

DAG VAN DE ARCHITECTUUR

23 JUNI 2012

DAG VAN DE  
**VOEDSEL**

ARCHITECTUUR  
**VAN**

**VOOR**

ZATERDAG  
**DE STAD**

23 JUNI 2012

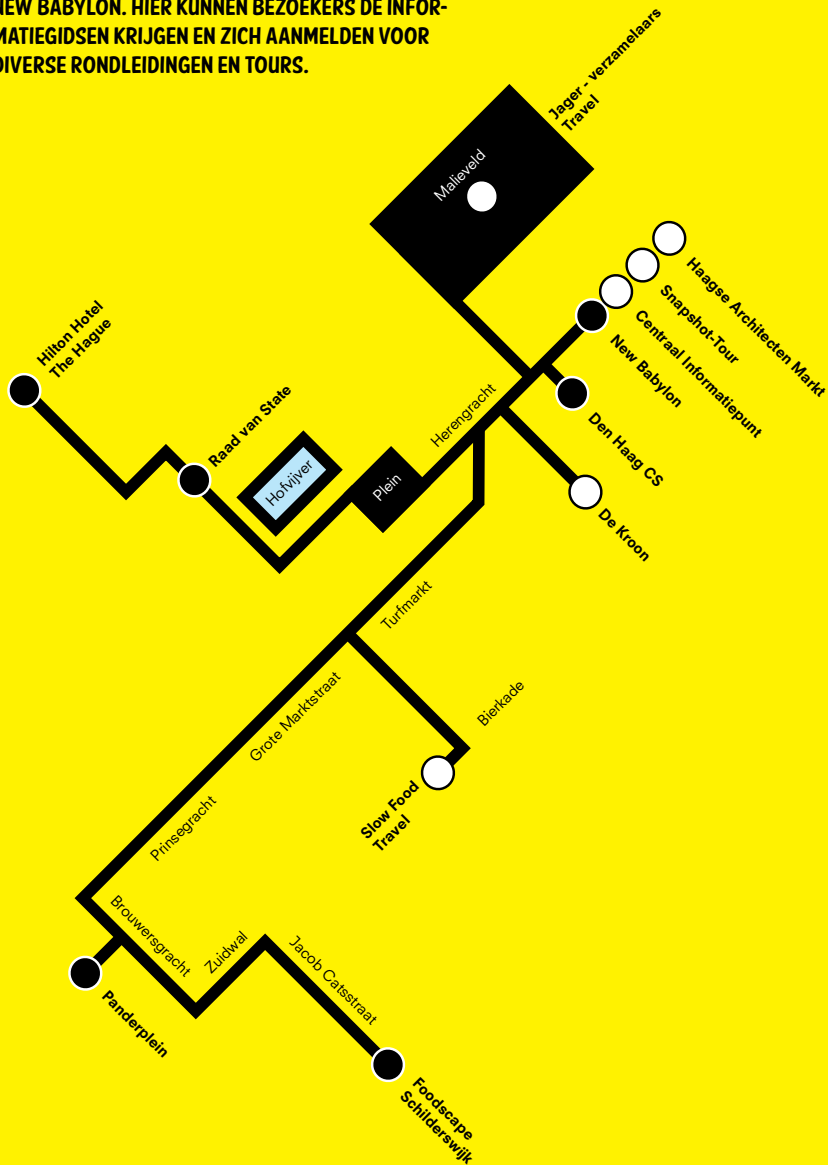
[WWW.DVDA.NL](http://WWW.DVDA.NL)

# INFORMATIE & KAART

## CENTRAAL INFORMATIEPUNT

NEW BABYLON, JULIANAPLEIN, DEN HAAG  
NEW BABYLON LIGT NAAST HET CS  
OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR

HET CENTRALE INFORMATIEPUNT BEVINDT ZICH IN  
NEW BABYLON. HIER KUNNEN BEZOEKERS DE INFOR-  
MATIEGIDSEN KRIJGEN EN ZICH AANMELDEN VOOR  
DIVERSE RONLEIDINGEN EN TOURS.



### VOEDSEL VAN /VOOR DE STAD

De Britse architecte Carolyn Steel beschrijft in haar boek *Hungry City* (2009) hoe steden konden ontstaan dankzij de ontwikkelingen in de landbouw. Deze ontwikkelingen maakten onder meer grootschaliger productie en opslag van voedsel mogelijk, waarmee steden gevoed konden worden. Steden vormden zich langs distributiekanaalen en voorzagen in markten en eethuizen. Veel straatnamen herinneren nog aan die tijd, zoals Riviervismarkt, Varkenmarkt of Slachthuisterrein. In de afgelopen eeuw is landbouw verder verwijderd geraakt van de stad en is de lijn tussen producent en consument steeds langer geworden. Voedselproductie is een onzichtbaar en ontastbaar fenomeen geworden. We weten nauwelijks meer waar ons voedsel vandaan komt en hoe of door wie het wordt geproduceerd. En lopend op straat is het voedsel zo vanzelfsprekend aanwezig, dat we er nauwelijks meer de bijzonderheid van zien. Deze vervreemding heeft op den duur gevolgen voor onze omgang met voedsel, onze gezondheid, de natuur, maar ook voor de inrichting van de stad.

