

50 Jaar Grieks erfgoed, in Genk

Restaurant, eethuis “De Griekse Frituur O Geros”.

Een van de grondleggers van Genks multicultureel, gastronomisch erfgoed.

1974 Anna En Niko

Het etablissement dat bekend staat als "De Griekse Frituur O Geros" is allesbehalve gewoon. Met een geschiedenis die teruggaat tot 1974 viert deze unieke plek in 2024 haar vijftigjarig bestaan.

De naam roept nieuwsgierigheid op. Waar is het vandaan gekomen? Wat zijn de wortels ervan? In een tijd waarin de termen 'eethuis', 'taverne', 'eatery' en 'restaurant' gemeengoed zijn, intrigeert de naam van deze zaak.

Anna en Niko begonnen ooit met een bescheiden "barak" eetkot dat vandaag de dag als een 'foodtruck' zou worden bestempeld. Destijds was het gewoon een 'frietkot'. Maar dit was niet zomaar een frietkot.

Het was “De Belgische Frituur met Griekse Specialiteiten”.

Op de parkeerplaats van het toenmalig immens succesvolle Thor Waterschei, het supporterscafé van de kampioenen met Europese triomfen, begonnen zij hun avontuur.

Hier smolten de verrukkelijk knapperige, gouden Belgische frietjes samen met authentieke Griekse street food, een unieke combinatie die destijds in heel Vlaanderen ongeëvenaard was.

Griekse restaurants waren toen bekend als plekken waar men gezellig kon tafelen. Echter, het concept om deze heerlijkheden af te halen en thuis op te eten was volstrekt nieuw in België.

In de diepten van de economische crisis in de jaren '70 kende de zaak een opmerkelijke groei.

Anna en Niko werkten onvermoeibaar hard. Anna bereidde haar frietjes met een primitieve friteuse, zonder enige moderne technologie. Ze moest volledig vertrouwen op haar gevoel om te weten wanneer de frietjes perfect gebakken waren.

Ondertussen schildte Niko de aardappelen in een oude garage, waar hij soms zelfs ijs moest breken om aan de geschilde aardappelen te komen.

Tijdens het bakken woei soms sneeuw in hun truck. Die tijden waren onvergetelijk en gevuld met uitdagingen die hun doorzettingsvermogen en toewijding aan de zaak alleen maar benadrukten.

Wat een tijden!

1980

Na een reeks jaren vol successen maar ook tegenslagen, waaronder diefstallen en een verwoestende brand, werden Anna en Niko gedwongen hun locatie te verlaten door de stedelijke autoriteiten van Genk. Het zoeken naar een nieuw onderkomen was een uitdaging. In de nabije omgeving was niets beschikbaar, en ze wilden hun gewaardeerde klanten niet belasten met grote afstanden.

Uiteindelijk viel hun oog op Vennestraat 1 in Winterslag. Hier kozen ze voor een oud pand dat gesloopt werd en plaatsmaakte voor een nieuw gebouw. Helaas waren er misstappen bij hun toenmalige bank, wat hen dwong al hun spaargeld te investeren en een woekerlening aan te gaan tegen een exorbitante rente van 18% - destijds een normale gang van zaken.

Het gebouw werd opgetrokken en op 19 december 1980 opende het Frituur-Restaurant "O Geros Tou Morya" haar deuren. Op de begane grond konden klanten zoals voorheen genieten van alle

Griekse gerechten om mee te nemen, terwijl op de eerste verdieping een compleet restaurant werd gerealiseerd. Op de vensters prijkte de slogan "lekker eten met dunne portemonnee", een gegeven wat hun later duur zou komen te staan.

Er werden talloze feesten gehouden en de zaak kende aanvankelijk succes. Helaas sloeg het noodlot toe. Het nabije kruispunt, waar de zaak was gevestigd, eiste in korte tijd 7 levens bij 2 verkeersongevallen.

Hierdoor moesten er drastische maatregelen worden genomen; het kruispunt moest verdwijnen en er werd besloten om een viaduct te bouwen om het verkeer om te leiden. Dit betekende echter dat de zaak 18 maanden volledig ontoegankelijk was.

