



▲ Berry en Sabine Brands verbouwen een café in een tijd dat dat menig café sluit. FOTO'S FREDDY SCHINKEL

‘Dit is echt het beste wat me is overkomen’

Het aantal kroegen in Nederland daalt, maar dat weerhoudt Berry en Sabine Brands er niet van een eigen café te beginnen in Kraggenburg. Ze geloven in Barry's, 'al is het een grote gok', geeft Berry toe. „Maar wel eentje waar je blij van wordt.”

Inge Blankvoort
Kraggenburg

Daags na de officiële opening zitten de twee kroegbazen goed geluimd aan tafel in hun eigen horecagelegenheid. De vloer is schoon gemaakt, de haperende tap staat weer goed afgesteld. Overal staan cadeautjes voor de kersverse uitbaters van een café.

Het is druk, die eerste middag en avond. Zo druk dat er op een gegeven moment niemand meer bij kan. Vrienden van de kleuterschool blijven zelfs tot in de kleine uurtjes hangen.

Om acht uur 's ochtends gaat de wekker in huize Brands. Opstaan, opruimen en Barry's in orde maken voor een nieuwe dag. Puntjes op de i zetten, al zal het nog wel even duren voor alles klopt, tot in details. Tijdgebrek aan het einde van de verbouwing, waarvoor ze vier weken hadden uitgetrokken.

Hard gelag

Barry's is een jaar geleden nog 't Hoekje. Een gedateerd etablissement dat wel een impuls kan gebruiken. Berry is dan een paar maanden zijn baan kwijt. Ontslagen om economische redenen.

Een hard gelag. Het roer moet om, maar hoe?

Achter de bar

Café 't Hoekje komt op zijn pad. Berry heeft wel vrijwilligerswerk gedaan in de horeca. Achter de bar, bij feestjes en evenementen. Daar geniet hij wel heel erg van, maar een eigen horecazaak beginnen? Dat is andere koek.

„Als je een goede, solide baan hebt met verantwoordelijkheid, dan doe je zoiets niet zo snel. Dat werd anders”, richt Sabine zich tot Berry, „toen je werd ontslagen.”

Hij is nu 54, net als Sabine. Zijn droom van een eigen zaak, in de horeca, krijgt vaste vorm. Op de plek nota bene waar zijn ouders rond 1980 zelf een paar jaar een kroeg runden. De Vuurtoren.

Ze willen het café met automatiek nieuw leven inblazen. Vernieuwen. Geen bruin café, maar een modern etablissement waar het hele dorp zich thuis voelt.

Voor een bakje koffie of thee, een broodje, een vrijdagmiddagborrel, een maaltijd. Voor activiteiten als een muziekkwis. Misschien komt de roemruchte dorpscompetitie wel terug, waarbij de groep met de meeste omzet de hoofdprijs wint. Zo krijgt Bar-

ry's dorpelingen van alle leeftijden binnen, is de gedachte.

Het duurt tien maanden om de bank te overtuigen. Ze kopen het verouderde café met cafetaria en kroegwoning. Het nieuwbouwhuis waar ze nog maar anderhalf jaar wonen, laten ze achter zich. De zitbank is veel te groot voor hun nieuwe thuis.

Bankjes en stoelen van hun 'oude' eethoek staan nu in het café, passend bij de nieuwe inrichting. De lambrisering is gebleven, net als de eiken kapstok met koperen haken, al is er wel een stuk afgezaagd.

De bar is de helft kleiner om ruimte te maken voor een mo-

► **De afgelopen tien jaar is 20 procent van de kroegen verdwenen**

derne stamtafel. Kozijnen en deuren zijn vervangen door antracietkleurige exemplaren. Muren zijn deels behangen met een tropisch motief omdat die zo gezellig oogt. De toiletten zijn vernieuwd. De achterkamer is opgeknapt en kan zo een vergaderzaaltje zijn.

Geen half werk, wel het café zoals ze dat zelf voor ogen zien. Zonder concessies.

Tussen aankoop en verbouwing draaien ze een paar weken proef met Barry's. Die naam verwijst naar de bijnaam die Berry kreeg van een voetbaltrainer. De S verwijst naar Sabine.

Berry voelt zich helemaal thuis

in zijn eigen toko, met zijn vrouw als vliegende keep. Eigen baas, contact met klanten, de sociale kant van zijn nieuwe job: daar wordt hij zo blij van.

Flevoland heeft per 100.000 inwoners maar zes cafés, het laagste aantal in Nederland. Limburg heeft met 47 de meeste. De afgelopen tien jaar is 20 procent van de kroegen verdwenen.

Dapper, dat Berry en Sabine tegen de trend in een eigen kroeg beginnen? Nee hoor. „Hier is geen Karel Kip, hier is geen shoarmatent. In Kraggenburg is helemaal niets”, zegt Berry. Het plaatselijke hotel met restaurant richt zich op mensen die werken in de omgeving.

Spinazie met gehaktbal

Daar liggen kansen voor Barry's. Berry wil ook koken voor seizoensarbeiders in de omgeving. Simpele maaltijden. Aardappels, groente en fruit, zoals die thuis gegeten worden. Spinazie met een gehaktbal. Een pastaatje.

Het echtpaar voelt steun vanuit het dorp. Familie, vrienden, buuren, verenigingen en andere dorpelingen hebben de afgelopen weken de handen uit de mouwen gestoken en springen in de toekomst ook bij, als dat nodig is.

Sabine werkt nog 32 uur buiten de deur en zorgt voor een vast inkomen. Schoonzoon Danny draait de cafetaria. Daar zijn Berry en Sabine heel erg blij mee. „Ik ben een paar weken ziek geweest van mijn ontslag”, zegt Berry. „Maar dit is het beste wat me is overkomen.”