

Liefhebster van exotisch koken probeert haar eigen menu's uit

Wat een uitdaging! Je schrijft als stad-Groninger een opmerkelijke gids voor exotisch koken (zeven keukens uit China, Indonesië, India, Suriname, Turkije, Marokko en Nederland) en je krijgt de kans het allemaal zelf in de praktijk te brengen. Als bedrijfsleidster en de vrouw-in-de-keuken van een spiksplinternieuw restaurantje in de Peperstraat.

Dat overkomt Ina de Visser (35) die haar boekje 'Zeven Tafels' vanaf september in de boekhandel kan zien liggen. "Er komt nog een Engelse vertaling", vertelde ze me vorige week. "En dan met een hoofdstuk over Australische menu's. Daarvoor vertrek ik begin volgend jaar naar Australië. Maar eerst wil ik het restaurantje van de grond krijgen."

'Zeven Tafels' heet dan ook de nieuwste aanwinst in de Peperstraat, in een eeuwenoud pand waarin - in de vijftiger jaren - eens een hartige hap uit de muur kon worden getrokken en waar daarna studenten hun onderdak hebben gevonden. Eigenaar Benny Ait Hammou - van Marokkaanse snit maar al 28 jaar in ons land - heeft het laten verbouwen. Hij kreeg een vergunning om er een restaura-

rantje te beginnen. Dat sluit prima aan bij het uitgaanscentrum dat het gebied Peperstraat/Poelestraat nu eenmaal is.

Ait Hammou heeft de nodige horeca-ervaring. Hij bestierde o.a. De Vlaamsche Reus in de Poelestraat en Charley Chaplin aan het Gedempte Zuiderdiep en heeft nu al jaren het bekende eetcafé De Padang aan de Padangstraat op de kop van de Korrewegbuurt. "Een nieuwe uitdaging", zegt-ie er zelf van. "Het Padang-eetcafé blijf ik aanhouden. Dat loopt als een trein. Dat wil ik echt niet kwijt." Ina de Visser: "Het is de bedoeling dat we medio december officieel open gaan, maar we draaien al enkele weken proef. En we zijn niet ontevreden. Ik sta zelf in de keuken, ben gek op koken. Tegen het weekend aan - we zijn elke avond vanaf 18.00 uur open tot de laatste klant in de kleine ochtenduren is vertrokken - komt er extra keukenpersoneel. Beneden hebben we nu nog een broodjes-afdeling, maar we richten ons helemaal op het restaurantje met z'n zeven tafels. Kwam toevallig overeen met de titel van mijn boekje. Nou, dan is een naam



snel gekozen. Dacht ik zo."

In totaal hebben Ait Hammou en De Visser de beschikking over een 35 stoelen. Ze hebben de afspraak gemaakt dat zij haar kookkunsten mag botvieren in een prijsklasse die varieert van 15 tot circa 35 gulden. "De eerste weken zijn beoogd verloopen", vertelt

De Visser. "Studenten en oudere stad-Groningers. Het menu? Vlees en vis. En onze kracht zal in de improvisatie liggen. Wat is heerlijker dan je klanten zover te krijgen dat ze het samenstellen van hun menu aan mij overlaten. Per slot van rekening heb ik het boekje niet voor niets geschreven."

Ina de Visser en Benny Ait Hammou: nieuw horeca-avontuur in de Peperstraat.
©NvhN/Han de Graaf.

NvhN 4-12-97