

# Beschaafd hapje verdringt Haz

Ooit was café De Berlagerie op het Mercatorplein een donker en rumoerig café met kleurrijke klandizie. Uitbater Herman Verheul heeft het roer omgegooid. Hij doopte het etablissement dit weekend om tot eet- en drinklokaal Anderz.

tekst MARLOES DE MOOR  
foto JEAN-PIERRE JANS

Zo'n drie jaar geleden kon het in café De Berlagerie gebeuren dat iemand aan de toeg luidkeels een blafende hond imiteerde, zijn vogelkooi op de bar zette, ritmisch op een tamboerijn sloeg of 'Een beetje verliefd' in je oor brulde. Het was er zo donker dat het besef van dag en nacht verdween. De muziek stond keihard en soms rook het er een beetje naar hasj. Een kleurrijk geheel al met al. Als je ervan hield, tenminste.

Herman Verheul, uitbater van het café op het Mercatorplein, hield er op het laatst niet meer zo van. Een dagtaak had hij eraan de boel op orde te houden. "Ik ben geen opvangcentrum en daar begon het op te lijken."

En dan had Verheul ook nog te maken met groepen Bulgaren en Roemenen die rondstruinden op het plein. Potige mannen met grimmige koppen in halflange leren jassen bevolkten zijn terras. "Die zaten de hele dag op één kopje koffie. In principe weiger ik natuurlijk geen mensen, maar ze houden wel je hele terras bezet. Zo'n groep mannen schrikt ook een beetje af."

Sinds zes jaar is hij eigenaar van het café. Daarnaast heeft Verheul een bedrijf dat kansspelautomaten verhuurt. "De eerste jaren heb ik pachters in het café gehad. Maar ik zag het langzaam de verkeerde kant op gaan. Die pachters lieten zaken toe die het daglicht niet konden verdragen en over de klandizie was ik niet tevreden. Drie jaar geleden ben ik met ze gestopt en zelf de bedrijfsvoering gaan doen."

De chaos en anarchie die hoogtij vierden, wilde hij niet langer tolereren. "Op een gegeven moment heb ik de boel leeggeveegd en opgeruimd. Voor randfiguren en drugsgebruikers is hier geen plaats."

Sinds het rookverbod was de toeloop sowieso al afgenomen, maar na zijn nieuwe deurbeleid werd het angstvallig stil in de eens zo levendige brasserie Berlagerie. Af en toe druppelden er wat mensen binnen en dan waren Verheul en zijn vrouw Hetty die fulltime in de zaak werkt, meteen op hun hoede. Kwam er een koppel leren jassen binnen, dan verzuchtte Hetty: "Nee hè, wat is er nu weer?"

Barkeeper Arie van Vulden van



Herman Verheul tussen zijn klanten op het terras van Anderz op het Mercatorplein: 'Op een gegeven moment heb ik de boel leeggeveegd'

het nabijgelegen café Meulstee herkent het probleem. "Wij schenken na twaalf uur geen koffie meer. Ook hier zaten ze de hele dag op één kopje koffie."

Verheul leed intussen elke dag verlies, maar hij nam het – het moest immers allemaal anders. En het is nu allemaal anders. Afgelopen weekende heropende hij de zaak officieel als eet- en drinklokaal – hoe kan het ook anders – Anderz.

Verheul wil net als de horecagelegenheden Zürich, Barbaarsch, Cook en Radijs voor een positieve impuls in de buurt zorgen. Hij staat achter 'Geef om de Jan Eef', de acties om De Baarsjes leefbaarder en gezelliger te maken

"Anderz is wat minder trendy, maar meer een zaak met een warme en klassieke inrichting. De gevel en het interieur blijven authentiek, met art deco en glas in lood. Je moet hier het gevoel van vroeger ervaren dat past bij het plein zoals het in 1925 ooit is vormgegeven. Ons prijsniveau ligt ook wat lager."

Café Anderz onderging als eerste van de gevestigde horeca op het

## 'Gnocchi klinkt net even sexier dan varkenshaasje'

Mercatorplein een ingrijpende verandering. Van een gedaanteverwisseling kun je wel spreken. Eens rook het er sterk naar verschaalde alcohol en knalde Hazes uit de speakers, nu klinken zachte jazz en loungemuziek en liggen er kranten en tijdschriften op de tafels. Het personeel draagt zwarte schorten waarop in witte art-decoletters de naam Anderz is geprint. De koffie wordt charmant geserveerd op een dienblad met een likeurtje, slagroom, een glas water en een koekje. "We krijgen hierdoor veel Italianen. Die houden daarvan," zegt Hetty. De keuken is mediterraan georiënteerd, met gerechten als bouilla-

baisse, gegrilde sardientjes, salade met lamsbout en gnocchi à la milanese. "Met gemiddeld zestien euro voor een hoofdgerecht is de menukaart vriendelijk geprijsd. En het klinkt allemaal net even sexier dan een varkenshaasje."

Hetty ontwikkelde het idee om mensen uit de buurt iets van zichzelf te laten meenemen en dat aan de muur te hangen. "Ik denk aan schilderijtjes, foto's of snuisterijen. Zo creëer je een band met de gasten."

Maar helemaal tevreden is Verheul nog niet. Hij heeft last van fietsers en scooters die het fiets- en bromverbod negeren en voor zijn restaurant langs scheuren. "Ik zie het nog een keer gebeuren dat één van onze serveersters omver wordt gereden." Ook de groepjes mannen in leren jacks die voor zijn gevel staan te roken en koffie te drinken, zijn hem een doorn in het oog. "Ze staan met plastic bekertjes koffie voor mijn deur. Dat heb ik liever niet."

Hij heeft daarbij een vergunning aangevraagd voor een groter terras.