

PROFIEL

Vlaams Arsenaal

Adres: Arsenaalpoort 1,
Nijmegen.Het Vlaams Arsenaal is dagelijks geopend vanaf 11.00 uur.
www.vlaamsarsenaal.nl

Volgens Wil van Dekken is het Vlaams Arsenaal een prestigieus horecaproject voor de gemeente Nijmegen.

De verbouwing aan de buitenkant is het werk van de gemeente architect, en volgens Van Dekken architec-
tuurprijzen gewonnen door de combinatie van klassiek en modern.

VLAAMS ARSENAAL IN NIJMEGEN

Bar als blikvanger

Ooit het wapenarsenaal van Nijmegen, daarna lange tijd gemeentearchief, en sinds een half jaar het Vlaams Arsenaal. Eén naam, twee bedrijven: een brasserie en een café. De bar in het cafégedeelte, centraal opgesteld, is blikvanger én efficiënt uitgiftepunt. Net als het interieur harmonieert de bar wonderwel met de eeuwenoude stenen van de buitenkant.

'Ge drinkt met vreugde, eet met smaek...' Het zijn de eerste woorden van de zin die over de complete binnenwand van het Vlaams Arsenaal is aangebracht. Vlaanderen kenmerkt zich in de ogen van veel Nederlanders door zijn Bourgondische inslag. Door dat op deze manier te accentueren is de toon snel gezet. 'Hier is het leven goed.' Toch wilde eigenaar Wil van Dekken niet de bruine inrichting zoals huisbrouwer InBev die in eerste instantie bedacht. Met houten kratjes in de hoeken en Leopold tegen de wand. Het oude wapenarsenaal van de stad diende jarenlang als gemeentearchief. Toen dit naar een andere locatie verhuisde, liet de gemeente Nijmegen enkele grote brouwers plannen ontwerpen voor het historische pand. Het idee om er een Belgisch getint horecabedrijf van te maken kon de ambtenaren het meest bekoren. Als uitbater van diverse horecabedrijven in de stad werd Van Dekken door de brouwerij gevraagd het project uit te voeren. Die had daar wel oren naar. Na een rondgang langs horecabedrijven in binnen- en buitenland kreeg het uiteindelijke Vlaams Arsenaal vorm. „We hebben tegen de brouwerij gezegd: wil je je onderscheiden? Dan niet bruin.” Het werd een combinatie van mooi eikenhout op de vloer, nostalgisch leisteen in de bar, en de kleur rood op

Bij een Belgisch café hoort bier. Vier bieren worden uit de geautomatiseerde zuilen getapt. Naast Jupiler pils ook Leffe Blond, Dubbel en Palm. De geautomatiseerde taps zijn nog niet voorzien van merkuitstraling op de tap zelf. De brouwerij past dit binnenkort aan.



Met een binnenkomst stuit de gast op de centraal geplaatste bar.

De passage door het midden van het gebouw heen deelt ook het Vlaams Arsenaal in tweeën.

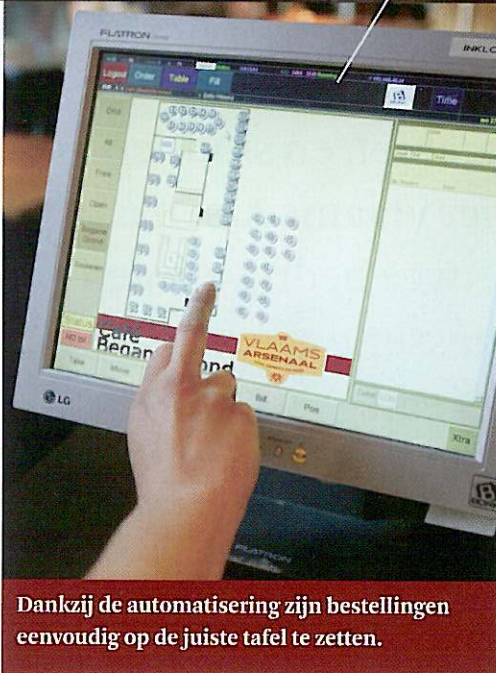


zowel plafond als lampen. En parasols op het terras. „Dit is een toonaangevend pand in de stad. Dan moet je uitpakken.”

