

# DE BINNENVAARTKRANT

MEDIUM VOOR DE BINNENVAART, PASSAGIERSVAART, VISSERIJ, DREDGING EN SHORTSEA

## In De Hemel is wel degelijk bier

“Er zitten verschillende bedrijven in dit pand”, zegt Chantal Reijnen, woordvoester van De Hemel. “Om te beginnen de brouwerij beneden. Daar worden de bieren en jenevers gemaakt, en worden ook rondleidingen gegeven. Er gaat flink verbouwd worden, omdat er ook een museum bijkomt.” Beter gezegd: er komt wéér een museum. Het historische Nijmeegse pand, De Commanderie van St. Jan, had vorige eeuw nog een museumfunctie, vóórdat het een horecabestemming kreeg. “Er komen nog altijd mensen hierheen die denken dat het een museum is”, zegt Reijnen. Nog even geduld dus, totdat het museum weer terug is.

### Brouwerijcafé

Tot die tijd kan de verdwaalde bezoeker in ieder geval terecht in brouwerijcafé en restaurant De Hemel. “We hebben hier trouwerijen en feesten, we serveren high teas.” Onder de noemer Plaats 1 worden daarnaast van dinsdag tot en met zondag arrangementen aangeboden, waarbij wat dieper in de portemonnee moet worden gekeken. De Hemel heeft nog een lopend buffet in de aanbieding, maar dat zal snel worden afgestoten.

“’s Avonds serveren we één concept: Braziliaans. Op Braziliaanse wijze serveren wij spiesjes.”

Ik versta ‘brasseliaans’, een variatie op ‘brasserie’. Dat is misschien een idee voor de toekomst, als het museum af is en er naar bijpassende concepten gezocht moet worden.

### Koffiebranderij

Het gebouw herbergt genoeg ruimte voor allerlei concepten. Van binnen oogt het pand nog groter dan van buiten. Op de eerste verdieping zit koffiebranderij Coffyn, erboven bevindt zich The Chocolate Bar, met een doe-het-zelf-chocolade-werkplaats (probeer de workshop Erotische Chocolate eens). En daarboven weer zit, onder andere, het atelier van grafisch webdesigner MW Ontwerpt. Maar die geeft bij aankloppen geen thuis. Jammer. We waren benieuwd hoe het is om als ontwerpbureau het hoogst van de toren te mogen blazen in een historisch pand als dit.

Alhoewel, historisch? Op het noordelijke torentje en de westpunt na blijkt het fotogenieke gebouw in 1944 te zijn platgebombardeed. Het pelgrimshuis en voormalig klooster was een van de oudste panden van de Karelstad. De originele toren is van 1196. Knappe jongen die het heeft weten te restaureren. Een fraai stuk, positieve geschiedvervalsing.

“De Hemel bestond 1 oktober vijf jaar”, zegt Reijnen. Achter haar reust een imposant historisch uurwerk, dat om de haverklap achter blijkt te lopen. Waarvoor de historisch gespecialiseerde klokkenmaker natuurlijk weer op moet komen draven. Maar Vadertje Tijd loopt op sloffende pantoffels hier, gezien de sfeer van het café en het restaurant. Haastige spoed is een onzichtbare tegeltjesspreuk, die naast de imposante klok hangt.

### Biermosterd

Dat sloffen geldt niet voor het bedienend personeel en de keukenbrigade natuurlijk. Die lopen zich de benen uit het lijf.

De stadsbrouwerij verkoopt naast likeuren, jenevers en bierwhisky natuurlijk ook de lekkerste ambachtelijk gebrouwen bieren. Maar ook biermosterd en azijn. Reijnen: “Wat hier wordt gebrouwen,



*Het personeel van De Hemel poseert bij de ingang van het gebouw. (foto's [www.manonbruininga.nl](http://www.manonbruininga.nl))*

wordt in verschillende gelegenheden in Nijmegen aangeboden. In café's, restaurants en drankwinkels."

