

Wie door Azië gereisd heeft kent ze wel: de eetstalletjes waar je voor een klein prijsje uitstekend kunt eten. Streetfood is in Nederland nog niet zo bekend, maar daar komt verandering in.



## Eten op straat

tekst: Elly van der Mark  
foto: Robbert Spangenberg

Op de Food Night krijg je een voorproefje van streetfood. Evenals vorig jaar staat de Javastraat op zondag 5 september voor één dag in het teken van voedsel. In de stalletjes aan beide zijden van de straat wordt een grote variëteit aan eten aangeboden, van kleine hapjes tot complete maaltijden. De naam dekt niet helemaal de lading, want de feestelijkheden beginnen 's middags al: vanaf 12.00 uur is er van alles te doen, zowel voor volwassenen als kinderen.

**'De Indische Buurt blinkt uit door bijzondere ondernemers op het gebied van eten.'**

Jeffrey Spangenberg is de drijvende kracht achter Food Night. Hij is de leidinggevende van het netwerk dat Timorplein Community heet. Dit netwerk is ontstaan nadat creatieve bedrijven zich vestigden in de voormalige ambachtschool aan het Timorplein. Een belangrijk doel is om ondernemers en buurtbewoners met elkaar in contact te brengen om zo de buurt te ontwikkelen. Food Night is een mooie gelegenheid om dit in de praktijk te brengen. 'De Indische Buurt blinkt uit door bijzondere ondernemers op het gebied van eten', vertelt Jeffrey. 'Neem de Marokkaanse vishandel El Pescado, dat is een verhaal uit een jongensboek. De vis wordt ingekocht op een vermaarde vismarkt in de buurt van Parijs. Topkwaliteit in de Javastraat. Hetzelfde geldt voor bakkerij Yakhlaf, een eindje verderop. Ze bakken het beste stokbrood in de wijde omgeving volgens Frans recept en verkopen het tegen een onvoor-

stelbaar lage prijs. Dit soort pareltjes zijn een meerwaarde voor de wijk. Topkoks doen er hun inkopen, maar veel buurtbewoners komen er nooit over de vloer. Die weten niet wat ze er kunnen halen. Dat is jammer.'

### Activiteiten

Food Night werd vorig jaar gelanceerd tijdens de Week van de Smaak. Het was toen al een groot succes, maar dit jaar is de opzet nog ambitieuzer. Er komen tweemaal zoveel eettentjes, de diversiteit van het eten is groter en er zijn nu ook allerlei extra activiteiten voor kinderen en volwassenen. Ook het gebied is uitgebreid: van het Javaplein tot aan de Sumatrastraat, en dan rechtsaf tot en met het Timorplein. Op een podium wordt muziek ten gehore gebracht door bekende artiesten en DJ's. In het Stayokay hotel vinden lezingen plaats over producten uit de buurt van Amsterdam en Studio K heeft een speciaal programma met films over het thema eten. Een unicum van deze dag is de deelname van Korean Taco Party. De Korean taco's zijn een combinatie van de oosterse en Midden-Amerikaanse keuken, en dus een weerspiegeling van de bewoners van Los Angeles, waar de hype is ontstaan. Daar wordt dagelijks via twitter de standplaats van het tacostalletje bekend gemaakt, waar mensen massaal op afkomen.

### Opleiding

Jeffrey is trendwatcher op het gebied van eten. 'Wereldwijd eten twee miljard mensen dagelijks streetfood. Ook in Nederland ontstaat behoefte aan betaalbaar, gezond en lekker eten. De omzet in de traditionele

horeca loopt terug. Mensen willen niet meer betalen voor dingen die niets met eten te maken hebben, zoals een dure inrichting. Bovendien willen consumenten weten waar hun eten vandaan komt. Bij streetfood zie je nog wat er gemaakt wordt, en door wie. Het eten is goedkoop, gezond en kwalitatief hoogwaardig.'

Topkok Robert Kranenburg en Jeffrey Spangenberg werven tijdens Food Night jongeren die opgeleid willen worden tot streetfood professional. Jeffrey: 'Onze ambitie is om een leer-werkplek op het gebied van streetfood op te richten. Wellicht de eerste in zijn soort in Europa. Ondernemers, starters en studenten die iets met streetfood willen, worden daar opgeleid. De eerste streetfoodstalletjes willen we in de Sumatrastraat realiseren. Daar kunnen de studenten werkervaring opdoen. Later kunnen ze doorstromen naar restaurants of hun eigen bedrijf beginnen. De academie biedt ook werkervaringsprojecten voor de bouwers van de karretjes. Daarin moet een grote diversiteit komen, ze moeten verschillende vormen hebben, zodat het echt op een markt lijkt.'

Datum: zondag 5 september, 12 - 24 uur  
Plaats: Javastraat en omgeving

Buurtbewoners kunnen deelnemen aan een wedstrijd: maak je favoriete streetfood recept. De gerechten worden beoordeeld door een jury en natuurlijk wordt aan de winnaar een prijs uitgereikt. Houd daarvoor de website [www.foodnight.nl](http://www.foodnight.nl) in de gaten. Over enige tijd vind je daarop meer informatie.