

Rabarber rabarber

Tom Kellerhuis beschrijft restaurantnieuws, geruchten uit de keuken en culinaire transfers.

Geduchte concurrentie op de ambachtelijke worstmarkt! Na de worsten van Brandt & Levie, die op flink wat plekken in de stad en ver daarbuiten te verkrijgen zijn, komt Mister Kitchen nu met drie ambachtelijke braadworstsoorten van scharrelvarken en kalf. Zijn die van Brandt & Levie vooral bij de betere delicatessenwinkels, slagerijen en horeca te koop, de worsten van Mister Kitchen liggen gewoon in de schappen van Albert Heijn. Hun eerste ambachtelijke worsten kwamen in 2011 al uit de keuken, maar sinds deze week zijn deze Butch&Dutch-worsten in 125 AH-filialen te koop in de smaken bieslook/nootmuskaat, mosterd/peterselie en venkel/tijm.

Eind juni zal het Volkshotel, in het oude Volkskrantgebouw in de Wibautstraat, zijn deuren openen. Het hotel wil niet alleen een plek voor toeristen zijn, maar juist ook voor *locals*. De Werkplaats wordt een

groot café op de begane grond en Canvas komt terug op de zevende verdieping, grondig verbouwd, nu helemaal van glas, dus met panoramisch uitzicht over de stad. Tijdens die verbouwing was ter vervanging club Doka in de kelder geopend, en die zal worden verbouwd tot permanente nachtelijke cocktailbar. Dit wordt kortom een toegankelijke plek voor iedereen die wil slapen, eten, drinken en feesten. Kamers vanaf 69 euro per nacht voor twee personen, en ook de maaltijden worden zeer betaalbaar.

Café Bern op de Nieuwmarkt, de beroemdste plek voor kaasfondue in de stad, legendarisch ook om zijn entrecote en Jemenitische salade, gaat na 35 jaar verhuizen. Althans voor acht maanden. Vanaf mei zal 'dit café met goede keuken',

in 1978 opgericht door de Zwitserse kernfysicus en hoogleraar Helmut Winzeler, tijdelijk gehuisvest zijn in de Nieuwe Hoogstraat 29, want dan

zal het pand aan de Nieuwmarkt grondig worden gerenoveerd.

Vanaf 22 mei wordt de vergeten groente rabarber weer een week lang in het zonnetje gezet. Tijdens de Tweede Dutch Rhubarb Week zullen ambachtelijke chefs, culinaire bloggers, enthousiaste shakers en geïnspireerde kunstenaars de groenrode stengel bezingen, in gerechten verwerken en anderszins bewieroken. Was de eerste editie nog vooral een Amsterdamse aangelegenheid, de organisatie gaat dit jaar landelijk, hoewel de officiële aftrap op woensdag 21 mei oer-Amsterdams is: in de Tunes Bar van het Conservatorium Hotel zal Ruben Nicolai de Ruby Rhubarb uitreiken aan een aantal kleurrijke hoeders van de smaak en (bijna) vergeten ingrediënten die ons land rijk is. Info: www.rabarcello.com.

Neuws en geruchten uit de Amsterdamse horecawereld? Mail: rabarber@parool.nl

