

Nieuwtjes voor de Rooise ondernemer!



## Ondernemerscafé Verheijen en De Ossekop

Door: [Ria Balk](#)

Het ondernemerscafé bij Traiteur-Slagerij Verheijen en Eet & Muziekcafé De Ossekop bleek een prachtig voorbeeld van BtB in de meest letterlijke zin van het woord: Rooise partijen die elkaar versterken. Toen ook Twins Home Cooking & Catering zich in de cirkel voegde, was het plaatje daarvan compleet. Verheijen levert aan De Ossekop. Deze laat zich ontzorgen door Twins en gezamenlijk verzorgen ze een avondvullend programma voor onze leden.

Arno de Leijer heette iedereen welkom in zijn 'bruinste en gezelligste café van Rooi': "Wij zijn een 'cross-over' van café en restaurant. Bij ons kun je lekker eten en daarna gezellig nakaarten zonder dat de bediening je buiten kijkt. Vanaf dag één heeft Twins ons begeleid in de opzet van de keuken en in de praktische uitvoering daarvan." Het blijkt een gouden formule voor alle partijen, zoals ook John en Wil van der Linden even later beaamden. Twins bracht een primeur op een plankje van de Ossekop: Toastjes met levermousse, gegarneerd met behulp van een kitspuit. Wil: "De kitspuit is van forum, de levermousse komt van Verheijen en de liefde van Twins stoppen we erin."

Even later trok de eerste groep naar de overkant om een kijkje achter de schermen te nemen bij Verheijen. Vol trots vertelde Christian Verheijen over zijn vol-ambachtelijke traiteur/slagerij. "Als specialist in maaltijden proberen we het ouderwetse koken te behouden, alleen dan in grotere hoeveelheden. We slachten hier niet zelf, maar het uitbenen gebeurt wel hier." Achter in de koelcel lag het rundvlees uitgestald en kon de groep leren hoe elk stuk vlees genoemd wordt en welk onderdeel van de koe het betreft. Jodenhaas blijkt de voorbout van een rund en wordt zo genoemd omdat Joden vroeger geen achtervlees mochten eten. En waaraan dankt het bloemstuk zijn naam? Wie het vergeten is, mag het vast nog eens navragen bij Christian Verheijen.