



Voorwoord

U staat aan het begin van een korte reis door het rijk gekleurde leven van Akuen en Mary Liu-Kwee die dit jaar het 35-jarig bestaan van hun Aziatisch restaurant Moy Fa vieren en tevens 35 jaar getrouwd zijn. Jong en enthousiast kwamen zij in 1979 naar Axel, met de verwachting hier slechts een beperkt aantal jaren te blijven om hun leven daarna elders een vervolg te geven. Het pakte anders uit. Akuen en Mary hebben hier hun thuis gevonden en een grote kring vrienden en gasten opgebouwd. Hun kinderen Denise en Maxim zijn hier geboren. Ze zijn verankerd en vertrouwd met Axel en Zeeland.

Wij danken Akuen en Mary, Denise en Maxim voor hun warmte en het vertrouwen dat ze ons gaven bij het maken van dit magazine en wensen u veel kijk- en leesplezier toe.

De uitgevers
Frank Deij en Wim Kooijman



Vrienden van Akuen en Mary,



Vivian de Feijter



René Dieleman



Lenie van Asperen



Gerard van Harten
(oud-directeur Dow)



Jan Lonink
(burgemeester Terneuzen)

Aanbevolen door:



De directie van Kolibrie
is wel aansprakelijk voor
ziekte en contractrisico's



officieel partner van Koninklijke Horeca Nederland

www.kolibrie.nl | 013 549 91 11

inhoud

- 6-9 Van Azië naar Europa
- 11-19 Het levensverhaal
- 20-21 Denise & Maxim
- 22-23 Vrije tijd Akuen
- 25 Mary en bloemen
- 26-27 Visie Amar Antheunis
- 28-29 Personeel van toen
- 30-39 De Smaak van Akuen
- 41 Kok Ahing
- 42-43 Fine Eastern Restaurants
- 44-45 Ontspanning Mary
- 46-47 Goede doelen
- 50-53 Catering Afhaal en Restaurant
- 56-57 Personeel van nu
- 58-59 Axel Culinair
- 61 Jaar van het Paard
- 62-63 Erkenning en waardering

Colofon

Uitgave: Moy Fa | 35 jaar

is een uitgave van Uitgeverij ZieZeeuwsVlaanderen in opdracht van Restaurant Moy Fa

Concept en realisatie: **Uitgeverij ZieZeeuwsVlaanderen** | Frank Deij en Wim Kooijman

Vormgeving: **1503 vormgeving** | Robin Weesepoel | www.1503.nl

Druk: **Drukkerij Elhapé** | Walstraat 17 4515 AJ IJzendijke

Oplage: 2500 exemplaren

© 2014: Uitgeverij ZieZeeuwsVlaanderen

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

cover



Moy en Mary Fa

De naam van restaurant Moy Fa betekent letterlijk lentebloesem, maar heeft voor Akuen en Mary een diepere betekenis. Mary: 'Mijn vader had een zaak in Zeist die Lin Fa heette, waterlelie. Ik vond die naam heel mooi en wilde een naam waar ook iets van onszelf in terug te vinden zou zijn. Het werd Moy Fa. Lentebloesem, een sterke bloesem die zelfs na een sneeuwperiode nog overleeft. En ik word in mijn familie Moy genoemd. Dat is mijn roepnaam. Ik heb er zelf later Mary van gemaakt, toen ik een jaar of tien was. Ik was het beu dat de jongetjes mij pestten met opmerkingen als: "Wing wang wokkie" of "mooie Moy yeh yeh.." Ik was er in één keer klaar mee en bedacht dat ik voortaan Mary genoemd wilde worden.'



Akuen


Akuen (1953) groeit op in het gebied New Territories, het achterland van Hong Kong, niet ver van de Chinese grens. Het is er niet zo druk als in de grote stad. De kleine Akuen is veel buiten op de rijstvelden, zwemt in de rivier en speelt met zelfgemaakt vliegers. Tafeltennissen en voetballen zijn zijn favoriete sporten. Vader Liu heeft een klein transportbedrijfje en doet vooral zaken met een groentecoöperatie. Er is thuis dan ook altijd veel groente te eten. Zoveel dat Akuen eigenlijk genoeg groenten voor de rest van zijn leven heeft gegeten. Hij mag, als hij ouder is, graag een stuk vlees op zijn bord hebben. Zijn vader moet alleen de kost verdienen voor het gezin van vijf kinderen. In zijn tienerjaren helpt Akuen vaak mee met lossen

en laden. Vooral in de schoolvakanties. Akuen is de middelste van het stel. Een weinig begerenswaardige positie als het om eigen kleren en speelgoed gaat. Kinderen uit grote gezinnen herkennen dat wel. De middelste krijgt altijd de weggevertjes van de oudere broers. Akuen loopt jarenlang in korte broeken, dat waren ooit de lange broeken van zijn oudere broer die bij de kniestukken kapot waren gegaan en afgeknipt.

Akuen: 'Ik kan me nog herinneren dat ik heel de vakantie had gewerkt en dat ik van mijn vader een paar nieuwe leren schoenen kreeg. Die kostten wel 15 dollar. Het was het eerste goede paar dat ik voor mezelf kreeg. Daar was ik heel blij mee.'

Vakanties en reizen zijn er in zijn jeugd niet bij. Maar dat haalt hij in als hij in het nationale jongeren voetbalteam (onder de 18 jaar) wordt gekozen en regelmatig in het buitenland moet spelen. Als hij 19 jaar is, krijgt Akuen de kans om in het restaurant van zijn oom in Den Haag te gaan werken. Akuen moet er niet lang over nadenken, koopt een ticket en gaat naar Nederland. Niet lang daarna verhuist Akuen naar Utrecht waar hij in een restaurant van een oom van Mary in de bediening gaat werken. Slapen doet hij net zoals zoveel vrijgezelle Chinese koks en obers, in de personeelswoning, de Suk Seh, dat bij het restaurant hoort. Niet lang daarna ziet hij daar Mary die bij haar oom op bezoek komt.

477/53.
HONGKONG D. 856.1

G.  R.

The Births and Deaths Registration Ordinance, 1934.
Section 9 (4).
FORM No. 3.

CERTIFICATE OF REGISTRATION OF BIRTH.

Name of Child *Liam Ping Kuen. 廖炳權*

Sex *male*

Date of birth *29/9/53.*

Date registered *3*

Name of mother *Sam Shuk Han. 劉淑蓮*

Address at birth *46 Temple Street, S.S.*

Signature of Registrar *[Signature]*

This certificate must be produced on demand by a Police Officer to prove that the name of the person entered has been registered.
此執照如遇警員之問須交出察看以證明
上開之人名經已註冊

NO FEE IS PAYABLE FOR THE CERTIFICATE.
領此証書無須繳費





blijkt, dat op de zeven en tuintigste december negentienhonderd
 acht en vijftig te Marauke is geboren: -----
 ----- Jang Tju -----
 dochter van de echtelieden: KONG, Tek Sian, en SOENE, Min Sim,
 beiden wonende te Marauke. -----

----- Dit uittreksel stemt overeen met de toestand op heden. -----

Marauke, de tuintigste juni negentienhonderd
 negen en vijftig. -----
 De buitengewoon ambtenaar van de Burgerlijke
 Stand te Marauke, bij verhindering wegens
 andere dienststukken van de gewoon ambtenaar.-----

H. MacBitta.

W. K. K. K.



Mary



De eerste levensjaren van Mary spelen zich af in Nederlands Nieuw-Guinea waar haar ouders Theo en Mien Kwee een toko hebben, Unie genaamd. Ze verkopen er van alles: meel en suiker, zelf scooters. Er is een soort lunchroom bij waar Theo koffie en thee en allerhande lekkernijen serveert. De Kwee's hebben het goed. Tot het gezin, vader en moeder en vier kinderen, in 1962 bij de soevereiniteitsoverdracht van Nederlands Indië aan Indonesië van de een op de ander dag tot politiek vluchteling wordt bestempeld en alles moet achterlaten.

De keus is tussen China en Nederland. Eind oktober komt het gezin na een boottocht van een maand op het luxe passagierschip Oranje aan in Amsterdam en begint een nieuw leven. Mary is nog net geen vier jaar als ze voet zet op Nederlands grondgebied. Het gezin wordt de eerste maanden opgevangen in een militaire kazerne in Wezep, maar krijgt snel daarna een woning toegewezen in Amersfoort waar Mary meteen

naar de kleuterschool wordt gestuurd. 'Ik heb het daar heel moeilijk mee gehad. Ik sprak geen woord Nederlands. Vandaar dat ik nu overal waar ik kom wil begrijpen wat mensen zeggen en woordenboekjes bij me heb om me verstaanbaar te maken.' De familie Kwee, in Nederland met nog twee kinderen aangevuld, verhuist verschillende malen en woont achtereenvolgens in Amersfoort, Vianen, weer Amersfoort om rond 1970 in het Limburgse Horst te belanden waar vader Theo restaurant Kwee begint. Het ouderlijk huis staat naast de huishoudschool. Mary wil het liefst naar de havo, dat is ook het advies dat ze op de lagere school krijgt. Maar omdat ze, zo vinden haar ouders, een meisje is en toch gaat trouwen moet Mary naar de huishoudschool. Lekker dichtbij ook.

Mary verveelt zich er dood, maar blijft en studeert cum laude af. In de weekends helpt ze mee in de zaak. Eerst achter de bar, maar als snel in de bediening. Als ze in 1972 een bezoek brengt

aan haar oom die een restaurant heeft in Utrecht ontmoet ze Akuen die daar in de bediening werkt. Ze mogen elkaar meteen, maar het duurt nog tot in de loop van 1973 voor het echt wat wordt. Mary is dan 15, Akuen 20.

Intussen staat er al weer een verhuizing te wachten, dit keer naar Wijk bij Duurstede. Theo heeft dan namelijk met een compagnon in Zeist restaurant Lin Fa opgestart. Vanuit Wijk bij Duurstede zijn beide restaurants goed bereikbaar. Mary besluit toch om verder te gaan leren. Ze volgt de VHBO in Utrecht. Op de vrije dag van Akuen gaan ze vaak naar de filmzaal van Scala in Utrecht, waar ook veel Chinezen komen. Ze spreken in het begin vooral de taal van de liefde want Mary spreekt haar eigen dialect Hakka en Akuen Kantonees. Ze kunnen elkaar absoluut niet verstaan.

PYRAMIDE

Tarek en familie feliciteren Moy Fa met het 35 jarig jubileum



Eigentijdse sfeer in Restaurant Pyramide

Op het eerste gezicht lijkt Restaurant Pyramide aan de Kerkdreef in Axel een doorsnee shoarma- en pizzazaak. Maar wie binnenstapt ontdekt, net als bij een echte piramide, de werkelijke schatten: een hypermodern en sfeervol ingericht restaurant volledig aangepast aan de eisen van deze tijd.

Restaurant Pyramide is dagelijks geopend van zondag tot en met donderdag van 16.00 tot 01.00 uur. Vrijdag van 16.00 tot 03.00 uur. Zaterdag van 16.00 tot 04.00 uur.

Uitgebreide informatie is te vinden op de website van Pyramide:
www.restaurantpyramide.nl

Kerkdreef 30-32 4571 GJ Axel | 0115 - 563 971 | www.restaurantpyramide.nl



De Vuyst-Meiresonne

Fruit and vegetables

Specialist in specialties

Feliciteert Moy Fa met het 35 jarig jubileum

Industriepark Rosteyne 21 - 9060 Zelzate - BE 0422.204.475



Een **eigen** zaak in Axel

Het onderling communiceren gaat in de loop van de tijd steeds beter. Ze hebben de Engelse taal gemeen. En ze worden ook steeds meer een echt stel. Het is inmiddels 1978. Akuen begint te denken aan een eigen zaak, de droom van elke Chinees in die tijd. Het is de tweede keer dat Mary haar grenzen moet verleggen. Ze wilde namelijk nooit een Chinees als partner, laat staan er een trouwen en zeker geen Chinees restaurant beginnen.

