

# Lokaal én meer ketens: de horeca in 2023

Wordt 2023 het jaar van streetfoodzaakjes in de stad? Verliest de cocktail esma (espresso martini) zijn populariteit en welk drankje neemt zijn plaats in? En welke chefs gaan de horecawereld laten overkoken? Dit voorspellen Groningse horecamensen.

CARLEEN DE JONG

**V**olgens de Groningse horecaondernemers Dorien Wiltjer en Monique Mathon gaan we in 2023 een tweedeling zien. „In een instabiele wereld, met de ene crisis na de andere, zie je aan de ene kant mensen die bewuster met eten willen omgaan, weten waar het vandaan komt en extra kritisch zijn waar ze hun geld aan uitgeven. Aan de andere kant zie je een hang naar het bekende, het veilige.”

Dat vertaalt zich in meer zaken met lokale, biologische en veganistische producten én juist in meer ketens. „Als een concept zich heeft bewezen, is het veiliger om dat uit te breiden dan iets nieuws te bedenken. In een keten weten mensen waar ze aan toe zijn.”

Dus blijft het aantal ketens groeien, nadat we de afgelopen maanden bijvoorbeeld Starbucks en Dunkin' Donuts al hebben verwelkomd in het Groningse stadscentrum. Ook zien we dat een paar bedrijven en horecaondernemers uitbreiden. Zo zijn Vermaat (onder andere NOK, Stach, DOT, Huis de Beurs, het museumcafé) en Maripaan (Rooftop Merckt, Graansilo, Feithuis) groot. The Boilermaker Group heeft inmiddels een vinger in de pap bij The Stockroom, Boel, Cilinder en buiten de stad binnenkort bij De Graanrepubliek in Bad Nieuweschans.

De eigenaren van Donna's Social Club en Florentin hebben net restaurant Flinders aan het Schuitendiep overgenomen. De Groene Weyde wordt omgetoverd tot een bestaande formule: Bodega y Tapas, waarvan al twee

vestigingen in de stad zijn. Andere formules die goed aan het kopiëren en plakken zijn binnen en buiten Groningen zijn Broodje Ben, The Smooth Brothers, FLFL Foodspot en Anne en Max.

Daartegenover staat die hang naar bewust eten. In november kondigde sterrestaurant Onder de Linden in Aduard aan geen rundvlees en zuivel meer te gebruiken en dat is duidelijk het startschot van een bredere ontwikkeling. Meerdere horecamensen voorspellen dat er steeds minder met vlees en steeds meer met groenten en lokale producten gewerkt gaat worden. Wiltjer en Mathon: „Ook grote bedrijven spelen in op de behoefte om minder belastend te consumeren.”

We zien dat niet zozeer terug in een heleboel nieuwe restaurants of concepten, maar meer bij bestaande zaken die hun kaart aanpassen of uitbreiden.

Overigens kijkt de horecawereld vooral naar wat er gebeurt in de stad. Zoals steden als Rotterdam en Amsterdam voorlopers zijn voor Groningen, is Groningen op het gebied van restaurants de voorloper in de provincie. Uitzonderingen daargelaten zijn culinaire ontwikkelingen als eerste in steden te zien. Later volgen de dorpen en kleinere steden. „Anders had ik wel in Winschoten gewerkt, waar ik woon”, zegt chef-kok Thomas Beekhuis.

Beekhuis verwacht dat betaalbare, toegankelijke zaken met een uniek karakter het goed gaan doen dit jaar vanwege de hoge kosten van het leven voor gasten. Aziatisch streetfoodrestaurant Konbu is zo'n zaak. „Het middensegment krijgt het moeilijk. De



Fareeda van der Marel (links) en Sieta Schellinger van restaurant Sepia. FOTO ARCHIEF DVHN



Tom Bullinga en Emile Bos (rechts) van Donna's Social Club. FOTO NIENKE MAAT

rijken blijven wel rijk, dus zij blijven wel komen in de restaurants voor *fine dining*.”

