

# De Kinkerbuurt is leuk / te leuk geworden

**'Je hoeft niet meer de stad in als je lekker uit eten wilt.'**  
Cultuurcentrum De Hallen heeft de Kinkerbuurt uit het dal getrokken – misschien wel iets té, vinden andere buurtbewoners.

tekst TON DAMEN en SOPHIE VAN OOSTVOORN  
foto's RINK HOF

**D**e Kinkerbuurt is een totaal andere wijk geworden. Tien jaar geleden dreigde de wijk een slaapbuurt te worden. Plannen om verwaarloosde panden op te knappen mislukten keer op keer. Politici hielden zich er vooral bezig met bomen tellen. Sinds stadsdeel Oud-West in 2005 megalomane de plannen voor De Hallen had gemaakt, stond het complex zeven jaar leeg. Met de voortvarende sloop van het oude stadsdeelhuis van Oud-West leek de dichtstbevolkte wijk van de stad met meer dan honderd nationaliteiten op sterven na dood.

Intussen is de Kinkerbuurt geen ingeslapen wijk meer. Er zijn koopwoningen, dure huurwoningen en dit najaar begon West met de uitgifte van zelfbouw kavels. Het is cultuurcentrum De Hallen dat de Kinkerbuurt in West helemaal uit het dal heeft getrokken. Met een in-pandige zaterdagmarkt, een bibliotheek, een bioscoop, horeca en een ambachtencentrum is de monumentale voormalige tramremise een enorm populaire plek geworden. In de weekeinden trekken duizenden mensen naar de buurt om voornamelijk luxe te snaken.

De restauratie en vernieuwing van De Hallen door de stichting Trom en architectenbureau J. van Stigt – André van Stigt is genomineerd voor Amsterdammer van het Jaar 2014 – die in 2013 begon, is nog niet eens

klaar. Maar iedereen is het al eens over het doorslaande succes van De Hallen. Sommigen vinden dat het succes letterlijk doorslaat en klagen over te veel en 'te dure' auto's.

Begin april ging het zuidelijke deel met de Hannie Dankbaarpassage richting de Ten Katemarkt open voor publiek. Deze zomer kwam daar Hotel De Hallen op het Bellamyplein bij. In oktober openden de Foodhallen. Volgende maand volgt dan uiteindelijk de officiële opening – met de burgemeester op 5 februari, voor de buurt op 7 februari. Dit jaar wordt de Noordzijde aangepakt.

Op zaterdagen schuifelen inmiddels drommen bezoekers door de lichte kraampjes. De bioscoop verwachtte jaarlijks 180.000 mensen, maar noteerde veertien dagen geleden alweer de 100.000ste bezoeker binnen drie maanden. Ook de Food-

court met eetkraampjes in Hal 3 signaleert meer bezoekers, zodat het verwachte bezoekersaantal van een miljoen per jaar waarschijnlijk overschreden zal worden.

Johan Valster, directeur van De Hallen, zegt dat de ondernemers in en rond De Hallen gemiddeld meer dan dertig procent extra aanloop hebben. De bezettingsgraad van het hotel bedraagt volgens hem negentig procent, waar de meeste hotels zeventig procent halen.

Ook de Ten Katemarkt, die nog geen drie jaar geleden op sterven na dood was, zou een forse omzetgroei beleven. Marktvoorzitter Erna van den Berg (fruit en sappen) vindt dat overduidelijk. "Maar het gaat beter." Een verderop met zijn kraam gevestigde Marokkaanse groenteboer: "De winter is een moeilijke periode, maar we zien dit voorjaar wel wat het oplevert." Herman Hinse van Herman Kaas is voorzichtig: "Bezoekers van De Hallen doen impuls aankopen. Maar ze kopen nog niet mijn kaas."

**'Bezoekers van De Hallen kopen nog niet mijn kaas'**

**S**tudent Josephine Rommens (24) woont haar hele leven al in Amsterdam-West. "Je hoeft niet meer de stad in als je naar de bioscoop wilt of lekker uit eten." Ze ziet ook dat het publiek gemengd wordt: "Door de nieuwe koffietentjes zie je wat meer hipsters en jongeren in de buurt."

