

Verliefd OP VERS

VERSHALLEN, FOOD COURTS, MARKTPLAATSEN EN FOOD FESTIVALS SCHIETEN ALS PADDENSTOELEN UIT DE GROND. VOOR EEN LEKKERE WERELDSE MAALTIJD MET VERSE PRODUCTEN HOEF JE HELEMAAL NIET VER TE REIZEN. KOE LICHT ENKELE MARKTHALLEN EN FESTIVALS IN NEDERLAND UIT DIE JE ZEKER MOET BEZOEKEN.

Tekst: Robine Roordink



EINDHOVEN

Eindhoven sluit aan bij de trend rondom food markets en -courts. Sinds oktober 2015 heeft de stad een eigen versmarkt. Vershal het Veem is opgezet door Stichting Trudo en zit in het Veemgebouw, de voormalige opslag van Philips. Dat geeft de hal een stoer en industrieel uiterlijk. Het pand heeft dertien verdiepingen, de vershal zit op de begane grond. Bezoekers kunnen maximaal twee uur gratis parkeren op de parkeerplaats achter het gebouw. De vershal telt vijftien ondernemers met passie en ambacht. Sommigen van hen zijn rechtstreeks van de markt geplukt! In de hal zitten zowel marktkraampjes als horecatentjes. Delen is het sleutelwoord. “Onze ondernemers werken samen. Dat is hun kracht en die van Brabant. Zo kun je bij de bakker een croissantje kopen met kaas van de kaasboer en ham van de slager, bij wijze van spreken”, zegt Sietske Aussems van Trudo. Het pand staat op het befaamde bedrijvencomplex Strijp-S, vroeger ook wel ‘Verboden Stad’ genoemd. Dit omdat het terrein



AMSTERDAM

Foodhallen is een moderne, hippe food court in Amsterdam-West. Eenmaal binnen lijkt het alsof je door het New Yorkse SoHo loopt. Geïnspireerd door hallen in het buitenland haalden ondernemers Chong Chu, Tsibo Lin, Zing-Kyn Cheung en Rakish Gangapersad de overdekte food markt naar Amsterdam. “We zagen hoe goed dit concept het doet in Noord- én Zuid-Europa. Ook hier slaat het aan. De eerste vier maanden was Foodhallen een hype”, zegt Chong Chu. Sinds oktober 2014 zitten de Foodhallen in de prachtige tramremise De Hallen aan het Bellamyplein. In hal drie, om precies te zijn. Het complex stamt uit 1902 en is tot 1996 gebruikt door Gemeentevervoerbedrijf Amsterdam. Daarna stond het jaren leeg. In het voorjaar van 2010 ontstond TramRemise OntwikkelingsMaatschappij (TROM) om van De Hallen een cultureel centrum te maken. Verschillende bedrijven en winkels zitten verspreid over het gebouw. Zo is er een bibliotheek, bioscoop en zelfs een hotel. Voldoende te beleven dus. In de Foodhallen staan 21 leuke stands met zelfstandige ondernemers, die de hele dag door hun beste gerechten bereiden. “Diversiteit speelt daarin de hoofdrol. Elke stand is anders”, zegt Chong. Bij Friska kun je een wrap samenstellen met een graansoortenvulling en verse groenten. Yogen Früz verkoopt biologische bevroren yoghurt. Dat bevat minder calorieën, suiker en vet dan regulier schepijs. Je kunt kiezen uit verschillende smaken, zoals aardbei en bosbes. Maak je ‘froyo’ extra speciaal door toppings of saus toe te voegen. Vegetariërs opgelet: voor vegetarische broodjes, soepen, salades, frittata’s en taarten moet je bij Greenbrothers zijn. Zij gebruiken een Nederlandse vleesvervanger. De slogan spreekt voor zich: *Good food, good life.*

Je kunt plaatsnemen aan één van de tafels om te smullen van al dat lekkers. Chong: “De Foodhallen hebben een sociaal karakter. Je ziet dat mensen van verschillende nationaliteiten bij elkaar aanschuiven.” In de Foodhallen zijn ook vaak evenementen. Jazz Night op dinsdagavond bijvoorbeeld, of de tweewekelijkse spelletjesavond op maandag. “Zo blijven we nieuw publiek aanspreken.” Ook is er een gin-tonicbar, bierbar en gewone bar. De food court vernieuwt zich door tijdelijke pop-upstands te plaatsen. Nu staat er Chicks Love Donuts, een kraam die donuts met gefrituurde kip combineert. Over vier maanden staat er weer iets nieuws. “Over vijf of zes jaar moeten we ook nog relevant zijn. Daarom wisselen we met tijdelijke stands, maar uiteindelijk ook met vaste kraampjes.”