Er was geen hulp van de lokale overheden, geen subsidies zoals tegenwoordig... helemaal niets. Desondanks bleven klanten komen, zij het niet in voldoende aantallen, maar net genoeg om de dagelijkse kosten te dekken, behalve de enorme hypotheeklast.

Er werd een regeling getroffen met de kredietmaatschappij om de betaling uit te stellen, maar door een speling van het lot hielden ze zich niet aan de afspraak. Het gebouw werd openbaar verkocht, ondanks de inspanningen van Anna en Niko om hun zaak te redden.

1983

In 1982 betraden Marcel en Mariane het toneel: Mariane, de dochter, en Marcel, haar kersverse echtgenoot, beiden 21 jaar oud. Met de hulp van een fantastische bankdirecteur en een geweldige notaris die de openbare verkoop regelde, slaagde dit jonge koppel erin de zaak over te nemen. Ze lieten hun dagelijkse banen als laboranten achter zich om zich volledig te wijden aan het runnen van de zaak, terwijl Anna en Niko nog steeds bijstonden waar ze konden.

De vergissingen uit het verleden met de slogan "lekker eten met een dunne portemonnee" werden langzaam rechtgezet. Deze formule was allesbehalve winstgevend en zou het einde van de zaak kunnen betekenen.

Het jonge paar stortte zich er volledig op. Ze werkten hard, soms wel 16 uur per dag, zonder onderbreking. De zaak groeide uit tot een ontmoetingsplek voor jongeren en gezinnen die van lekker eten hielden. Er ontstond een enorm klantenbestand. Bovendien werden er twee kinderen geboren, Vallina en Sari. De zaak was niet alleen hun werkplek, maar ook hun thuis.

Alle klanten zagen de kinderen opgroeien. Het restaurant werd een sociale ontmoetingsplaats. Terwijl Vallina en Sari opgroeiden, deden ook de klanten dat. Drie generaties werkten in de zaak, en 3 generaties klanten. Het restaurant weerspiegelde de tijd, als een levendig monument van gemeenschap en saamenzijn.

De jaren vlogen voorbij. De kinderen groeiden op en Marcel en Mariane vergaarden meer levenservaring. Mariane ontwikkelde een passie en talent voor koken die de grenzen van het kleine restaurant overstegen. Samen met Vallina creëerde ze een nieuw concept: de frituur en het restaurant werden gescheiden, waardoor uit één zaak twee nieuwe ontstonden, elk met een eigen ingang. Zo ontstonden er twee afzonderlijke zaken om het groeiende publiek beter van dienst te zijn.

2005

In 2005 werd Restaurant "O Geros" uit de grond gestampt als een afkorting van de oude naam "O Geros tou Morya", wat letterlijk vertaald kon worden als "De oude van de Vlakte", waarbij "Morya" de oude benaming was van de Peloponnesos.

De oude zaak kreeg de nieuwe naam "De Griekse Frituur", omdat dit de naam was die in de volksmond werd gebruikt. De vroegere naam was te moeilijk uit te spreken voor de gemiddelde klant.

Marcel werkte met zijn studenten in de Griekse Frituur, totdat in 2015 Sari erbij kwam.

Aan de andere kant werkten Mariane samen met Vallina in Restaurant O Geros. Samen met waardevol personeel wisten ze beide zaken naar hogere regionen in de gastronomie te tillen.

Enkele van de unieke creaties van O Geros waren het totaal vernieuwende en originele nieuwe concept van Foodsharing, iets wat in Griekenland eigenlijk al jaren was ingeburgerd. Het idee was om heerlijke gerechten in het midden van de tafel te plaatsen waar iedereen gezamenlijk van kon genieten: familie, vrienden en de "Lievekes" menu's.

Later werd deze vorm van eten omgedoopt tot het vermaarde "Lievekes menu" van O Geros. Bij speciale gelegenheden kon dit menu worden aangevuld met een "cadeautjes arrangement", waarbij bij elke gang het feestvarken een geschenkje ontving. Dit leidde tot uitroepen van verrassing, vreugde en geluk. Het was simpel, je boekte een tafel bij O Geros en het feestvarken kreeg alles in een. Geen zoektocht naar nog extra geschenken.

