

# Rotterdam

GOED ETEN DOE JE IN ROTTERDAM OP PLAATSEN DIE EERDER WERDEN GEDOMINEERD DOOR GOKPALEIZEN EN BELWINKELS. VOLKSWIJK HET OUDE NOORDEN EN HOERENEILAND KATENDRECHT GROEIDEN UIT TOT DE SMAAKMAKERS VAN DE STAD.

tekst ELSBETH GRIEVINK beeld GETTY IMAGES



Wie Rotterdam binnenkomt met de trein, weet meteen waar hij aan toe is. Het nieuwe station is van een staaltje architectuur, zoals je dat alleen in de Maasstad tegenkomt. Bruut en compromisloos. Vooral het asymmetrische punt-dak, bedekt met zilveren platen die op charmante wijze kreukelen, maakt dat je even met je mond open in de lucht staat te staren. De Rotterdammers zelf – niet al te snel onder de indruk van iets – noemen dit bouwwerk Het Kapsalonbakje. Lang verhaal kort: de Kapsalon is een in Rotterdam uitgevonden 'lekkernij' van shoarmavlees, patat en sla. Deze wordt opgediend in een aluminium bakje, waar ook de gemiddelde huzarensalade in komt en dat inderdaad wel iets weg heeft van de overkapping van het nieuwe Rotterdam Centraal.

Zowel de receptuur van de Kapsalon als de foto's van het meest futuristische station van Nederland gaan de hele wereld over. Net als de beelden van de Maas, de haven, de Erasmusbrug en de driedubbele wolkenkrabber De Rotterdam, die architect Rem Koolhaas op de Kop van Zuid laat verrijzen. De boodschap: Rotterdam bouwt met man en macht aan een nieuw stadshart. Maar het imago van rauwe werkstad waar de mouwen altijd opgestroopt zijn en weinig tijd is voor *fun and games*, moet genuanceerd. De kwartieren zijn in opkomst, aangevoerd door Het Oude Noorden en Katendrecht. Beide wijken ondergingen de afgelopen jaren een metamorfose en nu is het er elke avond bal.

Het Oude Noorden is altijd een oer-Rotterdamse volkswijk geweest, maar tussen de buurtkroegen, toko's en belwinkels duiken steeds meer galleries, design- en modewinkels op, net als mooie koffiebars, lunchrooms en restaurants. Sommige behoren tot de beste van de stad. Ook schiereiland Katendrecht – vroeger het Chinatown van Rotterdam en dé ontmoetingsplek voor zeebonken en hoeren – was jaren zo'n stukje stad waar je niet kwam als je er niks te zoeken had. Een paar jaar geleden begon 'De Kaap' echter aan zijn omslag: van getto naar *home of the hip*. Creatievelingen kochten er klushuizen of bouwden er hun eigen woning. Restaurants, buurtwinkels, dranklokalen, koffiebars en lunchrooms poppen er als paddestoelen uit de grond. Ook hier wordt gegeten, gedronken en gelachen. Alsof er geen morgen is en er geen skyscrapers, markthallen en stations hoeven te worden opgebouwd. In plaats van het gestamp van heimachines en hijskranen hoor je vrolijke stemmen, gerinkel van borden en glazen, met Franse chansons op de achtergrond en het tevreden geluid van spelende kinderen op een plein.

## NOORD

Wie Noord wil ontdekken, slaat vanuit het Centraal Station linksaf, Central District in. Beland je al snel in een rauw gebied, waar beton en graffiti de hoofdrol spelen? Dan ga je de goede kant op. De **Mini Mall** is gevestigd onder voormalig treinstation Hofplein, dat al jaren niet meer in gebruik is. Dit alternatieve centrum is een walhalla voor iedereen die van kleding, sneakers, vintage meubels, jazz en eten houdt.

**Jazzclub Bird** is een leuke plek voor een drankje en een concert, maar ook het restaurant is aan te raden. Je eet er gerechten die soms doen denken aan Palermo en dan weer aan New York, in een setting die vooral heel Rotterdam is. Rauw en ongepolijst – de enige poeha is een piano. Op de eerste zondag van de maand kun je aanschuiven bij Cinema Culinair. Film kijken en tegelijkertijd eten wat er in de film gegeten wordt.

Een paar deuren verder, vlak voor het viaduct, zit **Restaurant De Jong**. Hier kookt de 23-jarige Jim de Jong (zie ook pag 29) de sterren van de hemel, met vooral veel groenten, bloemen en bijzondere kruiden uit eigen moestuin. Het vlees/vismenu is origineel en smaakvol, maar het groentemenu is pas écht *something else*. Wie graag foto's van zijn bord maakt kan hier zijn lol op.

Tapasbar **Destino** is geen conventionele tapasbar. Het interieur is strak, de menukaart bijzonder. De bekende klassiekers hebben ze wel, maar het gaat hier vooral om de moderne Spaanse keuken. Van beignets van aubergine met rietsuikerhoning tot kipcarbonade gestoofd in saffraansaus met abrikozen en amandel: dit is de Spaanse keuken op zijn origineelst.

Niet in Mini Mall, maar op de hoek van een van de meest romantische pleintjes van Rotterdam, het Ie Pijnackerplein, zit restaurant **Branco**. Een piepklein zaakje met een hoog huiskamergehalte waar *old school* Frans wordt gekookt. Bij Branco werken ze met een *menu marché*: elke dag wordt het menu aangepast aan wat de markt die dag te bieden heeft.

