

bij ons in DEN HAAG

Tips? E-mail: BijOnsinDenHaag@ad.nl
of schrijf naar BOLDH, stadsredactie,
Postbus 16050, 2500 AA Den Haag.

**LEO
VAN DER
VELDE**



De horeca doet graag mee aan nieuwe initiatieven. Varen door Haagse grachten, gecombineerd met culinaire verwennerij aan boord. Een derde vestiging van Soeboer in Wassenaar en Friday Night Delights in het Carlton Ambassador Hotel.

Waroeng Soeboer: rijst, nasi, bami of miehoen, sambal bij?

Uit de witte partytent tegenover het evenementenpleintje in Wassenaar klinkt de onvervalste Indorock tot in de Langstraat. Stil is anders. *Tout* Wassenaar loopt uit voor de opening van Waroeng Soeboer, zeg maar het tweede kind van Toko Soeboer (anno 1958) op de Brouwersgracht in Den Haag.

Burgemeester **Jan Hoekema** fietst ook langs bij de Indische eetwinkels aan de Achterweg, maakt een praatje en (met z'n iPhone) een foto en zet dat meteen op Twitter, zoals een moderne burgervader betaamt. Soeboer III ziet er schitterend uit. Het interieur is fris groen. Een metamorfose voor dit vroegere proeflokaal, dat in 2011 door de vorige uitbaatster met veel tamtam werd geopend voor ze weer met stille trom vertrok, en dat zakenpartners **Rachel Flink** en **Ron Bakker**, bekend van Castellum Projectontwikkeling, schitterend hebben laten verbouwen. Vastgoedver-

zamelaar **Boris Bayer** is er ook, dat is een goede vriend van Bakker.

„Maar mijn beste vriend, dat is mijn vader,” wijst Boris en slaat hartelijk **John Bayer** (86) op de schouders. **Yvonne van der Kroft**, directeur van Etiquette à la carte, is er ook. Allemaal Wassenaarders én liefhebbers van de Indische gerechten die je hier kunt afhalen. Ook een dagmenu met witte rijst, lontong, nasi, bami of miehoen als basis en verder alle vlees-, kip-, vis- en groentegerechten.

Alles wat er in het bekende Haagse restaurantje verkrijgbaar is en trouwens ook daar vers wordt gemaakt. Soeboer: premier Mark Rutte eet er regelmatig, maar ook de Wassenaarse fractievoorzitter Meindert Stolk. En kunstenaar Astrid Engels en pianist Tonny Eyk.

Gaby Clignett kent ze allemaal en komt ook in Wassenaar handen tekort om iedereen voor te stellen aan **Santy Monik**, die hier de scep-



Maurits (l) en z'n vader Ron Bakker, bedrijfsleider Santy Monik, Ragnar Flink, Gaby Clignett, Marie-Jose van Kester en Brigitte Pols (r).

ter gaat zwaaien. Gaby mist op zulke momenten wel haar goede vriendin Ignas, samen werden ze de 'moeders van Soeboer' genoemd. Maar tot ie-

ders schrik kreeg Ignas een herseninfarct. „Het gaat gelukkig weer een stuk beter met haar,” vertelt Gaby. Dat is tenminste goed nieuws.



Joke Bruijs in het centrum van haar dorp Wassenaar.

‘Boek gaat goed, vooral gesigneerd’

Het is bar koud als we **Joke Bruijs**, weggedoken in de kraag van haar jas, op de Achterweg in Wassenaar tegenkomen. Maar haar biografie *Swingend door het leven* verkoopt nog steeds goed, vertelt de allround artieste. „Nog steeds, terwijl het boek toch al half december is uitgekomen. De uitgever vraagt me regelmatig om een kopje koffie te komen drinken. Dan kan ik meteen weer een nieuwe stapel boeken signeren. Veel kopers willen een gesigneerd boek. Dus dat doe ik graag. Dat is toch leuk.” De cd, als extraatje achter in het boek, met de mooiste liedjes van Joke Bruijs – waaronder een aantal nog niet eerder uitgebrachte opnamen – zal vast ook een rol spelen. De biografie is te bestellen in de boekhandel of via de website. www.trichis.nl



Michel Bender is de 6de generatie horecaleverancier.