Bij stedelijke ontwikkeling reikt de betekenis van voedsel vaak niet verder dan een puur pragmatische: het voorzien in voedsel door een supermarkt. Daarmee worden zowel voedsel als bewoners tekortgedaan. Voedsel is veel meer dan een noodzakelijk goed en is verbonden aan culturele waarden en religieuze uitingen, aan tradities, geschiedenissen, gebouwen en plekken, aan werkgelegenheid, aan kookplezier en onderlinge uitwisseling.

Tijdens de **Dag van de Architectuur** is er volop gelegenheid om de culinaire en ruimtelijke identiteit van de stad Den Haag te ervaren.

**Op de markt:** iets minder groot dan de Haagse Markt, maar minstens zo divers is de **Haagse Architecten Markt**, die tijdens de Dag van de Architectuur haar eerste editie beleeft.

Van groot en gevestigd tot klein en net startend, van zeer gespecialiseerd tot allround, van traditioneel en exterieur tot hypermodern en interieur - alle soorten architecten zijn te vinden tussen de vijftig bureaus die hun producten en kennis presenteren in New Babylon.

**Door tours:** naast tours door diverse gebouwen kunnen bezoekers ook mee met Den Haag Archiguides voor een rondje rondom New Babylon.

**Door foodtravels:** Stroom Den Haag, dat onlangs het langlopende programma Foodprint afsloot, heeft ontwerpers gevraagd om een speciale foodtravel te ontwikkelen.

Stedenbouwkundigen Mathilde Peen en Roos Berendsen nemen bezoekers over water mee op een Slow Food Travel en laten zien hoe de voedselgeschiedenis- en toekomst van Den Haag te lezen is in de stad. Ontwerper Jan Koning laat bezoekers tijdens de Jager-Verzamelaars Travel de stad als ecosysteem ervaren en maakt ze bewust van de invloed die eetgedrag heeft op de vormgeving van de publieke ruimte.

**In gebouwen:** de relatie voedsel en architectuur is heel direct te ervaren bij Foodscape Schilderswijk en het Panderplein, daarnaast zijn er zoals gebruikelijk diverse gebouwen geopend die meestal niet toegankelijk zijn voor het publiek.

**OPEN**



## **JULIANAPLEIN**

**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR**

**RONDLEIDINGEN: GEDURENDE DE HELE DAG**

**RONDLEIDINGEN HOTEL: 12.00 UUR & 15.00 UUR**

**AANMELDEN BIJ CENTRAAL INFORMATIE PUNT**

**WWW.NEWBABYLON.NL - WWW.HAMPSHIRE-HOTELS.COM**

In 2007 is gestart met de ontwikkeling van New Babylon Den Haag, 'een stad in de stad', direct naast het Centraal Station. Hier komen 24 uur per dag, 7 dagen per week wonen, werken, winkelen en ontspannen samen. New Babylon biedt luxe appartementen, een full service business center met hypermoderne kantoren, een modern shopping center, fitness, hotel, restaurants en bars. Het complex is ontworpen door Meyer & Van Schooten Architecten. De twee woontorens springen het meest in het oog. Het zijn de New Babylon Park Tower (30 verdiepingen) en New Babylon City Tower (44 verdiepingen) met in totaal 335 koop- en huurappartementen. De Park Tower is voor 95% bewoond. De 142 meter hoge City Tower wordt in augustus 2012 opgeleverd. Het viersterren Hampshire Hotel biedt 143 luxe kamers en een restaurant op de eerste verdieping genaamd The Livingroom. Het project maakt deel uit van de herinrichting van het Centraal Station en het gebied eromheen.

In New Babylon zijn gedurende de dag rondleidingen mogelijk in de appartementen van de City Tower (hoogste woontoren van Den Haag), het business center, het winkelcentrum (opening voorjaar 2013) en het hotel.

## **CENTRAAL STATION**

**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR**

**RONDLEIDINGEN: 14.00 UUR & 15.00 UUR**

**START VANAF NEW BABYLON,**

**AANMELDEN BIJ CENTRAAL INFORMATIE PUNT**

**WWW.DENHAAGNIEUWCENTRAAL.NL**

Station Den Haag Centraal en omgeving ondergaan de komende jaren een metamorfose. Het station wordt door Benthem Crouwel Architecten verbouwd tot een hypermodern gebouw dat de verwachte verdubbeling van het aantal reizigers over tien jaar aan zal kunnen. Nu al maken dagelijks 190.000 mensen gebruik van het station. Het nieuwe stationsgebouw is in de loop van 2014 gereed en krijgt een glazen dak van 120 meter lang, 96 meter breed en ligt op een hoogte van 22 meter boven maaiveld. Het dak wordt gedragen door een achttal stalen kolommen, voorzien van vier uithouders die aansluiten op de kruisvormige draagconstructie. Het nieuwe station heeft vier glazen gevels: aan het Koningin Julianaplein, de Rijnstraat, het Anna van Buerenplein en bij het busplatform. Winkels, horeca en andere faciliteiten verlevendigen het nieuwe station, zonder afbreuk te doen aan de overzichtelijkheid en de transfermogelijkheden. De reizigersvoorzieningen worden ondergebracht in het nog op te knappen gebouw Stichthage, dat qua ontwerp naadloos aansluit op de nieuwe terminal.