Het idee voor dit arrangement kwam bij Mariane op tijdens een bezoek aan een gastronomisch restaurant met haar toen zesjarige kleinzoon Nicola. Hij dacht dat de term "Verrassingsmenu van de Chef" inhield dat je allerlei cadeautjes als verrassing zou krijgen. Zo ontstond een geniaal en uniek idee.

Hun gerechten en creaties waren werkelijk uniek. Oude recepten werden gemoderniseerd voor "De Griekse Frituur" en verheven tot gastronomische kunst in Restaurant "O Geros". Beide vormen van horeca bestonden symbiotisch naast elkaar en waren buitengewoon succesvol. Elk had zijn eigen klantenbestand en unieke beleving.

"De Griekse Frituur" werd opgenomen in de Gault Millau PoP, terwijl Restaurant "O Geros" werd vermeld in de officiële Gault Millau gids. Deze erkenning betekende veel voor Mariane als chef-kok en bevestigde de buitengewone culinaire prestaties die ze met haar team bereikte.

2020

In het jaar 2020 deed Covid zijn intrede. De voortdurende groei en het succes van beide zaken werden abrupt afgeremd. Dromen en toekomstplannen werden in de wacht gezet. De gedwongen sluiting van de horeca legde een zware last op hun schouders.

De paniek over het behoud van de zaak maakte echter plaats voor hun grootste talent: het verzorgen van warme maaltijden voor thuis. Dit was iets wat deze familie al jarenlang deed en waar ze bedreven in waren. Dankbare klanten van dichtbij en verre kwamen eten halen. Zelfs BV's en bekende TV Chef's. Met hun steun zorgden ze voor het voortbestaan van deze familiaal gerunde horecazaak. Na 46 jaar zou de zaak blijven voortbestaan, dankzij de loyaliteit van hun klanten.

Maar plannen moesten worden herzien. Marcel en Mariane hadden oorspronkelijk het plan om in 2022 met pensioen te gaan. Na 40 jaar in de horeca te hebben gewerkt, voelde dat als een logische stap. Vallina en Sari stonden klaar om de zaak over te nemen, zoals besproken en gehoopt.

2021

Vallina en Sari zouden de zaak overnemen.

2021 Zou voor Mariane een afscheidsjaar betekenen in haar restaurant O Geros, haar derde kindje. Hier had ze alles bereikt waar ze van gedroomd had: een klein, gezellig huiskamerrestaurant zonder menukaart, enkel de menu van de chef met creaties van de dag. Dit was ongekend voor een Grieks restaurant. Haar klanten hadden zoveel vertrouwen in haar talent. Of het nu vegan, vegetarisch, alleen vis of vlees was, nooit was iets een probleem. Alles was mogelijk. Maar toen kwam alles plotseling tot stilstand.

Tijdens de eerste lockdown werd samen met de kinderen besloten dat Restaurant "O Geros" niet meer heropend zou worden. Geen afscheidsjaar, maar een harde sluiting. De overheidsbeslissing om de capaciteit van horecazaken te halveren, maakte dit noodzakelijk. Twee zaken die slechts op halve capaciteit kunnen opereren zijn onleefbaar. Dus werd er gekozen voor één zaak op volle kracht vanwege het naderende pensioen van de tweede generatie: de Griekse Frituur.

Tijdens diezelfde eerste lockdown werd de volledige marketingstrategie uitgeschreven. De zaken werden samengevoegd en omgedoopt tot "De Griekse Frituur O Geros". Er werd een nieuwe menukaart opgesteld waarbij de creaties van "O Geros" in een licht vereenvoudigde vorm werden overgenomen. Het oorspronkelijke "lievekes menu" kreeg een nieuwe naam, het "Ap'olla menu", wat zoveel betekent als een "van alles wat menu".