Aanvankelijk zetten ze hun zinnen op een pand in de Bilt, maar daar moet veel aan gedaan worden. Mary's vader krijgt van een bankrelatie te horen dat er in Axel een compleet restaurant te koop staat waarvan de eigenaren met de noorderzon zijn vertrokken: Blue Sky. Theo was er al eens met een zakenpartner

gaan kijken, maar vindt Axel te ver weg. Maar misschien is het iets voor Akuen en Mary, denkt hij. Op 5 december, een koude winterdag, rijden Akuen en Mary naar Axel. Akuen is meteen verkocht en drie dagen later is het contract al ondertekend.

Nog voor het jaar voorbij is gaan Akuen met zijn vriend en kok Ahing naar Axel om kwartier te maken. Ahing heeft ook wel zin in het Axelse avontuur en zweert zijn vriend trouw. De vorige eigenaren hebben er een puinhoop van gemaakt en het kost weken tijd om de boel op te knappen.

In januari komt ook Mary regelmatig vanuit Zeist, waar de familie inmiddels naar toe is verhuisd. Moeder Kwee gaat stevast mee om een oogje in het zeil te houden. Akuen en Mary zijn immers niet getrouwd.



Ja, ik wil!

Op maandag 13 maart 1979 trouwen Akuen en Mary. Hij is 25, zij 20 jaar oud. Mary had zich de mooiste dag van haar leven eigenlijk anders voorgesteld. Er is geen geld voor een eigen bruidsjurk, dus wordt die gehuurd, en eigenlijk ook niet voor een groot feest. Al hun geld zit in de inrichting van hun restaurant. En van een romantisch aanzoek is al helemaal geen sprake. 'Er is niks gevraagd. Volgens mij heb ik op een gegeven moment gezegd dat we NU maar eens moesten trouwen. Ik was de chaperonneservice van mijn moeder beu en voor de bedrijfsvoering, aansprakelijkheid en verantwoording was het ook beter dat we een echtpaar zouden zijn.'

Het trouwen zelf en de trouwfeest zijn om door een ringetje te halen. Ze trouwen chique in slot Zeist en feesten vervolgens, geholpen door de familie, met 300 gasten in Partycentrum Boschlust in Zeist. 'We kregen volop support van pa's restaurant Lin Fa op de Slotlaan in Zeist. Onze koks en die van pa stonden gebroederlijk in de keuken van Boschlust te koken. Bij een Chinees feest hoort eten voor alle gasten, dus niet zoals bij Nederlanders eerst een receptie en dan een feest voor genodigden.'

Tijd om lang na te genieten is er niet. De wittebroodsweken duren één dag. 'Trouwen op maandag, dinsdag vrij en met de familie uit Londen mossels eten in Philippine en woensdag weer aan het werk.'





Rijsttafel met **fritten**

De beginperiode is niet gemakkelijk. Het duurt maanden voordat de klandizie op gang komt. Gelukkig maken ze dat eerste jaar nog een staartje van de Belgische invasie in Axel mee die elke zaterdag veel volk op de been brengt. 'We hebben dat nog twee jaar meegemaakt. Zaterdagmiddag zat de zaak dan al helemaal vol en had je je omzet van de dag al gehaald. Die Belgen aten allemaal hetzelfde. Rijsttafel met fritten.'

De devaluatie van de Belgische frank zorgt er later voor dat de Belgen wegblijven uit Axel, maar Akuen en Mary zijn dan al door de Axelse bevolking geaccepteerd en steeds meer klanten stappen binnen.

Omdat er geen Chinezen wonen in Axel zijn Akuen en Mary voor hulp aangewezen op jongens en meisjes uit Axel zelf. 'Er waren geen Chinese families in Axel. En mijn familie woonde te ver weg om ons te helpen. Bij gebrek aan Chinezen zijn we dus met Nederlandse studenten gaan werken.'

De eerste kracht is Jantje Oegema. Hij werkt niet alleen in de bediening maar ontpopt zich als een manusje van alles. Ze krijgen ook hulp van Mary's ouders. Theo Kwee verkoopt in 1980 zijn restaurant in Zeist en heeft voldoende vrije tijd en energie om de zaak van Akuen en Mary te helpen opbouwen. Bijna elk weekend zijn Theo, ook wel liefkozend opa Theo genoemd, en Mien wel in Axel te vinden. De aanwezigheid van Theo leidt tot enige verwarring. 'Iedereen dacht dat de zaak van mijn vader was. Akuen en ik waren ook nog echte broekjes.'

De inrichting is nog traditioneel Chinees. Met papieren tafelkleedjes en servetjes op tafel en lambrisering. Heel primitief. 'Je wist niet beter. Alle Chinezen waren zo. We namen zelfs de menukaarten van elkaar over.' Axel kent in die dagen ook nog geen cultuur van eten zoals dat nu is. Natafelen is er niet bij. 'Ze bleven een uur en dat was het dan wel. Met de kerstdagen hadden we drie sessies, om 17.00, 19.00 en 21.00 uur. Je ging in die tijd snel even naar de Chinees.'



Akuen

leert koken

De jaren tachtig komen op stoom en nemen Akuen en Mary, zij het schoorvoetend nog, mee naar een nieuwe setting. Het is alsof er iets in de lucht hangt. Mary merkt aan de gasten dat ze toe zijn aan iets anders, maar kan er geen vinger achter krijgen wat het is. In de winter van 1984 duwt uitgerekend het noodlot hen in de juiste richting.

Chef-kok Leung Keung, bij iedereen in Axel beter bekend als Leon, belandt met een blindedarmontsteking in het ziekenhuis en kan absoluut niet werken. De kerstdagen komen eraan en het restaurant is volgeboekt! Er is maar één optie: Akuen gaat zelf in de keuken staan. De dagen voorafgaand aan het kerstdiner is Akuen elke dag met een schrijfblok aan het bed

van Leon te vinden. Nauwgezet noteert hij alle recepten en kookt op basis van die aantekeningen met kerst voor een vol restaurant.

Het is in meerdere opzichten een historisch moment voor Moy Fa. Door die ervaring ontdekt Akuen niet alleen zijn grote passie voor koken, het markeert tevens de weg naar de nieuwe identiteit van Moy Fa. Door Akuen's passie voor koken en creativiteit neemt Moy Fa stapje voor stapje afscheid van de traditionele Chinese keuken en komen er meer verfijnde oriëntaalse gerechten op de kaart. Ook de wijnkaart neemt een on-Chinese gedaante aan. Die stressvolle kerst van 1984 betekent de aanzet van het Moy Fa van nu.



Moy Fa and Kraker Trailers share one very important rule.

**If we can't do it better,
why do it.**

Jan de Kraker



Vaartwijk 7 Axel
Postbus 200
4570 AE Axel
+31 (0) 115 56 17 40
www.krakertrailers.eu

De koers wordt bepaald



Zorgt in 1984 pure pech als het ware voor een kentering in de keuken. Een jaar later lacht het geluk Akuen en Mary toe en doet zich een unieke gelegenheid voor om het pand naast het restaurant in de Kerkdreef te kopen. De aankoop biedt de mogelijkheid om het restaurant uit te breiden en ook de inrichting aan te passen.

Het nieuwe restaurant wordt officieel geopend door wethouder Piet Apers. Mary hoort zijn lovende woorden aan met peuter Denise in haar arm. Voor Akuen en Mary valt in die periode eigenlijk alles op zijn plaats. Het pionierstijdperk is afgesloten, de verbouwing achter de rug, de zaak op orde, de culinaire koers bepaald. Het nieuwe interieur, met ruimte voor 100 zitplaatsen, werkt inspirerend en geeft Moy Fa vleugels. In de

keuken experimenteert Akuen met nieuwe gerechten, in het restaurant is er veel aandacht voor servieswerk, tafellinnen, kunst en decoratie. De borden worden kleurrijker en wisselen voortdurend van formaat.

Akuen en Mary staan ook open voor niet alledaagse evenementen. In augustus 1988 doen zij mee aan een Chinees weekend in het Churchillhotel in Terneuzen. Akuen en zijn staf resideren dat weekend in de keuken van het hotel en serveren zaterdag een Chinees buffet en zondag een Chinese brunch. De serre en het restaurant zijn in Chinese stijl ingericht, ook de bediening hult zich in Chinese kledij. Het is voor zover bekend de eerste keer in Zeeuws-Vlaanderen dat een 'restaurant zich verplaatst in een ander restaurant', schrijft de krant. Mary be-

leeft die periode met intens geluk, want ze is op dat moment zwanger van Maxim.

Leergierig en gedreven als Mary is, begint ze in de turbulente jaren tachtig ook met het volgen van opleidingen en managementcursussen. Moy Fa krijgt steeds meer personeel en het karakter van een echt bedrijf dat goed management en gastvrouwschap vereist. Een goede gastvrouw, zo is haar overtuiging, moet een brede interesse hebben en ook in staat zijn om voor al haar klanten een goede gesprekspartner te zijn. Dus kiest ze jarenlang plichtsgetrouw elk jaar voor een korte studie. Ze ziet het niet als een opoffering, maar als verrijking en verdieping. Studeren heeft ze nu eenmaal altijd erg graag gedaan.

Passie

voor eten en drinken

Er komt ook een duidelijke taakverdeling. Mary is verantwoordelijk voor het restaurant, Akuen voor de keuken en de catering. Door zijn passie voor eten en drinken is Akuen voortdurend bezig zijn kennis en vaardigheden bij te schaven en volgt hij zo vaak als hij kan kook- en wijncursussen. Hij maakt meerdere reizen naar landen in het verre oosten in gezelschap van collega-koks en kookt in vreemde keukens. 'Dan ontmoet je collega's met een eigen visie op koken, daar leer je enorm van.' Ook als lid van de Fine Eastern Restaurants gaat Akuen regelmatig mee op studiereizen. Al die ontmoetingen vormen voor hem telkens weer een bron van inspiratie. Wat duidelijk te merken is aan de kaart die mee evolueert met de smaak en inzichten van Akuen.

In de jaren die volgen bouwen Akuen en Mary verder aan de kwaliteit van Moy Fa met een open vizier voor nieuwe ontwikkelingen, trends en initiatieven van anderen. Dochter Denise: 'In al die jaren hebben zij nooit stilgestaan, maar zijn altijd meegegaan met de tijd. Ik merk dat de balans tussen hun energie, passie en oprechte gastvrijheid Moy Fa hebben gevormd tot wat het nu is. Mijn ouders hebben gelukkig veel hoogtepunten gehad in al die jaren, maar helaas ook wel eens tegenslagen. Moed, kracht, doorzettingsvermogen, maar vooral veel liefde en vertrouwen hebben hun staande gehouden.'

Een van de initiatieven die ze ondersteunen is het project Proeven van kunst. Akuen en Mary laten een aantal onderborden voor hun restaurant bedrukken met een afbeelding van het schilderij Four Seasons van kunstenaar Leo de Jong, met wie ze regelmatig samenwerken.