Foodhallen, Bellamyplein 51, Amsterdam
www.foodhallen.nl

alleen toegankelijk was voor werknemers. Rond 2000 vertrok Philips naar Amsterdam, waardoor het bedrijventerrein leegliep. In 2007 startte de herinrichting van de gebouwen op Strijp-S. Vershal het Veem is drieduizend vierkante meter groot en biedt ruimte aan tientallen stands. Twee derde is inmiddels gevuld. Om in de arbeidsmentaliteit van Strijp-S te blijven, zoekt Trudo nog lokale ondernemers met passie, ambacht en een vers en uniek product. “Bij ons kun je terecht voor je dagelijkse boodschappen, die je met een glimlach koopt. In Vershal het Veem zit één bakker, één notenkraam en één kaasboer. Dat is ons concept”, legt Sietske uit. Hoewel de vershal nog niet helemaal af is, zijn de plannen veelbelovend. Daarnaast is het hartstikke leuk om er als voedselliefhebber een kijkje te nemen. Wat is er zoal te vinden? Marktkramen met biologische kazen, aardappelproducten, noten, Italiaanse specialiteiten, een Turkse supermarkt en zelfs een vleesrokerij. Ook zit er een Indonesisch eettentje. Ook een groente- en fruitboer kun je hier binnenkort vinden. “We zijn nog op zoek naar een goede visboer en een slager. De gesprekken lopen”, zegt Sietske. Wat je zeker niet mag missen, is Brouwerij het Veem. Drink een flesje of een biertje uit één van de 24 tappen. Regionaal en eigen bier hebben ze ook. In Vershal het Veem zijn overal zitplekken, waar je gezellig kunt zitten en eten. Het gonst er van de energie. “Niets is verplicht, je kunt overal plaatsnemen!”

Vershal het Veem, Torenallee 36, Eindhoven
www.vershalhetveem.nl

“De Foodhallen hebben een sociaal karakter”

“De geur van de hal versterkt de beleving”



