hij brak de schuur af en verving deze door een huis. In 1871 erfde de oudste zoon Egidius Arnold dit huis. Ook hij was landbouwer van beroep maar om zijn inkomsten aan te vullen ging hij in dit huis een herberg vestigen. De juiste datum is niet bekend want de drankwet kwam pas in 1881 en voor die tijd was er geen vergunning nodig en zodoende werd niet geregistreerd wanneer exact Het Witte Paard van start ging.

Bij het huwelijk van zijn dochter in 1876 wordt hij in de acte vermeld als herbergier.

Na 1881 bepaalde B&W wie er een vergunning kreeg en het aantal verleende vergunningen was gebonden het aantal inwoners. Diegene die voor die tijd al een herberg exploiteerde kreeg automatisch een vergunning. De vergunning regelde de verkoop van sterke drank en het lokaal zowel als de eigenaar moesten aan de nieuwe eisen voldoen. In 1885 kwam er een nieuwe wet waarin werd vastgelegd dat sterk alcoholische dranken alleen in gesloten flessen verkocht mochten worden maar het ter plekke nuttigen was niet toegestaan. Het schenken van licht alcoholische dranken werd pas bij de wet van 1904 geregeld.

In 1882 werden er in Sittard aan 86 personen een vergunning verleend. Bij een inwoneraantal van 5421 waren er dat ruim 60 teveel.

Arnold Willems staat in het bevolkingsregister vermeld als landbouwer en herbergier.

Na zijn overlijden op 4 april 1885 vraagt zijn zoon Jan opnieuw een vergunning aan voor het schenken van sterke drank. Hij staft zijn verzoek met de mededeling dat in dit lokaal aan de Rijksweg al sinds 1881 een herberg gevestigd is. Naast het beroep van herbergier is Jan ook nog schrijnenmaker. Hij doet 1906 afstand van zijn vergunning in verband met zijn benoeming tot stadsopzichter.

Meteen dient zijn zoon Jos Willems, van beroep logementhouder en bakker, het verzoek in "om verlof te bekomen tot den verkoop van alcoholhoudende dranken andere dan sterke dranken voor de benedenkamer links." Op 7 januari 1907 wordt dit verlof verleend en vervolgens vroeg Jos vergunning voor de verkoop van sterke drank in de ruimten rechts en links gelegen van de ingang. Het maximale aantal vergunningen in de gemeente was echter al vergeven dus werd hij op de wachtlijst geplaatst.

In 1908 krijgt ook zijn zus, Gertrude Willems "verlof voor den verkoop van alcoholhoudende dranken andere dan sterke dranken voor de benedenkamer links".

Pas in 1916 werd zijn tweede verzoek ingewilligd. Jos Willems werkte op dat moment als patissier in Brussel en moest toen spoedig naar huis komen want anders zou deze vergunning weer vervallen.

Vroeger noemde men het lokaal "Willemscafé" en Willems, die het speciale telefoonnummer 111 had nam altijd de telefoon met de volgende woorden "mit 't Wit Paard".

Jos Willems overleed 29 november 1933 en de vergunning ging over naar zijn weduwe. Deze hertrouwde in januari 1935 met bakker Harie Gruisen.

Harie Gruisen was degene die Het Witte Paard uitbreidde met grote vergaderruimtes waar door diverse instanties dankbaar gebruik gemaakt werd zoals het Rode Kruis, Het L.G.O.G., de Boerenbond en de club Wo Van.

### **Het Rode Kruis**

Landelijk werd het Rode Kruis opgericht in 1867 maar de Sittardse afdeling ontstond pas in 1914, vlak nadat de eerste wereldoorlog uitgebroken was. Burgemeester Gijzels nodigde een aantal notabelen uit waaronder Mgr. Claessens en deken Canoy. Spoedig telde de nieuwe vereniging 40 leden. De gemeente stelde 700 bedden ter beschikking en ook de zusters van de Goddelijke Voorzienigheid gaven hun medewerking. Een jaar later kwam prins Hendrik op bezoek in Sittard en hij was zeer tevreden over het resultaat. In 1927 bezocht hij nog een keer de Rode Kruisvereniging en dineerde toen in Casa Mia.

