

Eetcafé 'Klein Centraal' op station Overveen verbouwd

Niet alleen lunchroom, maar nu ook volwaardig restaurant



OVERVEEN - De verbouwde horecaonderneming 'Klein Centraal' opende op 1 april (gisteren) zijn deuren. De lunchroomfunctie en de huiskamersfeer zijn gehandhaafd, de zaak is fors uitgebreid en nieuw is de mogelijkheid om 's avonds te borrelen of te dineren. Bezoekers kunnen nu vanaf het ontbijt tot en met het avondmaal terecht. Louis Klein blijft tot vijf uur de scepter zwaaien. Dan nemen de nieuwe mede-eigenaren Ralf Klein en Michael van Krugten het over, ondersteund door chefkok Terry Oudolf.

door Ruud Vader

Het idee ontstond al een paar jaar geleden. Klein senior (54) was 12 jaar geleden gestart met zijn lunchroom 'Klein Centraal.' Die liep erg goed, maar het was wel jammer dat de hele inventaris er 's avonds ongebruikt bij stond. Dan was de zaak gesloten. Zoon Ralf (24) werkte ook in de Horeca (bij Grand-café Vreeburg) en liep wel eens te denken over een eigen restaurant. Hij besprak dit met chef de partie Terry Oudolf (27) bij dezelfde werkgever en met zijn goede vriend Michael van Krugten (24), die werkte in het restaurant van zijn vader (Bab-

De drie ondernemers en de chefkok staan aan de splinternieuwe bar te popelen om het hun gasten naar de zin te maken. V.l.n.r. Louis Klein, Ralf Klein, Michael van Krugten en Terry Oudolf (Foto: Ruud Vader).

bels in Haarlem). Ook Michael had ideeën om een keer een eigen zaak te beginnen.

Doelgroep

De stukjes van de puzzel vielen mooi in elkaar toen het mogelijk bleek om een aandeel te nemen in 'Klein Centraal' en het bedrijf te voorzien van meer ruimte voor gasten en een nieuwe keuken waarin een ruimer assortiment kan worden bereid. De hoofdrol in die keuken blijft met ontbijt en lunch voor Louis Klein, daarna treedt de nieuwe chef-kok Terry aan. Ralf: "Natuurlijk helpt mijn vader ons 's avonds als het druk is en springen wij ook in als het bij hem 's middags storm loopt." Na het rond krijgen van vergunningen en de financiering is de verbouwing begin dit jaar van start gegaan. Mikken de jonge ondernemers nog op een bijzondere doelgroep?

Michael: "Wij zien vooral drie groepen gasten. Dat zijn inwoners van Bloemendaal en verder in Zuid-Kennemerland, de studenten van In-Holland en

groepen wandelaars. Tot nu toe konden die een keuze maken uit de lunchkaart. Vanaf nu zijn ze ook welkom voor een drankje en een maaltijd aan het eind van de dag." Voor een eetcafé oogt de (avond)kaart gevarieerd, smakelijk en betaalbaar. Voor nog geen 25 euro heb je al een driegangsmenu.

Gereserveerde banken

Chefkok Terry: "Naast de kaart bieden we een gerecht van de week aan, gekoppeld aan het seizoen. 's Winters dus bijvoorbeeld een heerlijke stamppot of hachee." Behalve een goed maal tegen een redelijke prijs biedt het eetcafé ook gezelligheid. In het fraaie stationsgebouw uit 1880 heerst een huiskamersfeer, bijvoorbeeld door de aanwezigheid van leesmaterieel en de 320 e-maille naambordjes die Klein senior heeft weten over te nemen uit de inboedel van de Kleverparkkerk die in 1999 werd verbouwd tot woonunits. Er staan de namen op van families die er een gereserveerde bank hadden. Bijvoorbeeld Dreesmann. Het is spannend om rond te lopen en te zien of er meer namen zijn die men herkent. Met het voorjaar voor de deur lokt ook het zonnige terras, waar je kunt genieten van dranken en spijzen, passerende treinen en reizigers en van de vele herten en reeën die zich geregeld achter het hek aan de andere kant van het spoor bevinden. Een teleurstelling voor liefhebbers van Bambi-vlees. Reerug staat niet op de kaart. Ook speciale wensen die gasten kunnen hebben, bijvoorbeeld glutenvrij, dieetgerechten of vegetarische gerechten staan niet op de kaart, maar kunnen wel worden besteld. De keuken kan daar flexibel op in spelen. Voor meer informatie kun men zich eerst nog even oriënteren op www.klein-centraal.nl. Daar is ook de verrassend uitgebreide en betaalbare lunchkaart te vinden. ●



Per abuis is in de krant van 26 maart een verkeerde foto afgedrukt bij het artikel over Wethouder Schep en de Bloemendaalse ondernemers. De juiste foto, gemaakt door Ruud Vader, is hierboven afgedrukt. ●