Tijdens de Dag van de Architectuur worden twee rondleidingen gegeven.

**OPEN**



## **WIJNHAVENKWARTIER**

**OP LOOPAFSTAND VAN CS**  
**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR**  
**RONDLEIDINGEN: NEE**  
**[WWW.VISITDEKROON.NL](http://WWW.VISITDEKROON.NL)**

De Kroon (opgeleverd in 2010) ligt in het Wijnhavenkwartier (tussen het Centraal Station en het Spuiplein) en maakt deel uit van de vernieuwing van het Haagse centrum. De Kroon is één van de drie torens die op de locatie van de voormalige 'Zwarte Madonna' staan. De Kroon is een ontwikkeling van MAB Development en HaagWonen en is ontworpen door architect Christian Rapp van Rapp+Rapp Architecten. Het gebouw is 125 meter hoog, omvat circa 250 woningen, kantoorruimte en publieke voorzieningen op de begane grond. Architect Christian Rapp heeft zich laten inspireren door de architectuur van de eerste wolkenkrabbers die werden gebouwd in Chicago. Niet alleen de vorm van de torens maar ook het principe dat deze gebouwen met de "voeten op de grond staan" is daarbij overgenomen.

Op de Dag van de Architectuur wordt het Atrium van het kantoor opengesteld voor publiek. Om 15.00 uur zal het boek 'De Kroon, Een Europese Wolkenkrabber' van Rapp+Rapp gepresenteerd worden. Een ieder die dan aanwezig is, is van harte welkom de presentatie bij te wonen.

## **KNEUTERDIJK 22**

**TRAM: 16, HALTE BUITENHOF, 1, HALTE KNEUTERDIJK**  
**BUS: 22 & 24, HALTE KNEUTERDIJK**  
**OPENINGSTIJDEN: ALLEEN VOOR DE RONDLEIDINGEN**  
**RONDLEIDINGEN: 11.00 - 12.00 UUR, 13.00 - 14.00 UUR & 14.30 - 15.30 UUR**  
**INSCHRIJVEN VERPLICHT VIA DE WEBSITE VAN RAAD VAN STATE**  
**[WWW.RAADVANSTATE.NL](http://WWW.RAADVANSTATE.NL)**

De Raad van State is onafhankelijk adviseur van de regering over wetgeving en bestuur en hoogste algemene bestuursrechter van Nederland. Na jaren van nieuwbouw en renovatie zijn de gebouwen van de Raad van State (aan de Kneuterdijk, Parkstraat en Oranjestraat) in oktober 2011 officieel geopend. Sommige delen van het complex zijn gesloopt en vervangen door nieuwbouw. De monumentale gebouwen zijn gerestaureerd onder leiding van architectenbureau Merx + Girod. Onderdeel van het gebouwencomplex is het Witte Paleisje, een rijksmonument en onderdeel van beschermd stadsgezicht.

Tijdens de Dag van de Architectuur wordt u ontvangen in het 'publieksgedeelte' van het gebouw, aan Kneuterdijk 22. Hier worden op werkdagen de rechtszittingen gehouden van de afdeling bestuursrechtspraak. Vervolgens wordt u meegenomen naar de gerestaureerde vertrekken van het Witte Paleisje, waaronder de Balzaal en de Gotische zaal. De rondleiding eindigt in de Franse tuin.

**TIP: COMBINEER MET HILTONHOTEL**

**OPEN**



## **ZEESTRAAT 35**

**TRAM: 16, HALTE BUITENHOF**  
**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00**  
**RONDLEIDINGEN: 11.00 UUR & 13.00 UUR**  
**[WWW.HILTON.CO.UK/THEHAGUE](http://WWW.HILTON.CO.UK/THEHAGUE)**

In 2010 opende de internationale Hilton hotelketen haar deuren in Den Haag, in het statige Mesdagkwartier, op de hoek van de Zeestraat en de Mauritskade. Waar eerst de PTT (en later KPN) medewerkers achter hun bureau zaten, kunnen gasten nu logeren, koffiedrinken en dineren in Hilton The Hague.

Een grote verbouwing was nodig om van het PTT kantoorgebouw uit 1950 een modern en van alle gemakken voorzien hotel te maken. In 2007 werd begonnen met de herbouw waarbij het oude PTT gebouw volledig werd gestript en alleen het casco (een kelder en een betonskelet) bleef staan. Dit alles resulteerde in een vijfsterrenhotel met 195 kamers, ruime vergaderzalen, een balzaal, restaurant Pearl, bar Lutine en bovenop het hotel 10 luxe appartementen. Er is zelfs een complete daktuin met vijver aangelegd. Het pand is verbouwd door PBV Architecten in samenwerking met 01-10 Architecten en sluit met de rode bakstenen gevel aan op de architectuur van het Haagse Mesdagkwartier.