Maar niet iedereen bejubelt de metamorfose van de buurt. Het tegengestelde komt van bewonersvereniging

Rond de Hallen, die zich eerder met succes had verzet tegen grootschalige woningbouw, hoge woontorens en de megalomane plannen van Harry de Winter met De Hallen. Buurtbewoner Bart Nooij verzamelde klachten van bewoners over uitgaanspubliek op straat, terrasbezoekers, vrachtverkeer van toeleveranciers, dure auto's en geparkeerde fietsen. Er bestaat wel al een fietsenparking onder de bibliotheek met zeshonderd plekken, die waarschijnlijk nog wordt uitgebreid.

Omwonenden signaleren snel toenemend lawaai van De Hallen, omliggende terrassen en de Ten Katemarkt. De drukte zal ook toenemen door nieuwbouw: 400 woningen rond de Bilderdijkkade, naast De Hallen (klaar in 2017), 174 in De Hallen-Zuid (gereed later dit jaar), en nog eens 109 in De Hallen-Noord (klaar in 2017).

Een groot aantal buurtbewoners maakt zich vooral zorgen over het groeiend aantal overnachtingsplaatsen in hotels, pensions en bij particulieren. Men vreest verrijping en toerisme. Eén van de bewoners, Joop Dijkhuis, sprak onlangs in bij de bestuurscommissie van het stadsdeel West: "Wij worden bedolven onder horeca."

Bezoekers van Hotel De Hallen worden, met hun rolkoffers over straat lopend, als hinderlijk ervaren.

Massaal verzet heeft zich gebundeld tegen een 'longstayhotel' op de hoek van de Jan Pieter Heijestraat met de Bergerstraat. De groep actie-

standers vrezen lawaai en rokers op straat, pal tegenover een kinderdagverblijf. Voor de komst van het hotel heeft het stadsdeel het bestemmingsplan gewijzigd, zodat toch een omgevingsvergunning voor de bouw kon worden afgegeven. De klagende buurtbewoners hebben vorige maand 660 'zienswijzen' tegen het bouwplan ingediend. Behalve bezwaren tegen het lawaai en het buiten roken, hebben ze ook klachten over 'lichtvervuiling' door de lichtstraat in de loods.

Sommige bewoners voelen zich niet serieus genomen. Een ambtenaar, belast met de herinrichting van de Ten Katemarkt en de Bellamystraat, had in september een bewoonster gevraagd of zij, als ze last had van de drukte, dan wel op de goede plek woonde. Zij had dat ervaren als intimidatie.

Stadsdeelbestuurder Fenna Ulichki (GroenLinks), verantwoordelijk voor de openbare ruimte in West, zegt dat er geregeld bewonersbijeenkomsten zijn over de toenemende drukte. "Ik praat me suf. We krijgen enthousiaste reacties, maar wij willen dat iedereen, ook critici, prettig in deze woonbuurt kan wonen. Let wel: de oude buurtbewoners hebben ervoor gezorgd dat er geen schreeuwelijke poppodia in de buurt staan. We zien de laatste tijd ook dat ouderen deze wijk weer leuk vinden. Van een tweedeling is geen sprake. Dat je nu om de hoek naar de film kunt is toch geweldig?"

**'Ik praat me suf. We willen dat ook critici hier prettig wonen'**

## Alle 24 hip, hot en happening

De horeca in de rest van de Kinkerbuurt profiteert van de aanloop naar De Hallen. Ook staan veel minder panden leeg. Een greep uit het aanbod van nieuwe of populaire zaken:

