



Evert Vogel (links) en Marcel Tholen.

FOTO UNITED PHOTOS/ROBIN VAN LONKHUIJS

## Bij Tholen legt looper uit

DOOR RENEE DE BORST

HAARLEM - Sinds het vertrek van Evert de Vries en zijn Lachende Koe was het niet veel soeps aan de Kruisweg 70B. De vorige eigenaar ging dit voorjaar na amper een jaar failliet. Marcel Tholen en Evert Vogel hebben het restaurant helemaal opgefrist. Onder de nieuwe naam Bij Tholen leggen ze nu de spreekwoordelijke looper uit.

De locatiekeuze heeft te maken met de echte zogenoemde rode looper, de doorgaansroute van station naar hartje Haarlem, waar de gemeente hard aan werkt. Marcel Tholen: „De straat, de indeling van de zaak en het feit dat de overnamekosten laag waren, gaven mij de

doorslag. Toen ik hier ging kijken nam ik Evert mee. Ik ken hem van vroeger en hij heeft hier vlakbij Sauna Centre. Hij was zo enthousiast dat hij graag mee wilde doen.”

Evert Vogel: „Ik ben nu 47 en had altijd het idee voor mijn vijftigste naast de sauna nog iets anders te gaan doen in de horeca. Ik heb een tijdje overgeslagen, maar heb vroeger veel in de horeca gewerkt. Dit sprak mij wel aan.”

De opzet is een laagdrempelige zaak waar mensen terecht kunnen voor ontbijt, lunch en diner. Tholen: „Ik kom uit het wat luxere segment in Amsterdam – werkte als gastheer onder meer bij Spring, De Kas en Tricanto. Die bagage neem ik

wel mee. Met chef-kok Bram Heus, die onder meer bij de Vrienden van Jacob werkte, hebben we een mooie kaart samen gesteld, met als inzet dat er eel voor iedereen iets aantrekkelijks opstaat. Gevarieerd dus. Ik ben vinoloog dus er is ook extra aandacht voor wijnen. We hebben behalve de huiswijn ook andere open wijnen. Er is een uitgebreide wijnkaart.” Vogel, lachend: „Ja, die is wel erg groot”. Tholen: „Maar mensen hoeven ze niet te bestellen.”

Vogel en Tholen zijn er klaar voor. „We zijn vanaf 8 uur 's ochtends open, we doen ook coffee to go. We hebben vijftig couverts, mensen kunnen het internet op. En het heeft de uitstraling van een huiskamer.”