

‘Met al dat moois is de Markthal niet alleen voor
Rotterdamers, maar ook voor mensen van ver
buiten de stads- en zelfs landsgrenzen aantrekkelijk.
Dat past heel goed in een trend die zelfs sommige
Rotterdamers verbaast: Rotterdam blijkt ineens
hip te zijn geworden’

Rotterdam is ineens hip



In de Markthal.

Op food-gebied is Rotterdam op z'n minst een van de interessantere steden van ons land geworden. De recente opening van de Markthal trok veel aandacht, ook van buiten de grenzen, maar daarnaast worden zowat elke week wel nieuwe winkeltjes en restaurants geopend. 'Er is hier een hele underground aan het opkomen.'

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam
fotografie **Henk Dam**

Wie het eerste weekend van oktober 's middags over de Coolsingel, hartje Rotterdam, reed, was getuige van een wonderlijk schouwspel: het was er rustig. Heel wat anders dus dan in het gemiddelde weekeinde, als het winkelend publiek het centrum vult. De oorzaak stond een paar honderd meter verderop, langs de Blaak. Daar glom de net geopende Markthal, en binnen was het bomvol. Dáár zat dus *tout* Rotterdam. En met reden, want de Markthal, de eerste overdekte versmarkt in ons land, is in allerlei opzichten een publiekstrekker. Niet alleen is het de zoveelste architectonische icoon van de Maasstad, met z'n opvallende halfronde vorm en z'n gigantische, 11.000 vierkante meter grote muurschildering binnen, het is ook zoveel als een paradijs voor de liefhebber van eten en drinken met honderd versunits, vijftien food-gerelateerde winkels en acht restaurants.

Geen wonder dus, dat na drie weken al de miljoenste bezoekers werd verwelkomd, en dat de eerste weken op last van de brandweer zo nu en dan de toegangsdeuren moesten worden gesloten omdat er binnen meer mensen rondliepen dan uit een oogpunt van veiligheid toegestaan is.

Foodies van allerlei gezindten hebben inmiddels de gang naar de Markthal ondernomen. Wat zij er aantreffen was een bonte verzameling van zeer exclusieve tot hele gewone etenswaren. Van dure (zeldzame Spaanse ham die 18,95 euro per ons moet opbrengen) tot goedkope, zoals zes pakjes alledaagse groenten en fruit *à raison* van vijf euro.

Ook aanhangers van het Slow Food-gedachtegoed komen in de Markthal volop aan hun trekken. Zo is er direct bij de ingang een stand van stadsboerderij Uit Je Eigen Stad waar je groenten uit

eigen volle grond en kas kunt kopen, plukkruidjes, honing van de stadsimkerij, en de soepen van *foodwaste*-bestrijder Kromkommer.

Verderop is een stand te vinden van Buutegeweun, de coöperatie van telers, bakkers, vissers, boeren, slaggers en tuinders uit Goeree-Overflakkee, die er hun streekproducten verkopen. De eerste berichten van het front zijn goed, zegt woordvoerder Mark Soetman.

'Vooral etenswaren die mensen zo kunnen meenemen, zoals kaas, worst en de Flakkeese bolus lopen prima. De verkoop van meer dagelijkse boodschappen, zeg maar de tomaten en de bloemkool, zou nog wat beter kunnen, maar dat komt omdat er nu vooral dagjesmensen zijn, en de Markthal nog wat minder wordt gebruikt voor de dagelijkse boodschappen. Dat zou na de kerst beter moeten worden.' Bijzonder is de vis die Buutegeweun aanbiedt. Soetman: 'Die is namelijk supersvers. Wat 's avonds met onze vissersboten in Stellendam binnenkomt, kan al de volgende ochtend in de Markthal liggen. Normaal verkoop je zo iets via de veiling, maar wij kunnen het ook rechtstreeks.'

Dat geldt niet alleen voor de normale vangst zoals tong, griet, tarbot, rode poon en rode mul, maar ook voor bijvangst. 'Die bijvangst brengen we in overleg – je moet het tenslotte wél kunnen verkopen – ook naar de Markthal. Vandaag hadden we bijvoorbeeld twee roggen en Noordzeekrab.'

Met al dat moois is de Markthal niet alleen voor Rotterdammers, maar ook voor mensen van ver buiten de stads- en zelfs landsgrenzen aantrekkelijk. Dat past heel goed in een trend die zelfs sommige Rotterdammers verbaast: Rotterdam blijkt ineens hip te zijn geworden.

