

# BUBBELS

Societyjournalist Marjan van Grimbergen zoekt bruisende bijeenkomsten op. Binnenkort ook een feestje, opening of gezellige borrel in Amersfoort of de regio? Nodig Marjan uit via e-mail: [ac.redactie@ad.nl](mailto:ac.redactie@ad.nl)



MARJAN VAN GRIMBERGEN

## Finale Hart & Zielprijsvraag

**WAT:** Finale van de Hart & Zielprijsvraag **WAAR:** in de Mariënhof **WANNEER:** vrijdagmiddag **LEUK?** Absoluut. En verrassend: ambachtelijke taart eten in de serre van de Mariënhof ★★★★★☆

# Buuf in de Serre wint met hart en ziel

'Buuf in de Serre' verschijnt er op het scherm, slingers dwarrelen uit het plafond. **Carmen Visser** (23) en **Cesare Bentvelzen** (24) vliegen elkaar in de armen en Carmen pinkt een traantje weg. De Hoge Hotelschoolstudenten, op het punt van afstuderen, winnen de horecastek in de serre met terras van evenementenlocatie De Mariënhof. **Pieter Aalbers** en **Adriaan Derksen**, Mariënhof 'pandbewaarder', overhandigen hen symbolisch de sleutel van de serre. Van **Nico Kors** van de Rabobank ontvangen zij een startbedrag van 2500 euro voor hun eerste eigen horecaonderneming, waar ambachtelijke zoete en hartige taart centraal staat. De winnaars namen het in een feestelijke en spannende finale op tegen Wijnbar Miró van **Eline Groenendijk** en **Erik van Bommel** en Klooser van **Stefanie van Pelt** en **Nandi Steegman**. „Wat kunnen we hier verwachten? Taart eten, wijn proeven of loungen?” Met die vraag opent presentatrice **Marlies Kruijenga** de eindstrijd, waarin de kandidaten ten overstaan van een zaal vol familie,



▲ Eline Groenendijk en Erik van Bommel met Huub Havik (l).

vrienden en een professionele jury hun horecaconcept pitchten. „Stel je eens voor, je wordt 's morgens wakker en weet: straks kan mijn leven anders worden,” verwoordt Aalbers de grote spanning bij de finalisten, die door de jury na hun pitch onder vuur worden genomen. „Jullie krijgen de vraag om vanaf half 8 ontbijt te serveren, wat is



▲ Cesare Bentvelzen (l) en Carmen Visser vliegen zijn dolblij als ze horen dat hun onderneming uitverkoren is. FOTO'S MARJAN VAN GRIMBERGEN

jullie antwoord?” vraagt jurylid **Bert van Weede** aan Buuf in de Serre. „Ja, dat gaan wij doen,” antwoordt Carmen Visser overtuigend. De vraag van horecamaan **Wim Wiersma** wat zij doen met een lager investeringsbudget, pareert Stefanie van Pelt van Klooser met: „Hergebruik in de inrichting, maar het koffieapparaat blijft wel top.”

Wat zou Eline Groenendijk doen als het met de wijnbar minder gaat? „Dan hebben wij wat laten liggen,” antwoordt zij eerlijk en crowdfunding voor financiering moet dan een oplossing bieden. In de kloostertuin is het na afloop goed toeven. Vinoloog Groenendijk vertelt voor wijnbar Miró alsnog een plek te zoeken waar de kwaliteitswijnen van Bloem worden geserveerd als 'wineflight' met drie tot vijf glazen en een houten plank

vol culinaire hapjes uit de keuken van Erik van Bommel. Ook de vrouwen van Klooser met veel horecaervaring zijn optimistisch en gaan op zoek naar een andere locatie, want hun drive is en blijft: 'Passie voor eten en het mensen naar de zin maken.' Uit de reacties op de oproep van Mariënhof het ultieme horecaconcept te bedenken, werd ook Gastvrij 033 van **Wilma Huijskes** en **Maike Bruijn** geselecteerd. Zij vroegen de Amersfoortse horeca om drie keer per jaar een chef-kok beschikbaar te stellen die gerechten maakt voor de serre. „Ons businessplan haalde het net niet, maar de weg ernaartoe was zo gaaf en gaf ons veel inspiratie.” Pieter Aalbers kijkt uit naar de samenwerking met Buuf: „Alle drie de concepten sloten aan bij ons idee om de Mariënhof terug te



▲ Finalisten Nandi Steegman en Stefanie van Pelt van Klooser.



