

DINEREN IN DE HOFTRAMMM

*De bijzondere creatie
van Bobby van Galen
en Pierre Wind*

*Eigenaar en gastheer Bobby van Galen
heet u van harte welkom*





Het begon met een droom

Zo'n vijf jaar geleden zag Bobby van Galen tijdens zijn vakantie een tramrestaurant rijden in Melbourne. "Eten op die tramluke niet, daarvoor hadden we veel eerder moeten reserveren. Maar daar ontstond de droom zo'n concept in Nederland, in mijn eigen stad Den Haag, op te zetten. Ik geloofde vanaf het begin dat het hier net zo'n succes zou kunnen worden als in Australië." En daarin lijkt hij gelijk te krijgen, want zijn rijdende restaurant loopt als een trein, of liever gezegd als een tram. Niet zo gek, want zo'n restaurant bestond nog niet in Nederland. Van Galen: "En het past bij onze internationale stad, waar prachtige tramroutes te rijden zijn."

Op 24 april 2014 opende de Hoftramm haar deuren. Sinds half mei van dat jaar rijdt dit unieke restaurant door de straten van Den Haag.

Passie

Van Galen is een enthousiaste ondernemer die zijn droom omzette in een geweldig plan. Maar hij had bijna geen onderpand om dat plan te verwezenlijken. Zijn achtergrond in de horeca gaf hem echter de nodige ervaring om een succes te maken van het concept. Hij slaagde erin met crowdfunding genoeg fondsen bij elkaar te krijgen voor de financiering van de tram. Het voordeel van crowdfunding is dat je het grote publiek meteen bij je plannen betrekt. Als mensen besluiten in jou te investeren, laat dat zien dat ze geloven dat het een goed project is. En de campagne van Van Galen werd een groot succes. Maar het was hard werken. Van

Galen: "Je moet niet onderschatten hoeveel werk dat is. Ik ging overal langs, met iedereen praten. Ik moest in 100 dagen € 100.000,- ophalen. Je zit de hele tijd naar die site te kijken en dan zijn er wel momenten dat je

“ Pierre is een Haags icoon en heel creatief. Dit past helemaal in zijn straatje. ”

denkt dat het helemaal niet gaat lukken." Het grootste deel van de tijd was Van Galen echter

vol vertrouwen. Hij verwachtte dat de tram veel bekijks zou hebben en daarmee veel aandacht zou trekken. "Hij staat elke avond bij de Grote Kerk, midden in het centrum van de stad. Dat is de in- en uitstapplaats." Dat Van Galen chef-kok Pierre Wind bij zijn plan heeft betrokken, zorgde uiteraard ook voor de nodige aandacht. Hoewel de beroemde tv-kok niet elke dag op de tram aanwezig is, stapt hij wel regelmatig op. Hij is bovendien verantwoordelijk voor het eten dat in dit rijdende restaurant wordt geserveerd. "Pierre is een Haags icoon en hij is heel creatief. Dit past helemaal in zijn straatje," vertelt Van Galen. Van Galen en Wind zijn in



Bijzonder avondje uit

“Zowel mijn vrouw als ik hadden van verschillende kanten over de Hoftramm gehoord. We gingen er uiteindelijk eten, omdat we het cadeau hadden gekregen van onze kinderen voor onze verjaardag. Het was een geweldige belevenis. Je rijdt rond langs alle mooie plekken in Den Haag onder het genot van een heel bijzondere maaltijd. Die was speciaal klaargemaakt voor die tram. Helemaal zo bedacht dat hij van tevoren gemaakt kon worden en in de open keuken van de tram alleen nog warmgemaakt en opgediend hoefde te worden.

Wij aten er in de winter en kregen ‘onthutste pot’: verschillende bereidingen van boerenkool met een heel speciaal worstje. Het is echt een aanrader voor een bijzonder avondje uit!”

- Jan Oltvoort, Alphen aan de Rijn



HOFTRÄMMMM
Ticket to Taste



Flora Manousou geniet van de uitdaging de recepten van Pierre Wind elke keer weer zo mooi en lekker mogelijk klaar te maken

veel opzichten elkaars tegenpolen en juist dat maakt hun samenwerking zo succesvol. "Bobby is heel goed georganiseerd. Hij regelt alles helemaal perfect. Bij mij gaat alles altijd alle kanten op," lacht Wind. Ze dachten ook samen na over de inrichting van de tram, waar alles aan klopt. Niet alleen esthetisch, maar ook logistiek. De Hoftramm heeft onderdak gevonden in de remise Frans Halsstraat van het Haags Openbaar Vervoer Museum. Daar is het kantoor van Van Galen gekomen en ook het Kookatelier, waar het overgrote deel van het viergangenmenu wordt voorbereid. In de open keuken aan boord van de tram verricht het kundige personeel de laatste handelingen om de prachtige borden uit te kunnen

serveren. "Koken is emotie. Een lekkere maaltijd begint altijd met presentatie," aldus Wind. En dat is niet alleen terug te zien in het eten, maar ook in de inrichting van de tram. Zelfs de torentjes voor de amuses zijn speciaal ontworpen voor het restaurant. En in de tafels

„Het is keihard werken, maar dat doen we met een geweldig team van enthousiaste mensen.“

zitten uitsparingen voor de glazen, zodat ze niet omvallen in de bocht. Een prima oplossing, die er bovendien leuk uitziet, omdat er verlichting onder zit. Toch wordt aan het einde van de maaltijd geen warme thee of koffie geserveerd. De HTM, die verantwoordelijk is en die ook de trambestuurders levert, vond het risico van hete dranken serveren in een rijdende tram groot. Het zorgde enkel voor een creatieve uitdaging voor Pierre Wind en dat is precies zijn specialiteit. Dus bedacht hij een gekoeld alternatief voor wie daar nog zin in heeft na de heerlijke wijn.

Vol lof

De meeste recensies op iens.nl zijn bijzonder lovend, zowel over de belevenis als over het eten. Van Galen kan met een tevreden gevoel terug kijken op het eerste jaar met zijn Hoftramm: "Het is zo geweldig dat deze droom is uitgekomen en dat het allemaal is gelukt. Het is keihard werken, maar dat doen we met een geweldig team van enthousiaste mensen en het iedere avond weer mooi te zien hoe onze gasten genieten."



“Toen Bobby mij benaderde voor de functie van executive chef-kok wist ik het direct: dit moet ik doen! Bobby is jong en jaagt zijn droom na. Zijn tramrestaurant heeft hij door middel van crowdfunding voor elkaar gekregen. Fantastisch. Geen grote zak geld is de basis, maar passie. Daar wilde ik mijn steentje graag aan bijdragen. Ook speelt mee dat ik mijzelf culinair wil bewijzen: dat ik nog steeds die culinaire vernieuwing kan brengen.”

- Pierre Wind op www.menatwork.tv





Reserveren kan via www.hoftramm.nl

Wil jij ook een artikel met foto's over jouw bedrijf?
Kijk op www.donkigotte.nl/jouw-verhaal voor de mogelijkheden.