Zo plaatste *The New York Times* Rotterdam in de top-tien van beste steden ter wereld om te bezoeken, net als de Rough Guides. De BBC besteedde recent ruim aandacht aan de Maasstad, net als de nieuwssite *Huffington Post* met onder andere de voor Rotterdammers intens bevredigende volzin: '*Rotterdam always seems to be hiding in the shadow of its sibling, Amsterdam, but for my money it has far more to offer.*'

Bij de lofprijzingen wordt ook

>



In de Markthal.



Nelleke Don, voorzitter Slow Food R'dam en Wouter Bijl, mede-initiator Fenix Food Factory.

standaard de Rotterdamse food-scene genoemd. Is die dan zo interessant? Absoluut, zegt Nelleke Don, voorzitter van Slow Food Rotterdam. 'Ik heb hiervoor dertig jaar in Amsterdam gewoond, dus ik kan goed vergelijken. In Amsterdam is het allemaal wat gevestigder, wat gelikter dan bij ons. Wat in Rotterdam zo leuk is, is al die positieve energie.'

Ze verduidelijkt: 'Improviseren, aanpakken, dat hoort echt bij Rotterdam. De mentaliteit hier is: dat gaan we gewoon doen. Zo zie je allerlei initiatiefjes ontstaan. Het is hier energie, een beetje ruig, en waar ik blij van word is de manier waarop gebruikgemaakt wordt van het industriële erfgoed, de havenachtige sfeer.'

Wie van de laatste een aardig beeld wil hebben, richte zijn schreden naar Katendrecht. Ooit was dat een beruchte wijk 'op Zuid', zoals Rotterdammers het stadsdeel aan gene zijde van de Nieuwe Maas noemen. Maar nu vind je op het Deliplein, waar tot enkele decennia

geleden meisjes van plezier passagierende zeelieden vermaakten, tal van trendy restaurants.

Met een nieuwe loopbrug vanaf het befaamde Hotel New York (die door de Rotterdammers uiteraard direct de hoerenlopersbrug werd genoemd) is dat Deliplein ontsloten. Net als de daarnaast gelegen Fenix Food Factory (FFF), een schoolvoorbeeld van de manier waarop de food-scene gebruikmaakt van, in de woorden van Nelleke Don, de havenachtige sfeer.

Vroeger was dit een loods, gelegen langs de kade. Nu is het een plek waar jonge culinaire ondernemers hun waren verkopen. Je vindt er onder meer bierbrouwerij Kaapse brouwers, slagerij en patéspecialist Firma Bijten, Booijs kaasmakers die kaas van eigen boerderij verkoopt, de groenten, fruit en zuivel die Rechtstreeks direct van boeren uit de buurt betreft, en de enige ciderwinkel van ons land, Cidercider!

Oprichter van de ciderwinkel en een

van de initiatiefnemers van FFF is het dertigjarige yfm-lid Wouter Bijl. Hij vertelt: 'Wij geloven allemaal erg in ambachtelijk gemaakte, pure, onbewerkte producten, en ook erg in lokaal. Het idee achter de Factory is ook, dat we zoveel mogelijk ter plekke willen maken.'

Behalve de winkels biedt FFF ook ruim de gelegenheid er te eten, en de zondag-brunch is inmiddels uitgegroeid tot een fenomeen. Geen last van de Markthal? Wouter: 'Nee, integendeel. De eerste week was het vooral doordeweeks wel rustig, maar in het weekend juist superdruk. Veel mensen zeggen: we gaan naar de Markthal, en dan ook naar jullie.' Het is, zegt hij, 'bij ons ook anders, relaxter. De beleving hier is heel anders. Wat de mensen die bij ons komen gemeen hebben, is dat ze iets meer moeite willen doen om goed en lekker eten te vinden. Dat is onze doelgroep.'

Rotterdam, vindt ook hij, heeft een aparte food-scene. 'Het bijzondere hier is, dat mensen elkaar iets gunnen. Er wordt veel en goed samengewerkt. Het is ook stimulerend al die leuke initiatieven om je heen te zien.'



Boven: in de Fenix Food Factory; onder: op de Rotterdamse Oogstmarkt.

