



Bas Liesker, eigenlijk architect van beroep, bakt een boekweitpannenkoek.



Simon, een jonge gast, helpt met serveren. Rechts Wendy Ramsahai.



Elke eerste zondag van de maand is er KrugerKroissant in de Krugerkamer.

FOTOCREDIT

ARCHITECT BAKT CROISSANTS

De Krugerkamer is een ontmoetingsplek voor de Transvaalbuurt én moet meer publiek naar de wijk trekken. 'Het is hier echt niet zo eng als mensen denken.'

tekst ANNEMIEK VERBEEK foto's DINGENA MOL

Aan de muur van de Krugerkamer, een culinair sociaal-culturele ruimte in de Transvaalbuurt, hangt een metersbrede foto van Theo van Houts, afkomstig uit het Nationaal Archief. Op het korrelige zwart-witbeeld kijkt een Italiaanse vrouw moe, maar blij de lens in. Haar man tilt de koffers uit de trein, vijf kinderen kijken onwennig rond op het Centraal Station. De plaat is in 1961 genomen, toen een grote stroom Italiaanse gastarbeiders naar Nederland kwam, om zich daarna met hun gezin grotendeels in Amsterdam-Oost te vestigen.

"We hadden in de hoge ruimte een probleem met de akoestiek en zochten een demper. Deze foto staat voor mijn liefde voor de Italiaanse keuken en tegelijk voor de geschiedenis van de buurt," zegt eigenaresse Wendy Ramsahai, die nu een goed jaar de Krugerkamer bestiert. Als jurist werkte Ramsahai jaren als griffier bij de rechtbank en Raad van State, maar met de stapel dossiers groeide ook haar behoefte aan iets anders. Koken was altijd haar passie, dus de optelsom was snel gemaakt.

"Ik wilde met mensen werken, ze recht in het gezicht kunnen kijken, aanraken. Mijn werk als griffier was natuurlijk ook belangrijk, maar ik miste het sociale contact. Koken is daar de ideale manier voor." En dan hebben we het wel over écht koken, met ambachtelijke gemaakte ingrediënten, die ze her en der van zorgvuldig geselecteerde adresjes haalt.

Haar keuken, samengesteld door ontwerper Roel de Vos, zal het bloed van elke kookgek sneller doen stromen. Honderdtachtiggraden draaiende deuren met roze glas scheiden de kok van de eters. De lange ruimte ernaast is grotendeels gevuld door een immense witte tafel, met daarboven dus die foto.

Vanuit de kamer is er vol zicht op het plein, met mooie vleugelnootbomen die nu vol in het blad zitten. Aan de achterkant zijn weer die bijzondere draaideuren, met zwarte stalen frames die reiken tot de vier meter hoge plafonds. Hier zit er groen glas in, dat het licht vanuit de tuin als een warme gloed door de ruimte leidt. De tuin is grotendeels gevuld met eetbare planten, met talloze kruiden en groenten.

Ramsahai krijgt vaak de vraag wat de Krugerkamer nou precies is. Een eenduidig antwoord kan ze niet geven; veel is mogelijk. In elk geval is het een plek die zich niet in één hokje laat wurmen. Een ontmoetingsplek voor de buurt waar eten (grotendeels Italiaans, dus) gecombineerd kan worden met een lezing, vergadering of workshop. Soms vinden er onwaarschijnlijke kruisbestuivingen plaats, zoals komende week wanneer basisschoolleerlingen kunsthistorische les krijgen van Krzysztof Dobrowolski-Onclin van Bureau Boeiend.

Er kwamen wel meer ongewone kostgangers: de afdeling longziekten van het OLVG hield er een kerstborrel, het spreekuur van de stadsdeelwethouder vond er plaats, de Marokkaanse buurtvaders tekenden er een plan-van-aanpak op.

De grootste gemene deler van al deze activiteiten is dat Ramsahai de buurt naar een hoger plan wil trekken. Al was het maar omdat er ook steeds meer mensen 'van buiten' de buurt zo op een laagdrempelige manier leren kennen. Ramsahai: "Sommige mensen vinden Transvaal toch een beetje eng. We hebben wel eens gasten van buiten de stad gehad, die echt dachten dat ze in een getto terecht kwamen. Eenmaal hier blijkt het allemaal wel mee te vallen."

Samen met echtgenoot Bas Liesker, die één dag per week in de Krugerkamer werkt en daarnaast directeur is van het gerenommeerde Amsterdamse architectenbureau Heren 5, transformeerde ze het verouderde pandje aan het Krugerplein 17 tot een frisse, gestileerde ruimte. Dat had nog wat voeten in aarde, want zij wilden kopen en eigenaar Stadgenoot wilde verhuren. "Toen ze mijn bedrijfsplan zagen, waren ze overstag. Al heb ik wel moeten beloven dat we het bij verkoop eerst aan hen aanbieden."

Ze maakten er al zelf pasta, pesto, koekjes en gebak, maar sinds kort kun je er ook croissants en huisgemaakte jam nuttigen, elke eerste zondag van de maand, tijdens KrugerKroissant. Architect Liesker leerde hiervoor zelfs croissants bakken bij het Bakery Institute. Trots serveert hij zelfgemaakte croissants, pain au chocolat en een koffiebroodje.

De combinatie van eten, luisteren en praten werkt verrassend goed, horen ze ook van gebruikers. Ramsahai: "Samen eten is een sociaal gebeuren, daar past geen afstandelijke, zakelijke houding bij. Eten ontwapent. In die sfeer ontstaan de mooiste ideeën."

www.krugerkamer.nl

'Samen eten is een sociaal gebeuren, het ontwapent. In die sfeer ontstaan de mooiste ideeën'