Lentebloesem

overleeft de winter

Vernieuwing en experimenten, soms met een kinderlijk enthousiasme, maar altijd met passie en gedrevenheid, oog voor detail en goede smaak, en met onevenaarbare veerkracht lopen als rode draad door de rijke geschiedenis van Moy Fa heen. Daarin zijn Akuen en Mary, de koks en trouwe personeelsleden, en niet te vergeten een vaste klantenschare stabiele factoren. In 2011 wankelt die stabiliteit. Akuen heeft al een tijdje last van zijn maag. De dokter denkt aan een maagzweer. Hij heeft nu eenmaal een beroep met veel stress en Akuen is een binnenvetter.

Het blijkt kanker te zijn, in een zeer agressieve gedaante, die met chemokuren wordt behandeld. Een zware periode. De chemo brandt zelfs een gat in zijn darmen. De behandeling slaat weliswaar aan, maar de vooruitzichten zijn niet erg hoopgevend. Eind 2011 staat Akuen zo goed als 'uitbehandeld' terug thuis. Wat te doen? 'We hadden geen idee hoe lang hij nog te leven had', zegt Mary. Akuen besluit vervolgens afscheid te nemen van zijn familie en iedereen die hem lief is. Een emotionele gebeurtenis. Maar dan volgt er toch nog een sprankje hoop.

Akuen wordt doorverwezen naar het Erasmusziekenhuis in Rotterdam waar hij bij een van de beste hematoloog-oncologen terecht komt. Die stelt een stamceltransplantatie voor. 'We hebben die strohalm vastgepakt. Een godsgeschenk achteraf gezien.'

In mei 2012 wordt Akuen genezen verklaard. Hij staat nog wel onder controle, maar heeft weer een toekomst. Mary vindt dat Akuen het wel een reis naar Hong Kong heeft verdiend om zijn familie te zien, maar het duurt nog enkele maanden voor hij kan vertrekken. 'Vliegtuigen zijn de grootste besmetters omdat ziektekiemen in het luchtsysteem blijven hangen.' Maar eind oktober maakt hij dan toch zijn reis en ziet hij zijn familie weer. 'Zijn familie dacht dat ze hem nooit meer zouden terugzien.'

Als Akuen in Hong Kong verblijft krijgt Mary een terugval. Twee jaar lang heeft ze alle energie in haar man, kinderen en het restaurant moeten stoppen. Haar lichaam protesteert. Ze krijgt een dubbele longontsteking en verzwakt zoveel dat ze tien

kilo afvalt. Deze keer is Akuen aan de beurt om te zorgen en hij verplicht Mary om te rusten. Mary: 'Hij heeft me echt in de watten gelegd.'

Het wordt 2013. Tijd om de draad op te pakken, tijd voor nieuwe plannen. Akuen en Mary hebben er weer zin in. En in zijn hoofd is Akuen ook al weer bezig met nieuwe gerechten. Hun geluk is van korte duur. In maart 2013 krijgt Denise de diagnose kanker. Hoeveel tegenslag kan een mens verduren? Akuen en Mary weten even geen raad. Vooral voor Mary is het zwaar. Ze is net af van de gedachte dat ze Akuen kwijtraakt, en nu dit. 'De vrees je dochter te verliezen is het ergste dat je als moeder kan overkomen.' Opnieuw start een traject van zorg en bezorgdheid en ziekenhuisbezoek. Denise woont in Arnhem, niet echt dichtbij, maar Mary rijdt het hele jaar door bijna elke week naar haar toe. De behandeling van Denise is inmiddels achter de rug en ook zij heeft weer een nieuwe toekomst. Als een lentebloesem die de winter overleeft.



Denise



De gelijkenis met haar moeder is sterk. Ook Denise leert al op jonge leeftijd mee te werken in het restaurant. Eerst in de afwas, dan bij de afhaalbalie en in de bediening. Nog steeds, als ze even thuis is, kriebelt het en wil ze graag meehelpen. Toch kiest Denise een richting waarin ze haar passie voor uiterlijke verzorging, mooie dingen en haar communicatieve vaardigheden kan combineren. Gestimuleerd door haar ouders. 'Mijn ouders hebben me nooit de richting van het restaurant in geduwd. Ze hadden liever dat ik eerst zelf zou ontdekken wat het best bij mij past.'

Haar laatste baan is countermanager bij Dior. Verantwoordelijk voor klantencontacten en in een adviserende rol op het gebied van make-up, geur en huidverzorging. Helemaal haar ding.

Tot de borstkanker op haar pad komt. Maar ze kijkt alweer vooruit en heeft nu meer dan ooit respect voor het leven en haar ouders.

'Ik heb ontzettend veel geleerd in het restaurant, het heeft me gevormd tot de persoon die ik nu ben. Communicatief ben ik heel sterk gegroeid. Ik ben niet bang om op mensen af te stappen, ik vind het heerlijk om interactie te hebben. Etiquette, efficiënt, oplossingsgericht en professioneel werken heb ik van mijn moeder geleerd. Ik merk dat ik de ervaring die ik bij Moy Fa heb op gedaan ook toepas in mijn eigen werk. Hun manier van werken, denken, respect hebben, hun normen en waarden volg ik graag.

Op het gebied van koken, eten en drinken, culinair genieten heb ik veel geleerd van mijn vader. Wij zitten op dezelfde lijn. Ik vind het zo bijzonder en erg leuk dat hij graag alles wilt uitproberen en open staat voor nieuwe en andere keukens. Samen nieuwe smaken ontdekken en ideeën uitwisselen doen we erg graag.'

'Ik heb bewondering voor de manier waarop zij de zaak en het ouderschap zo goed hebben weten te combineren. Ondanks dat we niet bepaald een 'doorsnee' gezin waren, omdat onze ouders vrijwel altijd aan het werk waren, kwamen Maxim en ik nooit wat tekort. Naarmate ik volwassen werd beseftte ik pas dat het hard werken is en dat zij dat vooral ook voor ons doen.'

Maxim



Ook Maxim (25) is niet meer thuis. Maxim woont en werkt in Middelburg bij restaurant/catering DIVERS, een leerbedrijf van de stichting Arduin. De ervaring van thuis, want ook hij helpt al op jonge leeftijd mee in de zaak, komt hem goed van pas in zijn eigen werkomgeving.

Maxim: 'Horeca is leuk. Ik ben erin geboren. Mensen die geen zaak hebben snappen dat niet en weten niet hoe zwaar het achter de schermen is. Je moet er echt alles voor over hebben. Gasten verwachten veel van je. Je moet altijd vriendelijk zijn, met een glimlach om de mond. Hoe vervelend sommige mensen soms ook kunnen zijn. De klant heeft altijd gelijk.'

Het werk van Maxim is erg afwisselend. De ene week een vroege dienst, de andere week een late en hij doet nagenoeg alle voorkomende werkzaamheden: van voorbereiding en het opnemen van bestellingen, tot het maken van koffies achter de bar en schoonmaken. Ook cateren doet hij graag.

Hij en zijn collega's van DIVERS werkten dit jaar bijvoorbeeld mee aan Film by the Sea waar ze in het Care & Cure paviljoen de volledige catering verzorgden. Maxim: 'Dat is niet zomaar even een drankje brengen, dat is best wel zwaar.' DIVERS werkt ook al jaren samen met het internationaal tennistoernooi Challenger Zeeland.

Hij is trots op zijn ouders en op wat ze hebben bereikt. 'Moy Fa is een heel modern restaurant. Een lerares vertelde me onlangs dat ze mensen in Middelburg had gesproken die bij Moy Fa hadden gegeten en daar heel enthousiast over waren. Dat vind ik fijn om te horen.'

Hij hoopt ook dat er voor zijn vader, moeder en Denise nu even wat minder hectische en zorgelijke tijden aanbreken. 'Ik vind dat mijn ouders wat meer rust en wat meer tijd voor zichzelf moeten nemen nu. Het zijn zware jaren geweest, vooral ook voor mijn moeder die zoveel moest regelen. Dat kost veel energie. Het is een wonder hoe het allemaal is afgelopen. Dat hadden we echt niet verwacht.'

Tafeltennis, voetbal en golf



Akuen is in zijn jonge jaren een begenadigd tafeltennisser en voetballer. Op zestienjarige leeftijd wint hij een groot tafeltennistoernooi in New Territories. Ook bij de voetbal hoort hij tot de beteren. Hij haalt zelfs de nationale jeugdselectie onder de 18 jaar van Hong Kong. Een aantal van zijn teamgenoten wordt later profvoetballer. Op de groepsfoto Akuen als winnaar van een tafeltennistoernooi. Op de andere foto Akuen in actie tijdens de interland tegen India in Singapore. Akuen is daar 17 jaar. Hong Kong won natuurlijk!

In Axel wil Akuen ook weer graag voetballen. Hij schrijft zich in bij AZVV in de tijd van Jan van Nierop. Akuen speelt echter niet lang. De wedstrijden zijn op zaterdag en dat is steeds moeilijker te combineren. In die periode wordt ook het zaalvoetbal populair. Dat past beter in zijn werkschema. Axel krijgt in 1982 een eigen sporthal en Akuen schrijft zich met een eigen team in voor de competitie. En speelt ook zelf mee. Het sponsoren van zaalvoetbalteams is hot in die dagen. Op een gegeven moment sponsort Akuen zelfs drie teams.

Op zijn veertigste ontdekt Akuen de golfsport. Tegenwoordig is hij bijna elke dinsdag met zijn vaste golfmaatjes Jan Hoefman, Carlos Tieleman en Ed Rethans te vinden op de Woeste Kop. Golf spelen is de ultieme ontspanning voor hem. Afspraken maken met Akuen op dinsdag is dan ook moeilijk. Die dag is heilig. 'Je loopt lekker in de natuur, je speelt op je eigen niveau en je praat gezellig onderweg.' En ook hier weer een titel: die van golfer van het jaar in 2009. De laatste stap steevast op dinsdag is hole 19: het clubhuis. Voor een afzakkertje...



P
Parking voor Golfer
van het jaar 2009
Akuen Liu



Proficiat Akuen en Mary

Langs deze weg willen we als Pot Interieur Akuen en Mary van restaurant Moy Fa in Axel van harte feliciteren met hun jubilea.

Zo vieren ze onder andere het feit dat ze hun gasten al 35 jaar verrassen met bijzondere culinaire hoogstandjes. Bij die vele gasten staat Moy Fa dan ook bekend als een restaurant waar gastronomisch genieten, gastvrijheid en een aangename ambiance hand in hand gaan.

Akuen en Mary zijn met hun restaurant een van de parels van Axel, en dat dus al decennialang. Net als Pot Interieur, dat al meer dan honderd jaar staat voor topkwaliteit, maar dan op het gebied van hoogstaande designmeubelen. We hopen dat de gasten van restaurant Moy Fa nog vele jaren kunnen genieten van bijzondere gerechten en wensen Akuen en Mary ook in de toekomst alle succes.

pot
interieur **axel**



Pot interieur. Nieuwendijk 89. Axel. Zeeuws-Vlaanderen. T: 0115-562010 www.pot.nl

de Sede
SWITZERLAND



VDC Workwear

VDC Workwear is als erkende onderneming gespecialiseerd in marktgerelateerde bedrijfskleding voor de meest uiteenlopende segmenten, zoals o.a. industrie, horeca, (para)medisch, facilitaire diensten, visserij, offshore, etc.

Wij bieden onze klanten individuele en hoogwaardige oplossingen voor het gehele bedrijf, waarbij uiteindelijk uw persoonlijke tevredenheid de graadmeter is voor ons succes.

een optimale onderlinge samenwerking met gerenommeerde partners vormt hierbij zeker de basis voor betrouwbaarheid, duurzaamheid en professionaliteit waarbij de gewenste "service" voor u als opdrachtgever in de vorm van persoonlijke advisering en - begeleiding onvoorwaardelijk gewaarborgd blijft.

