

Hit uit New York straks ook in de Langestraat

Amersfoorters gaan avontuur aan in Jugendstilpand

AMERSFOORT | Geen grote keten. Niet de zoveelste vestiging van een internationaal franchiseconcept. Het bijna één jaar leegstaande Jugendstilpand aan de Langestraat komt in handen van drie Amersfoorters die een 'zaak met smaak' ambiëren.

ERIC VAN DER VELDEN

Dj Ton de Kruyf (48), journaliste Marissa Blijham (41) en café-eigenaar Maurice Pouw (43) zijn nog in spannende afwachting. Met eigenaar Stadsherstel zijn ze rond. Die ziet in het drietal de gewenste huurders: gepassioneerd, werkend vanuit liefde voor het pand en de stad. En ook niet onbelangrijk: de beoogde winkelinfilling wordt nieuw voor Amersfoort.

Maar de gemeente moet nog wel meewerken aan de benodigde horecavergunning. Want al staat het drietal veel meer dan een winkel of restaurant voor ogen, eten en drinken vormen wel de kernactiviteit. Binnenkort vinden de eerste gesprekken plaats met de ambtelijke top van het stadhuis. Dan worden ook de eerste schetsen gepresenteerd van OOK Architecten, bekend van tal van Amersfoortse projecten, zoals het prijswinnende geoxideerde kantoorgebouw op 't Zand.

Inspiratiebron

De inspiratiebron komt uit New York. Daar was ruim 35 jaar Dean & DeLuca zijn tijd ver vooruit met een grensoverschrijdende formule: het onder één dak brengen van de beste en meest verrassende producten die met koken, eten en drinken en ontspanning te maken hebben.

Blijham: „Dille en Kamille komt in Nederland het meest in de buurt. Maar Dean & DeLuca is veel stoer-



We willen met zoveel mogelijk delicatessen uit deze regio werken

-journaliste Marissa Blijham (41)



▲ Ton de Kruyf, Marissa Blijham en Maurice Pouw (v.l.n.r.) in het Jugendstilpand in de Langestraat. 'Vergeet niet dat wij Amersfoorters heel goed kennen. Deze stad is toe aan Nul33.' FOTO AD

Pand met rijke winkelhistorie

De historie van het Jugendstilpand in de Langestraat begon in 1903 met de manufacturen- en tapijtzak van de gebroeders Hamers. Rond de Tweede Wereldoorlog was V&D de gebruiker, daarna volgde Drexhade-De Vries met speelgoed, glas en porselein. Vanaf 1955 had het echtpaar Koppelman er 40 jaar lang een servieszaak. Zlengs was de laatste huurder.



▲ Het pand in 1928.

der en robuuster. Inmiddels hebben ook andere grote Amerikaanse steden Dean & DeLuca's. Altijd in fraaie, oude industriële gebouwen." Er is al een naam: Nul33, met als ondertitel: 'Een zaak met smaak'. „We willen werken met zoveel mogelijk delicatessen uit deze regio,” vertelt Blijham, „Daarbij zoeken we samenwerking met boeren en andere lokale leveranciers. We willen verbinden, partijen bij elkaar brengen.”

Blijham was hoofdredacteur van een vakblad, *RetailTrends*. „Ik heb veel kennis over winkelformules en

een uitgebreid netwerk in deze branche.” Echtgenoot Ton de Kruyf behoort al decennia tot de meest gevraagde dj's van Amersfoort en beschikt bovendien over een koksdiploma. Hun vriend Maurice Pouw runt café Cuba Libre in de Lavendelstraat.

Het voormalige filiaal van schoenenzaak Zlengs heeft heel lang te huur gestaan. Meer ervaren en wellicht ook meer kapitaalcrachtige ondernemers stonden er dus duidelijk niet voor in de rij. Blijham: „Het begon bij ons met verbazing: wat een mooi pand, en wat zou je er bij-

zondere dingen in kunnen doen. Al je er zelf in gelooft, dan kun je ook anderen erin laten geloven. En vergeet niet dat wij Amersfoorters heel goed kennen. Deze stad is toe aan Nul33.”

Het drie verdiepingen tellend monument is overigens niet altijd als mooi ervaren. In 1928 vond het Bouwkundig Weekblad *Architectuur* dat het gebouw vloekte met de nabijgelegen St.-Joriskerk. De gebruikelijke typering loog er niet om: 'Het warstaltige winkelhuis'. „We hebben nog even overwogen om onze zaak zo te noemen,” zegt Pouw lachend.

Uitzicht

Het natuursteen van de pui heeft inmiddels een frisse, witte uitstraling. De grote ramen van ondoorzichtige glas worden transparant gemaakt zodat er vanuit de eerste etage een prachtig uitzicht ontstaat op zowel de Langestraat als de Hof. Binnen komt er een grote brede trap en op de eerste etage een open keuken.

De opening laat nog even op zich wachten. Als alle vergunningen binnen zijn, vergt de verbouwing en de inrichting zo'n drie maanden. „We streven naar 1 september. Maar ook als er meer tijd nodig is, haken we niet af. Dit willen we heel graag.”