Zijn eigen bedrijf is daarvan een goed voorbeeld. Begonnen als hobby, is hij nu fulltime bezig met het kopen en verkopen van cider, niet alleen uit de bekende ciderlanden Engeland en Frankrijk, maar ook uit onder meer Spanje, Duitsland, Polen, Ierland en ons land.

Tot de grotere Rotterdamse evenementen met een hoog Slow Food-gehalte behoort naast de FFF ook de Rotterdamse Oogstmarkt, elke eerste zaterdag van

de maand op het Noordplein, met de grote winkel in kookspullen Kookpunt als directe buur.

Uitgangspunt van de markt is dat alleen voedsel wordt verkocht dat binnen een kring van vijftig kilometer om hartje Rotterdam wordt verbouwd, verwerkt en verhandeld. Appelsap uit Rhooen dus, worstjes uit Rotterdam-West, schapensalami uit de Hoeksche waard en sambal uit Katendrecht. Zoals de site van de markt schrijft: 'Zo weinig mogelijk afstand tussen boer en bord, tussen maker en smaker.'

Op de markt kun je behalve eten kopen ook van alles proeven. Artiesten treden er op, er worden activiteiten voor kinderen georganiseerd. Wie er geregeld komt, ziet dat de interesse voor de markt maand na maand toeneemt.

Een van de vaste standhouders is Miriam Staffhorst van Urban Bakery, die op de markt onder meer taarten en andere zoetwaren verkoopt. Ook haar verhaal is een schoolvoorbeeld van Rotterdamse daadkracht.

Ze vertelt: 'Van origine ben ik kok, en

heb ik ook bij een banketbakker gewerkt. Drie jaar geleden heb ik een zaakje in de Hofbogen overgenomen met cupcakes en taartjes. Mijn uitgangspunt was, dat ik niet met poeders en mixen wilde werken. Ik wil gewoon lekker bakken, met een bebloemd schort voor.'

Dat is aangeslagen, want inmiddels is Miriam verhuisd naar een grotere locatie, en wordt er bij Urban Bakery gewerkt met vier bakkers en twee winkeldames. Miriam: 'Het gaat enorm goed. Echt bizar. Ik denk dat het komt omdat we deel uitmaken van een trend die ook niet langer plofkoppen wil, troep, conserveringsmiddelen. Bij ons gaat het over eieren en bloem. Het gebak dat wij maken ziet er ook iedere keer anders uit.'

De food-scene in de Maasstad omschrijft ze als 'geweldig'. Het is helemaal fantastisch hier. Er is een hele underground op food-gebied aan het opkomen, allemaal mensen met leuke initiatieven die met weinig middelen voor passie gaan. Een soort Berlijn-gevoel, zeg maar.'

Informatie: www.fenixfoodfactory.nl, www.rotterdamseoogst.nl.

Site

Een heel goed overzicht van wat er zoal op food-gebied in Rotterdam te doen is, biedt de site www.debuik-van.nl/rotterdam.

Niet alleen passeren er tal van grote en kleine restaurants de revue, de site gaat ook over producenten van bijzonder eten en drinken, over winkeltjes, evenementen, nieuwe trends, van alles. En dat ook nog in een prettig leesbare stijl.

Van moestuin naar markt



door **Henk Dam**, convivium Rotterdam

Drie jaar geleden begon stadslandbouwer en Slow Food-lid **Caroline Zeevat**, in opdracht van woningbouwvereniging Vestia, de naar etnische achtergrond zeer verschillende inwoners van de Rotterdamse wijk Schiebroek-Zuid te helpen met het aanleggen van moestuintjes in de groenstroken tussen de flats.

Van haar was het idee afkomstig om een deel van de oogst en producten waarin de opbrengst van de tuintjes was verwerkt, op markten te koop aan te bieden. En kijk nu eens. In Schiebroek zijn al zo'n 40 moestuintjes aangelegd, in grootte uiteenlopend van 20 tot 200 m². Elke maand wordt oogst van die tuintjes, deels in de vorm van producten zoals Kaapverdiaanse pasteitjes en tortilla's, aangeboden op de Rotterdamse Oogstmarkt. Caroline: 'Dat gaat bijzonder goed.'

Zo goed, dat de zeven vrouwen die aan de Oogstmarkt meedoen, nu goeddeels selfsupporting zijn. 'Ze betalen zelf de boodschappen die ze nodig hebben, betalen samen de kraam. Het zijn echte ondernemers geworden. Ze weten dat de kraam er aantrekkelijk uit moet zien, schoon moet zijn, en dat ze afspraken moeten maken over wie wat maakt, zodat niet iedereen hetzelfde verkoopt,' aldus Caroline.