Foto: Ossip van Duivenbode



Foto: Daria Scaglione & Stijn Brakkee



Foto: Ossip van Duivenbode

ROTTERDAM

Wie een vershal wil bezoeken, hoeft daarvoor niet naar Stockholm, Barcelona, Valencia of Kopenhagen. Sinds 2014 kun je gewoon naar Rotterdam. De Markthal is een belevenis op zich en een must voor iedere voedselliefhebber. Lekkere, verse en gezonde producten uit de hele wereld, gewoon in onze havenstad. Het gebouw ziet er spectaculair uit door zijn hoefijzervorm en enorme glaswanden. Nee, dan het interieur: de muren zijn bedekt met het 11.000 vierkante meter grote kunstwerk *Hoorn des Overvloeds*. Met 1600 vierkante meter aan horeca en 4600 vierkante meter aan winkelruimte is er aan keuze geen gebrek. Het ontwerp van de hal is afkomstig van architectenbureau MVRDV. Het bureau won in 2004 een prijsvraag van de gemeente Rotterdam, waarin gevraagd werd een markthal te ontwerpen en bouwen. Het resultaat mag er zijn. De Markthal staat op een historische plek, daar waar rond 1270 de eerste nederzettingen van Rotterdam zijn ontstaan. Tijdens het bouwen van de hal zijn er archeologische vondsten gedaan, zoals een boerderij uit de nederzetting Rotta. Enkele opgravingen zijn te zien in de Markthal zelf, bij de gratis toegankelijke tentoonstelling 'De Tijdtrap'. Maar de Markthal blinkt in één ding natuurlijk écht uit: het verkopen van verse producten. Op de markt vloer staan 96 kramen vol verse vis, biologisch vlees, brood, kaas en meer. Daaromheen zitten verschillende restaurants. Jamie's Italian van chefkok Jamie Oliver bijvoorbeeld, waar je de Italiaanse keuken op zijn manier beleeft. Brood- en zuivelstands zitten in het midden van de markt vloer, waaronder de kaaskaam van Cheese & More. Retailmanager Marc Koetsier vindt de sfeer in de Markthal uniek. "Het is hier levendig. Internationaal. De geur van de hal versterkt de beleving. Heerlijke producten uit alle hoeken van de wereld worden hier verkocht. Dat is echt bijzonder!" Van de Markthal is er geen tweede, aldus Marc. "Het is echt uniek. Soms mogen we beter beseffen hoe goed dit concept is." Bij Cheese & More kun je ambachtelijke kaas kopen én eten. De bruine boterham met kaas is een aanrader. "Echt een topper!" Schuin tegenover Cheese & More zit De Wereld van Smaak (DWVS), een interactief podium dat vers voedsel laat zien en proeven. In de ruimte is een proefcafé, waar je de ene keer gin-tonic kunt nippen en de andere keer verse melk drinkt. Het zou zonde zijn als je niet even langsgaat tijdens een weekendje weg. ■

Markthal, Dominee Jan Scharpstraat 298, Rotterdam
www.markthal.nl

food festivals VOOR IN DE AGENDA

RRROLLEND FOOD TRUCK FESTIVAL

Rrrollend is een breed vertegenwoordigd festival. Het staat op tientallen pleinen door heel Nederland. Houd de website in de gaten, zodat je Rrrollend bij jou in de buurt niet mist. Dat wordt seizoenen lang culinair genieten!

Wanneer: van april t/m oktober is Rrrollend op verschillende locaties in heel Nederland. Kijk op de website voor alle data en locaties.

Info: www.rrrollend.nl



Foto: Vier de liefde fotografie



BARREL FOOD TRUCK FEST Noord-Nederland heeft sinds vorig jaar zijn eigen food truck festival. Bij BARREL in Emmen kun je terecht voor allerlei soorten streetfood. Denk aan smoothies, burgers en churros, maar ook healthy snacks zijn verkrijgbaar.
Wanneer: 25 t/m 26 juni Raadhuisplein, Emmen.
Info: www.barrelfoodtruckfest.nl

LEPELTJE LEPELTJE

In zeven Nederlandse steden kun je deze zomer genieten van Lepeltje Lepeltje. Onder het genot van een wijntje struinen langs food trucks met vers en ambachtelijk eten. Op de achtergrond speelt een livebandje of dj terwijl de zon onder gaat. Zie je het voor je?

Wanneer: van mei t/m augustus is Lepeltje Lepeltje op verschillende locaties door het hele land. Op de website lees je meer informatie over alle data en locaties.

Info: www.lepeltje-lepeltje.com



Foto: Dennis Verduin



Foto: Ernie Enkelaar

ROLLENDE KEUKENS

Rollende Keukens noemt zichzelf de moeder van alle food truck festivals. De Westergasfabriek wordt sinds 2012 omgetoverd tot één groot openluchtrestaurant. Van pizza tot kreeft, van burger tot bami – je kunt het zo gek niet bedenken of Rollende Keukens heeft het. Tijdens de pinkstereditie kun je maar liefst vier dagen smullen.

Wanneer: 12 t/m 16 mei Westergasfabriek, Amsterdam.
Info: www.rollendekeukens.amsterdam

FOOD TRUCK FESTIVAL TREK

TREK is sinds 2014 *up and running*. Het openluchtfestival is echt explosief gegroeid. TREK staat garant voor een gezellige middag met livemuziek, kleinkunst en heerlijk eten. Dat wordt bourgondisch genieten.

Wanneer: van mei t/m september is TREK op verschillende locaties in heel Nederland. Kijk op de website voor alle data en locaties.

Info: www.festival-trek.nl



Foto: Peter Looder