

STAN
HUYGENS

JOURNAAL

SCHEURKALENDER

In de hotelkamer heb ik
écht iets leuks nodig om
naar te kijken.
Vivien Leigh

JOURNAAL@TELEGRAAF.NL
TWITTER: @STANHUYGENS

Oog op zeldzaam porselein

Porselein is een sieraad voor ieder huis. Deze uitspraak van de vermogende **Thora van Loon-Egidius** uit Amsterdam in 1935 doet nog steeds opgeld. Echter, in Nederland gemaakt porselein is zo duur en zeldzaam dat er tegenwoordig vrijwel alleen naar wordt gekeken.

Conservator **Lisette Zijp** van Museum Weesp en verzamelaar/vastgoedman **Philip de Haseth Möller** van buitenplaats De Leemcule in Dalfsen wazen erop dat een simpel kopje Hollands porselein zo maar 5000 euro kan kosten. „Een chocoladekan kost een veelvoud daarvan”, zei de conservator. Beiden waren aanwezig op de presentatie van het boekje *De Hollandse Porseleinroute* in Museum Weesp dat in het gelijknamige stadhuis plaatsvond.

Een klein aantal genodigden van de stichting Hollands Porselein, onder wie burgemeester **André van de Nadort** van de Groningse gemeente Ten Boer, luisterde geïnteresseerd naar de enthousiaste woorden van zijn collega, Weesper waarnemend burgemeester **Bas Jan van Bochove**. Hij wees erop dat de productie van porselein in zijn in 1355 met stadsrechten bekroonde plaats maar van korte duur was. „Eigenlijk was de fabriek van 1759 tot 1769 in gebruik. Naar schatting werkten er twintig mensen. De werkers werden weggekocht bij Duitse en Franse werkplaatsen.”

Stichtingsvoorzitter **Herbert Jan Hijmersma** vertel-



V.l.n.r. Herbert Jan Hijmersma, wethouder Sandra van Rijkom van Wijdmeren, burgemeester Bas Jan van Bochove van Weesp en wethouder Maaïke Veeninga van Amstelveen. FOTO'S ANKO STOFFELS



Conservator Lisette Zijp en verzamelaar Philip de Haseth Möller.



Burgemeester André van de Nadort van Ten Boer en Wies Blomjous.



Porseleinbestuur v.l.n.r. vermogensbeheerder Rob Labadie van Momentum Capital, Minnemijn Smit van Zero Impact Plastics, conservator Jet Pijzel van Haags Gemeentemuseum en hoogleraar/concervator Reinier Baarsen van het Rijksmuseum.

Speciale Hollandse porseleinroute

de dat het geheim van de fabricage, hoewel er al duizend jaar in China werd geproduceerd, pas aan het begin van de 18e eeuw voor

het eerst in Europa werd ontrafeld. Eerst in Saksen, daarna in Wenen en vanaf 1760 tot 1810 in ons land. „De productie was indrukwekkend, maar het lukte niet haar ook winstgevend te maken. De Hollandse porseleinroute verliep van Weesp, via Loosdrecht naar Ouderen Nieuwer-Amstel even

buiten Amsterdam.”

In Weesp was het **Bertrand Philip Sigismund Albrecht graaf van Gronsveld Diepenbroick Impel** die de stad tot porseleincentrum bombardeerde, omdat het vlakbij het rijke Amsterdam lag. Hij meende zich daardoor status en rijkdom te verschaffen. Als merk voor zijn

porselein gebruikte hij twee gekruiste zwaarden met drie bollen, een alliantie van de familiewapens van Van Gronsveld en van zijn vrouw. Bovendien leek het op het beroemde merk van Meissen.

Penningmeester **Rob Labadie** van de porseleinstichting meldde dat de gehele opbrengst van het boekje, per exemplaar 6,50 euro, geheel in de kas van de stich-

ting wordt gestort. Hij merkte op dat de belangrijkste collecties Hollands porselein zich behalve in Weesp in het Rijksmuseum, Museum Van Loon, Gemeentemuseum Den Haag, Keramiekmuseum Princessehof in Leeuwarden, Kasteel-Museum Sypesteijn en Kasteel Duivenvoerde in Voorschoten bevinden. Geen wonder dat de conservator van het Haags Gemeentemuseum **Jet Pijzel** en hoogleraar/concervator **Reinier Baarsen** van het Rijksmuseum in het bestuur zitten.

De net in de Ridder van Oranje Nassau benoemde verzamelaar/predikante **Wies Blomjous**: „Als je porselein koopt, krijg je er de geschiedenis van een stuk erbij. Dat maakt het zo interessant. Als verzamelaar raak je verslaafd. Je verdiept je erin. En dat is leuk om te doen”, sprak ze. „Maar”, zo betoogde De Haseth Möller, „ik kijk er alleen naar. Stel dat er een kopje of bord tijdens de afwas breekt. Dat kost duizenden euro's en geschiedenis.”

INDONESISCH MET MAMA MAKAN

Trots liet directeur **Toni Hinterstoisser** het net geopende en eerste Hyatt Regency hotel in Nederland aan een select groepje genodigden zien. Een deel van het hotel bleef echter verboden terrein. Daar zat het elftal met begeleiders van Olympique Lyon dat gisteravond in de Johan Cruyff Arena tegen Ajax speelde.

Het vijfsterren zakenhotel aan de Sarphatistraat in Amsterdam is omgeven door het groen van de Plantagebuurt. „Het hotel verbindt met zijn groene buitenkant de elementen van stad en natuur. Binnen zijn overal afbeeldingen van botanische planten,

zowel in de lange gangen als op de kamers en suites”, legde Hinterstoisser uit. Het 211 kamers tellende Hyatt Regency Amsterdam is het derde hotel onder de Hyatt vlag. De andere twee zijn het op luxury en lifestyle gerichte hotel Andaz aan de Prinsengracht en Hyatt Place op Schiphol.

Het nieuwe hotel heeft onder meer een suite van 126 m2. Ook hier zijn elegant decoraties van bonte botanische kunstwerken. De hoteldirecteur: „Onze inspiratie werd geput uit de groene en boomrijke omgeving met de Hortus Botanicus en Artis om de hoek. Daarnaast maken



flexibel meubilair, een ruime werkplek, imposante raampartijen en een buitengewoon luxe badkamer met rustgevende walk-in regendouche het verblijf van de gast compleet.”

De open lobby stroomt naadloos over in restau-

rant en bar Mama Makan, het culinaire hart van het hotel met 150 zitplaatsen en eigen ingang. Het restaurant dat als een schil om de lobby ligt, heeft onder meer een Indonesisch restaurant. De keukens worden aangevoerd chef-kok **Paul Verheul**. De

Directeur **Toni Hinterstoisser** (l.), chef-kok **Paul Verheul** en **Eveline van Gaalen** van het nieuwe en eerste Hyatt Regency van ons land.

FOTO DE TELEGRAAF

enthousiaste Italiaan **Fabio Serafini** en marketing manager **Eveline van Gaalen** hoopten dat veel buurtbewoners het restaurant gaan bezoeken. De kari ayam (kippencurry met kokosmelk), de nasi goreng en de mie goreng Java atau rebus (garnalen) smaakten prima. En dan komt binnenkort nog een echte „Javaanse mama” in de keuken staan. Dat belooft wat.