Tijdens de Dag van de Architectuur kunt u de Royal Suite bezichtigen. De architect, Wolbrand van der Vis, zal die dag aanwezig zijn en twee rondleidingen verzorgen.

## **GRENZEND AAN HET BUITENOM, DE SPIJKERMAKERSSTRAAT EN BROUWERSGRACHT**

**TRAM: 2 & 3, HALTE BROUWERSGRACHT**  
**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR**  
**RONDLEIDINGEN: JA, GEDURENDE DE DAG**  
**[WWW.ANNECHIEHMEIER.NL](http://WWW.ANNECHIEHMEIER.NL)**

Op een historisch, openbaar plein ontwikkelde beeldend kunstenaar Annechien Meier met bewoners vanaf 2010 een interactief volkstuinkunstproject. Dit plein (1250m<sup>2</sup>) grenzend aan het Buitenom, de Spijkermakersstraat en Brouwersgracht bevindt zich in het Pandercomplex, een historisch pand dat eind jaren tachtig door architectenbureau DAK omgebouwd is tot een woon-werkgemeenschap en zelfbeheerorganisatie.

Het openbaar toegankelijke, anonieme stenen plein is veranderd in een duurzame, agrarische, interactieve binnenstadsvolkstuin. De volkstuin is tegelijk een onderzoeksplek naar de samenhang tussen omgeving, plek, specifieke kweekmethodes en innovaties die het kweken van groenten en bloemen eenvoudiger, duurzamer en productiever maken. Daarbij draagt de tuin op een positieve manier bij aan de sociale structuur en sfeer. Gedurende de dag vinden er rondleidingen plaats.

**TIP: COMBINEER MET FOODSCAPE SCHILDERWIJK**

**OPEN**



## **HOEK DE VAN OSTADESTRAAT MET DE JACOB CATSSTRAAT**

**TRAM: 2 & 3, HALTE BROUWERSGRACHT**

**OPENINGSTIJDEN: 13.00 - 16.00 UUR**

**RONDLEIDINGEN: 13.00 UUR, 14.00 UUR & 15.00 UUR**

**AANMELDEN OP DE HOEK VAN DE VAN OSTADESTRAAT EN JACOB  
CATSSTRAAT**

**[WWW.URBANIAHOEVE.NL](http://WWW.URBANIAHOEVE.NL)**

Met Foodscape Schilderswijk legt URBANIAHOEVE eetbare landschappen aan in de openbare ruimte van de Schilderswijk. Omdat een diepgewortelde stadslandbouw meer is dan een verzameling individuele moestuinen, gaat Foodscape Schilderswijk een nauwe relatie aan met de algehele fysieke en sociale infrastructuur van de stadswijk. Foodscape Schilderswijk maakt de stad eetbaar door het ontwikkelen van nieuwe vormen van landschapsarchitectuur en stedenbouw, gebaseerd op permacultuur principes. Het gaat om voedsel én het toe-eigenen van de openbare ruimte, met én door de buurtinstanties en bewoners. Rond de zomer van 2012 prijken zo'n 60 fruitbomen, honderden kruiden, bessenstruiken, artisjokken, rabarber en nectar-bloemen in voorheen armoedige en schrale locaties van de Schilderswijk.

Tijdens de Dag van de Architectuur zijn er rondleidingen langs de eetbare landschappen in de openbare ruimtes van de Schilderswijk.

Foodscape Schilderswijk wordt ontwikkeld door Stichting Urbaniahoeve, Social Design Lab voor Stadslandbouw, in samenwerking met kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag. Foodscape Schilderswijk wordt genereus ondersteund door Stichting DOEN, Fonds BKVB, Ministerie van EL&I, Fonds 1818, Fonds Burgerschap, NME Den Haag, Haag Wonen en het Oranje Fonds.

## **HAAGSE ARCHITECTEN MARKT & TOURS EN TRAVELS**

**KIJK ACHTERIN VOOR MEER INFORMATIE.**



## OVERIGE ACTIVITEITEN



**OUTDOOR  
MEETING  
VROONDAAL**



**BUITEN-  
PLAATS  
SION**

### BIJ ENTREEBRUG MADESTEINWEG, VROONHOEVELAAN VROONDAAL

**TRAM : 2, HALTE KRAAYENSTEINLAAN, 15 MIN. LOPEN**  
**OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 17.00 UUR**  
**OFFICIËLE OPENING: 11.00 UUR, DOOR WETHOUDER HENK KOOL**  
**INFORMATIE: [INFO@BEWONERSVERENIGINGVROONDAAL.NL](mailto:INFO@BEWONERSVERENIGINGVROONDAAL.NL)**

Waar enkele jaren geleden nog kassen stonden, is nu villawijk Vroondaal waar de bewoners naar eigen ontwerp hun woning hebben laten bouwen.


Tijdens de Dag van de Architectuur presenteren de architecten, bouwers en tuinarchitecten die als eersten vorm hebben gegeven aan dit woongebied hun werk. Een aantal bewoners stelt de begane grond van hun huis en/of de tuin open. Vroondaal, als planologisch woonconcept, is ontstaan vanuit de gemeentelijke visie om residentiële huisvesting te kunnen bieden aan directie en kaderpersoneel van het toenemend aantal bedrijven en internationale organisaties in Den Haag. De architectuur in Vroondaal is divers: van neoklassiek tot Art Deco en hedendaagse avant-garde.

