



HANGAR
AMSTERDAM

CULINAIR GENIETEN AAN DE OVERKANT VAN HET IJ

TEKST: HANS VAN DER MAAS | FOTO'S: LENNAERT RUINEN

Een gesprek over de hoofdstad gaat al vaak over gebrek aan parkeerplaatsen, overvolle terrassen, toeterende auto's, enzovoort. En dus ontwikkelde en ontwikkelt de gemeente een aantal belangrijke voorzieningen, waaronder horeca, in Noord, aan de andere kant van het IJ. Misschien wel het meest bijzondere restaurant is Hangar, dat de naam van binnen en van buiten alle eer aandoet.



Allereerst komen je ogen aan de beurt en geef ze maar eens goed de kost. Nadat u de auto gratis hebt geparkeerd. Gratis! In Amsterdam. Draai lopend naar het restaurant gerust een aantal keren om uw as en richt het vizier vooral op het water. Eventuele stress verdwijnt als sneeuw voor de zon. In de verte ligt een cruiseschip als een flat zo groot en door het water dobberen de boten heen en weer. En dan te bedenken dat er nog vier zintuigen aan de beurt gaan komen. In de deuropening staat mede-eigenaar Tim Immers, die samen met twee andere eigenaren in november 2015 met Hangar begon. Voordien was het een kale vlakte, een parkeerplaats zonder enige voorziening. Hij herinnert het zich nog als de dag van gisteren hoe hij de eerste bouwtagen ervoer: 'Ik stond in de winter in de kou en de stromende regen te kijken hoe er wat pijpjes uit de grond kwamen en dacht: waar begin ik aan, dit komt nooit meer goed...'

Authentieke uitstraling

Het is wel degelijk goed gekomen. Meer dan goed. Want eenmaal uit de sfeervolle entree sta je in een... hangar. Maar wel één die door de hoofden en handen van toparchitecten en drukbezette interieurinrichters is gegaan. Allereerst vallen de ronde vorm op en de industriële look. Het koepeldak, zo vertelt Tim, is voorzien van een dubbel platendek met isolatie ertussen. Dat zorgt voor koelte in de zomer en warmte in de winter. Het plafond geeft een authentieke uitstraling, een schilderij van kleuren. Veel vintage: oude kasten met wijn en glazen, 'afgebladderde' klapdeuren naar de toiletten, open keuken en fijne soul uit de speakers op een aangenaam volume. En dan is er natuurlijk het uitzicht over het water. Een estafette aan prettige indrukken. Chef-kok Ricardo van Ede zorgt ervoor dat het water je direct in de mond loopt door de geur van zijn culinaire hoogstandjes. De smaakpapillen beginnen spontaan te juichen van verwachting.

Raw chicue

Voordat de menukaart op tafel komt, schenkt Tim een kop heerlijke groene thee. Wanneer hij de vraag krijgt wat meer te vertellen over Hangar Amsterdam schuift hij naar het puntje

van zijn stoel en begint een aanstekelijk verhaal over het toen en nu van het restaurant in Franse bistrostijl: 'We noemen de inrichting raw chicue en richten ons op een gevarieerde doelgroep. Samen met 33 collega's zorgen wij er zeven dagen in de week (doordeweeks van 10.00 tot 01.00 en in het weekend van 10.00 tot 03.00) voor dat het onze gasten aan niets ontbreekt. Onze gasten moeten iets meer moeite doen om ons te bereiken en dat laten we ze blijken door ze extra in de watten te leggen. Met aandacht, sfeer en, uiteraard goed eten. We zitten op een heel bijzondere locatie en vooral wanneer grote schepen bij ons voor de deur gaan keren, wat nogal wat stuurmanskunsten vereist, kijken de gasten hun ogen uit. Soms valt de hele zaak dan letterlijk stil. Dat zijn magische momenten.'

Bijzondere kaart

Het woord is al gevallen: de menukaart. En die is bijzonder, net als de locatie en het gebouw. Voor de lunch kunt u onder meer kiezen uit een toast steak tartaar met koolrabi en pecorino, een bavette steak sandwich of een risotto met doperwten en citroen. Het diner biedt bijvoorbeeld een piepkuiken met salsa verde, kreeftenstaart met spicy harissaboter of een harder met kappertjes en citroen. Vraag gerust naar de specials van het moment en schaam u vooral niet wanneer u bij het lezen van de kaart het eten het liefst direct op tafel wilt. Weet: u komt de wachttijd gemakkelijk door met een goed glas wijn of een fris tapbiertje, er is keuze genoeg. Bekijk ook direct wat u de volgende keer neemt wanneer u 's middags voor een borrelmoment kiest: oesters, plateau charcuterie, Holtkamp garnalenkroketten of toch de crudité XL to share.

Warmte en sfeer

Op het moment van het gesprek met Tim heeft Moeder Natuur net de herfst opgestart. Het is guur en het regent. Ondanks dat roerige weer voel je hoe het hier in de zomer zal zijn. Zon op je hoofd, schouwspel van boten, drankje en snack erbij en met je voeten in het IJ. Het strandje ligt er nu verlaten bij. 'Maar in de zomer maken onze gasten er gretig gebruik van', zegt Tim. 'Er zijn zelfs mensen die verkoeling zoeken in het IJ. De plek is zó mooi en de gasten vermaken



zich aan alle kanten.’ Met de winter voor de deur verheugt Tim zich ook alweer: ‘We gaan ons richten op warmte en sfeer binnen. Met mooie kaarsen op tafel, lekker warm en mooi licht. Dan ontstaat er echt iets magisch.’ Op de vraag of er plannen zijn voor een ijsbaan voor de deur, reageert Tim bevestigend. ‘Maar’, houdt hij een grote slag om de arm, ‘het blijkt een enorme kostenpost te zijn. We denken er wel nog over na, maar ik weet niet of we het op korte termijn kunnen realiseren. Ach, er is bij ons al genoeg te beleven.’

Bijdrage aan maatschappij

Hangar Amsterdam toont ook een maatschappelijk gezicht. Op de bar staat een collectebus van KWF Kankerbestrijding. Tijdelijk weliswaar, maar toch. Hij voelt vol. Op de kaart staat bovendien een verantwoord flesje water van het merk Marie-Stella-Maris, waarvan de opbrengst ten goede komt aan schoon

drinkwater voor iedereen, wereldwijd. ‘We vinden het belangrijk een bijdrage te leveren aan de maatschappij en we doen dat op onze eigen manier. Alle kleine beetjes helpen, vinden wij.’ De chef-kok voert intussen zijn passie uit in de keuken. Ricardo van Ede kookte op zijn 21ste al op Michelinsterren-niveau en ontwikkelde zich verder op verschillende plekken in de wereld. Zijn aandacht aan de menukaart uit zich in voortdurende traktaties voor je smaakpapillen. Wie de drukte van de Amsterdamse binnenstad wil ontlopen, doet er goed aan eens te gaan kijken (en proeven) bij Hangar Amsterdam. ●

Hangar Amsterdam
Aambeeldstraat 36
1021 KB Amsterdam
<https://www.hangar.amsterdam>