Het inspelen op de specifieke wensen van de klant alsmede het stelselmatig introduceren van nieuwe concepten vanuit de betrokken producenten vormen vanzelfsprekend het professionele kader om tot de gewenste prestaties te komen die zowel voor u als eventueel voor uw medewerker(s) van belang zijn.

Kwaliteit is dus ons handelsmerk, gebaseerd op een volledige dienstverlening vanuit onze organisatie door een deskundige adviseur vanaf de opmaak van de offerte tot aan de definitieve levering van de gewenste goederen.



HELLY HANSEN
CATERPILLAR
TRICORP
HAVEP
RESULT

bedrukkingen en
borduringen
persoonlijke
beschermingsmiddelen
preventie advisering

VDC Workwear
Koeistraat 11a
B-9190 stekene
T +32 (0) 3 789 38 65
F +32 (0) 3 789 38 66
info@vdcworkwear.be
www.vdcworkwear.be



Altijd **verse** **bloemen** op tafel

Bijna hadden bloemisten Jan en Bep Hollebek ook hun 35-jarig jubileum met Moy Fa gevierd. Want vanaf het prille begin zorgden Jan en Bep elke week voor de aanvoer van verse bloemen. Vorig jaar sloten Jan en Bep de deuren van hun bedrijf aan de Vaartwijk kwam er een eind aan de 34-jarige samenwerking. Nu haalt Mary vaak verse bloemen bij De Botterbloem.

Bij Moy Fa geen plastic bloemen op tafel. 'Ik hou van verse bloemen. Ze geven me blijdschap en een fijn gevoel', zegt Mary. Wie er oog voor heeft complimenteert Mary regelmatig met haar smaak.

Al op 13-jarige leeftijd leert ze in het restaurant van haar vader bloemen schikken. En als ze in 1979 met Akuen in Axel Moy Fa begint is het voor haar vanzelfsprekend, ook al is het best wel een pittige kostenpost, dat er altijd verse bloemen op tafel staan. Haar creaties zijn elke keer weer een verrassing. Ook voor haarzelf. 'Ik weet vooraf nooit hoe het wordt. Ik neem gewoon wat mee en fröbel er letterlijk mee. Terwijl ik daar mee bezig ben komt de inspiratie vanzelf en beslis ik hoe ik het ga doen en welke vazen ik gebruik.' Haar keus voor kleur wordt mede bepaald door de stemming waarin ze verkeert. Mary: 'Ha, ha. Dat kan variëren van giftig paars met rood tot lieflijk wit en rose. Tja, Valentijnsdag is natuurlijk rood. Kerst vind ik lastig, maar ik vind het altijd weer leuk om te zien hoe sfeervol en gezellig de zaak wordt door bloemen en decoraties.'

Een **nieuwe** **oosterse** **blik** op de toekomst



Architect Amar Antheunis tekent voor de metamorfose. 'De Chinese restaurants in Nederland zijn al sinds de vijftiger jaren deel gaan uitmaken van ons cultureel erfgoed en waren praktisch altijd op een eenvoudige klassiek-Chinese manier ingericht met rood lakwerk, kwastjeslampen en decowal lambrisering, zo was ook Moy Fa in 1979. Mary en Akuen wilden van dit imago af. Toen, in 1985, lag het geluk om de hoek in de vorm van de aangrenzende oude woning die te koop werd aangeboden. Deze aankoop maakte ook de beslissing tot verbouwing en uitbreiding definitief. De opdracht die ik als architect kreeg was een ontwerp te maken voor een nieuwe inrichting en uiterlijk, van de twee samen te voegen panden. De randvoorwaarde hierbij was dat het interieur een eigentijdse, maar ook een kenmerkende Chinese sfeer moest uitstralen.

Uitgangspunten bij het ontwerp vormden de drie Chinese symbolen FOK (geluk), LOK (rijkdom) en SAW (lang leven). Het karakteristiek rood gelakte plafond met daarin opgenomen het gestileerde Chinese pagodedak waarin de beelden van de Chinese symbolen zijn verwerkt vormen het belangrijke harmonieuze concept van dit restaurant. Het is een belangrijk concept dat een leidraad is voor de principes en waarden van de Chinezen evenals hun ervaring van schoonheid.'







Vijftienjarig bestaan 1994



Oudjaar 1981

Personeel van **toen**



Schiphol | stagiaires uitzwaaien 2003





Rene Dieleman



2006



1995



Walibi | Personeelsuitje 2000



Ingrediënten voor 4 personen:

- 275 gr. gemalen maïskorrels (vers of uit blik)
- 250 gr. krabvlees
- 2 eieren geklopt
- 1 1/4 l. kippenbouillon
- 2 eetlepels rijstwijjn
- 1 tl. zout
- 1/2 tl. gemalen peper
- 1 tl. suiker
- 1 bosuitje (in ringen gesneden)
- 1 el. sesamololie 1eetlepel
- 2 tl. aardappelmeel gemengd met 2 tl. water

Bereiding :

1. Breng de kippenbouillon tegen de kook aan, voeg de maïskorrels toe. Laat 15 minuten sudderen.
2. Toevoegen: rijstwijjn, peper, zout, suiker en aardappelmeel.
3. Breng weer tegen de kook aan en zet het vuur dan laag.
4. Toevoegen: krabvlees en giet er onder voortdurend roeren langzaam in een doorlopend straaltje, het eierenmengsel bij.
5. Toevoegen: sesamololie en garneer met het bosuitje.

Direct opdienen.

蚶肉粟米羹

Shuk Mai Thong

geurige maïsoep met krab



泰式加哩大蝦

Siam Gamba's

garnalen in een pittige Thaise rode kerriesaus

Ingrediënten:

- 300 gr. grote tiger-garnalen (gepeld en ontdaan van darmen)
- 1 takje Thaise basilicum (bai horapa)
- 50 gr. strochampignons
- 50 gr. minimaïs
- 50 gr. bamboescheuten
- 11/2 el. rode kerriepasta
- 1 el. bruine suiker
- 6 el. kokosmelk
- 1 rode Spaanse peper
- 1,5 el. vissaus (naar smaak)
- 4 pl. laos
- 4 citroenblaadjes
- 4 el. kipbouillon

Bereiding :

1. Breng de kokosmelk in een wok aan de kook met de kerriepasta, zachtjes roerbakken tot de geur vrijkomt.
2. Toevoegen: laos, citroenblaadjes, strochampignons, minimaïs en bamboescheuten.
3. Toevoegen: tiger-garnalen. Het geheel ongeveer 3 minuten laten koken.
4. Op smaak brengen met bruine suiker en vissaus

Opdienen in diepe borden.

Tot slot garneren met Thaise basilicum (bai horapa) en rode Spaanse pepers.



椒鹽鮮尤

Tjiu Yim Yau Yuu

gefrituurde inktvis met gekruide peper en zout

Ingrediënten:

400 gr. inktvis
1 tl. fijngehakte knoflook
1 st. rode Spaanse peper, in ringen gesneden
1/4 groene paprika, in kleine stuks gesneden
1 ui, in klein stuks gesneden
1 lente-ui, in ringen gesneden
sojaolie om te frituren
5 el. aardappelmeel

Marinade:

1 tl. sojasaus
1 tl. rijstwij
1 losgeklopt eigeel

Het gekruide peper en zout:

2 el. zout
1½ tl. vijfgeurenpoeder
1½ tl. gemalen zwarte peper
1 tl. gemalen Sze-Chuan peper
1 tl. suiker

Bereiding :

1. Kerf de Inktvis met de punt van een mes een ruitjespatroon in van 1 x 1 cm. Snijd het vlees in plakjes van 5 x 3 cm, voeg de marinade erbij en laat het 30 minuten staan
2. Het gekruide peper en zout aanmaken: verhit een wok zonder olie op matig vuur tot deze heet is, zout toevoegen en roerbak het in ca. 3 minuten, Sze-Chuan peper toevoegen en nog een minuut roerbakken, zet ze in een kommetje, laat ze afkoelen, voeg zwarte peper, vijfgeurenpoeder en suiker toe, vermeng alles grondig.
3. Haal de inktvis door het aardappelmeel en bak het ongeveer 20 seconden in hete olie, daarna laten uitlekken.
4. Verhit een wok op matig vuur tot deze begint te roken. Laat de olie (niet te veel) erin rondvloeien. Toevoegen: knoflook, ui, groene paprika en bosui, laat deze al omscheppende 30 seconden sissend bakken om het aroma vrij te maken.
5. Ondertussen inktvis nog een keer afbakken in hete olie, uitlekken en toevoegen in de wok, ¾ eetl. Gekruide zout, Spaanse peper toevoegen. Dien direct op.



薑葱蒸魚

Tjing Yuu

gestoomde vis op Kantonese wijze

Ingrediënten:

- 1 tongfilet ca. 600 gram
- 80 gr. varkensvlees, in reepjes
- 3 st. gedroogde Chinese champignons, eerst weken daarna in dunne reepjes snijden
- 20 gr. verse gemberwortel, in dunne sliertjes snijden
- 20 gr. lente-uitjes, ook in dunne sliertjes
- 1 el. sesamololie
- 2 el. olie
- 1/4 tl. zout
- 1/8 tl. gemalen peper

Marinade B:

- 1/4 tl. gembersap
- 1/4 tl. rijstwijn
- 1/8 tl. zout
- 1/8 tl. suiker
- 1/4 tl. aardappelmeel
- 1/8 tl. gemalen peper
- 1/8 tl. sesamololie

Voor de saus:

- 4 el. kippenbouillon
- 1/2 el. lichte sojasaus
- 1 el. donkere sojasaus
- 1/2 tl. suiker
- kookvocht van de vis

Bereiding :

1. Tongfilet droog deppen, zout en peper toevoegen, leg op een schaal.
2. Vlees en Chinese champignons aanmaken met marinade B, verdeel het op de bovenkant van de vis.
3. Stoom de vis 10 – 12 minuten in de wok. Kokend water van de wok weggieten, kookvocht van de vis in de wok gieten, saus aanmaken en over de vis gieten.
4. Leg de sliertjes van gember en lente-ui op de vis. Laat tenslotte de olie en sesamololie heet worden en giet deze eveneens over de vis.

Snel opdienen.



De **kunst** van de keuken







宮保鷄丁

Kung Po Kai Ting

kipfilet met Kung Posaus

Ingrediënten:

- 300 gr. kipfilet
- 1/4 tl. Szechuan peperkorrels
- 2 st. gedroogde Spaanse pepers, in stukjes gesneden
- 1 tl. fijngehakte knoflook
- 1 tl. fijngehakte gember
- 1 st. lente-ui, in stukjes gesneden
- 50 gr. gebrande pindas
- 4 el. sojaolie

Marinade:

- 1/2 tl. zout
- 1 el. lichte sojasaus
- 1 el. rijstwij
- 1 tl. aardappelmeel
- 1 eiwit

saus:

- 1 el. azijn
- 1 el. suiker
- 1 el. donkere sojasaus
- 1/2 el. aardappelmeel
- 6 el. kippenbouillon
- vetsin (naar wens)

Bereiding :

1. Kipfilet in blokjes van 2 cm snijden. Voeg de marinade erbij en laat dit 15 minuten staan.
2. Verhit een wok op hoog vuur tot deze begint te roken. Laat de olie erin rondvloeien.
3. Toevoegen gedroogde Spaanse peper en Szechuan peperkorrels, kort roerbakken.
4. Toevoegen knoflook en gember.
5. Toevoegen kipfilet, lente-ui, roerbakken tot de kipfilet gaar is.
6. Toevoegen omgeroerde saus.
7. Toevoegen gebrande pinda's.

Dien snel op.