▲ Pieter Aalbers en Adriaan Derksen, pandbewaarders.

geven aan de stad. Maar Buuf sprong er bovenuit. Ambachtelijke taart in een nieuw jasje past goed in ons eeuwenoude klooster.” Wanneer de serre opent, is nog niet bekend. Buuf gaat eerst met de Mariënhof, uiteraard met taart, rond de tafel zitten.



▲ Maike Bruijn en Wilma Huijskes: 'Veel inspiratie opgedaan.'



▲ Columnist Joop de Keijzer met jurylid Bert van Weede.

**WAT:** Opening fotoexpositie Oikocredit **WAAR:** in de NS-stationstraverse **WANNEER:** vrijdagmorgen **LEUK?** Vooral prachtig. De stationstraverse als expositieruimte en een campagne voor een goed doel ★★★★★☆

## Bijzondere portretten op station

Oikocredit heeft al 40 jaar het hoofdkantoor tegenover het station, en naar tevredenheid. „Amersfoort is een leuke stad om met onze buitenlandse gasten te bezoeken,” vindt **David Woods**, directeur van Oikocredit International, dat met een kleurrijke foto-expositie in de stationstraverse het fonds in Amersfoort onder de aandacht wil brengen. Oikocredit verstrekt kleine leningen, microkrediet, om mensen met een eigen onderneming vooruit te helpen. Wereldwijd hebben naar schatting 2 miljard mensen geen toegang tot financiële dienstverlening, omdat ze arm zijn en banken zonder onderpand geen geld willen lenen.



▲ Burgemeester Bolsius en NS-regiodirecteur Heike Luiten onthullen de mand met chocolade.

Oikocredit doorbreekt deze vicieuze cirkel. Voorzitter en theologe **Jacobine Geel**: „Al veertig jaar is Oikocredit succesvol in microkrediet voor mensen die op een minder goede plek in de wereld gebo-

ren zijn. De expositie laat twintig portretten zien van ondernemers die met een lening een bedrijf opbouwden. Voor 80 procent zijn dat vrouwen, want zij zijn de aanjagers van de economie.” Als voorbeeld vertelt Geel aan de hand van een foto: „Pepetual, kleermaakster uit Accra in Ghana, begon met een kleine naaimachine langs de weg en werd aangemoedigd drogisterijproducten te verkopen. Ineens stegen haar inkomsten naar een hoger niveau.” Van de Amersfoortse fotografen **Pauline** en **Wim Opmeer**, meer op reis dan in de stad, zijn een aantal foto's te zien. Het koppel is



▲ Jacobine Geel en David Woods, directeur van Oikocredit.

net terug uit Zuid-Amerika waar hun bus nog staat: „Bij een koffiecoöperatie in Honduras hebben wij voor Oikocredit een uitgebreide reportage gemaakt. Dan kom je met iedereen in aanraking en merk je dat krediet voor de boeren heel veel betekent.” Burgemeester **Lucas Bolsius** en NS-regiodirecteur **Heike Luiten** openen de expositie met de onthulling van een mand vol Divine Chocolate van de cacao-boerencoöperatie Kuapa Kokoo uit Ghana, met 80.000 leden. Restaurants C'est Tout, Pastinaeck, Merlot en Dara serveren de chocolaatjes bij de koffie. Bolsius toont zich een ambassa-



▲ Fotografen Pauline en Wim Opmeer. FOTO'S MARJAN VAN GRIMBERGEN

deur: „Zelf heb ik in Vietnam en Afrika gewerkt. Ondanks kommer en kwel, zit er veel veerkracht in de mensen in ontwikkelingslanden. Normale banken laten het liggen. Leningen zijn 'kleine druppels' maar voor individuele mensen belangrijk en in de praktijk betalen zij keurig hun geld terug.” Nieuwsgierige passanten op weg naar de trein staan vrijdagmorgen even stil in de Amersfoortse stationstraverse, maar er zijn bij deze opening toch vooral trouwe Oikocredit fans, zoals **Frans Krikhaar**, investeerder sinds 1989. Zijn motivatie? „Heel simpel. Oikocredit geeft geen geld, maar leent geld uit.”