

Rechtstreekse lijn met de BURGEMEESTER van Temse



Hugo Maes - burgemeester@temse.be
03 710 12 52 - AC De Zaat

Woensdag 13 september 2023

Familie Van Grasdorff-Goossens, al 50 jaar zaakvoerders van Restaurant Het Palingshuis

Van start gegaan in **1870** en dus ruim **150 jaar oud**, is **Het Palingshuis** het oudste restaurant van Temse (en allicht ook ver daarbuiten). De zaak wordt al 50 jaar geleid door de familie **Van Grasdorff-Goossens: Remy, Annemie** en zoon **Coert**. Vijftig jaar - en met succes - een restaurant runnen: zo niet een unicum, dan toch een zeldzaamheid.

Temse trad als **toeristisch centrum** op de voorgrond dankzij de **Wilfordboten** (1857-1938), bestendige verbindingslijn Temse-Antwerpen (met tussenhaltes), en de **Scheldebrug** (1870), koppelteken op de spoorlijn Mechelen-Terneuzen.

Niet toevallig ging in datzelfde 1870 in een nieuwbouw **Het Palingshuis** van start. De oudste foto dateert van 1890 (dichtgevroren Schelde), de oudste publieke vermelding van 1901 (weekblad *De Schelde*). De zaak schreef onafgebroken geschiedenis als restaurant. **Mariette Minjauw** en **Jos Temmerman** waren de laatsten die paling uit de Schelde bereidden (1950-1954). Men kon er toen ook overnachten. Met **Mia (Lenaerts-)Palmaers** (1929-2017), zaakvoerster 1956-1973, werd een tijdperk afgesloten. De zaak had toen een eerder elitair karakter.

Op 1/8/1973 nam een pas getrouwd echtpaar de uitbating over: **Remy Van Grasdorff** (Wilrijk), zoon van een aluminiumfabrikant, en **Annemie Goossens** (Herentals), dochter van herbergiers. Nog datzelfde jaar werd Temse geteisterd door een **overstroming**. Het **Palingshuis** werd zwaar getroffen. Annemie was bovendien zwanger van haar eerste kind. Resultaat: 3 weken sluiting en honderdduizenden franken schade. Maar het tweetal herbegon met volle moed en zette door. Geleidelijk plukten zij de vruchten van hun inzet, kennis, kunde, (kook)kunst... en de **groei** mondde uit in **bloei**. Kenmerkend: in 1984 werden zij eigenaar van het gebouw en pakten zij uit met een terras, in 1990 werden de keuken en het sanitair vernieuwd en uitgebreid, in 2013 werd het gebouw (dat niet meer beantwoordde aan de eisen van de tijd) vervangen door een nieuwbouw in een gelijkaardige stijl.

Bij de totaalrenovatie van de kaai, koos Het Palingshuis voor een **volwaardig restaurantgebouw** (met terras) op de verhoogde wandelstructuur. In 2017 werd de nieuwbouw in gebruik genomen, aanvankelijk enkel in de zomer, sinds 2022 het hele jaar door. In totaal is er plaats voor 140 personen.

Het Palingshuis is zijn naam trouw gebleven: paling (in het bijzonder *in 't groen*) is nog altijd het uithangbord, al heeft de zaak nog heel wat andere troeven op de kaart. Zo werd zij enkele jaren geleden door Gazet van Antwerpen uitgeroepen tot beste mosselrestaurant van de regio.

Het Palingshuis kleurt het toeristische imago van Temse. De bezoekers - ook heel wat BV's - komen uit alle windstreken van Vlaanderen. Het restaurant is vereeuwigd in het Suske en Wiske-album *Tazuur en Tazijn* en het Jommeke-album *Het zevende zwaard*.

Coert, gediplomeerd kok, traiteur en patroon, is sinds 2012 officieel zaakvoerder. Zijn ouders zijn z'n rechterhanden: **Remy** in de **keuken**, **Annemie** in het **restaurant**. En zij worden uiteraard bijgestaan door bekwame, gedreven medewerk(st)ers.

Horeca is - meer dan ooit - een veeleisende sector. En dit kan ik beamen, ik heb zelf - naast mijn schepenambt - 2 jaar horeca meege maakt (De Brabander Tielrode).

*In **Het Palingshuis** is men een halve eeuw samen in dezelfde zaak, lief en leed, ups and downs, geluk en ongeluk...: hier zijn **oprechte felicitaties** op hun plaats! Hier doe ik mijn hoed voor af !!!*