### MIDDENDORPWEG, RIJSWIJK

**OPENINGSTIJDEN: 13.00 - 16.00 UUR**  
**[WWW.GEWORTELDDWONEN.NL](http://WWW.GEWORTELDDWONEN.NL) - [INFO@GEWORTELDDWONEN.NL](mailto:INFO@GEWORTELDDWONEN.NL)**

Wonen op een buitenplaats, waar het zelf produceren van voedsel centraal staat? Dat is 'Geworteld Wonen Buitenplaats Sion'. Op de Dag van de Architectuur bouwen we graag samen met u een grote maquette van de 21e eeuwse buitenplaats. Op de bijzondere en intrigerende locatie, de plek van de voormalige Buitenplaats Sion, ervaart u alle facetten van het wonen op een moderne Buitenplaats en maakt u kennis met de historie van de plek. Sion maakt onderdeel uit van de nieuwe, duurzame en groene wijk RijswijkBuiten. We zetten graag samen met u de lijnen uit naar de toekomst: geworteld wonen in het groen, dichtbij de stad!





HAAGSE  
VOEDSEL  
&  
ARCHITECTUUR  
LEXICON

VOEDSEL  
VAN / VOOR  
DE STAD

Bij stedelijke ontwikkeling reikt de betekenis van voedsel vaak niet verder dan een puur pragmatische: het voorzien in voedsel door een supermarkt. Maar daarmee worden zowel voedsel als bewoners tekortgedaan.

Voedsel is veel meer dan een noodzakelijk goed en is verbonden aan culturele waarden en religieuze uitingen, aan tradities, geschiedenis en plekken, aan werkgelegenheid, aan architectuur, aan kookplezier en onderlinge uitwisseling. Kortom, voedsel verrijkt de stad, maar dat zien we bijna niet meer.

Toen Stroom Den Haag vier jaar geleden met het programma Foodprint begon was deze ontorechte 'onzichtbare vanzelfsprekendheid' een belangrijke reden om een stadsgids over voedsel te maken. De gids moest laten zien hoe voedsel de stad vormt: heel letterlijk in de vorm van gebouwen voor productie, distributie en eten van voedsel en meer figuurlijk in de cultuur, geschiedenis en sfeer van de stad. De gids bevatte een serie verhalen over typische Haagse fenomenen die vanuit voedsel beschreven werden; het Indische verleden, de ambtenaren, de vishaven, de Haagse chique, het Haagse bakkie, de wereldstad.

Francien van Westrenen  
(Stroom Den Haag)  
Tekst

Peter Zuiderwijk  
(Collective Works)  
Tekst & Beeld

HET HAAGSE  
VOEDSEL & ARCHITECTUUR  
LEXICON

Wat ontbrak aan de gids, en waar hier een begin mee wordt gemaakt, is een lexicon van de architectuur van ons voedsel. Immers, al dat voedsel wordt verkocht, gegeten, opgeslagen en bereid in gebouwen. En samen met al die gebouwen, kleuren, geuren, mensen, belettering, sferen en inrichtingen bepaalt voedsel de stad. Maar dat moet je wel willen en kunnen zien. Daarom hierbij het begin van een lexicon met Haagse voedsel-architectuur-typologiën.

# A

## ACHTERKAMERTJES

Daar waar politici, voetbaltrainers, lobbyisten en andere invloedrijke spelers in alle 'privacy' met elkaar borrelen of dineren: Le Bistroquet, Dudok, Haagse Kluis, Trias, Schlemmer, Posthoorn, Julien (chambres separees), Hotel des Indes.

## AFHAALCHINEES

Een balie met een keuken erachter of een aparte ruimte naast een restaurant om Chinees af te halen in dampende witte en aluminium bakjes die dan weer in witte plastic zakjes gepakt worden. Altijd met de vraag 'Sambal bij?' en als je geluk hebt een bamboekalender met Chinese sterrenbeelden.

## ALBERT

Bezorgservice voor de carrièremens die geen tijd heeft om boodschappen te doen.

## ALBERT HEIJN

Tien jaar geleden afwezig in de binnensteden, nu prominent aanwezig op elke straathoek.

## ALL YOU CAN EAT

Een vaak Aziatisch getint restaurant waar je aan donker houten tafels kunt eten tot je erbij neervalt.

## AUTOMATIEK

Eten uit de muur, van bamihappen tot frikadellen, en dan al lopend opeten. Is van oorsprong Duits, maar bestaat in deze vorm alleen nog in Nederland.



## AVENUE CULINAIR

Culinaire citymarketing: een aantal Haagse restaurants langs een gracht.

## AVONDWINKEL

Vooral goed voor sigaretten, bier en Ben & Jerry's

# B

## BAKKER

Lange tijd overvleugeld door de supermarktbakker, maar nu echt terug van weg geweest, van exclusief Frans en Vlaams tot Nederlands en Turks.