咕嚕肉

Koe Loe Yuk

varkensvlees met zoetzure saus

Ingrediënten:

300	gram mager buikspek
1 tl	fijngehakte knoflook
1	schijf ananas, in stukjes gesneden
1/4	rode paprika, in grove stukken gesneden
1/4	groene paprika, in grove stukken gesneden
1 ui,	in klein stuks gesneden
1	lente-ui, in ringen gesneden
	sojaolie om te frituren

Marinade:

3/4 tl.	zout
1 eetl.	lichte sojasaus
1 eetl.	rijstwijjn
6 eetl.	aardappelmeel
1	losgeklopt ei

Saus:

2	schijfjes gember
5 eetl.	water
4 eetl.	azijn
4 eetl.	suiker
1 eetl.	lichte sojasaus
2 eetl.	tomatenketchup
3/4 eetl.	worcestersaus

Bereiding :

1. Spek in dobbelsteentjes snijden, voeg de marinade erbij en laat het 30 minuten staan.
2. Saus aanmaken.
3. Haal het vlees door het aardappelmeel en bak het ongeveer 45 seconden in hete olie, daarna laten uitlekken.
4. Verhit een wok op hoog vuur tot deze begint te roken. Laat de olie erin rondvloeien.

Toevoegen:

knoflook, gember, ui, rode en groene paprika, bosui, ananas en de omgeroerde saus

5. Vlees nog een keer afbakken in hete olie, uitlekken en op een schotel leggen.

Giet de saus erover en dien direct op.



豉椒牛肉

Si Chi Ngau Yuk

rundvlees met paprika en zwarte bonensaus

Ingrediënten:

Marinade:

- 400 gr. mals rundvlees
- 1 tl. zout
- 1 el. zwarte bonen
- 1 tl. suiker
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl. donkere sojasaus
- 2 tl. aardappelmeel
- 1 mespunt peper
- 6 el. kippenbouillon
- 2 el. rijstwij
- 3 lente-uien
- 1 el. aardappelmeel
- 1 verse rode peper
- 4 el. water
- 1 tl. rijstwij
- 2 el. sojaolie
- 75 gr. rode paprika
- 75 gr. groene paprika
- 75 gr. gele paprika
- 1 ui
- 5 el. sojaolie
- zout, suiker, vetsin (naar wens)

Bereiding :

1. Laat de zwarte bonen een kwartier weken, druk ze met een lepel fijn, meng dit met de uitgeknepen knoflook, 1 theelepel suiker en 2 theelepels sojaolie.
2. Snijd de lente-uien in stukjes van 3 cm, de paprika's en ui in grove stukken.
3. Roer alle ingrediënten voor de marinade door elkaar. Snijd het vlees dwars op de vezel in plakjes van 3 cm en leg die in de marinade. Laat het een half uur intrekken, bak het vlees daarna ongeveer 20 sec. in hete olie, neem het uit de pan en houd het apart.
4. Verhit een wok opnieuw op hoog vuur tot deze begint te roken, Laat de olie erin rondvloeien. Voeg de ui, de zwarte bonen en het wit van de lente-uien toe, daarna de paprika en rode peper, giet de rijstwij langs de wokrand en blijf 30 seconden goed omscheppen. Doe het vlees erbij met het gesneden groen van de lente-uien, giet er een scheut bouillon en breng het geheel op smaak met een snuifje zout, suiker en vetsin (eventueel), Roerbak dit in hoog tempo 30 seconden.
5. Bind de saus met wat aangemaakt aardappelmeel.

Snel opdienen



薑葱芝士龍蝦

Lung Haa

kreeft met gember, lente-ui, kaas en cognac

Ingrediënten:

- 2 verse kleine kreeften van 500 gr.
- 4 el. soja olie
- olie om te frituren
- 20 gr. verse gember wortel , in dunne plakjes
- 20 gr. lente-uitjes, in dunne reepjes
- 10 gr. sjalotjes, fijngehakt
- 2 el. cognac
- 4 dl. kippenbouillon
- 2 tl. sojasaus
- 1 ½ tl. suiker
- 1 tl. zout
- 1 mespuntje verse gemalen peper
- 1 tl. oestersaus
- 1 tl. o.k. saus
- ½ tl. sesamololie
- 1 el. aardappelmeel
- 50 gr. oude geraspte kaas
- Chinese bieslook (naar wens)

Bereiding :

1. Snijd de kreeften in de lengte doormidden en hak de scharen af. Bestrooi de kreeft-helften en de scharen met een beetje aardappelmeel. Frituur ze ca. 35 seconden in hete olie , houd ze daarna apart.
2. Verhit 4 eetlepels olie in een wok. Voeg de fijngesneden gember, lente-ui en sjalotjes toe en bak het geheel ca. 30 seconden. Giet al roerende de cognac en de bouillon erbij. Breng de bouillon op smaak met sojasaus, suiker, peper, kaas, oestersaus en o.k.saus. Laat de kreeften en de scharen in de kokende bouillon glijden, draai het vuur iets lager en laat de kreeften ca. 2 minuten zachtjes koken en bind de bouillon met het aangemaakte aardappelmeel.
3. Sesamololie toe voegen.
4. Chinese bieslook als garnering

Namens Fish XL willen wij Akuen en Mary Liu van Harte Feliciteren met hun 35-jarig jubileum!!

Graag stellen we ons aan u voor: FISH XL mag zich rekenen tot de noemenswaardige visleveranciers van zowel groothandel als horeca ondernemers die kiezen voor alleen het allerbeste uit de zee. Onze vaste klanten zullen dat dan ook volmondig beamen.

Vanuit 'onze' Zeeuwse Oosterschelde kopen en verkopen we dagelijks kreeften, oesters, mosselen en andere schaal- en schelpdieren. Daarnaast importeren wij vele topproducten als zalm, kabeljauw, tonijn, roodbaars en zelfs haai vanuit onder andere Noorwegen, Denemarken, IJsland en Schotland. Dus geen handel met allerlei tussenpersonen maar gewoon rechtstreeks vanaf de bron!

Door scherp toe te zien op de kwaliteit en de versheid van de producten onderscheidt Fish XL zich door het verstrekken van een versvisgarantie. Deze versvisgarantie is de waarborg dat uw vis ook werkelijk dagvers is.

Natuurlijk laten wij ook u graag kennismaken met ons zeer uitgebreide versassortiment. U gaat toch immers ook voor het allerbeste?

FISHXL
quality fish and sea greens!



'De relatie tussen Frank de Zwart en Moy Fa bestaat al ruim 20 jaar. Hij leerde Akuen en Mary kennen toen hij nog in de BMW-garage in Terneuzen werkte. Toen Frank voor zichzelf begon werden Akuen en Mary klant bij garage de Zwart. Het is altijd prettig zaken te doen met hen. Onlangs hebben we een personeelsfeest bij Moy Fa gehouden. Dat was prima geregeld, we hebben heerlijk gegeten. Service en kwaliteit staan zowel bij hen als bij ons hoog in het vaandel.

Wij hopen dan ook dat wij ze nog vele jaren in onze zaak mogen begroeten en wensen hen nog vele goede, gezonde jaren toe zowel zakelijk als privé.'

**DE GARAGE
DE ZWART**

Meridiaan 2, 4561 PH Hulst
Telefoon: +31 114 371477
www.garagedezwart.com

Ahing

kok en vriend



Ahing (Kwok Hing Man) is de eerste kok die bij Moy Fa in dienst komt en ook het langst blijft. In totaal staat hij 33 jaar in de keuken en is hij mede verantwoordelijk voor de goede smaak en de kwaliteit van de gerechten die Moy Fa serveert.

Ahing is er vanaf het begin bij. Hij is net als Akuen een verwoed tafeltennisser in zijn jonge jaren en zo leren ze elkaar kennen in 1978 in Utrecht. Ahing is dan al een paar jaar in Nederland. Hij werkt in de keuken van een restaurant in Heerlen. De twee raken bevriend. Ze hebben veel met elkaar gemeen. Ook Ahing komt uit Hong Kong en dat alleen al schept een band. Als Akuen in Axel Moy Fa wil beginnen, vraagt hij Ahing om met hem mee te gaan.

Ahing zegt ja, maar eenmaal in Axel valt het niet mee. Zijn familie en kennissen wonen in Utrecht en Hoorn, ver van Axel vandaan. Hij mist ze. Er zijn in die dagen nog geen sociale media om dagelijks contact te houden. Ahing acclimatiseert echter snel en wanneer hij in 1982 trouwt met zijn geliefde Siu, Mei Fong - in het alledaagse leven Afong of Mei genoemd - wordt ook Axel voor hem thuis. Samen krijgen ze twee zonen Wai Hong en Lung Hing.

Ahing woont tegenwoordig in Utrecht. Een beroerte maakte een paar jaar geleden een abrupt eind aan zijn carrière. In de keuken denken ze nog steeds aan Ahing die met zijn grappen en dansspasjes voor sfeer zorgt. Afong laat weten dat Ahing dankbaar is voor de goede jaren in Axel en de vriendschap van Akuen en Mary. En vooral dat hij zijn werk als kok nog steeds mist...





30 jaar Fine Eastern Restaurants



Niet alleen Moy Fa heeft dit jaar iets te vieren, ook de groep Fine Eastern Restaurants (FER). De FER bestaat 30 jaar en is in die periode uitgegroeid tot een prestigieuze culinaire organisatie, waarbij 28 restaurants in Nederland zijn aangesloten. Ook Moy Fa is hierbij aangesloten. Akuen en Mary zijn sinds 1994 lid, eerste via de TAR, The Asian Restaurants tot deze club een paar jaar later fuseerde met de FER.

Alle deelnemende restaurants, waarvan de meeste een vermelding hebben in de Top 100 van beste Chinese restaurants in Nederland, hebben één ding gemeen. Ze willen het beste uit zichzelf halen. 'Vernieuwing en verfijning staan bij de FER-restaurants hoog in het vaandel. Om gasten te blijven verrassen met nieuwe culinaire creaties wordt veel geïnvesteerd in vakgerichte cursussen en culinaire excursies. De kracht van de Fine Eastern Restaurants komt onder meer voort uit de

liefde voor het vak, gastheerschap en ondernemingslust', zegt voorzitter Ho Kai Yen.

Akuen maakte meerdere culinaire reizen met de FER mee. Mary is enige tijd bestuurslid geweest en lid van de balotage- en onderwijscommissie. In die hoedanigheid was ze betrokken bij een Indonesisch stageproject in samenwerking met de Hotelschool Leeuwarden en The Hospitality University in Surabaya, Jakarta en Bali. Mary: 'Ik ben daar ook naar toe gegaan om studenten te selecteren voor stageplaatsen in onze FER-restaurants. In Leeuwarden heb ik gastcollege gegeven in gastvrijheid.'

De FER kwam in februari in Arnhem bijeen om stil te staan bij het jubileum. Daar is de groepsfoto met Akuen en Mary gemaakt.



Trouwe **Vrienden**



Mary is heel haar leven dol geweest op honden. Het getrouwd zijn geeft Mary eindelijk de vrijheid een hond aan te schaffen. 'Ik mocht thuis nooit een hond.' De eerste hond is Joy, een Chinese Chow Chow. Net een klein leeuwtje. Joy maakt Mary's entree in Axel een stuk gemakkelijker, want overal waar ze met hem opduikt heeft ze aanspraak. Via Joy leert ze de Axelaars kennen en de Axelaars haar.

Na Joy volgen Beau (Chow Chow), Cassini (Bernese Sennen), Quattro (Appenzeller Sennen) en Nero (Labrador). De laatste twee leven nog. Haar honden zijn voor Mary ook een vorm van ontspanning geworden. Want een zaak als Moy Fa bedrijven is topsport en dan is het heerlijk om er even met de honden uit te zijn.

