



Restaurant Sluizer: vlnr Marco Dijkhuis, Rob Stomps, Mohammed Haji Diani, Ilonka Kazius en Marion ter Haar.

FOTO ELMER VAN DER MA...

## FRENK EET KLASSIEK

**N**UDE ROUW was ingedaald, leek het me hoog tijd voor wat leven in de brouwerij. Ik trof het, want het roemruchte restaurant Sluizer vierde deze donderdag zijn veertigjarig bestaan met een knallende receptie. Het programma vermeldde historische hapjes en er was zelfs sprake van twee *mystery guests*.

Het gekke was dat Sluizer me wel vertrouwd in de oren klonk, maar gegeten had ik er nooit. Ze doen veel met vis, dat wist ik wel, maar verder? Ik parkeerde mijn fiets in de Utrechtsestraat en wandelde naar het restaurant, dat over vier panden is verspreid. Bij de ingang stond eigenaar Marco Dijkhuis de gasten al op te wachten. Zijn charmante assistente drukte me een glas champagne in de hand en Marco stelde voor dat ik eerst een rondje door de zaak zou maken. "We hebben driehonderd plaatsen, dus dat is niet niks."

Een pianist speelde losjes *Cotton tail*. Aan de muren schilderijen van Amsterdamse stadsgezichten, her en der beelden van brons en keramiek. Het hele restaurant ademde klassieke degeelijkheid, van de obers en serveersters, gekleed in smetteloos wit en zwart, tot het interieur: oud hout, robuuste balken en veel glas. Het rook er zelfs klassiek.

De menukaart maakte alles duidelijk. In Sluizer geen liflafjes of experimentele fusion, geen nieuwlichterij en *fancy food*, maar ouderwetse gerechten: boeuf bourguignon, steak au poivre, uiensoep, spareribs, kabeljauw in 't groen - dat werk. En elke dag een wisselend menu, zoals vanavond kalfsmedaillons met portsaus en pruimen of mosselen.

Niet erg avontuurlijk allemaal, noem het saai, maar misschien wel gewoon lekker. *What you see is what you get*.

En dat was al zo toen broer en zus Sluizer in 1967 een restaurant voor studenten begonnen. De zaak was destijds nog verdeeld in een vis- en een vleesrestaurant, maar onder Dijkhuis is alles samengevoegd. Ik nam een bitterbal van de schaal en vervolgde mijn weg door de verschillende

### 'ONZE CLIENTÉLE HOEFT GEEN KRUIDEN UIT TIMBOEKTOE'

ruimtes: een lounge met leren bankstellen, een terras met uitzicht op de tuinen van de burens en enkele grotere eetzalen met parket op de vloer en prenten van oud-Amsterdam aan de wand.

Of ik nog een glas champagne bliefde. "Is de paus katholiek?" vroeg ik het vriendelijke meisje, maar dat deed wijselijk of ze niets hoorde en een collega van haar trakteerde me gauw op een blaadje witlof met geitenkaas, gevolgd door lamsham met maïs en kip met spinazie. Nu pas viel me op dat ik geen muziek hoorde, alleen het geroezemoes van de gasten en het gekletter van bestek.

"Sluizer is een plek voor mensen die elkaar iets te vertellen hebben," zei Marco Dijkhuis (Groningen, 1964) toen ik hem even apart nam. Hij maakte carrière in restaurants van Alliance, Bilderberg en Hilton en in 1998 opende hij in Rotterdam The

American Dream Café, dat nog steeds bestaat. "I toeval kwam ik er in 2002 achter dat Sluizer te koop stond. En toen was het gauw bekeken. Sluizer was altijd al mijn favoriete restaurant. Eerlijk eten, zonder tierelantijnen, goede porties en attent personeel. De clientèle bestaat vooral uit theaterpubliek dat voor de voorstelling in Carré Muziektheater of Kleine Komedie een hapje wil eten. Die mensen zitten niet te wachten op een flauwekulgerecht met kruiden uit Timboektoe. Ze willen gewoon weten waar ze aan toe zijn."

Ik feliciteerde Dijkhuis en nadat ik de ober had verlost van een glaasje hutspot, een kippenpootje en een spiesje met tomaat met mozzarella, ging ik weer naar beneden. Daar zongen derdejaarsstudenten van de Musicalacademie zich de longen uit hun lijf - en dat was geen toeval, want Frank Sanders (Amsterdam, 1946), is in Sluizer kind aan huis. "Hier zijn programma's bedacht en voorstellingen geschraapt. Een veilige plek, niet te ingewild. Als je hier hebt gegeten, hoef je 's avonds geen bruine boterham met kaas meer."

De andere *mystery guest* was poppenspeler Feike Boschma (IJsbrechtum, 1921), ook al zo'n star gast van het eerste uur. Samen overhandigden ze een oorkonde aan vier personeelsleden die respectievelijk 24, 25, 25 en 31 jaar in dienst zijn van het restaurant. De musicalmeisjes zongen nog een lied en iedereen was blij. Ik dronk mijn glas leeg en piepte er tussenuit. De nacht was nog jong.

FRENK DER NEDERLANDE  
e-mail: frenk@parool.nl

Gemiddeld niveau

			1		
	6			3	
5		2		4	
	2				
		7	5		8
9		8		6	1

	3					1
			7		5	
	7	2	4			3
9			6	5		
				1	4	7
2	4				9	1

## Chinezen komen met eigen tv-programma

Van een verslaggeefster

AMSTERDAM - Amsterdam krijgt een eigen Chinees televisieprogramma. Zondag begint CRTV, Chinese Radio & TV, op Salto

Sinds 2005 zijn de radio-uitzendingen ook in het Nederlands. "Niet het Amsterdam-Chinafestival in 2005 zeiden mensen: 'Leuk die zender, maar we verstaan er niks van,'" zegt initiatiefnemer Hon...