

Mira



In het nu

‘Why so much drama in the world?’, vraagt het Griekse meisje met wie ik sport. Heel het weekend heeft ze politieszaken gehoord. Ik haal mijn schouders op. Geen sirene gehoord, geen krant gelezen dit weekend, geen nieuws gezien, zelfs geen Netflix. Aan Loekasjenko heb ik niet gedacht, niet eens aan de persconferentie van Rutte & Co.

Toch had ik een vol en spannend weekend. Ik heb bijvoorbeeld een volle spaarkaat voor Albert Heijn-bestek ingeleverd. Niet voor het zilveren, maar voor dat andere, het goudkleurige eetgerei. Twee weken geleden had ik al twee lepels en twee vorken gehaald. Dit weekend ook de lepeltjes en gebakvorkjes. En meteen heb ik ze in gebruik genomen.

Mijn hele (Nederlandse) leven heb ik gegeten met gewone, banale vorken. Als ik in mijn eentje at, gebruikte ik meestal de enige vork die ik als studente in Boekarest had. Die heb ik nu nog steeds. Met een plastic handgreep, helemaal gesmolten, een vork die veel vuren heeft meegemaakt. Niets mis mee. Ik heb ook luxueuzer, mooier bestek, dat ik al jaren bewaar voor ‘later’. Maar dat later is nog niet gekomen en zal ook niet komen, vrees ik. Na zoveel verhuizingen zitten die betere lepels en vorken nog steeds ergens in een doos. Maar dit weekend heb ik mijn pompoensoep gegeten met een goudkleurige lepel. Dan is ie ook lekkerder, serieus! Door het bestek waande ik me in een gouden-eeuwdecor voor een onzichtbare schilder. En ditmaal geen Netflix tijdens het eten, ik concentreerde me volledig op de soep en de lepel.

Vrijdagavond was niet de persconferentie het spannendste moment van de dag, maar mijn gang naar Albert Heijn. Zouden die gebakvorkjes nog op voorraad zijn? Nee, ik ben niet huiselijk, ik kook maar eens in de week en bakken doe ik nooit. Als ik alleen eet, is mijn lekkerste maaltijd een goedgevulde sandwich en een salade – die nu lekkerder is dankzij de nieuwe vork die ik in de toemaat prik. Tot nu toe heb ik het ‘s ochtends nog niet aangedurfd om met zo’n mooi mes margarine op mijn boterham te smeren, maar dat komt nog wel.

Blij worden van kleine dingen is mijn mantra dit jaar. De grote zijn vaak een drama. Dat is wat ik doe, en het voelt goed! ‘Why so much drama in the world?’ Ik hoor de vraag niet eens, ik ben bezig met een oefening die drie verschillende spieren aanspreekt. Ik voel me bijna een drummer, mijn hele lichaam is aan het multitasken. Ik leef in het nu, in een sportzaal. Als ik aan de toekomst denk, zie ik mezelf met een gouden dessertlepel een sacher-taart eten.

Mira Feticu

Nieuwe horeca-avonturen van ‘Staatshoofd’ Jeroen Kuiper

Van strand naar stad



Jeroen Kuiper voor zijn nieuwe zaak in de Oude Molstraat. De naam blijft nog even een verrassing. | Foto: DHC/Sabine Molenaar

Jeroen Kuiper liep ‘als 15-jarige al met strandbedjes te sjouwen’, ging later totaal andere dingen doen, maar is nu toch eigenaar van drie horeca-zaaken: De Staat, Cru en... Wacht maar tot de opening.

Door Dick van Rietschoten

Hij studeerde grafische vormgeving, belandde in de aannemerij en werd in 2009 eigenaar van strandpaviljoen De Staat op het Zuiderstrand. Inmiddels heeft Jeroen Kuiper (52) ook z’n horecavleugels uitgeslagen in de binnenstad en Scheveningen-Dorp. “De eerste week van januari, daar mik ik op. Dan moet m’n nieuwe restaurant in de Oude Molstraat gaan draaien,” kondigt hij aan. “Maar,” vervolgt hij met een mysterieus lachje, “ik vertel nog niet hoe het gaat heten. De naam wordt pas op de dag van de opening bekendgemaakt.”

Kuiper verkneukelt zich al bij de gedachte aan dat moment. “En mooi dat het wordt! Van oorsprong is het een zestiende-eeuws pand, eind jaren zeventig opgekocht door Stadsherstel. Er zit nog een put in de grond waarin je een paar meter dieper water ziet glinsteren. Dat is de Haagse Beek, die daar onder de huizen door stroomt.”

Vrijstaat

Hij groeide op in het Statenkwartier en nam in de loop van zijn leven een aantal niet-geplande afslagen, waar hij echter allerm minst spijt van heeft. Na voor een schildersbedrijf te hebben gewerkt, begon hij een eigen onderneming die ‘renovatieprojecten in het hogere segment’ uitvoerde. Na de economische crisis van 2008 kocht Kuiper in 2009 in ‘arren moede’ strandtent South Beach op het Zuiderstrand, die hij omdoopte tot De Staat.

