

DE HEMEL IN
NIJMEGEN

HEMELSE HORECA AAN DE WAAL

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



In het centrum van Nijmegen bevindt zich een voormalig klooster uit het jaar 1196. Daar, op de rustieke Franseplaats, vlak bij de brede rivier de Waal, huist momenteel De Commanderie van St. Jan, een verzamelgebouw van horecaondernemers met als gemeenschappelijke noemer: ambachtelijk, in de meest natuurlijke betekenis van het woord. In het pand zit ook De Hemel en hier is ontegenzeggelijk sprake van hemelse horeca aan de Waal.



Tot nu toe bezocht *GENIET* restaurants in een van de vier grote steden, maar Nederland is uiteraard groter dan Amsterdam, Rotterdam, Utrecht en Den Haag. Ook in veel andere steden bevinden zich bijzondere restaurants die een beschrijving waard zijn. Daarom reisden we deze keer naar het oosten van het land, naar De Hemel in Nijmegen, en tijdens ons bezoek verrees direct een passend bijvoeglijk naamwoord: het is hier 'hemels'. Eigenaar Selmar de Roo steekt een gastvrije hand uit bij binnenkomst. Zijn gezicht verradt trots en een 360 graden-blik laat zien waarom. De entree van De Hemel, het café, ademt een kloosterlijke sfeer uit. Versterking van een rustgevoel, rustgevend bij stress. Oogappel hier is de fraaie kerkklok aan de muur die aangedreven wordt door een massief stalen, groot en ambachtelijk mechanisme. Wanneer de klok onderhoud nodig heeft, belt eigenaar Selmar een gespecialiseerde man van zeventig jaar die met Zwitserse precisie de klok aan de gang houdt.



Liefde voor het vak bindt de medewerkers van De Hemel, alle producten worden zelf gemaakt

Liefde voor het vak

Een aantal feiten van De Hemel: Selmar nam De Hemel in 2011 over. Sinds 2003 bestaat de kaart uit volledige menu's, voorheen serveerde het restaurant alleen kleine hapjes. De circa vijftig medewerkers houden de tent zeven dagen per week draaiende. In het pand van De Hemel bevinden zich tevens een koffiebranderij, een brouwer, een chocolaterie en een kookatelier. Alle partijen in het pand werken nauw samen en tonen naar de buitenkant één gezicht. Liefde voor het vak bindt hen, alle producten worden zelf gemaakt. Selmar noemt de sfeer gezellig, nostalgisch en persoonlijk. Als gasten ontvangen ze een zeer divers publiek: bierliefhebbers, koffieliefhebbers, studenten en zakenmensen, jong en oud. Bruiloften, promoties, recepties, iedereen loopt er in en uit. In de toekomst wil De Hemel zich ook aanbieden als vergaderruimte.

Kerkklok

De rondleiding begint in het café, daar waar de kerkklok hangt. Terwijl iemand de vloer schrobt – reinheid staat uiteraard hoog in het vaandel – vertelt Selmar over de twaalf biertaps. Bieren die in het pand gebrouwen worden. Verwacht dus geen Heineken, Grolsch, Amstel of Jupiler, maar trakteer je smaakpapillen op een keur aan verrassende en rijke smaken, met liefde en passie gebrouwen in de kelder van het pand. Het bord met de keuzes is slim opgebouwd, want in één oogopslag weet je welk bier je met een gerust hart kunt



bestellen. Bijvoorbeeld een Godelief met karamelmout, een lichtvoetige en verraderlijke Helse Engel, een Mariken verrijkt met een geheim kruid of een Serafijn met sinaasappelschil en koriander.

Huisgemaakte dadeltaart

Bij de bar staan ook drie koffiemachines en wanneer je een blik op de kaart werpt, groeit de hang naar een van deze koffiesmaken naar ongekende hoogte. Hun verzamelnaam is niet voor niets Holy Beans. Met aandacht gezet en geserveerd, niets is hier gewoon. Ontspan, klets bij of kikker op met een Flat White, een Iced Latte of een Hemelse Koffie. Verwen jezelf met als zoete *sidekick* een goddelijke *trifle* van stoofpeer, een chocoladeschuitje of de huisgemaakte dadeltaart. Van het lezen alleen al loopt het water je in de mond. Wie dit thuis ook wil, schaft in het winkeltje zijn/haar eigen koffiebonen aan. Je weet niet wat je proeft.