Dat het bier smaakt kan ondergetekende proefondervindelijk beamen. In De Hemel is wel degelijk bier. "Mensen komen speciaal naar onze winkel toe, bijvoorbeeld om een cadeau voor iemand te kopen."

Vaste klanten weten waar het voormalige Commanderie-gebouw staat. Maar een hele hoop toeristen weten dat niet, omdat het pand een beetje uit de looproute van het centrum ligt. Desondanks loopt de winkel goed. En ook het uitserveren op de dinertafels loopt nog altijd op rolletjes.

Hoewel het nationaal budget gekrompen is, wordt hier wekelijks druk getafeld. "De telefoon blijft maar loeien", weet Chantal. Zo is dat.

Als ik hier vaste klant mocht zijn, zou ik inderdaad niet jaarlijks een nieuw bankstel kopen, maar lekker gaan brassen in De Hemel. Dan maar niet drie keer per jaar met vakantie.

### **Geurige ambiance**

Al zijn de imposante brouwketels ook niet mis...wij zijn natuurlijk wel benieuwd naar het uitzicht op de Waal. Daarvoor moeten wij Chantal verlaten en via de houten trap omhoog, richting koffiebranderij Coffyn. We verlaten De Hemel voor het bovenmaanse genot van een exotisch kopje koffie.

Met de geur van geroosterde koffiebonen in de neusgaten, kijken we vanaf de eerste verdieping neer op het treurig lage water van de Waal. En het zou wel eens nog treuriger kunnen worden, zo is voorspeld door kenners. Desondanks is het uitzicht fraai. Maar daar zijn wel een paar bomen voor weggehakt. De wortels vielen het pand aan.

Het personeel van Coffyn voelt zich ook een beetje overvallen, omdat we onaangekondigd van alles beginnen te bekijken en fotograferen. Maar op navraag wie we zijn, worden wij op allercharmantste wijze op een vlot praatje getrakteerd. Een zakelijk PR-verhaal dat het welzijn van de mens voorop stelt.



*Vanaf de Waal is De Commanderie te herkennen aan het witte torentje.*

Zowel de innerlijke mens van de klant, als het bedienend personeel. Want de helpende hand aan tafel is afkomstig van obers en serveersters met een verstandelijke beperking. Groeps- en vergaderarrangementen en Kiddie High Teas kunnen ze met gemak aan. Dorien te Pas, bedrijfsleidster: "Mensen met een handicap branden ook de koffie hier. We hebben verschillende soorten bonen: uit Ethiopië, Guatemala en veel meer." In samenwerking met Max Havelaar worden er ook workshops gegeven.

Coffyn is een waar koffiemuseum. Met comfortabele zitgelegenheid en geurig kleurige ambiance. De koffie wordt op de boon nauwkeurig afgewogen, zo verzekert de bedrijfsleidster. De taart niet zo te zien. Maar wie taart te veel van het goeie vindt, kan ook een scone met room en jam, of een petit glacé nemen. No one here gets out alive. Zoveel lekkers.

### **Proeverijen**

"Naast het werken met verstandelijk gehandicapten, gaan wij ook samenwerkingsverbanden elders aan", zegt Te Pas. Bijvoorbeeld met het Nijmeegse MuZIEum, het museum voor zien en niet zien." Daar worden in het donker proeverijen georganiseerd; de smaak ervaren van iemand met een visuele handicap.

Dorien te Pas: "Het is natuurlijk prachtig voor de binnenvaartschippers dat ze even aan kunnen meren en naar boven kunnen lopen. Want De Commanderie van St. Jan ligt vlak bij het water."

Momenteel hebben sommige schippers daar wel tijd voor ja, gezien de hoeveelheid werk die er voor de grote jongens is. Ook wij nemen even de tijd. Om een geurig bakje koffie te nemen. Met uitzicht op mijn kinderjaren aan boord is het goed koffiedrinken hier.

*Stadsbrouwerij De Hemel  
Franseplaats 1  
6511 VS Nijmegen  
(024) 360 61 67*