

Frans Hazen van Hotel de Draak

'Aangenaam verrast door Proefmei'



Toen Frans Hazen, eigenaar van Hotel de Draak, hoorde over de plannen om een AAA-festival op te zetten, zegde hij meteen zijn enthousiaste steun en medewerking toe. "Dit vind ik een fantastisch initiatief, en ik was vorig jaar aangenaam verrast door de opzet en de aankleding van het geheel. Een compliment voor de organisatie, geweldig gedaan."

Als kind van een boerenfamilie is Frans een liefhebber van streekproducten. "Jarenlang stonden de asperges die 's morgens bij mijn ouders gestoken werden, 's middags hier op het menu. En nog steeds werken we veel met streekproducten: asperges, aardbeien, kaas. Ik vind het mooi om met seizoensproducten te werken, ik heb nooit begrepen waarom je in december peultjes uit Peru zou willen eten."

Het boerenbedrijf, dat zijn ouders aan de Antwerpsestraatweg runde, lag Frans niet zo. "Als jongetje van een jaar of veertien mocht ik al helpen in een cateringbedrijf van een neef van m'n vader, in Antwerpen. Dat vond ik veel leuker om te doen." Hij kwam als leerling kok bij De Draak terecht, waar men hem aanraade de Hogere Hotelschool te volgen. "Dat wilde ik wel, maar in die tijd was dat nogal een elitaire opleiding, voorbehouden aan kinderen van hoteliers en restaurateurs. Je kwam er ook niet zomaar op, er ging een psychische keuring van twee dagen aan vooraf." Het lukte hem echter toch om de opleiding met succes af te ronden en hij werkte onder andere in het Hilton in Brussel en in de Vereniging in Nijmegen, waar

twee restaurants, een Engelse pub, vergaderruimtes, een concertzaal en de horecaruimte in de Stadsschouwburg onder vielen.

In 1979 nam de toenmalige eigenaar van de Draak contact op met Frans. Het hotel liep niet zo goed, kon Frans niet terug komen om het eens goed op de rails te zetten. "Ik moest qua salaris een flinke stap terugdoen, maar toch wilde ik de uitdaging wel aangaan. Bovendien sprak de sfeer van de Draak me enorm aan, het bedrijf hééft iets." Hij schrok wel enigszins van de staat van het hotel. "Er moest enorm veel gebeuren, maar de eigenaar, toen 63, schrok terug van de investering." In 1984 kon Frans het hotel overnemen en ging hij aan de slag met een fikse renovatie. In december '85 werd het hotel feestelijk heropend door commissaris van de koningin Dries van Agt.

Nog steeds is de horeca Frans zijn lust en zijn leven. "Ik doe dit met veel passie, het voelt niet als werken. Pas ben ik, samen met mijn adjunct directeur Harry van Heijst, naar een internationale hotelbeurs in Las Vegas geweest. Ik keek m'n ogen uit. Daar hebben ze in één stad twee keer zoveel hotelkamers als in heel Nederland!" De tweede editie van Proefmei staat inmiddels alweer bijna voor de deur. "Harry is al druk bezig met het uitproberen van recepten, dat komt helemaal goed. Wat me wel verbaast, is de geringe medewerking van de gemeente. Het is toch te gek dat ze de organisatie laten betalen voor het gebruik van het Markiezenhof! Ik denk dat het een evenement is, dat zeker potentie heeft om tot iets groots te groeien, waar mensen van ver voor naar Bergen komen."