Horeca-eigenaar Emile Bos heeft een vergelijkbaar gevoel. „Eetcafés met bruine inrichting hebben hun langste tijd wel gehad. Ik geniet daar nog steeds van, maar gasten willen verrast worden met unieke concepten.”

Specialiteitencocktails zetten door, denkt Bos. Niet de oude bekenden zoals de pornstar martini, moscow mule en espresso martini (ook wel bekend als esma) dus, maar helemaal nieuwe, bijzondere cocktails. Zaken die zich daarin specialiseren in Groningen, zoals The Stockroom, Cilinder en Bramble, zijn al tijden populair. Dat wordt alleen maar meer, volgens Bos. Voorspelling: er komt er nog een bij.

Lennart Deddens van The Boilermaker Group denkt dat we nog lang niet klaar zijn met de espresso martini. „Die is nog maar net geland in Groningen. We hebben die altijd al op de kaart staan, maar nu pas beginnen mensen er ook zelf naar te vragen.”

Natuurwijn (wijn waaraan zo weinig mogelijk zaken zoals gist en sulfiet zijn toegevoegd) is in grotere steden zoals Amsterdam en Rotterdam al de normaalste zaak van de wereld. Bos, Deddens en ook Fareeda van der Marel van restaurant Sepia denken dat Groningen dit jaar gaat volgen. „Hier hoeft ik nog niet zo snel 10 euro voor een glas natuurwijn te vragen, maar dat komt nog wel”, zegt Bos. In Groningen kan je daarvoor naar Sepia en Cilinder. Van der Marel: „We gaan een mix zien van normale



Tegenover de groei van het aantal ketens staat de hang naar bewust eten. FOTO GEERT JOB SEVINK

## Wie spraken we?

- Dorien Wiltjer en Monique Mathon van de hyperlokale, biologische lunchzaak Omni.
- Fareeda van der Marel van Sepia, een restaurant voor gastronomische lunch.
- Emile Bos van Florentin, Donna's Social Club en Flinders, allemaal restaurants met een goed uitgedacht concept.
- Lennart Deddens van The Boiler-maker Group, waaronder cocktailbars The Stockroom en Cilinder en Boel horen.
- Thomas Beekhuis van fine dining restaurant Rooftop Merckt aan de Grote Markt.

## Nieuwe zaken

Geen idee meer welke nieuwe restaurants en koffiezaken je nog moet uitproberen? Een greep uit de nieuwe spelers in 2022:

- Graansilo – Een imposant, mooi ingericht pand met een kaart met wisselend vast menu, biercocktails en een bierkuis.
- Donna's Social Club – Op een van de meest prominente locaties in de stad (naast het Forum) eet je Amerikaans diner food in een vrolijk roze interieur. Dus: burgers, hotdogs, milkshakes en meer.
- Cicci's Cucina & Bar – Van dezelfde mensen als de Franse bistro en wijnbar Bellami's komt Cicci's, voor Italiaanse specialiteiten.
- Ukraine Food – Drie Oekraïense vriendinnen begonnen op de Grote Markt Oekraïens eten te verkopen om hun thuisland te steunen. Eind vorig jaar openden ze een restaurant waar ze dat blijven doen.
- Once – Mexicaan El Santo aan de ene kant van de Oosterstraat verdween, Once aan de overkant nam haar plek in als hippe Mexicaanse tent.
- Eight – Een brunch-, lunch- en borrelzaak aan de Aweg.
- Tantunio – Een kledingmaker uit Heerenveen opende eind vorig jaar dit Turks/mediterrane restaurant in de Steentilstraat.
- Xia Fusion – De nieuwste toevoeging in de inmiddels lange lijst (populaire) Aziatische streetfood-restaurants waar je gerechten als pho, noodles en kimchi kan eten.
- Amsterdam's Broodjeshuis – Op de plek waar jarenlang de automatiek zat van het roemruchte Amsterdams Broodjeshuis aan het Gedempte Zuiderdiep prijkt sinds juni een afhaalcounter voor broodjes en pinsa (een soort pizza).
- Local – Begin dit jaar opende dit restaurant waar je kan lunchen en dineren. Bijna alles komt van lokale ondernemers zoals de markt, Roemer en bakkerij Kroesen.
- Bij Roel – Bij Britta in de Oude Kijk in 't Jatstraat werd Bij Roel, een gezellige koffiezaak.

wijnen en natuurwijnen in veel restaurants. Er is al steeds meer vraag naar."

