

Apeldoorns Belle Époque

door Adrienne Zuiderweg

Hoofstraat 64: Van Victoria naar Martin's – deel 2

“Deco” – Bufetaria

[De vorige aflevering over Hoofstraat 64](#) sloot af met de verhuizing van het restaurant 'De Uiver' van A. Stindt naar Hoofstraat 21, tegenover de Maria Kerk.

Vanaf juni 1936 was Dirk Uitzinger de nieuwe eigenaar van Hoofstraat 64. Uitzinger woonde in Amersfoort. Hij opende er op 13 juli zijn “Deco”-Bufetaria waarvoor hij een nieuw concept had bedacht. De klanten konden in zijn restaurant zelf een keuze uit het aanbod op het buffet maken.

Omdat Uitzingers concept nieuw voor Apeldoorn was, maar niet voor Nederland, wijdde de *Nieuwe Apeldoornsche Courant* er op 12 juli 1935 de nodige regels aan. Uitzinger had opnieuw architect Heuvelink in de arm genomen voor een grondige verbouwing. Met een vader als timmerman wist Uitzinger wat voor een verbouwing en nieuwe inrichting nodig was. J. Wiegers werd aannemer, de elektriciteit werd aangelegd door Bureau C.A. de Koning en W.A. Regeling deed het schilderwerk.

Over de lengte van de zaak werd een 'aanrecht' bevestigd voor de warmhouders van koffie en thee, komforen voor het bakken van poffertjes en pannenkoeken en voor de schalen voor het bakken van poffertjes en apparatuur was elektrisch. Uitzinger had gekozen voor stalen meubilair. De muren waren bedekt met 'donkere witgeaderde eternit-émaille-platen, z.g. zwart St. Anna-marmer' geleverd door firma L. Tiethof en Zoon. De panelen waren in een metalen lijst geplaatst met blauw eternieten banden. 'Een bijzonder geschikt materiaal voor een interieur als het onderhavige, waar de hygiëne een zoo groote rol dient te spelen', constateerde de krant. Het eten werd in de keuken op de eerste verdieping bereid en met een lift naar de zaak gebracht. De ruimte werd verwarmd door zeven straalkachels die aan het plafond waren bevestigd. De klanten kochten bonnen en wisselden die bij het buffet in. Fooien waren niet nodig. Deco-Bufetaria was op zijn Amerikaans ingericht. In de speciale uitgave *80 jaar Martins 1936-2016. Een mooie geschiedenis en een fraaie toekomst in het verschiep* zijn foto's afgedrukt van “Deco”-Bufetaria.

MORGEN ZATERDAGMIDDAG 4 UUR
OPENING VAN
„DECO“-BUFETARIA
HOOFDSTRAAT 64
HET NIEUWSTE SNUFJE VAN APELDOORN

Hier kunt U straks in een uiterst modern hygiënische inrichting de fijnste lekkernijen nuttigen voor ZEER LAGEN PRIJS.

Om eenige voorbeelden te noemen: deze producten worden met de meest m o d e r n e machines in eigen bakkerij en kokerij bereid.

Onder meer:

Diverse Limonaden met slagroom 10 cent. Slagroomvulds 10 cent. Pannenkoekjes 10 cent. Diverse Broodjes 7½ cent. Vleesch- en Vrach croquetten 10 cent. Licorice-Soda's 12½ cent. Belgische Broodjes 10 en 12½ cent. Warme Schotel met voor 22½ cent. Glas Melk MET Eiwit of Chocolade 7½ cent. Groot kop Koffie 7½ cent. Idem met slagroom 10 cent. Diverse Limonades 10 cent. Soep van den dag per portie 12½ cent.

Speciale Kinderattracties. Verschillende soorten Gebak 5, 7½, 10 cent.

Men bedient zich zelf aan de buffetten - Geen fooien

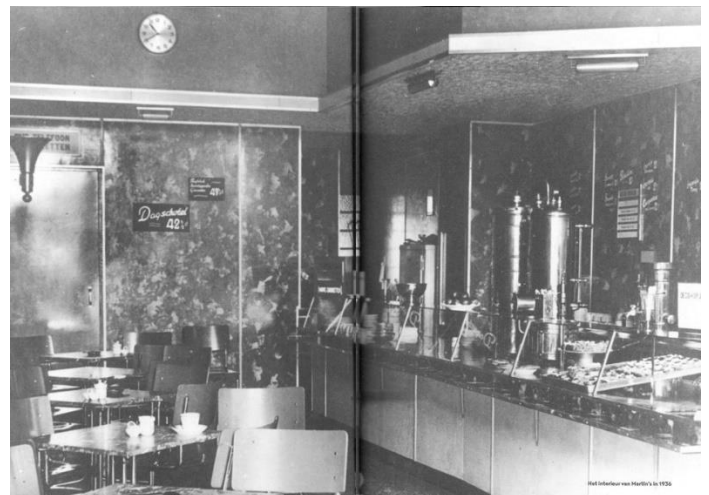
Onze heerlijke Koffie en fijne Gebakjes, te voet om op te nemen, en de spijzen uit onze speciale keukens zullen het gesprek van den dag zijn in en buiten Apeldoorn en ieder figuurtje zal als een magisch getrokken worden naar „DECO“-BUFETARIA.

