

PROOSTEN OP TWEENTS SIERAAD

"Eerst een toost en een slok."
Passender kon eigenaar-directeur
Raymond Strikker van het be-
faamde hotel-restaurant De Bloem-
beek in De Lutte de viering
van het gouden jubileum niet inlu-
den.

Vijftig gasten, door hem
"ambassadeurs" ge-
noemd, kregen een co-
pieuze lunch van zeven sterren-
chefs uit Overijssel. Tonijn,
kreeft, forel, mul, langoustines
en vers geschoten ree met on-
der meer Nederlandse wijnen,
zoals de eigen cuvée Bloemen-
beek Johanniter 2014 van wijn-
goed De Hakenberg, de Zonne-
weelde Cap Classique 2013 en
de bijzondere Pinotage Blanc



2015 van **Fons Aldering**.
Raymonds ouders **Herman** en
Leny Strikker bouwden hun
hoederij in Twente uit tot een
gerenommeerd internationaal

landhuishotel. Gasten zijn vooral
topsporters, maar ook cabare-
tier **Herman Finkers**, generaal
bd. **Dick Berlijn**, Heracles-voor-
zitter **Jan Smit**, zanger **Ernst**

V.l.n.r. voetbalcoach
Go Adriaanse, com-
missaris van de
Koning **Ank Bijleveld**,
cabaretier **Herman**
Finkers en **Maurveen**
en **Raymond Strik-**
ker van De Bloemen-
beek.
FOTOS: REINIER VAN
WILLIGEN



Dick Berlijn
(l.) en top-
man **Loek de**
Vries van
textielbedrijf
Koninklijke
Ten Cate
onder toe-
ziend oog van
senator **Eelco**
Brinkman.

Daniël Smid en Jumbo-eigenaar
Bjorn Kuipers komen graag.
De Overijsselse commissaris
van de Koning, **Ank Bijleveld**,
prees Strikker. "U werkt met het
hart en houdt het hoofd erbij.
Familiebedrijven zijn de kurk
waarop onze economie drijft."
Strikker zag een toekomst in de

horeca tijdens zijn opleiding in
Maastricht. "Ik werd geïnspi-
reerd door ondernemer **Carnille**
Oostwegel die van historische
monumenten paratjes van ho-
tels maakte." Zijn hotel, inmid-
dels ook een sieraad, wordt
opgeflurd met immense schil-
derijen van **Lita Cabellut**.