Van der Marel verwacht daarnaast veel van cider. „Daar ben ik zelf erg enthousiast over. Ik zie dat de populariteit groeit, mede dankzij de cidemakers van Doggerland in Haren."

Wiltjer en Mathon: „Mocktails worden ook populairder, dat past goed in de trend om meer bewuste keuzes te maken."

Die worden bereid met non-alcoholische spirits, die ook steeds beter verkrijgbaar zijn, zegt Deddens. Whisky, rum en gin, bijvoorbeeld. „Wij hebben nu drie non-alcoholische merken. Dat had ik drie jaar geleden echt niet verwacht."

Bos: „Ik mis een echt goed visrestaurant in de stad, zoals de Seafood Bar in Amsterdam. We hebben Brussels Lof voor schelpdieren, maar zij hebben meer dan alleen vis. Ik zou niet weten waar ik heen moet voor een echt goede tarbot rechtstreeks uit de zee. Tenzij ik veertig minuten met de bus naar Lauwersoog ga."

Deddens is het daarmee eens. „Het is eigenlijk te idioot voor woorden dat we de hoofdstad van een kustprovincie zijn, maar niet een visrestaurant hebben."

Ook heeft hij behoefte aan een echt goed lunchrestaurant. „Je kan overal goede broodjes krijgen en Sepia, Gustatio en het Prinsenhof zijn goed. Maar ik wil een goed restaurant met een huiskamergevoel waar ik kan eten zoals bij Voilà, maar dan minder gangen en met kleinere porties. Lunchen op z'n Frans, eigenlijk."

Van der Marel: „Ik mis een laagdrempelig



Dorien Wiltjer en Monique Mathon van de hyperlokale lunchzaak Omni. EIGEN FOTO



Chef-kok Thomas Beekhuis in Rooftop Merckt. FOTO NIENKE MAAT

restaurant waar de kwaliteit van het eten en drinken wel erg hoog is en waar je relaxed in een huiskamersfeer kan zitten en kleine gerechten eten. Bistro Boys lijkt daar nog het meest op, maar dan alternatiever. Ik denk dat daar ruimte voor is. En er is ruimte voor meer buurtrestaurants zoals Sepia. Dat is ook leuk voor de levendigheid in wijken. Alles is nu erg geconcentreerd in het centrum."

Beekhuis zou nog wel een soort Boel willen, maar dan met andere spelletjes, zoals darten en biljarten. „Een plek waar je graag wil zijn. Waar je heel lekker eten, cocktails, wijn en bier kan krijgen en leuke spelletjes kan doen."

Er gaat natuurlijk nog van alles gebeuren, maar wat we in elk geval weten is dat er een paar streetfoodzaakjes bij komen. Grieks restaurant De Olijfboom breidt uit in de Oosterstraat. De vestiging in de Steentilstraat wordt vooral een plek om te dineren, terwijl de nieuwe zaak in de Oosterstraat afhaal wordt en wat meer casual eten. Echte Griekse pita's, bijvoorbeeld.

Een andere oude bekende die uitbreidt is Mr. Dam, een zaak aan de Astraat waar je Vietnamese specialiteiten zoals Banh Mi koopt. Dat kan straks ook in de Oude Kijk in 't Jatstraat en bij de oude loempiakraam op de Ebbingbrug.

Aan het Poeleplein opent binnenkort een Spaans tapasrestaurant: Pinchazz, van dezelfde eigenaar van onder andere Twister, Oblov en Gusto. Restaurant Blumé gaat open op de plek waar eerst Bistro 't Gerecht zat. En waar eerst Midi zat, start deze maand Restaurant Naud.