‘Soms zeg ik wel eens: Ik ben der’

Directeur **Michel Bender**, zesde generatie van het gelijknamige bedrijf in Foodservice Equipment, kijkt opvallend monter rond. Hij staat in de in aanbouw zijnde wijnbar Pierre van Sander Horst. Diens wijnbar annex slijterij in het monumentale pand van de vroegere slijterij Het Huis van Arkel gaat het paradepaardje van de Denneweg worden. Horecagigant Bender levert er alle servies, glaswerk, bestek en keukenmateriaal. „We werken voor bekende hotels en restaurants en dat doen we al sinds 1820. Als ik ergens binnenstap zeg ik wel eens als grapje: 'Ik ben der'. Inmiddels zit dochter Maud, na de hogere hotelschool, ook in het bedrijf. De zevende generatie.” De overbuurman van het Kyocerastadion aan de Tiber in het Forepark kan bijna niet wachten tot hij het allerbeste uit zijn collectie in de wijnbar uitgestald ziet.

Dit jaar wordt voor de eerste keer in Den Haag de Culinaire Dinertocht georganiseerd. De tocht door de Haagse grachten was een grote wens van organisator **Rogier Bakker**, die begin 2012 concludeerde dat Den Haag iets miste. „Het heeft zijn water, het heeft zijn restaurants en al snel werd dat aanbod gecombineerd tot Culinaire Dinertocht. Den Haag, een historische stad met koninklijke tinten, zijn ambities, het multiculturele, de internationale setting, zijn gezelligheid, levendigheid en het statige heeft er dus een prachtig jaarlijks terugkerend evenement bij,” aldus de initiatiefnemer. De twee rondvaarten op zaterdag 15 juni (een lunchtocht van 12.00 tot 15.00 uur en een dinertocht van 15.00 tot 21.30 uur) worden gecombineerd met culinaire hoogstandjes. Die komen van de chefs **Marcel van der Klein** (restaurant Calla's), **Paul van Waarden** (restaurant De Keuken van Waarden - Azië), **Edwin van den Heijkant** (restaurant Pearl, Hilton Hotels), **Paul Fagel** (Arsenaal restaurants, maar dan kokend in Paviljoen Doen van ROC Mondriaan) en niet op de laatste plaats **Patrick Kelder** (restaurant Crème Crue).

De route voert de deelnemers



Organisator Rogier Bakker (uiterst rechts), met de chefs Edwin van den Heijkant (l), Paul Fagel, Marcel van der Klein en Patrick Kelder (naast Bakker). Niet op de foto: Paul van Waarden. Karlien de Jonge (midden) is eigenaar van Crème Crue, een van de deelnemende restaurants. FOTO PHILIP DE WAAL

onder andere langs de Schilderswijk, de hofjes van de Om en Bij, Chinatown en de Veenkade/Noordwal, alleen moet daar even worden overgestapt bij de Palestuin. Chefkok Fagel spreekt van een prachtig initiatief. „De liefde voor het vak brengt mij nu al vele jaren op veel

plaatsen, en nu dus langs de prachtige grachten van Den Haag. Ik hoefde dus ook geen seconde te denken over deelname en zei gelijk 'doen!'. Het moet ook een mooie culinaire ontdekkingsreis gaan worden.” Omdat er volgens Bakker dankzij Fagel en zijn collega's nu al

vele aanmeldingen uit binnen- en buitenland zijn, besluit hij later deze maand of er ook nog op zondag 16 juni, Vaderdag, twee dinertochten worden gehouden. Het lunchmenu kost 42,50 euro, de prijs voor het diner bedraagt 50 euro. www.culinairedinertocht.nl



General manager Arwin Paulides (midden) met team. FOTO'S LEO VAN DER VELDE

‘Je moet oesters juist kietelen’

De eerste editie van Friday Night Delights, de nieuwe maandelijkse borrel in de Rubens Bar van het Carlton Ambassador Hotel, was geslaagd. De aanprijzingen op Facebook en Twitter zorgden voor de toeloop; general manager Arwin Paulides (Carlton) en de door hem ingehuurde Ace on Sax, dj Gio Brown en oesterman Marcus van der Noord van Zilt & Zalig deden de rest. Bartender Ewout Scholtes en collega's zagen de Rubens Bar snel vullen. „We hebben al diverse

borrels van advocatenkantoren en bedrijven op en rondom de Sophialaan,” vertelt Paulides. „Maar op deze borrel kom je weer eens andere mensen tegen.” De Ierse oesters van Marcus waren een schot in de roos vooral omdat hij liet zien (‘Je moet niet wrikken. Je moet ze kietelen’) hoe je zo'n brok puur natuur opent. De volgende borrel is op vrijdag 19 april. Wie daarbij wil zijn, moet snel handelen. Want er zijn nu al 73 aanmeldingen.