*Mini Mall, mini-mall.nl*

*Bird, bird-rotterdam.nl*

*De Jong, facebook.com/RestaurantDeJong*

*Destino, restaurant-destino.nl*

*Branco, branco-rotterdam.nl*

## KATENDRECHT

Op Katendrecht wordt er aan alle kanten geknipoogd naar het roemruchte verleden van het eiland. Neem

DE SETTING IS HEEL ROTTERDAMS: RAUW EN ONGEPOLIJST – DE ENIGE POEHA IS EEN PIANO





**De Matroos en het Meisje.** Volgens het table d'hôte-principe kies je alleen het aantal gangen en de wijn, en kun je erop rekenen dat de kok zijn creativiteit loslaat op biologische producten van het seizoen. Er wordt versgebrande koffie van het lokale label Man met Brit geschonken. Daarnaast zit vislokaal **Kaap**. Het ruwe van Normandië en het dynamische van Rotterdam vormen de belangrijkste inspiratiebronnen voor dit no-nonsense visrestaurant. Zin in moules-frites, verse kreeft of oesters met zwarte bonen? Hier zit je goed.

**Bistrot du Bac** is in Rotterdam op het moment hét restaurant; iedereen heeft het erover. Hier kom je voor de traditionele Franse keuken – van confit de canard tot crème brûlée – in een Parijs decor. Bistrotstoeljes onder witte parasols, tafels gedekt met krakend wit linnen en een fles vlognier in de koeler. De *rumsteck au chèvre* moet je proeven!

**Warmoesmarkt** is een combinatie van buurtwinkel en hippe koffiebar. Buurtbewoners stappen er binnen voor een doosje thee of een pak Brinta. Maar ook voor verse scones, zelfgemaakte jam, geurende taarten, huisgemaakte chutneys of om de kwetterende vogels in de volière te bekijken. Wie trek heeft in een boterhammetje mag hem zelf smeren en een plekje zoeken aan tafel.

Bij 'koffiewaroeng en muziekkaffee' **Kopi Soesoe** (Indisch voor koffie met melk), schenken ze koffie met gecondenseerde melk en kardemom, maar ook thee, vlierbloesemsap, Ketelbink (een Rotterdamse blond bier) en Wostok, waarin dennennaalden zijn verwerkt. Op het kleine podium zijn regelmatig liveoptredens, maar je eigen vinyl op de platenspeler leggen mag ook. Doen: de tosti van het huis bestellen, met daarop pindakaas, kaas, sambal, ananas, banaan en taugé.

Op het achterdek van **cruiseschip SS Rotterdam**, dat zijn vaste ligplaats heeft aan de kop van Katendrecht, is het goed toeven. Uit de teakhouten cocktailbar worden drankjes geserveerd, waaraan je aan de rand van het zwembad kunt nippen, met de voeten in het water. En dat met uitzicht op de Maas, die je bij helder weer richting Noordzee ziet kronkelen. Tip: in de La Fontaine Room wordt regelmatig een Captain's Dinner Party gegeven, die het jetsetleven

aan boord van cruiseschepen in de jaren zestig doet herleven.

Sinds 2011 ligt er een brug tussen de Kop van Zuid en Katendrecht (door de Rotterdammers Hoerenloper genoemd, vanwege de functie die Katendrecht vroeger had voor de zeelui). Sindsdien flaneer je van Katendrecht zó naar **Hotel New York**, dat een van de meest nostalgische plekjes van Rotterdam is. Omringd door hightech woon- en kantoorwoningen, bevindt zich hier een stukje bijzondere historie: van hieruit vertrokken veel Europeanen per stoomschip Rotterdam om hun heil te zoeken in Amerika. De stoere scheepselementen in het hotel doen nog altijd denken aan die tijd. Je kunt er terecht voor klassiekers als kroketten met brood, maar ook de oesterbar is befaamd: van een portie vulken tot een half dozijn fines-de-claire.

*De Matroos en het Meisje*, [dematroosenuhetmeisje.nl](http://dematroosenuhetmeisje.nl)  
*Kaap*, [restaurantkaap.nl](http://restaurantkaap.nl)  
*Bistrot du Bac*, [facebook.com/bistrotdubac](https://facebook.com/bistrotdubac)  
*Warmoesmarkt*, [warmoesmarkt-katendrecht.nl](http://warmoesmarkt-katendrecht.nl)  
*Kopi Soesoe*, *Sumatraweg 15, Rotterdam*  
*SS Rotterdam*, [ssrotterdam.nl](http://ssrotterdam.nl)  
*Hotel New York*, [hotelnewyork.nl](http://hotelnewyork.nl)

**TIP**  
 T/m 27 oktober is in Rotterdam het World Food Festival aan de gang: eten op zijn Rotterdams. Van Rotterdamse gehaktbal tot culinair huzarenstuk en van stadsboer tot streetfood. [worldfoodfestival.nl](http://worldfoodfestival.nl)



Bij de foto's:  
**1** Smakelijk happie bij Bistrot du Bac  
**2** De Oesterbar van Hotel New York  
**3** Jazzclub Bird  
**4** Cocktails op het dek van de SS Rotterdam  
**5** Muziek bij Kopi Soesoe  
**6** Rotterdamse oogst op Katendrecht  
**7** Creatie van Jim de Jong  
**8** Restaurant De Jong  
**9** De Matroos en het Meisje  
**10** Lekker bordje bij De Matroos en het Meisje