Dansende **Vriendinnen**



Niet alleen haar honden geven Mary tijd om de hectiek van de dag te ontvluchten, ook ballet. Elke week is ze met haar vaste groep vriendinnen te vinden in dansschool Petrella Lion. De eerste passen zet ze in de jaren tachtig bij Rola Besselse die boven in een pand van Jos Bleijenbergh in de Koestraat les geeft. Maar als Rola stopt met haar school, stapt ze over naar Petrella Lion, waar ze nu al meer dan 20 jaar danst.

Ze is daar omringd door een vaste groep vriendinnen met wie ze inmiddels veel meer deelt dan alleen dansen. 'Die meiden zijn heel belangrijk voor mij. Ze kennen me door en door.

We hebben veel met elkaar meegemaakt. De geboortes van onze kinderen, verjaardagen, jubilea, sterfgevallen, partners die wegvallen. We delen onze zorgen en geven elkaar steun. We doen ook veel samen. Leuke dingen vooral. Uit eten gaan, op vakantie gaan, voorstellingen bezoeken, wandelen. We hebben alle barettentochten meegemaakt.'

Het is een bont gezelschap met verschillende achtergronden. 'Belangrijk is dat we vooral onszelf kunnen en mogen zijn bij elkaar! We zien elkaar niet dagelijks, maar zijn er voor elkaar! We zijn van allerlei pluimage. We zijn wie we zijn. Als we bij elkaar zijn, vallen alle verschillen weg en zijn we: vriendinnen!'

Goede doelen



Moy Fa en goede doelen. Het is onmogelijk die in één adem uit te spreken, want er zijn er zoveel. Privé steunde Mary al projecten. 'Van de stichting 4-voeters tot Redt de Zeehondjes', zoals ze zelf zegt. Zakelijk zijn ze inmiddels niet meer op de vingers van twee handen te tellen. Moy Fa doet dat voor de eerste keer in 1994 bij het 15-jarig bestaan. Net als nu wilden Akuen en Mary geen bloemen of cadeautjes voor zichzelf, maar een bijdrage voor het Wereld Natuurfonds. Mary zelf opent haar hart al eerder voor mensen en organisaties die iets voor anderen willen doen. 'Nog voor Denise werd geboren zag

ik een oproep staan van Europakinderhulp om kinderen uit Oostbloklanden in de zomervakantie in huis te nemen. Ik wilde dat heel graag, maar het bleek uiteindelijk niet haalbaar voor ons.' Mary heeft ook grote bewondering voor mensen die vrijwilligerswerk doen. Vooral het werk van Miriam Hemelsoet van de Voedselbank (zie foto) vindt ze belangrijk. Zelf doet ze ook vrijwilligerswerk, onder andere als gastvrouw bij ZorgSaam.

Bij deze jubileumviering gaat er een bijdrage naar de stichting Leergeld. 'Aan Leergeld verloor ik mijn hart, nadat ik, als lid

van de initiatief- en werkgroep, te horen kreeg hoe schrijnend het er bij sommige gezinnen aan toegaat en wat de kinderen moeten meemaken als er armoede is. Dit horen we dan van de veldwerkers, vrijwilligers die de gezinnen opzoeken en screenen na een hulpaanvraag. Ik ben erg fanatiek om mijn netwerk in te zetten voor zulke doelen, we hebben het allemaal goed en kunnen best wat extra doen om de wereld mooier te maken! We hebben het zelfs voor elkaar gekregen dat, met hulp van Gemeente Terneuzen, er ca. 200 kinderen met begeleiding naar de Efteling konden gaan in de zomervakantie van 2011!'

Nu **meedoen** is straks **meetellen**



Bestuursleden van Leergeld vlnr: Adri de Putter, Richard Oldenziel, Liet Erpelinck en Ellen Vis

De stichting Leergeld helpt kinderen in de leeftijd van 5 tot 18 jaar van wie de ouders financieel niet in staat zijn om hun kinderen mee te laten doen met leeftijdsgenoten.

Voorwaarde is wel dat alle andere hulpkanalen eerst moeten zijn aangeboord. Bieden die geen soelaas (meer), dan pas neemt de stichting een aanvraag in behandeling en gaat er een vrijwilliger op huisbezoek om de situatie te beoordelen. Ondersteuning kan op allerlei gebied zijn: van het betalen van schoolgeld of een schoolreisje tot een vergoeding voor het lidmaatschap van sportverenigingen en culturele activiteiten. Dit alles om te voorkomen dat een kind letterlijk wordt buitengesloten of aan de zijlijn blijft staan. Leergeld hanteert daarbij de volgende criteria:

- Het gaat om schoolgaande kinderen van 5 tot 18 jaar waarbij een sociaal isolement dreigt.
- De kinderen zijn woonachtig in Zeeuws-Vlaanderen.
- Het besteedbaar inkomen van de ouder(s) mag niet hoger zijn dan 120% van het bijstandsniveau. In de praktijk is dit voor een alleenstaande ouder minder dan € 1220,= en voor een twee-oudergezin minder dan € 1450,= per maand.
- Alle overheidsvoorzieningen zijn gebruikt, niet meer voorradig of onvoldoende.

Meer informatie is te vinden op www.leergeld.nl



Art en Moy Fa
hebben al 30 jaar
een scherpzinnige
samenwerking.



Accountants & Belastingadviseurs

Art van der Staal
ESJ Accountants & Belastingadviseurs
Waterfront 392
4531 HZ TERNEUZEN

www.esj.nl



Wij proosten op 35 jaar Moy Fa



Drankenhandel
Pluym bv

Pr. Hendrikstraat 2 - 4564 CK St. Jansteen - Tel. 0114-312635



Van harte gefeliciteerd Mary en Akuen Liu met jullie 35 jarig jubileum.

Het voelt beter.....

Het voelt beter als uw linnenbeheer in handen is van Blycolin. Allround linnenmanagement en een partner in het streven naar MVO.

Wij zijn er trots op, al meer dan 10 jaar topkwaliteit restaurantlinnen en kreukvrije, zorgeloze dienstverlening te mogen leveren aan MoyFa.



Blycolin
BLYCOLIN.COM

INTEGRALE LINNENSERVICE • HORECATEXTEL CONCEPTEN • MILIEUBEWUST • GECERTIFICEERDE KWALITEIT

Catering,

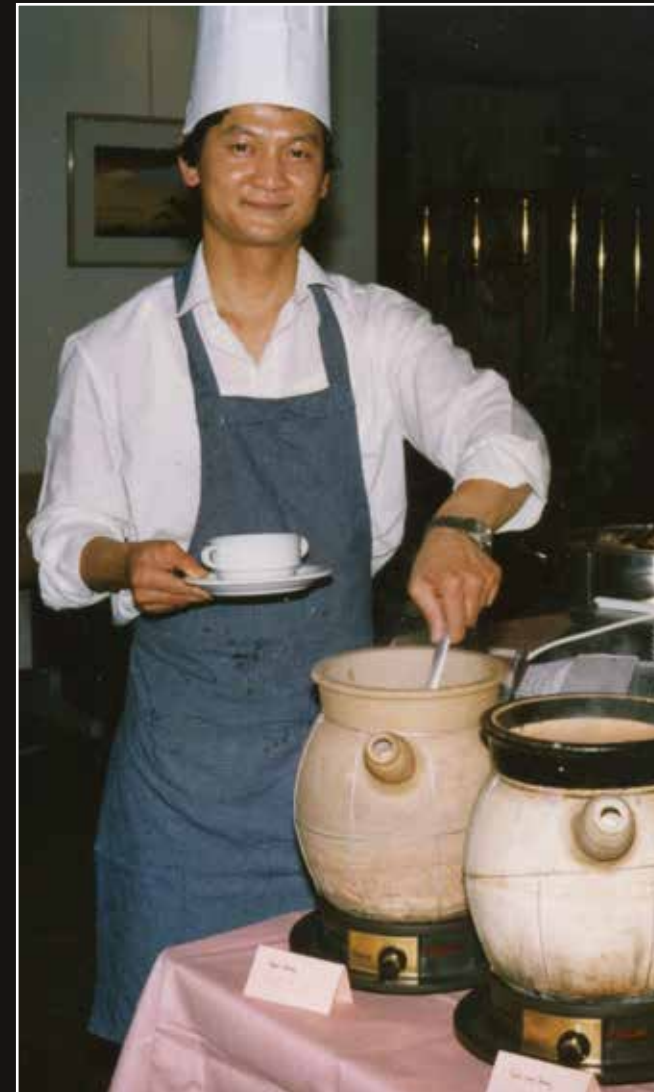
een goed geoliede organisatie

Een belangrijk onderdeel van de bedrijfsvoering van Moy Fa is de catering. De vraag komt in de jaren tachtig vooral van de grotere bedrijven in de Kanaalzone. Maar ook sportclubs en organisaties als ZorgSaam, Woongoed, het waterschap en particulieren weten Moy Fa te vinden als ze iets op locatie te vieren hebben.

Het allereerste caterevenement is bij dierenarts Cysouw in de Bastionstraat. Maar ook het evenement bij de familie Dekker in Overlag herinneren Akuen en Mary zich nog goed. Het is namelijk hun eerste grote catering met volledige verzorging, zelfs van het meubilair.

'We zijn nogal amateuristisch begonnen. Als ik dat met nu vergelijk zijn we een goed geoliede organisatie met professionele apparatuur, checklisten, standaardformulieren en alles wat er bij komt kijken om een opdracht goed te volbrengen. We kunnen nu honderden mensen in een keer bedienen. Daar draaien we ons hand niet voor om. Denk bijvoorbeeld aan de BOOST-evenementen die we nu samen met collega's van Culinaire Axel en andere collega's van de horeca in Zeeuws-Vlaanderen neerzetten. Dat geeft een geweldige kick.'

Het is iedere keer weer een avontuur op zich. 'Belangrijk is dat je goed weet wat de bedoeling van de opdrachtgever is. Is het een feest of een diner ter afsluiting van een zakelijke bijeenkomst? Hoe is de locatie, kunnen we gebruik maken van de keuken, moeten we ver lopen met het eten, hoe blijft het goed warm, moet er bediening zijn, netjes in het zwart of in feestelijke Shanghai dress? Improviseren is belangrijk. We hebben al 'gekookt' in een paardenstal, garage en een kelder van een kasteel.'





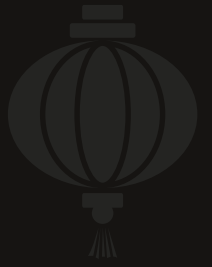
Afhaal

drukke tussen 17.00 en 19.00



Restaurant

Oosters genieten



Zo'n kleine 30 jaar geleden hebben wij Akuen en Mary mogen leren kennen, inmiddels zijn we hechte vrienden geworden en delen lief en leed met elkaar. Het is altijd lachen, gieren, brullen onder genot van een sakeetje tot in de late uurtjes. Ondanks de zware tijden in hun gezin, heeft Mary alles onder controle en vecht ze door alle stress heen. Dapper, gastvrij en steeds innoverend in het restaurant.

Kort geleden is ze benoemd tot Heldin van Zeeuws-Vlaanderen. Deze titel heeft ze dik verdiend. Hier kunnen we een voorbeeld van nemen. Familie Liu een dikke knuffel.

Per 1 maart 2014 is onze nieuwe kliniek geopend, gerealiseerd door Linda van Rijn en Roel van Laere. Bij Zeeland Kliniek is een compleet aanbod mogelijk waarbij door de raakvlakken, het de cliënt makkelijk wordt gemaakt onder een dak te vinden waar behoefte aan is. De prijsstelling voor behandelingen en operaties is scherp, terwijl alle producten waarvan gebruikt wordt gemaakt FDA goedgekeurd zijn, lichaamseigen en van goede kwaliteit.