## BAR

Een café met bar en barkrukken, eventueel met Perzische kleedjes erop en asbakken en een bartype achter de bar.

## BBQ'EN IN HET ZUIDERPARK

Op warme zomerdagen verzamelen honderden 'allochtone' families zich op de grasvelden om gezamenlijk te eten.



## BIOLOGISCHE SUPERMARKT

Alleen te vinden in de betere buurten.

## BIOSCOOP RESTAURATIE

Buitenproportionele prijzen voor normale biertjes en snacks.

## BISTRO

Restaurant met een Frans getinte inrichting en dito kaart waarop klassiekers als Steak Tartare en Salade Niçoise prijken. Bistro klinkt chique, maar betekent in feite gewoon eet-café.

## BLIKVANGER

Een trechtervormige net waar pubers vanaf hun fiets hun blikjes in (moeten) gooien.



## BOERENMARKT

Biologische markt op woensdag naast de Tweede Kamer.

## BRAAKLIGGEND TERREIN

Het is erg in de mode om iets met voedsel en de stad te doen. Zoek een vreemde locatie op die in transitie is en er bestaat een grote kans dat er een kunstenaar, ontwerper of architect groente verbouwd of bier uit slootwater maakt.

## BROODJE VAN DOOTJE

Een begrip in Den Haag ondanks dat de allure allang verdwenen is. Bekend om het broodje "Verschrikkelijk en het even befaamde broodje "Troep".

## BRUIN CAFE

Een cafe als huiskamer, warm en gezellig ingericht met de wanden vol kunst & kitsch.

# C

## CAFE DUDOK

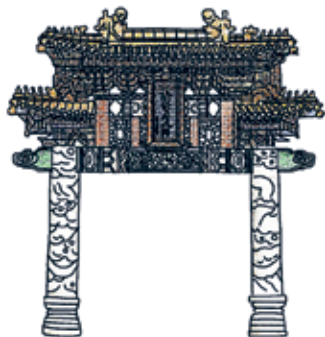
Vermaard om de appeltaarten en de soundscape van stemmen en glasgerinkel botsend op glas, metaal en steen.

**CATERAARS**

Dienst die op grote schaal eten en drinken verzorgt voor events en partijen.

**CHINATOWN**

Chinese culinaire citymarketing: concentratie Chinese restaurants en toko's rond de Wagenstraat. Nu inclusief Chinese poorten en rode lampionnetjes.

**CHIN. IND. SPEC. REST.**

Iedereen weet dat je in dit Rest. Weinig echte Chin. Ind. Spec. zult krijgen. Wel een aquarium, ronde draaitafels, rechauds, wortelhandsnijwerk en weelderige gordijnen.

**COFFEESHOPS**

Heeft weinig met koffie van doen; kenners en liefhebbers van verruimende middelen weten ze – al dan niet met pas – feilloos te vinden. De wiet of hasj (van onduidelijke komaf) wordt verkocht in een separaat hok, waar op geavanceerde weegschalen "het product" tot op de gram wordt afgewogen. Eventuele consumptie kan in de naastgelegen ruimte worden genuttigd.

**COCKTAILBAR**

Al wel decennia in het straatbeeld aanwezig maar pas de laatste jaren hip en trendy. Lift mee op het succes van de exclusieve clubcultuur.

**D****DELICATESSENZAAK**

Soort van supermarkt met bijzonder en exclusief voedsel.

**DE GRIEK**

Is na dé Chinees en dé Italiaan, dé meest populaire on-Nederlandse eetgelegenheid. Moussaka, druivenranken en donkerbruine interieurs met blauwe en witte accenten en wijnflessen in rieten manden en als je geluk hebt een Griekse zanger.

**DE MAROKKAAN**

Vaak een combinatie van halal slager, groenteboer en supermarkt, met de speciale geur van koeling gemengd met vlees, waspoeder, specerijen en rijp fruit. Handelt ook steeds vaker in olijfbomen, vijgenbomen, paprika en peperplanten.

**DE POOL**

Is de nieuwe Turk.

**DE TURK**

Kan ook een Marokkaan, Irakees, Pakistaan, etc zijn.

**DE VRIJHEID**

Snackcar boven de Utrechtse Baan. Laatst overlevende tussen de oprukkende hoogbouw. Bekend om het broodje schnitzel met katjangsaus.

**DIËTISTE**

Voor de moderne mens die geen maat weet te houden.

**DIM SUM**

Dimsummen kan op verschillende manieren, van slow tot snel aan de lopende band, wat een soort omgekeerde automatiek is: hier 'loopt' het eten en zit jij.

**DISTRIBUTIE VRACHTWAGENS**

(AH, Mc Donalds, etc) Speciaal gemodificeerde opleggers die in de vroege uurtjes nieuwe voorraden voedsel de stad in brengen.

**DRIVE THRU**

Een loketje van een fast food restaurant wat rijdend benaderd wordt. Aan de intercom geeft men de bestelling door, een paar meter verderop kan het junkfood worden afgehaald. Consumptie op de parkeerplaats of al rijdende.

