

stedentrip in eigen land

KUNST

Kunsthall

Heropende onlangs na een verbouwing met 100 voorwerpen uit de Tweede Wereldoorlog. Ook nu te zien: damesschoenen in de tentoonstelling S.H.O.E.S. Later dit jaar onder meer een expositie over de invloed van James Bond op kunst, mode en design.

TENT

Ook kunstencentrum TENT aan de Witte de Withstraat heropende onlangs na een verbouwing. Vervolgens transformeerde beeldhouwster Anne Wenzel de ruimte tot vervallen paleis. Inclusief neergestorte kroonluchter en stervend hert.

ETEN

CEO baas van het vlees

Het tweede restaurant van sterrenchef Mario Ridder van de Zwethheul heeft als codewoord: no-nonsense. De cote de boeufs van bijna een kilo, goulash en andere vleesspecialiteiten maken ceo niet geschikt voor vegetariërs.

Soi3

Thais restaurant dat onlangs opende aan de opkomende West-Kruiskade. De zwaar getatoeëerde kok maakt pittige salades, curry's, maar ook ontbijt.

Pomms'

Eind januari opende de biologische patatzaak Pomms' op de Coolsingel naast de Bijenkorf. De aardappelen van boer Jan uit de Flevopolder worden 'live gesneden'.



SLAPEN

Nhow

Slapen in het grootste gebouw van Nederland. Nhow opende zijn eerste Nederlandse hotel in De Rotterdam van Rem Koolhaas. De architect ontwierp ook het hotelinterieur. Lunchen en dineren kan ook.

Hostel ROOM

Backpackershostel in het chique Scheepvaartskwartier. Vooral voor jongeren en studenten met een kleiner budget.

Hotel Pincoffs

Klein maar luxe hotel vlakbij de Erasmusbrug. Gevestigd in een rijksmonument uit 1879.

Voor Rotterdammers was het prima dat buitenstaanders hun stad niks vonden. Bleven ze lekker onder elkaar. Maar nu verklaren zelfs de *New York Times* en de *Rough Guide* de stad tot hip.

TEKST NIELS MARKUS

Rotterdam,

Rotterdam en toerisme: het ging nooit echt lekker samen. De Rotterdammers hadden het vooral gezellig met elkaar. Het kwam ze dan ook niet slecht uit dat buitenstaanders de stad van staal en beton maar kil en hard vonden, net als het karakter van de inwoners.

Maar er lijkt iets veranderd. Het broeit en borrelt langs de Maas. Niet alleen de trotse Rotterdammers zelf merken het op. *The New York Times* en de hippe 'Rough Guide' plaatsten Rotterdam bij de tien steden die je dit jaar moet bezoeken, vanwege de architectuur, restaurants en de heropening van de Kunsthall.

Jammer voor de Rotterdammers, maar 2014 is inderdaad een prima jaar om de Maasstad te bezoeken.

De NYT en 'Rough Guide' lokken mensen naar Rotterdam voor gebouwen die niet eens af zijn. Het Centraal Station, de Markthal, de Rotterdam: alleen het laatste gebouw is net voltooid. Dat is frappant, maar ook toepasselijk. Want Rotterdam, dat is de stad waar mensen wonen die niet kunnen slapen zonder het gebeuk van heipalen.

Met het voltooiën van die grote projecten komt een einde aan een tijdperk. De veelbesproken punt in het dak van het station wijst zelfbewust de stad in die in 2014 zélf afkomt. Want er zullen heus nog wel wolkenkrabbers bij komen, maar niet meer zo groot als De Rotterdam van Rem Koolhaas en niet meer zo kleurrijk als de Markthal. De ooit zo tochtige Rotterdamse binnenstad is langzamerhand volgebouwd.

Wie nu op de Kop van Zuid of de Boompjeskade loopt, ziet waar zeventig jaar bouwwoede goed voor was. Vrijwel geen stad in Europa heeft

zo'n gevarieerde architectuur. Koolhaas, Renzo Piano, Norman Foster, het rijtje architecten dat op de Wilhelminapier mocht bouwen is indrukwekkend. Tussen die wolkenkrabbers kan het winderig zijn, maar de nu al tot 'Hoerenloper omgedoopte Rijnhavenbrug, de nieuwe verbinding naar het ooit louche maar nu hippe Katerdrecht, maakt een oversteek de moeite waard.

Een ander nieuw icoon verrijst aan de overzijde van de rivier, bij Blaak. Eigenlijk in alles de tegenpool van De Rotterdam. Zo hoekig, grauw en imponerend als die kolos is, zo rond, opgewekt en kleurrijk is de Markthal. De 'mart' op de Binnenrotte krijgt als eerste Noord-Europese markt een dak boven het hoofd, zeven dagen per week. Op dit moment wordt gewerkt aan het fotografische 3d-kunstwerk van Arno Coenen op de binnennegevel. Bezoekers die naar boven kijken, zien





we komen eraan!



In een stad die voltooid raakt, gaan de inwoners hechten aan wat er al is

straks vlinders, stokbroden en ananassen zwenen. De hal opent pas dit najaar, maar is nu al te bezichtigen op marktdagen dinsdag en zaterdag, tussen 11:00 en 16:00.

Maar Rotterdam koestert nu ook zijn verleden. Niet zo lang geleden ging het zo: als er weer een prestigieuze toren bij moest en er was geen plaats, dan maakte Rotterdam gewoon plaats. Veel historische gebouwen moesten al wijken voor hoogbouw. Maar in een stad die voltooid raakt, gaan de inwoners hechten aan wat er al is. En dat geldt niet alleen voor de Kuip.

Jonge, creatieve Rotterdammers weten namelijk wel raad met al die oude en leegstaande gebouwen. Bekendste voorbeeld is het Schieblock, vlakbij het Centraal Station. Toen de grondeigenaar onlangs besloot toch te willen bouwen op die locatie, barstte een storm van protest los. Nog maar sinds 2009 herontwikkelt architectenbureau ZUS het kantoorgebouw uit 1956,



maar de Rotterdammers hebben het hart gesloten. Niet zo gek. Het Schieblock bergt kunstenaars, architecten, een winkel Groos die alleen maar Rotterdamducten verkoopt, en club BAR. In de maanden heeft BAR een 'Biergarten', precies wat u zich erbij voorstelt: lang tafels, pullen bier en braadworst.

Ook het oude zwembad Tropicana heeft een nieuwe invulling gekregen. In de zolderen serveert de 'Aloha Bar' koffie en stapizza's met uitzicht over de Maasbrug. Het voormalige zwemparadijs zelf is een stadskas geworden, waar paddenstoelen op het gebruikte koffiedik van de Aloha levert 'Rotterzwan' aan Rotterdammers rants.

Rotterdam is duidelijk niet meer de beidersstad waar eten alleen voedzaam zijn. Ook restaurants schieten uit de gr Maasstad. François Geurds, chef van restaurant FG – het voormalige Ivy – op langs zijn tweede restaurant: FG Food Laagdrempeliger dan FG, je bent volger honderd euro kwijt 'als je heel stoer wi

Een Michelinster voor zijn Food Labs zijn, zegt Geurds, maar het experiment voorop. Met laboratoriumapparatuur menteert de chef-kok in zijn nieuwe re met smaken. Eind vorig jaar kreeg zijn tweede Michelinster. Zoals ook restaurant een tweede ster kreeg en het restaurant Wereldmuseum zijn eerste. Geurds: "niet verkeerd in Rotterdam. De stad heeft fijne vibe, sfeer, en dat water. We hebben wat te bieden."