Shared dinner

In de keuken staat een *self cooking machine*, die een gasfornuis nagenoeg onnodig maakt. Wat je in deze machine ook maakt, je stelt haar op de juiste manier in, richt je intussen op andere bestelde producten en wacht tot de machine 'piep' zegt. Een vernuftige machine, met ook nog eens een verrassend smakelijk resultaat. Want de krokante kip smaakt verrukkelijk en de biefstuk is precies zoals je hem bestelde. Terwijl je het vlees in je mond laat smelten, kun je je vergapen aan de wisselende kunstexposities aan de muur. Dan heb je de keuze van de kaart dus al gemaakt. 's Middags staat er onder meer op het menu: de ambachtelijke *bruschetta*, een broodje Noorse zalm of een zacht gegaarde roodbaarsfilet. Wie De Hemel in de avond bezoekt, krijgt een rijke keuze aan gerechten, waaronder het zogenaamde *shared dinner*, een ambachtelijke proeverij met alles wat De Hemel te bieden heeft. Samen delen, wel zo leuk. Kroonjuwelen op de kaart zijn de spinaziedip met nacho's en *focaccia* (borrel), de clubsandwich (lunch) en de ribs in bier (diner).

Oude balken

De Hemel biedt ook een aantal erg leuke uitjes, zoals een *high beer* van zes ambachtelijke huisgebrouwen bieren en

hapjes, een Hemelse Proeverij of een Helse Proeverij. Maar ook een *high tea* behoort tot de mogelijkheden. Het eet- en drinkaanbod is in feite heel gevarieerd, waarbij je zeker ook de beleving mee moet rekenen. Het pand is statig, met houten trappen, verrassende hoekjes, krakende vloeren en nieuwsgierigheid opwekkende deuren. Na de Tweede Wereldoorlog opnieuw opgebouwd, omdat de geallieerden het per ongeluk hadden gebombardeerd. Het plafond heeft hier en daar prachtige oude balken, er staan houten kasten, bierketels en dat alles met een fraai uitzicht over de Waal, waar schepen in alle rust voorbijvaren.

Hotelsuites

Terwijl het personeel alles in gereedheid brengt voor de gasten van straks, gaat Selmar mij voor naar het terras. Groot, dat is het eerste woord wat opkomt. Het ligt er nu, in de herfst, stil bij, maar in de zomer is het hier afgeladen vol, aldus Selmar. Hij voegt eraan toe dat dit het mooiste terras van Nijmegen is en dat klinkt absoluut niet onbescheiden. Dagjesmensen, zakenlui, Nijmegenaren, van alles zoekt hier een plekje. Op deze buitenplaats, in de zonnige zomer, moet dit een geschikte plek zijn om met vrienden te vertoeven, zoveel is zeker. En voor wie na zijn bruiloft, een avond stappen of gewoon zomaar in de buurt wil blijven slapen, beschikt De Hemel over twee prachtige hotelsuites pal naast het pand. Het maakt een bezoek aan De Hemel compleet. Bestudering van de menukaart staft de stelling: De Hemel, de kracht van ambacht. Op welk moment van de dag je deze plek ook bezoekt, het is zeker dat je met een verrassende ervaring vertrekt en weer terug wilt.

Eigenaar Selmar de Roo en zijn collega's van De Hemel stralen plezier, gastvrijheid en vakmanschap uit. Aan het einde van de rondleiding trakteert hij de interviewer op een zak koffiebonen. Voor thuis. En terwijl hij dit artikel tikt, rolt de verfijnde Columbiaanse 100% Arabica-koffie door de mond. Een hemelse ervaring! ●

Restaurant De Hemel
Franseplaats 1, 6511 VS Nijmegen
<https://restaurantdehemel.nl>