



Veertig jaar zonder nieuwlichterij

'Vernieuwen' is voor veel restaurants het toverwoord, maar niet voor het Amsterdamse restaurant Sluizer in de Utrechtsestraat. „Veertig jaar zonder nieuwlichterij”, meldde het restaurant zelfs trots bij de viering van zijn veertigjarig bestaan. „Toen het opende waren er hier maar twee restaurants in de straat, nu zijn er tientallen”, aldus Marco Dijkhuis, die het restaurant vijf jaar geleden overnam.

Vanouds is Sluizer, met liefst 300 zitplaatsen, een populaire pleisterplaats voor mensen die een avondje in het nabijgelegen Carré of het Muziektheater voor de boeg hebben. Dijkhuis: „We hebben veel gerechten al decennia op de kaart staan, zoals boeuf bourguignon, gravad laks en entrecôte Dijon. Daar komen de mensen voor, eerlijke klassieke gerechten, ” vertelde Dijkhuis tijdens jubileumfeestje.

Oud RTL-nieuwslezer Sander Simons kwam ook even langs voor de champagne en hapjes. „Ik zou wel weer eens wat op televisie willen doen”, aldus Simons, die alweer jaren communicatieadviseur is. „Ook voor mensen die juist uit de publiciteit willen blijven!”.

Wijnimporteur Elout Stevens hoopt op een doorbraak voor zijn wijndispenser By the Glass, die geopende wijnflessen dankzij de toevoeging van stikstof wekenlang goed houdt. „Zie het als een espressomachine voor wijn. Je kan bij het diner een paar glazen Château Petrus drinken en een week later terugkomen voor de rest.”



• Sluizer-eigenaar Marco Dijkhuis (l) en Sander Simons met de jonge gast Mowena van der Veer.

FOTO: DE TELEGRAAF

Voorpagina
Horoscoop
Wat u zegt
Binnenland
Strips
Puzzelen
Journal
Reportage
Familieberichten
Buitenland
Weerbericht
Advertenties
Privé
Telesport
Financiële Telegraaf
Zaterdag
Autotelegraaf
Wetenschap
Overgeld
TV Weekeinde
Digitaal
Vaarkrant
Reiskrant
Erop UIT

VROUW

Een week de krant
Aansprakelijkheid
Uw reactie

Ga naar



Internet

100%