

Nieuw restaurant Heerenveen mikt hoog

HEERENVEEN - Chef-kok Henk Markus van de Nieuwe Mulderij maakt de overstap naar een nieuw restaurant in de 'technische school' van Heerenveen.

De horecazaak aan de Burgemeester Falkenaweg krijgt de naam Het Ambacht en moet een van de betere culinaire locaties van Friesland worden. Tegelijk krijgt het restaurant een maatschappelijke functie. Jongeren met een moeilijke achtergrond worden hier opgeleid voor een loopbaan in de horeca.

Het initiatief voor het nieuwe restaurant komt van een kookclub, die bestaat uit een groep culinaire vrienden uit Heerenveen. Zij droomden al langere tijd van

een nieuw toprestaurant op een mooie plek in hun woonplaats.

Dit plan werd haalbaar toen Bert Jonker, een van de leden, de technische school aan de Burgemeester Falkenaweg aankocht. Hij vestigde hier zijn eigen bedrijf Clafis. Het gebouw is groot genoeg voor verschillende andere functies, waaronder het nieuwe restaurant.

De horecazaak komt op de begane grond aan de voorkant van het monumentale gebouw. Wanneer de huidige verbouw klaar is, heeft het pand weer een ingang in de voorpui, precies zoals het in een ver verleden is geweest. Aan de zuidkant komt een terras met water en een kruidentuin.

De zaak gaat in maart open en

begint met 55 stoelen. Het restaurant krijgt luxe arrangementen „maar je moet hier ook vanaf €50 al kunnen eten en drinken”, stellen de kookvrienden.

De kookclub bestaat uit ondernemer Bert Jonker, architect Albert Heikens, schade-expert Robert Hoekstra, manager Hans de Bruijne van ziekenhuis MCL, huisarts Jan Kees Sorgdrager en Bert Benthem, bestuurder bij Pathologie Friesland. Zij dachten in eerste instantie aan een nieuw restaurant onder leiding van de Heerenveense chef Pietro Milan. Hij besloot echter in zijn zaak Perbacco te blijven. Daarna werd contact gezocht met Markus.

Hij nam in 2002 de Mulderij aan de Baljeestraat over en her-



Een sociale ster hebben we al

noemde deze tot De Nieuwe Mulderij. Eerder was hij chef in Het Stadhouders Hof. De Nieuwe Mulderij geldt inmiddels als een van de beste restaurants van de provincie, ook al ontbreekt een Michelinster nog. Het wordt te koop gezet.

Met de komst van Markus hopen de Heerenveense kookvrienden te kunnen meedoen „in de Champions League van Friesland”. De omgeving van Heerenveen telt weinig toprestaurants, terwijl er wel veel ondernemers zitten. Daarmee heeft de zaak goede toekomstkansen, denken de initiatiefnemers.

Markus wordt via een constructie mede-eigenaar van de nieuwe zaak, samen met de kook-

club. De culinaire vrienden kunnen zo nu en dan ook zelf gebruik maken van de keuken. Voor hun kookhobby wordt een speciale verdieping ingericht.

Of Het Ambacht kans maakt op een Michelinster, durven de mannen nog niet te voorspellen, „maar een sociale ster hebben we al”. Ze doelen op de jongerenopleiding. Deze is gericht op jeugd tot 27 jaar, die het zonder hulp niet redt in de maatschappij.

Er zijn vijftien jongeren geselecteerd. Ze krijgen op dit moment al les in een van de oude schoollokalen. Ze worden ook ingezet om lunch te bereiden voor het personeel van de verschillende bedrijven die in het oude schoolgebouw werken.