De uitbreiding, met name plastische chirurgie, is zeker een aanwinst voor de regio. Om voldoende ruimte te hebben voor alle specialisten onder één dak, zijn wij verhuisd naar de Verlengde van Steenbergelaan 29, het pand waar voorheen NHI gehuisvest was.

U kunt bij ons terecht voor het Beautyinstituut, plastische chirurgie, laserbehandelingen, orthomoleculaire therapie, haarwerken, vaatchirurgie, fysiotherapie, medisch pedicure, podologie, Kyalin dieetadvies, esthetische, tandheelkunde en Botox-fillers.

U bent van harte welkom in onze kliniek voor een GRATIS advies of intake gesprek.

Gespecialiseerd in **BORSTVERGROTING**
van het merk Natrelle (Allergan),
de Rolls Royce onder de borstimplantaten met
levenlange garantie tegen een betaalbare prijs.



Zeeland Kliniek
Personal improvement

Zeeland Kliniek
(voorheen huid en laser kliniek Zeeland)
Verlengde van Steenbergelaan 29
4537 BB Terneuzen

tel. 0115 769063
info@huidenlaserkliniekzeeland.nl

www.huidenlaserkliniekzeeland.nl
www.zeelandkliniek.com
www.goedkopeborsten.com

Eerst en vooral willen wij onze felicitaties wensen aan mijnheer en mevrouw Moy Fa voor het 35-jarig bestaan van hun zaak.

Wij hebben doorheen de jaren een vertrouwensrelatie opgebouwd.

Door onze vakkennis van het vlees en rechtstreekse import van scampi's en Gamba's uit Bangladesh, kunnen wij Moy Fa een zeer groot aanbod aanbieden en van uitstekende kwaliteit!

Wij zijn ervan overtuigd dat we dit ook in de toekomst kunnen blijven doen.

Daniël & Gino DERYCKER



DERYCKER
VLEES- EN VISGROOTHANDEL

DERYCKER
VLEES- EN VISHANDEL

Alle soorten bevroren vis en garnalen:

- Scampi's & Gamba's
- Gepelde Scampi's
- Inktvis
- Visfilets

Alle soorten vers en bevroren vlees:

- Rundvlees
- Varkensvlees
- Lamsvlees
- Wild & gevogelte

Lange Slachterijstraat 66 - 2060 ANTWERPEN

Tel.: 03 236 80 83 – Fax: 03 235 98 01

Website: www.derycker.eu – E-mail: info@derycker.eu

AC
autocentrum LEUNIS

Julianastraat 22 / 4566 AG Heikant / Tel 0114 31 05 21
Bezichtiging op afspraak : GSM 06 15 95 05 11

Het adres voor scherp geprijsde kwaliteits occasions



Wij hebben Akuen en Mary leren kennen als erg lieve, warme en betrokken mensen, die wij ook een warm hart toedragen. Het eerste contact dateert van 1995 bij Garage Verbrugge, waar ze hun toenmalige BMW kochten. In 2007 zijn wij Autocentrum Leunis begonnen. Mary is klant geworden en heeft haar huidige BMW bij ons aangeschaft. Tevens promoot ze ons bedrijf bij vrienden en bekenden, waardoor wij al meerdere

malen op een leuke manier zaken hebben gedaan. We willen Mary en Akuen graag hiervoor voor bedanken, want er is natuurlijk geen betere reclame dan de mond op mond reclame.

Autocentrum Leunis is een klein en dynamisch bedrijf, gestart op basis van jarenlange ervaring in een dealerbedrijf. Wij bieden u een zeer gevarieerd aanbod van scherp geprijsde kwaliteitsauto's in diverse prijsklassen. Prijs, kwaliteit en hoge servicegraad zijn de drie speerpunten van het bedrijf. Overtuig uzelf en kijk voor ons aanbod bij de occasions. Staat de auto die u zoekt er niet bij, dan zijn wij u graag van dienst bij het zoeken naar de door u gewenste auto. Gaat uw voorkeur uit naar nieuw of jong gebruikt, ook dan kunnen wij u een passend voorstel doen en de auto leveren die aan uw wensen voldoet. Tevens bent u bij ons op het juiste adres voor bemiddeling bij de verkoop van uw auto.



Overtuig uzelf en kijk voor ons aanbod op www.autocentrumleunis.nl

Personeel van nu

Abel Troost | Assistent manager



Julian Audenaert | afwas



Sambal bij

Carla Maas | interieur



Alin | Keuken



Moy Fa mag dan de traditionele Chinese keuken ontstegen zijn. Wie komt afhalen krijgt nog steeds deze vraag voorgeschoteld en desgewenst een handjevol minikuipjes sambal mee. De sambal van Moy Fa is echter vermaard en wordt al jaren gemaakt door Cheung Chun Oi ofwel Tjetje zoals ze liefkozend door iedereen wordt genoemd. Tjetje, dat zoveel betekent als zus of tante, is inmiddels de 70 gepasseerd en ook één van de oudgedienden. Maar ondanks haar pensionering,

helpt ze nog graag af en toe in de keuken waar ze satévlees spiest, vele soorten soep en overheerlijke dim sums maakt. Tjetje houdt nog steeds samen met de ander koks ook de voorraad bij.

Niet meer voor lang. Binnenkort gaat ze terug naar Hong Kong, waar haar drie kinderen en drie kleinkinderen nog steeds wonen. Maar haar naam zal voor altijd aan de pittige 'Tjetje-sambal' zijn gekoppeld.

Van culinaire week tot Culinair Axel

In 1991 neemt Rigobert Antheunis, die in de Kerkstraat zijn architectenbureau heeft, het initiatief om met 'de 'buren' van de Kerkstraat een culinaire week te houden. Van woensdag tot en met zaterdag is het gastronomisch genieten van gerechten en hapjes van Moy Fa, Restaurant In d' Ouwe Baencke en café-restaurant De Graanbeurs. De formule is dat gasten gerechten krijgen voorgeschoteld uit keukens van verschillende landen.

Bij Moy Fa ligt in 1993 het accent op de Vietnamese keuken. In en nabij het restaurant zijn optredens van een Oosterse folkloristische dans- en muziekgezelschap en toneelgroep Axcellent. Gasten krijgen na afloop van het culinair festijn het Wereldkinderkookboek uitgereikt. Dorien en Hans van Haastrecht van In D' Ouwe Baencke scheppen een Frans sfeertje met gerechten uit de Elzasser keuken. Maarten en Wijnie Loof van De Graanbeurs presenteren de Moldavische keuken en in het architectenbureau van Rigobert, dat omgebouwd is tot restaurant, is het genieten van de Indiase keuken.

De culinaire week bestaat niet meer. Maar de naam leeft eigenlijk voort in het hechte samenwerkingsverband tussen Moy Fa, restaurant a Table, restaurant Het Wapen van Axel en restaurant Zomerlust en café Teut. Onder de noemer Culinair Axel organiseren ze regelmatig evenementen zoals de Culinaire Tour. In 2005 voor het eerst. Het levert meteen een schitterende kritiek op in de PZC: 'De Culinaire Tour van Axel mag traditie worden.' De samenwerking is er nog steeds. Bij de viering van Axel800 verzorgde Culinair Axel op het ponton in de Kleine Kreek een Lazy Sunday Lunch. Veel Axelaars denken nog met plezier terug op deze bijzondere middag op een unieke locatie.





DE BLAEIJ



De Blaey, groothandel in groente en fruit

De Blaey is een familiebedrijf dat door de overgrootvader van de huidige eigenaars Leo en Peter de Blaey werd opgebouwd vanuit het centrum van Terneuzen.

Door steeds aan te sluiten bij de wensen van de klant en de passie voor versheid en kwaliteit zijn we gegroeid naar een moderne groothandel met vestigingen in Terneuzen en Evergem om de klanten in Zeeuws-Vlaanderen en in België te bedienen.

We zijn betrouwbaar, transparant en professioneel. Steeds op zoek naar nieuwe kansen om onze diensten te verbeteren. We gaan met respect om met onze klanten, leveranciers en medewerkers.

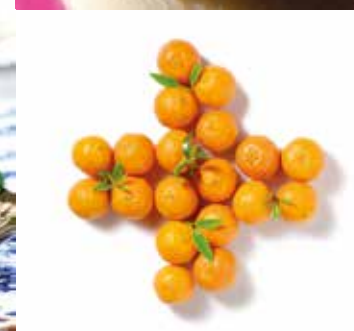
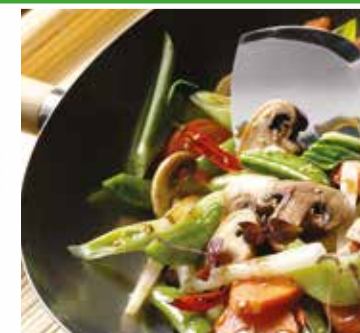
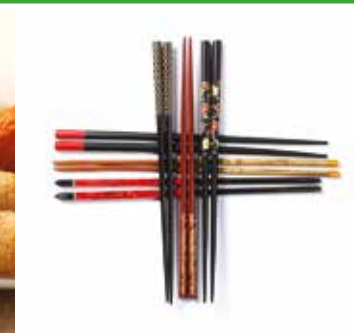
Onze medewerkers zijn deskundig, gepassioneerd en klantvriendelijk en hebben een jarenlange ervaring in de agf-branche.

Lange Reksestraat 8 T +31(0)115-613234 / 696246
4538 AZ Terneuzen bgg +31(0)115-617235
Postbus 287 F +31(0)115-694943
4530 AG Terneuzen E info@deblaey.nl

www.deblaey.nl

UW BETROUWBARE PARTNER IN KWALITEIT

Nu ook dé leverancier voor uw cafetaria!



www.ebovandenbor.nl | verkoop@ebovandenbor.nl

Telefoon +31 (0)33 247 88 88 | Fax +31 (0)33 247 88 99

EBO
VANDEN
BOR
FOOD FOR BUSINESS

2014








Jaar van **het paard**

De Chinese dierenriem werkt met jaarlijkse, in plaats van maandelijks tekens. Met de viering van het Chinees nieuwjaar (afhankelijk van de stand van de maan in januari of februari) verandert het teken: iedereen heeft het teken dat is toegewezen aan zijn (Chinese) geboortjaar.

Naast de tekens spelen ook nog een rol: het element; Yin (oneven jaren) of Yang (even jaren) het uur van de dag en het seizoen.