- Bagels & Beans, De Clercqstraat 22** Deze vestiging werd enkele jaren geleden geopend.
- Bar Brouw** Zeer hip, nieuw restaurant op de hoek Bellamy-Ten Katemarkt. Ambachtelijk bereid vlees en gerookte producten. Het pand heeft jaren leeggestaan. Pogingen er een pizzeria te starten zijn eerder mislukt.
- Bilder & De Clercq** Trendy en toch degelijke eetwinkel (fazantfilet, eendenbout, fruits de mer, heilbot met wodka-crème fraîche). De Clercqstraat 44, in 2013 geopend.
- Café Bosco** ultramodern café-restaurant, Eerste Constantijn Huygensstraat 9, met kleine kaart.
- Café Thuis** De Clercqstraat 129. Modern restaurant dat zich vestigde in het pand van een oud bruin café. Kaasfondue wordt veel besteld. Het grote terras is één van de pluspunten.
- Coffee Plaza** Koffiebar, De Clercqstraat 27. Van de drie Coffee Plaza's in de stad is dit de jongste vestiging, die in het voorjaar 2013 openging.
- Collina** Modern Italiaans restaurant, De Clercqstraat 32.
- Continetta** Italiaans restaurant, De Clercqstraat 105, dat met hulp van crowdfunding werd opgezet.
- Deegrollers** Pizzeria-restaurant, Jan Pieter Heijestraat 110, dat internationaal veel aandacht trok.
- Iboenda** Klassiek Indonesisch afhaalrestaurant aan de De Clercqstraat 65.
- Faam** Italiaans restaurant aan Reinier Claeszenstraat 10, dat niet schroomt pizza's in vele nieuwe combinaties (met groene asperges in truffelsaus) te serveren.
- Fier Amsterdam** Vernieuwd restaurant, De Clercqstraat 79. Creatief, beetje rommelig, concurrerende prijzen. Maakt 'roasts' voor gezelschappen en werkt met vis en schaaldieren.
- Café-restaurant Louter** Voormalig café Lido, De Clercqstraat 82. Dit was het eerste restaurant dat rond 2004 een nieuwe trend van hippe horecaondernemers inliedde. Daarna volgde Thuis. Vlees komt van de duurzame Boerderij Lindenhoff. De vis is van Jan van As. Louter werkt ook veel met groenten.
- Pazzi** Niet alleen een pizzatent, ook een winkel, De Clercqstraat 93.
- Van 't Spil** Populaire bar annex modern kiprestaurant aan de De Clercqstraat 95, dat zelf de mayonaise maakt voor bij de biologische friet.
- Rotisserie Amsterdam** Veel kip en ribs, De Clercqstraat 81.
- Spaghetteria** Tweede vestiging van de pastatent met een Italiaans huiskamerconcept, Jan Hanzenstraat 32, aan het einde van de Ten Katemarkt.
- Lot Sixty One Coffee Roasters** Koffiebar, Kinkerstraat 112, op de hoek van de Bilderdijkkade.
- Pastis** Klassiek restaurant, Eerste Constantijn Huygensstraat 15. Zuurkool, maar ook confit de canard.
- Juice & Salads Café** Strakke saladebar met verse natuurproducten van de boerderij, Eerste Constantijn Huygensstraat 60, in complex Furora. Dateert van 2012.
- Lavanta** Populaire Turkse traiteur, Jan Pieter Heijestraat 125.
- Café Frieda** Moderne tent voor koffie en lunches, met piepklein terras, Jan Pieter Heijestraat 119. Was jaren een naargeestig leeg pand.
- Tingis** Marokkaans restaurant, De Clercqstraat 77. Sinds deze week open, met 'mama's gerechten'. Eigenaar Chalid Mahdaoui had gezien de hoge huur nog gezegd: "Zullen we het toch niet in Osdorp doen?" Waarop zijn vrouw Fouzia had geantwoord: "No way, ik wil hier zitten!"
- Voldaan** Restaurant voor soep met ballen en afhaalmogelijkheden, Jan Pieter Heijestraat 121. Met minimale middelen wordt gestreefd naar een goede lunch.



De ingang van De Hallen aan de Ten Katemarkt. Rechts: het Foodcourt, onderdeel van de Foodhallen, haalt per jaar naar verwachting meer dan een miljoen bezoekers.