De Directie, welke dezelfde is als van de zeer bekende Amersfoortsche Bakkerij „t Smulhuis“ waarborgt allen, wat straks geleverd wordt, van de hoogste kwaliteit zal zijn en de bereiding en behouding uitdrukt zal geschieden door firma geverbond personeel.

In „Deco“-Bufetaria geen fooien

De Directie:
D. UITZINGER

TELEFOON 3102



Antonius Fagel

Zo trof Antonius (Anton, Ton) Fagel het interieur van zijn nieuwe zaak in 1936 aan. Hij was met zijn echtgenote Grietje Posthuma de Boer, vier zoons waaronder Martinus Johannes Maria (1932-2006) en zijn zuster Anna van Amsterdam naar Apeldoorn verhuisd. Op 27 maart 1936 adverteerde Fagel in de Nieuwe Apeldoornsche Courant met zijn Cafeteria “Deco”. Op 5 januari 1938 werd hun vijfde zoon Nicolaas Maria in Apeldoorn geboren.

BEZOEKT
CAFETERIA „DECO“
HOOFDSTRAAT 64.

HYGIËNISCHE INRICHTING. PRIMA CONSUMPTIE.
NETTE BEDIENING. LAGE PRIJZEN.
GEEN FOOIEN.

KOFFIE 7½ — THEE 7½ — CHOCOLADE 10
DIVERSE GEBAK 10. BELEGDE BROODJES 10 en 12½
HAPJES SNEEDJES 12½ ENZ ENZ.

PROEFT ONS HEERLIJK IJS MET SLAGROOM
10—12½ en 15 ct.

AANBEVELEND. DE NIEUWE DIRECTIE:
A. FAGEL.
(9378)

Maar na twee jaar verhuisde Fagel met zijn gezin en zuster naar Rotterdam waar hij zich op 2 februari 1938 op Nolenstraat 17a liet inschrijven als lunchroomhouder. Die maand opende hij op Coolsingel 205 een nieuwe Martin's Cafeteria. Op 4 april 1938 publiceerde de *Nederlandse Staatcourant* de vestiging van Martin's Cafeteria N.V. in deze stad. Op 26 augustus 1938 opende Fagel een nieuw filiaal van Martin's Cafeteria op Spuistraat 39 in Den Haag. Bij het bombardement op

10 mei 1940 werd zijn Rotterdamse horecagelegenheid vernietigd. Na de oorlog opende hij in Utrecht een nieuwe Martin's Cafeteria, een restaurant en een hotel. Hij overleed op 12 augustus 1964 op 61 jarige leeftijd.

Anton Fagel kocht slecht lopende horecagelegenheden, startte ze op, verkocht ze om daarna weer een andere te kopen. Hij was een dominante man, klein van gestalte, hij kon goed rekenen en deelde zijn belangstelling voor cultuur met zijn gezin. Zijn uitgangspunt was dat de gast de belangrijkste man was, de enige die op dat moment telde. Deze filosofie leerde hij zijn kinderen die al op jonge leeftijd in zijn horecagelegenheden moesten werken.

Met Martin's Cafeteria in Apeldoorn legde Fagel de basis voor zijn familiebedrijf, vergelijkbaar met Van der Valk. Maar een echt familiebedrijf is het niet geworden. Dankzij hun opleiding in de horecagelegenheden van hun vader, scholing elders en creativiteit werden zeven van zijn kinderen eigenaar van gerenommeerde eetgelegenheden.