“De gedachte erachter was dat het een soort vrijstaat op het strand moest zijn, een staat in de staat waar iedereen even los van alles kon genieten van zon, zand, zee en lekker eten en drinken. Ik wist een goede keukenbrigade te vinden en er kwam zelfs een sommelier.” In 2011 liep het al zo goed dat het strandpaviljoen werd verkozen tot beste strandtent van Nederland. “In de loop der tijd breidden we de zaak uit en creëerden we ook ruimten voor privéparty’s. De laatste jaren heb-

ben we elk strandseizoen in totaal zo’n honderd studenten en scholieren in de bediening rondlopen. De feesten en recepties hielpen ons uiteindelijk ook door de corona-ellende, zeker dit jaar. Net als vorig jaar mochten we pas in juni volledig gaan draaien, maar in tegenstelling tot de zomer van 2020 was die van 2021 echt een kwakkelzomer, met soms zelfs herfstig aandoende dagen. Dan ben je blij als je onderdak kunt bieden aan particuliere feestjes.” Een andere relatieve meevaller was dat ook nu in oktober niet de hele tent afgebroken en opgeslagen hoefde te worden. “Dat scheelt vele duizenden euro’s.”

“Het is eigenlijk wel gek met mij gelopen,” mijsmert het ‘Staatshoofd’ opeens. “Via enkele omwegen werd ik een strandhorecamaan, maar goed beschouwd werd de basis daarvoor al gelegd toen ik als puber een vakantiebaantje had bij strandtent Blue Lagoon aan de boulevard in Scheveningen. Als 15-jarige liep ik al met strandbedjes te sjouwen.”

Edwin van de Goor

De afgelopen winter rijpte in het hoofd van Jeroen Kuiper een plan om z’n vleugels uit te slaan naar de stad. “Ik was weer eens tegen Edwin van de Goor aan gelopen, de voormalige sterrenchef van Seinpost die ik al geruime tijd kende. Op dat moment werkte hij in Bar Pêche in de Foodhallen van de Haagsche Bluf. Edwin wist dat in de Oude Molstraat het pand leegstond waarin lunchroom ‘t Hof van Eten van George Walta gevestigd was geweest. Al pretend kwamen we tot het idee om daar eventueel samen iets te gaan doen. Toen ik die locatie voor de eerste keer bezocht, was ik gelijk verkocht. Ik zag het helemaal voor me: een nieuw avontuur!”

Maar toen sloeg het noodlot toe. Hoewel alle voorbereidingen voortvarend in gang waren gezet, kwam Van de Goor nooit in de Oude Molstraat achter het fornuis terecht. Begin juli stierf hij onverwacht, op 67-jarige leeftijd. De uitvaartbijeenkomst, met tal van representanten uit de Haagse horeca, vond plaats in strandpaviljoen De Staat, waar zijn lichaam lag opgebaard in een kist, opgebouwd uit het hout van wijnkistjes. Kuiper: “En voor alle gasten hadden we Edwins favoriete kreeftenbisque gemaakt.”

Veel tijd om te treuren was er echter niet. “Ik moest op zoek naar een andere chef voor m’n stadsrestaurant. Een chef met een grote passie voor visgerechten, net als Edwin. Nee, dat viel

niet mee. Ik vond ‘m uiteindelijk in de persoon van Dennis Kolenbrander, die jarenlang had gekookt bij het onlangs gesloten restaurant Spijs aan de Wassenaarsestraat, op de kop van de Gevers Deynootweg.”

Cru

Intussen kwamen de verbouwing en inrichting in de Oude Molstraat weer geleidelijk op gang, maar tegelijkertijd begon Kuiper op nog een ander bord te schaken. “Ik had Alan de Vries leren kennen, die wild, gevogelte en vleesspecialiteiten levert aan de horeca vanuit VleeschHouwerij Cru in de Badhuisstraat,” legt hij uit. “Af en toe fungeerde Cru met Alan in de keuken als een soort pop-uprestaurant, vooral voor private dining, zoals dat heet. Vorig jaar heeft Mark Rutte er met Emmanuel Macron gegeten. Ik zal het lan-

‘Het wordt vast een mooie samenwerking’

ge verhaal wat korter maken: inmiddels ben ik mede-eigenaar van Cru en het restaurant is sinds 4 november drie dagen per week voor iedereen open. Op andere dagen kunnen ook kleine privégezelschappen er terecht.”

Geestdriftig vertelt Kuiper dat hij inmiddels een culinaire equipe rond zich heeft verzameld die op drie locaties inzetbaar is: bij Cru, in de nieuwe zaak aan de Oude Molstraat en gedurende het strandseizoen bij De Staat. Naast de al genoemde Dennis Kolenbrander zijn dat Daan de Jong en Anouk Reijters, beiden waren al actief bij De Staat, en Niels Rosier, voorheen chef bij Corona en De Basiliek en souschef bij Le Marron in Malden (Gelderland). Ook de sommelier van Cru, Pieter Dijkhuizen, en diens vakbroeder op het Zuiderstrand Jimmy Sprokkereef zullen elkaar op de verschillende adressen afwisselen. “Ik heb hartstikke veel vertrouwen in de nieuwe constellatie,” klinkt het trots. “Het wordt vast een mooie samenwerking. Weet je hoe we onszelf al noemen? ‘De Broederschap van Smaak.’”