**E****EETCAFE**

Nederlands voor Bistro. Bekend om z'n donker houten wat vette interieurs, studentikoze uitstraling, voorspelbare menukaarten, daghappen, rieten mandjes brood met kruidenboter en saus uit een pakje. En waar alles zeer betaalbaar is.

**EXPAT-WINKEL**

Niet te verwarren met de Pool of de Italiaanse delicatessenwinkel. Engels, Russisch, Balkan of Portugees, overall ligt tussen het heimweevoedsel het expat-krantje.

## F

### FITNESS

Aan de gewichten of op de lopend band voor een beter uiterlijk en soms ook een betere gezondheid.

### FLORENCIA

Voor Hagenaars en Hagenezen de plek voor een ijsje, een koffie of een broodje ei met mayo, op het terras of binnen tussen de gouden en houten schrootjes.



### FRISDRANKAUTOMAAT

Nagenoeg een monopolie van de Coca Cola Company. Veel ouders maken zich hard voor de verwijdering van deze automaten uit scholen.

## G

### GAROEDA

Restaurant met hoog tempoe doeloe gehalte.

### GLASBAK

Onderdeel van de "walk of shame" die na een gezellig avondje drinken gemaakt moet worden.



### GOLDEN ARCHES

De gele Mc Donalds "M" op een hele hoge paal die, vanaf de snelweg, de rand van de stad aankondigt. Een Drive thru is nooit ver weg.

### GRAND CAFE

Een grote en ruime uitgaansgelegenheid waar men een maaltijd of drankje kan nuttigen.

### GRATIS WIFI

Waar gratis wifi is is vaak ook koffie.

### GRILLROOM

Wie na een avondje stappen nog een klein vleesfeestje wil houden is hier aan het goede adres.

### GROENBAK

Enkel bekend bij mensen die niet in de binnenstad wonen.



### GROENTEJUWELIER

Winkel waar geen groente of fruit wordt verkocht maar "een experience". Herkenbaar aan rieten mandjes waar je individuele aankopen in worden verzameld (denk ook aan kaasjuweliers). Dit alles met bijbehorende prijskaartjes.

### GROOTHANDEL

(Sligro, Makro)  
Toegankelijk door het pasje van een kennis te lenen.

## H

### HAAGSE MART

De grootste markt van Nederland. Volgens de gemeente de grootste markt van Europa.

### HANS & FRANS

Bakker keten bekend om z'n Haagse Kakker

### HARINGKARRETJE

Een klein karretje waar in een enorm tempo massa's haringen worden schoongemaakt en verkocht. Staat in het seizoen tegen het weekend bijna in elke locale winkelstraat

### HARINGTENT BIJ HET BINNENHOF

Waar politici, journalisten en toeristen sinds mensenheugenis hun haring halen. Wisselende beoordeling in de haringtest.



### HEINEKEN UITHANGBORDEN

Garantie dat een etablissement enkel drankjes verkoopt van één conglomeraat (denk ook aan de Coca Cola Company)

### HOTEL CORONA

Er bestaat een "urban myth" dat op het terras van dit hotel gigo's oudere dames oppikken met behulp van een code. Behoeftige dames bestelden een kopje koffie en staken vervolgens het lepeltje door het oortje. Een simpel en effectief signaal om persoonlijke intenties duidelijk te maken.

### HUISHOUDSCHOOL DEN HAAG

Sinds kort een appartementencomplex, voorheen een politiebureau maar van oorsprong de Huishoudschool aan de Laan van Meerdervoort bekend van het Nieuwe Haagse Kookboek.

## I

### IERSE PUB

De informele Ierse ambassade. Centrum van de wereld op St. Patrick'sday.



## ITALIAANS IJSCOKAR

Vaste plek op het Binnenhof en bij Paleis Noordeinde. Herkenbaar aan een foto waarop een minister president een ijsje bij de desbetreffende kar eet.



## **J**

### JENEVERSTOKERIJ VAN KLEEF

Enig overgebleven Haagse jenever- en likeurenhuis

### JERO

Fabriek waar in Italiaanse sferen en met stokoude machines de goudkartonnen fruitschalen worden gevouwen en geniet, waar de ronde kartonnen borden voor onder je pizza worden gestanst en waar van simpele witte kartonnetjes frivole bletjes voor onder je kroket worden gefabriceerd.

## **K**

### KANTINES

In ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, grote bedrijven en ministeries, overal bestaan ze nog; de gaarkeukens waar in de middag of avond collectief eten wordt geserveerd. Kenmerkend is het in de rij staan met een dienblad. En met overal dezelfde onmiskenbare geur.

### KETENRESTAURANTS

Voorheen Gaucho's, Pizzahut en Popocatepetl, tegenwoordig de Wagamama, Vapiano en Happy Italy.

### KEUKENHANDEL

Een functioneel keukenblok voor een paar honderd euro of echt design voor 30.000 euro. Alles in overleg onder een kopje koffie of een echte espresso.

## KIOSK

De ultieme Haagse kiosk staat op het Buitenhof en is ontworpen door Berlage. Helaas is deze niet meer als zodanig in gebruik. Sowieso is de klassieke kiosk door de jaren heen uit het straatbeeld verdwenen. Voor koffie, sigaretten, tijdschriften en snacks moet je nu nu bij sigarenboer, Bruna of supermarkt zijn. De Kiosk bestaat nu voornamelijk als merknaam, op het perron.