### **De club Wo-Van**

In 1921 ontstond in Sittard de club Wo-Van. De club telde toen 13 leden Het was geen uitgesproken carnavalsvereniging maar veel meer een vrijgezellenclub. Het waren allemaal jongelui uit de middenstand die ervan hielden om zondags goed uit te gaan. Het stamcafé van de club was het Witte Paerd. Op een dag, de jongelui zaten op het terras voor het café (auto's reden er nog niet zoveel over de Rijksweg), ontstond het idee om een club op te richten. Ze waren jong, vrijgezel en hielden van drinken en uitgaan en de naam die ze bedachten voor hun nieuwe club was aanvankelijk de afkorting O.K.N.V.D. ofwel voluit "Ons Kan Niks VerDomme". Zef Willems de fotograaf, beter bekend als de TipTop, maakte ook deel uit van deze groep. Omdat de mensen zich afvroegen waar de jongelui het allemaal van betaalden stelde hij voor om de club "Wo Van" te noemen. Hijzelf werd ook meteen de eerste secretaris/ penningmeester. Tot deze eerst groep behoorden de gebroeders Cals, de gebroeders De Wever, Sjeng en Tjeu, M. Bitsch, de gebroeders Lejeune, Lambert Derrez, Lei Beursgens en een uit Geleen afkomstig, maar in Sittard geboren lid, Giel Moermans.

### **L.G.O.G.**

Ook het Limburgs Geschied en Oudheidkundig Genootschap afdeling Sittard werd opgericht in het Witte Paerd en wel op 16 oktober 1951. Burgemeester Coenders vond het belangrijk om door middel van lezingen, publicaties en excursies de belangstelling voor de Sittardsse geschiedenis levendig te houden. Dat vindt de Vereniging Sittards Verleden nog steeds. Voorzitter was de heer Simonis, secretaris was archivaris Offermans en Fien Delhougne werd de eerste penningmeester

### **De familie Reichrath**

Harie Gruisen werd opgevolgd door de familie Reichrath-Lahaye. Ernst Lahaye was chef-kok in hotel Germania in Heerlen toen hij zijn vrouw leerde kennen. Zij was een dochter van de eigenaar van hotel Walram in Valkenburg. Ze namen het café over, een café met veel vaste klanten en waar ook verenigingen een thuisbasis hadden. Zij hadden de tijd niet mee: er heerste een recessie. Bovendien werd het verkeer steeds drukker op de Rijksweg en was er geen parkeerplaats. Dat betekende dat er minder gebruik gemaakt werd van de vergaderruimte

Ernst en Julia Reichrath waren er niet de ondernemers naar om met die veranderde situatie genoeg te nemen. Ernst Reichrath had vooral ervaring op gedaan in het hotelvak. Het restaurant liep eigenlijk nog heel goed, maar om de veranderingen voor te zijn besloten ze aan de rechterzijde een snackbar met loketverkoop te gaan beginnen. Dat liep meteen uitstekend. Maar er werden meer initiatieven ontplooid in de loop der jaren. De snackbar werd uitgebreid met een super hanengrill. Het eerste jaar werden er 15.000 haantjes

verkocht! Om te zien of er op het terrein van catering ook iets te verdienen viel, startte Reichrath een, Soep-Voiture". Dat was een bestelwagen waarmee hij soep verkocht aan bedrijven, fabrieken, kantoren, instellingen en particulieren. Ook dat bracht zijn geld goed op.

In de zestiger jaren kwam het er eindelijk van. De snackbar met hanengrill maakten samen met het café plaats voor een smaakvol ingericht restaurant. Zij vierden het 100-jarige bestaan van het Witte Paard en ter gelegenheid daarvan werd het hotel-restaurant feestelijk heropend na een verbouwing.

Dit zei Ernst Reichrath er zelf over:

„We zijn niets meer dan welk ander restaurant maar we proberen de gast tegen een goede prijs met een optimale service de goede keuken te brengen. Bij ons stralen geen sterren, maar we brengen wel een degelijk repertoire gerechten uit de Franse keuken. Na veel jaren keihard werken zijn mijn vrouw en ik erin geslaagd eindelijk een zaak naar onze zin te hebben. Maar we hadden dat nooit kunnen bereiken zonder onze bedrijfsleider Frans Gruisen en onze oude getrouwe hulp Mientje Meulenberg. Je kunt in het leven nu eenmaal weinig helemaal alleen bereiken. Als je de juiste mensen treft die je helpen, ben je op de goede weg.”

Ernst Reichrath wist toen nog niet dat zijn zoon, Raoul Reichrath, met hetgeen hij van thuis uit mee heeft gekregen, dat niveau wel heeft gehaald. Hij begon zijn carrière in het restaurant van kasteel Limbricht maar vertrok al spoedig naar het buitenland. Hij werkte in beroemde restaurants in België, Mexico, Jerusalem en belandt dan in Frankrijk. Hij heeft er nu een eigen restaurant in de Provence, in Vaison-la Romaine. Hij kocht er een boerderij en noemde zijn restaurant Le Grand Pré. In 2006 ontving hij de Michelinster en is daarmee een van de twee Nederlandse koks die in het buitenland een Michelinster hebben gekregen.

Het gebouw aan de Rijksweg is nauwelijks veranderd in de ruim honderd jaar. Alleen de naam en zijn bewoners veranderden. Nu is het een Grieks restaurant met de naam Kreta Palace.

Met dank aan de familie Reichrath