Iets waar Mariane en Marcel altijd van gedroomd hebben, een online bestelsysteem, is nu door covid, werkelijkheid geworden.

Wat voorheen onmogelijk leek, is nu toegankelijk geworden. Voorheen plaatste de klant zijn bestellingen aan de kassa. Vanwege het gemak voor de klant en door personeelstekorten kan deze nu zijn bestelling aan tafel invoeren via een QR-code.

Hierdoor ontstaat er meer ruimte voor persoonlijk contact met de klanten. Vallina, als gastvrouw, besteedt waardevolle tijd aan hen en staat altijd klaar om te helpen met bestellen. Nu is er ook tijd voor een vriendelijk praatje. Klanten hoeven niet te wachten om hun bestelling door te geven of om de rekening te vragen. Betalen kan online of direct aan Vallina bij de kassa, zodat ze op hun eigen moment kunnen vertrekken. De moderne technologie biedt talloze voordelen en blijkt uitermate effectief in hun zaak. Covid heeft deze modernisering mogelijk gemaakt.

2022

De afgelopen jaren hebben echter zwaar gewogen op beide ouders. Ze verlangen naar rust in hun ziel en eindelijk de vrijheid om het leven te leiden dat ze altijd al wilden. Ze willen genieten van dingen waar ze nooit eerder tijd voor hadden. Beiden zijn nu in de zestig, met een verlangen naar wat rust.

De aanvraag voor pensionering is ingediend en er wordt nieuw personeel aangenomen. Mariane en Marcel geven de zaak over aan de volgende generatie. Ze besluiten een camper te kopen en beginnen met reizen door Europa. Het realiseren van 30.000 kilometer in één jaar wordt een feit.

Echter, door andere familieomstandigheden zijn ze af en toe terug in het land. Mariane geeft kookworkshops en helpt met nieuwe creaties in de zaak. Marcel is de klusjesman en ondersteunt Sari met haar voorbereidingen. Het leven na de zaak geeft hen de vrijheid om te genieten van hun passies en om te helpen waar ze kunnen, waardoor ze een evenwicht vinden tussen hun reisavonturen en het ondersteunen van hun familie.

2023

In 2024 viert "De Griekse Frituur O Geros" haar 50-jarig bestaan. Een halve eeuw van vele jaren, talloze klanten en talrijke veranderingen.

Volgens Vallina en Sari, de vertegenwoordigers van de volgende generatie horeca-uitbaters, vormen online recensies een van de grootste uitdagingen. Mensen schrijven zonder remmingen reviews, soms zonder goede bedoelingen. Concurrenten, afgunstige personen, of zelfs anonieme individuen hebben van alles te zeggen, waarheid of leugen, dat laten zij terzijde.

Eén negatieve opmerking kan veel pijn veroorzaken, zelfs wanneer er honderd positieve recensies zijn. Het draait hier om mensen en een levenswerk dat drie generaties heeft doorstaan. Een levenswerk waar men trots op is.

Een van de grootste pijnpunten is de verkeerde interpretatie van de naam van de zaak. Opmerkingen zoals "het is wel duur voor een frituur" snijden diep. Deze zaak is echter niet meer wat men verwacht bij een traditionele frituur. Het is geen oude foodtruck of barak meer, heeft geen helverlichte toonbank met standaardsnacks, geen frietjes geserveerd in kartonnen of plastic bakjes. Het draait hier om heerlijke huisbereide maaltijden, geserveerd door gastvrije mensen die trots zijn op hun prestaties. Dit alles in een warme, gezellige omgeving.

Mensen begrijpen niet altijd de achtergrond van de naam. Een vergelijking is dat Brasserie de Koestal geen stal is, Eethuis de Refter geen schoolkantine, en Frituur de Frietboetiek geen kleding verkoopt.

Daarom vertellen wij het verhaal van, restaurant, eethuis, " De Griekse Frituur O Geros"

Nu overwegen Vallina en Sari om de naam te veranderen. Maar hoe doe je dat als je naam eigenlijk een regionaal erfgoed vertegenwoordigt? 50 jaar is niet niks! Wat is jullie mening hierover?"