



# MOES

TEKST PAULA PLANTINGA  
FOTOGRAFIE JIM ELLAM

MARK JANSEN WERKTE TWAALF JAAR ALS PRODUCENT BIJ DASARTS, DE MASTEROPLEIDING VOOR THEATERMAKERS. AL JAREN HAD HIJ DE DROOM OM EEN EIGEN HORECABEDRIJF TE STARTEN, LIEFST IN COMBINATIE MET EEN CULTURELE INSTELLING. TOEN KUNSTCENTRUM DE APPEL NAAR DE PRINS HENDRIKKADE IN AMSTERDAM VERHUISDE EN OP ZOEK WAS NAAR EEN HORECAPARTNER, DIENDE MARK EEN PLAN IN. IN MEI 2012 WERD ZIJN DROOM WERKELIJKHEID MET DE OPENING VAN MOES EET- EN DRINKLOKAAL.



**CULTURELE COMBI** "Ik heb altijd in de horeca gewerkt", vertelt Mark. "Op festivals, in de catering, ik vind het een hele fijne werkomgeving, het geeft veel voldoening. Deze combinatie met een culturele instelling is fantastisch; ik kan zelf bepalen wat ik leuk vind. Dat spreekt samen met het concept blijktbaar een brede doelgroep aan. Het interieur is ontworpen door 2012Architecten uit Rotterdam. Ik ken hun werk en de filosofie erachter klopt!" Het restaurant bestaat uit op elkaar aansluitende, verschillende ruimten van de ingang aan de drukke Prins Hendrikkade tot aan de rustige tuin aan de achterkant. In elke ruimte heerst een andere sfeer die wordt bepaald door de materialen, de akoestiek en het licht.

**LOKAAL** De filosofie van Moes is om seizoens- en lokale producten te gebruiken als basis voor het menu. Maar deze filosofie strekt verder dan de kaart. Ook het interieurdesign door 2012Architecten is volgens deze filosofie ontworpen: hoe meer lokale materialen hoe beter. Maar liefst zestig procent van het materiaal in de inrichting is gerecycled. De twintig meter lange bank bestaat uit meer dan zeventienhonderd houten latjes van kabelhaspels. De gaten in de tafelbladen, eveneens van haspels, bleken de ideale maat te hebben om te dienen als wijnkoeler. De coating op de tafels is afkomstig van drukkerijen waar vroeger verpakkingen mee werden geprint. De opletende gast ziet de merken nog terug. De lichtbakken en wijnvitrines komen van Schiphol. De stoelen zijn opnieuw bekleed met tractorbinnenbanden en posters. En het akoestische materiaal op de muur komt uit de parkeergarage onder het architectenbureau.

**MENSELIJKE MAAT** Mark is zeer tevreden met het resultaat: "Het sluit aan bij de wijze waarop ik wil werken en ook bij de aanpak in onze keuken. Het interieur heeft een menselijke maat en dito gevoel. Het is een prettige plek en er is veel meer te ontdekken dan je op het eerste gezicht zou denken. Bij de bar hangt een oogstkaart die aangeeft waar de gebruikte materialen vandaan komen. Deze oogstkaart staat ook afgebeeld achterop de menukaart. Iedereen hoeft niet direct de filosofie te weten, maar je voelt het wel. Drie maanden geleden was het souterrain nog leeg en dicht. En nu voelen gasten zich welkom en hebben ze een leuke tijd."

**BIOLOGISCH** "We volgen de filosofie van de architecten. De wijze waarop zij ontwerpen, hanteren wij voor onze inkoop en kijken wat er in de nabije omgeving verkrijgbaar is. We werken met seizoensgroenten en lokale producten. De tuin is een stilletuin geworden uit respect voor de burens. In de tuin worden groenten en kruiden geteeld die in de keuken worden gebruikt. We serveren koffie van Boot en biologisch bier van Gulpener. Het gebruik van biologische producten is geen doel op zich. Het uitgangspunt is smaak en goede kwaliteit. Ook bieden we gasten de mogelijkheid om hun eigen fles wijn mee te nemen in ruil voor tien euro kurkgeld. In tijden van crisis kunnen we daar prima op inspelen. Desnoods laat je vooraf weten welke wijn je meeneemt, zodat we daar het menu op kunnen afstemmen. Bijzonder is ook de ruime selectie Franse en Engelse ciders waarmee we ons richten op expats." ■