De twaalf dieren van de Chinese dierenriem:

馬 Paard		25 jan 1906 30 jan 1930 03 feb 1954 07 feb 1978 12 feb 2002	11 feb 1918 15 feb 1942 21 jan 1966 27 jan 1990 31 jan 2014	鼠 Rat		31 jan 1900 05 feb 1924 10 feb 1948 15 feb 1972 19 feb 1996	18 feb 1912 24 jan 1936 28 jan 1960 02 feb 1984 07 feb 2008
羊 Geit		13 feb 1907 17 feb 1931 24 jan 1955 28 jan 1979 01 feb 2003	01 feb 1919 05 feb 1943 09 feb 1967 15 feb 1991 18 feb 2015	牛 Os		19 feb 1901 25 jan 1925 29 jan 1949 03 feb 1973 07 feb 1997	06 feb 1913 11 feb 1937 15 feb 1961 20 feb 1985 26 jan 2009
猴 Aap		02 feb 1908 06 feb 1932 12 feb 1956 16 feb 1980 22 jan 2004	20 feb 1920 25 jan 1944 30 jan 1968 04 feb 1992 07 feb 2016	虎 Tijger		08 feb 1902 13 feb 1926 17 feb 1950 23 jan 1974 28 jan 1998	26 jan 1914 31 jan 1938 05 feb 1962 09 feb 1986 14 feb 2010
雞 Haan		11 jan 1909 26 jan 1933 31 jan 1957 05 feb 1981 09 feb 2005	08 feb 1921 13 feb 1945 17 feb 1969 23 jan 1993 27 jan 2017	兔 Konijn		29 jan 1903 02 feb 1927 06 feb 1951 11 feb 1975 16 feb 1999	14 feb 1915 19 feb 1939 25 jan 1963 29 jan 1987 03 feb 2011
狗 Hond		10 feb 1910 14 feb 1934 18 feb 1958 25 jan 1982 29 jan 2006	28 jan 1922 02 feb 1946 06 feb 1970 10 feb 1994 15 feb 2018	龍 Draak		16 feb 1904 23 jan 1928 27 jan 1952 31 jan 1976 05 feb 2000	03 feb 1916 08 feb 1940 13 feb 1964 17 feb 1988 23 jan 2012
豬 Varken		30 jan 1911 04 feb 1935 08 feb 1959 13 feb 1983 17 feb 2007	16 feb 1923 22 jan 1947 27 jan 1971 31 jan 1995 04 feb 2019	蛇 Slang		04 feb 1905 10 feb 1929 14 feb 1953 18 feb 1977 24 jan 2001	23 jan 1917 27 jan 1941 02 feb 1965 06 feb 1989 10 feb 2013

Heldin van Zeeuws-Vlaanderen

De inspanningen van Akuen en Mary om Moy Fa te transformeren tot een eigentijds Aziatisch restaurant blijven niet onopgemerkt. Culinaire verslaggevers zijn steevast lovend als ze een avond de keuken van Akuen en de ambiance van Mary hebben geproefd.

PZC- recensent Rien van Reems schrijft in 2005: 'Moy Fa onderscheidt zich in meerdere opzichten van het doorsnee Chinese restaurant waar de kaart doorgaans gigantisch is uitgebreid en de presentatie van een traditionele eenvoud.' Van Reems is getroffen door de patroon doorbrekende presentatie van Moy Fa. 'De soep wordt opgediend in een strakke groene schaal die Japans aandoet. Het groen van het aardewerk contrasteert fraai met het rood van de soep en het donkerrood van de grote parten tomaat en het wit van de hele visfilets.'

In 2008 laat verslaggever Raymond de Frel zich culinair betoveren door Akuen en Mary en merkt hoe sterk Moy Fa als merknaam is geworden. 'Een Axelaar haalt geen Chineesje maar een Moy Fatje.' Raymond gaat voor de Por-Bo Yu Lau. 'Akuen heeft in een diep bord een bedje gemaakt van Chinese kool en een oestersaus, waarop een paar heerlijke stukjes tarbotfilet liggen. Dit soort gerechten zijn regelrechte eyeopeners. De Chinese keuken in Nederland houdt echt niet op bij babi pangang en foe yong hai.'

Voor Mary zijn er meerdere malen persoonlijk onderscheidingen. In 2005 wordt ze uitgeroepen tot de Meest Markante Horecaondernemer van Zeeland. In 2006 wint ze de Nationale

Hennessy Gastvrijheidsprijs en is ze gastvrouw van het jaar. Een landelijke onderscheiding!

Op vrijdag 21 februari van dit jaar wordt Mary in het Mauritshof in IJzendijke uitgeroepen tot 'Heldin van Zeeuws-Vlaanderen.' De verkiezing is een initiatief van Lionsclub Zostera die dit jaar haar derde lustrum viert en met het evenement vrouwen wil eren die zich, hetzij op sociaal of zakelijk of sportief gebied, verdienstelijk maken voor Zeeuws-Vlaanderen. De andere genomineerden zijn Nynke van der Ploeg, oud-directeur van de VVV Zeeuws-Vlaanderen en Henriët Dees, eigenaresse van Matchpoint Uitzendbureaus. Wanneer burgemeester Annetiek Jetten van de gemeente Sluis de winnares bekendmaakt, breekt een oorverdovend applaus los. Het is haar duidelijk gegund door de ruim vijfhonderd aanwezige gasten.

Het juryrapport vertelt over haar: 'Succesvolle zakenvrouw, zeer sociaal, gul hart voor haar omgeving. Werkt als vrijwilligster bij ZorgSaam (gastvrouw). Verzorgt via Soroptimist-Internationaal Zeeuws-Vlaanderen, haar serviceclub, ook veel goede doelen. Zij heeft samen met haar man een goedlopend restaurant in Axel: Moy Fa. Vanuit deze zaak wordt er ook veel aan goede doelen gedaan zoals benefietavonden, Culinaire Axel etcetera. Eén van de mensen die haar heeft aangemeld schreef: 'Ik heb zoveel van haar geleerd.'

Stralend neemt Mary in het bijzijn van Akuen en haar kinderen Denise en Maxim de titel in ontvangst om die vervolgens gul te delen met alle andere vrouwen: 'We zijn allemaal heldinnen.'





Felicitaties

Ank Tieleman	Axel	Jackie en Françoise de Jonghe - Coene	Lokeren
Amar en Trudie Antheunis	Koewacht	Jan en Gerda de Moor	Hulst
Wim en Marjolein de Pooter	Axel	Ko en Nora de Pooter	Axel
Mario en Litha Antheunis	Axel	Jo en Marion de Schepper	Terneuzen
Mario Baert Illustratie	Sluiskil	Siska, Jogi en Junior Deij	Axel
Shelly Baert en François Huijbregts	Terneuzen	Wout en Nel den Doelder	Terneuzen
Peter Bakker en Isabel Zeegers	Axel	Hans en Wendy Dielen	Terneuzen
Karel, Elly, Judith, Jan-Willem en Joyce Beeldens	Vogelwaardde	Johan en Rita Dooms	Terneuzen
Gijs Beeldens en Andrea Crets	Zuiddorpe	Barry, Danitsja, Jens en Tygo du Puy	Terneuzen
Ronald Bleyenbergh en Jacqueline Goethals	Westdorpe	Arno en Maria du Puy	Kaprijke
Adrie en Marlies Boddaert	Heikant	Fabian, Dagmar, Max en Sem du Puy	Terneuzen
Jeroen en Anne-Marie Bosman	Terneuzen	Wilfried en Nicola Esseling	Axel
Pieter en Miranda Brasser	Hulst	Marij Evers en Fred (in herinnering)	Hollandsche Rading
Jac en Flory Breepoel	Axel	Elly en Eef Fieret - Janssens	Spui
Hans en Corry Chevallier	Zuiddorpe	Paul en Emmy Geilleit	Sint Jansteen
Gerard en José Cok	Knokke-Heist	Thierry en Dominique Gerniers - Brebant	Harelbeke
Henno en Jeanette Cysouw	Zaamslag	Tonny en Annelies Gommers	Axel
Eric en Marleen de Detter	Clinge	Machiel en Rosita Guérand	Koewacht
Kees en Vivian de Feijter	Axel	Krijn en Marian Hamelink	Axel
Jan en Rian de Feijter	Axel	Antoine Heijens	Axel
Joop en Joke de Jonge	Axel	Jan Hoefman en Petra de Keyser	Axel

Meredith en Fernando Hoelen	Terneuzen	Ton, Nelly, Sarina en Jasper Riemens	Terneuzen
Adrie en Connie Kaan	Terneuzen	Ria en Anne - Marie Roffel	Terneuzen
Anneke Kok-Maas	Axel	Frans en Willy Romers	Hulst
Gerda en Stella Kouwijzer	Terneuzen	Wil en Josette Rouquart - Van der Veken	Merelbeke
Frans en Willy Lensen	Rhenen	Adrie en Karin Schaalje - Scheele	Axel
Chris en Lia Lievaart	Axel	Rein en Ria Scheele	Axel
William en Astrid Lippens	Axel	Jan en Lucy Hamelink	Assenede
Jan Lonink	Philippine	Carlos en Nini Tieleman	Philippine
Pim Broekhuysen	Terneuzen	Peter en Ceciel van Eijl	Axel
Fred en Maatje Mangnus	Terneuzen	Emiel en Riet Eggermont	Hulst
Jan en Nathalie Mathijssen - Van den Branden	Sinaai-Waas	Peter en Adrie Tijssen	Heikant
Rinus en Ria Meesen	Spui	Ruud Vriens en Cary Boon	Overslag
Elly en Tom Meijer	Lemmer	Friedhelm Schelinski en Elly Lippens - de Cooker	Terneuzen
Jan Menu	Vogelwaarde	Antoine Tieleman en Annemiek Tieleman - Herman	Kloosterzande
Ludo en Marlou Morcus	Hulst	Fons en Linda Stockman	Terneuzen
Dick en Helene Oggel	Axel	Loes van de Voorde	Hulst
Piet en Ludwina Picavet	Hulst	Han en Marijke van Os	Terneuzen
Theo en Lies Platjouw	Axel	Familie van de Wiele	Stekene
Rolf Platjouw en Patricia Mahu	Axel	Hans en Dorien van Haastrecht	Axel
Ed en Jeanine Rethans	Terneuzen	Veronique van Peperstraten en Rudy de Moor	Koewacht
Ben en Roxane Riemens - Platjouw	Axel	Kees en Glenda Geelhoedt	Terneuzen

Kees en Karin Vermaas	Axel	Ben Ysebaert	Axel
André Struylaart en Emmy van Goethem	De Klinge	Eddy en Sandra Lambert	Spui
Piet en Jeannette Verpoorte	Axel	Romain en Annelies Verdurmen	Stekene
Willy en Annie Vercauteren	Zele	Bestuur en leden EZAC vliegclub Axel	Axel
Hans en Elly Schot	Axel	Maurits en Alexia Tichelman	Terneuzen
Kees en Olly Zilverschoon - Tan	Hulst	Willy Jansen en Mariëtte Rijckaert	De Klinge
Marin en Annelies Visse	Terneuzen	Pim en Patsy van Baarle	Overslag
Jo en Yvonne Vandeputte	Terneuzen	René en Jacquie van Loon	Terneuzen
Willy Vervaet	Axel	René Dieleman	Axel
Corry van der Meijden	Terneuzen	Bestuur Axclusief	Axel
Garmt en Jimm Harskamp - Lawalata	Axel	Adri en Arlette van den Berge	Terneuzen
Familie Löchter	Axel	Niels en Carina Rasmussen	Terneuzen
Piet en Mirriam Verschelling	Axel	Jacques en Ria de Blik	Westdorpe
Paul en Ingrid Verdurmen	Moerbeke Waas	Mario Rihm	Axel
Eric en Ann van der Planken	Graauw	Alex en Petra de Feijter	Sas van Gent
Familie Wylaers - Dhuyvetter	Kruishoutem	Leo de Jong en Sandra Gallo	Axel
Frans en Willy Romers	Hulst	Jacky en Ineke Verhulst	Sluiskil
Peter van Etten en Bianca Pauwels	Terneuzen	Ton en Anja Wallenburg	Axel
Martin en Annelies Visse	Terneuzen	Mieke Rammeloo	Sas van Gent
Lobbie en Lobien	Amstelveen	Jacky en Rina Schoot	Zuiddorpe
Simon en Sophieke Zwiers	Axel	Jeroen van Loon	Ossenisse
Philippe Hanssens	Sint Niklaas	Antoine en Marijke Lako	Axel
Ton, Nelly, Sarina en Jasper Riemens	Terneuzen	René en Karin Koene	Axel