Ze vult aan: 'En het leuke is, dat de vrouwen gelijk ook steeds beter begrijpen dat ze voor hun eigen boodschappen niet altijd naar de supermarkt hoeven, maar dat er lekkerder en gezonder alternatieven zijn – bij andere stands op de Oogstmarkt bijvoorbeeld.'

Ook de tuintjes worden door de inwoners van Schiebroek-Zuid nu goeddeels zelf bijgehouden. Caroline: 'Wij bieden structuur alleen waar dat gewenst is. En als we iets nieuws beginnen. We willen nu bijvoorbeeld een project met kippen starten. Dat vraagt dan wel om enige begeleiding.'

Hoe kijkt zij tegen Rotterdam als food-stad aan? 'Wat wij doen past in het snel veranderende food-landschap hier. Er is hier heel veel te doen. Wat ik typisch Rotterdams vind is dat veel jonge ondernemers de mouwen opstropen en meteen aan de slag gaan.'



Stadslandbouwers in Schiebroek, die hun oogst op de markt verkopen. Foto linksboven Margi Geerlinks, overige foto's Lotte Stekelenburg.

‘Het wordt hier steeds toffer’

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam

‘Ik werk nu acht jaar in Rotterdam, en heb in die tijd echt heel veel zien veranderen,’ zegt Pepijn Schmeink van Restaurant Dertien. ‘Toen ik hier kwam, had je alleen heel chique restaurants, en het gooi- en smijtwerk, maar een middenkader was er bijna niet. Bij restaurant De Eendracht was ik een van de eersten die me op dat mid-densegment richtte, en nu zie je juist dáár enorme groei.’

Het aardige is dat de chique restaurants van het niveau Parkheuvel zijn blijven



Pepijn Schmeink, chef Restaurant Dertien.

Restaurant Dertien



Marnix Benschop: ‘Rotterdam heeft toch al het klimaat dat het openstaat

bestaan, naast nieuwe restaurants van zeg maar de wat recalcitrantere chefs. ‘De hipstercultuur kenden we niet zo, en nu wel. Dat maakt het zo leuk hier.’ Bijzonder aan de Rotterdamse cultuur vindt hij verder, dan binnen de horeca goed wordt samengewerkt. ‘We gunnen elkaar iets. Mede daardoor wordt het hier steeds toffer.’

Ook Marnix Benschop, net als Pepijn aangesloten bij de Chefs Alliantie van Slow Food, roemt de collegialiteit van de chefs in Rotterdam. ‘We praten met elkaar over spullen die we gebruiken. Als iemand wil reserveren en je restaurant zit vol, dan beveel je een collega aan, dat soort dingen.’

Benschop maakte in Rotterdam naam met onder andere zijn Ontbijtbar en de Biergarten, en bereidt momenteel de vestiging van een Arabisch restaurant, Ayla, voor. Hij verklaart de opbloei van de food-scene in Rotterdam onder andere

vanuit de economische crisis.

‘Rotterdam heeft toch al het klimaat dat het openstaat voor nieuwe initiatieven. Nu, door de crisis, zijn er veel leegstaande panden op goede locaties. De gemeente heeft liever dat er iets in die panden gebeurt, en daarom is het voor jonge ondernemers, onder wie veel mensen uit de food-scene, mogelijk zich in zo’n pand te vestigen,’ aldus Marnix.

Zijn verwachtingen voor de toekomst? ‘Ik denk dat we meer nicherestaurants gaan krijgen, van mensen die zich specialiseren in één ding, *vegan*, *raw food* – noem maar op. Daarnaast hoop ik op meer authentieke restaurants uit de verschillende culturen hier. Ik geloof dat we in Rotterdam mensen uit 160 of 170 landen hebben. Die hebben allemaal eigen keukens. Daar zit nog veel interessants tussen.’

voor nieuwe initiatieven.

Nu, door de crisis, zijn er veel leegstaande panden op goede locaties.

De gemeente heeft liever dat er iets in die panden gebeurt, en daarom is het voor jonge ondernemers, onder wie veel mensen uit de food-scene, mogelijk zich in zo’n pand te vestigen’