Dwars door het gebouw heen loopt een passage die twee winkelstraten in het centrum verbindt. Het Vlaams Arsenaal is dan ook onderdeel van een groot project waarmee de gemeente de binnenstad aantrekkelijker hoopt te maken. Het is voor Van Dekken de garantie zowel voor een goede samenwerking met het gemeentehuis, als dat er dagelijks veel klandizie voorbijkomt. Het dwong hem wel zijn bedrijf in twee delen te splitsen. Hoewel de interieur-elementen duidelijke overeenkomsten vertonen, is de brasserie duidelijk meer op eten gericht. Meer tafels, een kleinere bar en een open keuken. In het cafédeel is ook een keuken aanwezig, maar deze is vanuit het café niet direct zichtbaar. Wie de chefs in actie wil zien, moet de trap af om in het voormalige keldergedeelte de keuken tegen te komen.

Bij de plannenmakerij is volgens Van Dekken ook overwogen een lange bar langs één van de zijden van de zaak te plaatsen. De wens om het een blikvanger te laten zijn, zorgde echter voor de uiteindelijk gekozen, centrale plaats. Terwijl een goedlachse Vlaming van bovenaf zijn gasten gadeslaat, is het volgens de aanwezige bardame prettig werken achter de bar. Ze staat er nu in haar eentje, maar op drukke dagen bestieren één of twee mensen de bar, en doet een tweetal collega's de bediening in de zaak.

Na de eerste hectische maanden is het volgens Van Dekken nu tijd om het bedrijf hier en daar bij te sturen. „Het mag nog wel een tikje Vlaams. Het aantal speciaalbieren zal worden uitgebreid. En we willen ook meer gerechten maken met bier. Verder zit boven ons het Vlaams Cultureel Centrum. Daar willen we vaker mee gaan samenwerken voor optredens in de zaak, denk aan cabaretduo's.



Dankzij de automatisering zijn bestellingen eenvoudig op de juiste tafel te zetten.

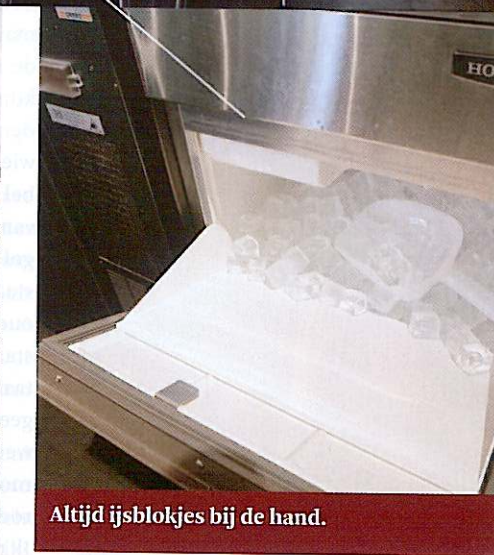




Sterke drank staat aantrekkelijk gepresenteerd tegen de achterwand. De barista heeft veel werkruimte achter de koffiemachine. Er zijn twee koffiemolens, één voor 'gewone' koffie en één voor espresso.



Ook het wijn schenken is geautomatiseerd: het komt uit een tap.



Altijd ijsblokjes bij de hand.

In de fustenkast ruimte voor zes 20-literfustjes. Drie aangesloten, drie vast voorgekoeld. Pils komt uit de tank in de kelder.



Onder de bar is ruimte voor frisdranken en enkele speciale bieren van de fles. Het aantal speciaalbieren wordt binnenkort fors uitgebreid om de zaak 'nog Vlaamser' te maken.