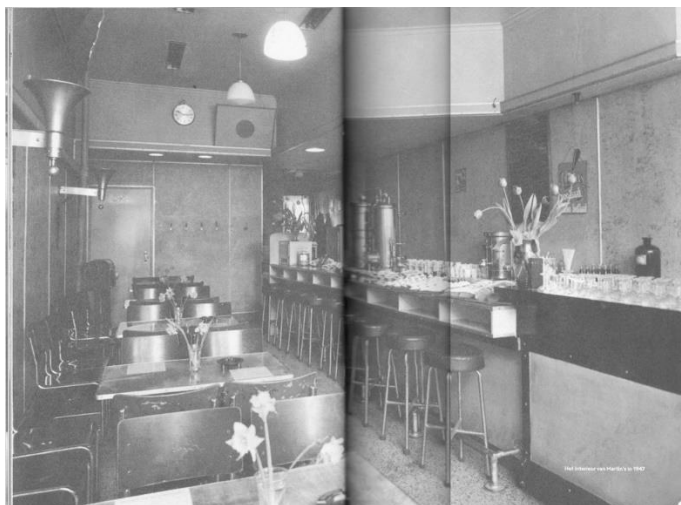
Familie Wolthuis

Terwijl Fagel in Rotterdam, Den Haag en Utrecht nieuwe filialen opstartte, had hij een zaakwaarnemer in Apeldoorn aangesteld. Eind oktober 1940 werd Martin's Cafeteria Apeldoorn onder nummer D 8508 in het Handelsregister ingeschreven.

Inmiddels werkte Albertus Wolthuis als kelner in Martin's Cafeteria. Hij was op 24 maart 1921 in Amsterdam met Anna Ida Köster getrouwd. In 1942 namen zij Martin's Cafeteria van Fagel over. Ze betaalden hem in anderhalf jaar tijd 18.000 gulden exclusief rente voor de goodwill en de inventaris.

In 1943 konden de Apeldoorners tegen inlevering van hun bonnen voor 100 gram brood en 3/50 gram boter een portie poffertjes voor 30 cent kopen. Na de oorlog was Martin's Cafeteria van 's morgen 10 tot 's avond 10 geopend. De gasten konden voordat ze naar de film gingen eerst een hapje eten in het restaurant op de eerste verdieping, of na afloop nog iets drinken in het cafeteria. Vanaf januari 1947 was Martin's ook op zondag geopend.

Het interieur was iets aangepast, maar de klok op de achterwand was nog steeds dezelfde.



In 1972 werd Martin's geheel vernieuwd. De klok kreeg aan het plafond een nieuwe plaats.



Een impressie van Martin's Cafeteria op Hoofdstraat 64 voor de verhuizing in 1988 naar Korenstraat 3



Waarom de naam Martin's?

Volgens de familie Wolthuis is de naam Martin de Nederlandse vertaling van Fagels naam Antoine. Een enkele journalist noemde Fagel Marin. Of was de horecagelegenheid vernoemd naar Fagels tweede zoon Martinus Johannes Maria, die toen al een bijzondere plaats in de familie innam? Of weet u een andere mogelijkheid? Graag een berichtje aan epa.redactie@gmail.com.

Een woord van dank aan Brasserie & Wijnbar Martins op Paslaan 5 die mij een exemplaar van de speciale uitgave over de geschiedenis van Martins heeft gegeven.

Bronnen

Foto's: Cafeteria Brasserie & Wijnbar in Apeldoorn. *80 jaar Martins 1936-2016. Een mooie geschiedenis en een fraaie toekomst in het verschiep* met een voorwoord van Corrie & Bep Wolthuis. [Apeldoorn 2016].

CODA Beeldbank: Fotoarchief Apeldoorn. Hoofdstraat 60-64.

Boer, Arjan de. 'Verdwenen horeca: Chez François en Moustache aan de Drieharingenstraat'. In: DUIC. 20-10-2022.

<https://www.duic.nl/cultuur/verdwenen-horeca-chez-francois-en-moustache-aan-de-drieharingstraat/>

Cafeteria Brasserie & Wijnbar in Apeldoorn. *80 jaar Martins 1936-2016. Een mooie geschiedenis en een fraaie toekomst in het verschiep* met een voorwoord van Corrie & Bep Wolthuis. [Apeldoorn 2016].

Delpher kranten; Nieuwe Apeldoornsche Courant.

'Martins Brasserie, Apeldoorn: van lunchroom naar brasserie'. *Lunchroom* 07-05-2015. www.lunchroom.nl/van-lunchroom-naar-brasserie-16908.

Otterloo, Peter. De geschiedenis van Martins Cafeteria. Tachtig jaar in Apeldoorn. In: *Oud Apeldoorn actueel*, jrg. 23 (2016), nr. 6, p. 37-28.

"Rust zacht". Broers en zussen: Ton, Paul en Gerard Fagel'. Interview Joop van Tijn. VPRO. 1999.

www.vpro.nl/speel-POMS_VPRO_598148-broers-en-zussen-ton-paul-en-gerard-fagel-rust-zacht-.html.

Schipper, Marjolein. 'Paul Fagel over het einde van een dynastie'. In: *Haarlems Dagblad* 28-01-2017.