### KOFFIEHUIS

Hier drinken (oudere) Turkse of Marokkaanse mannen in een plastic interieur hun zoete thee of Turkse koffie, roken waterpijp en spelen een spelletje Tavla of kaarten.

### KOFFIEKEET

Typisch Haags fenomeen van een klein houten koffiehuisje met namen als Leny, Annie of De Twee Dennen, waar filterkoffie geserveerd wordt voor een klein prijsje, al dan niet vergezeld van een broodje en een sterk verhaal van een van de vaste gasten.



### KOFFIEKAR OP DE MARKT

Speciale kar die koffie, thee en soep rondrijdt voor de marktkooplui.

### KOFFIEKETENS

Iets van de laatste jaren: koffieketens die elk met een eigen interieurstijl (huiselijk, metropolitaan, badkamer, snel) een grote keuze aan koffie (to go) serveren. Denk aan Lebkov, Coffee Company, DE, Bagels & Beans, Greenbean en natuurlijk Starbucks.

### KOOKWINKEL

In het straatbeeld sinds het begin van de jaren 90, toen koken lifestyle werd.

## KROEPOEK-BAKKERS

Opgeroeld Indonesisch netwerk dat naar Nederland gelokte landgenoten onder erbarmelijke omstandigheden in de toko-industrie liet werken.

### KRUL

Den Haag meest beroemde banketbakker die ter ziele ging in 1970. Is nog altijd bekend vanwege de volkse spreuk "geen gelul, gebak van Krul".

## **L**

### LOPEND BUFFET

Lopend langs de geur van rechauds onder de enorme bakken met pasta, vlees of vis, vaak wat ingedroogd aan de randjes.



### LUNCHROOM

Kwalitatieve broodjeszaak voor lunch, brunch en soms ook dinch.

## **M**

### MARKT

Naast de grote Haagse Markt nog overal door de stad te vinden. Informeel qua ervaring (Wie maakt me los, 3 halen 2 betalen, Op = Op), formeel qua regelgeving (steeds strengere eisen van de Warenwet).



### MARKTHOF

Overdekte markt in het centrum van Den Haag waar ooit de Joodse buurt was. Sinds 2006 in Chinese handen.

## MCDONALDS

Het knallende en wat goedkope rood/geel is vervangen door duurzaam en vriendelijk groen, bruin en geel. En ook de plastic aankleding is veranderd in hout.



## MEDITERRANE VISPALAZEN

Overvolle viswinkels waar men alles wat zwemt en in de frituur past kan eten voor een spotprijs.

## MEGA IJSJES

Manshoge 3D reclame uiting voor schep of softijs.

## MIE-FABRIEK SAN KONG

Er wordt nauwelijks nog voedsel geproduceerd in de stad. De laatste mie-fabriek verhuisde onlangs van de Wagenstraat naar het anonieme Fore-park te midden van allerhande groothandels.

## MOESTUIN

Een particuliere tuin waar zelf groente wordt gekweekt. Denk aan achtertuinen of schooltuinen. Kan zich overal bevinden in tegenstelling tot een volkstuint.



## **N**

### NOODLE BAR

Aziatische fusion tapas.

### NS LOCATIE CATERING

Op het station is een breed aanbod aan "verschillende" zaakjes te vinden waar eten en drinken gekocht kan worden. Bijna allemaal zijn ze in het bezit van één cateraar: Servex.

## **O**

### OLIEBOLLENKRAAM

Soms op de kermis, vooral in het straatbeeld rond Oud & Nieuw wanneer rijen mensen de onmisbare olie-bollen en appelflappen inslaan.

### OPENBARE WATERTAPPUNTEN

Sinds de waterfles "fout" is is er veel aandacht voor collectieve water distributie punten.

### OPEN BORD

Een bordje waar met rode en blauwe flikkerende ledjes "OPEN" op geschreven staat. De garantie dat er nog iets te eten of te drinken valt.

### OPENINGEN

Gratis drank en hapjes bij de opening van exposities (vaak op vrijdag). Een bekend gegeven bij sommige zwervers en armlastige kunstenaars.



## **P**

### PICKNICKBANK

De huiskamertafel langs het fietspad. Voor een snelle banaan, een platte krentenbol met kaas of een uitgebreide picknick. De picknickbank wordt vaak vergezeld door een volle vuilnisbak.

## PIZZERIA

Met pizzeria's is het als met de Chin. Ind. Spec Rest. of dé Griek: weinig authentiek en inmiddels voorbij gestreefd door ketens als Vapiano, Wok to go en Happy Italy. Overigens was de bezorgpizza op de brommer wel een gouden vondst eind jaren tachtig.

## **R**

### RAAMVERKOOP

In het park en op het strand, bovenal ijsjes en patat.

### ROOKPAAL

Mooie Nederlandse uitvinding voor op het treinperron; rokers mogen enkel roken op specifieke rookplekken. De palen zijn strategisch geplaatst bij de toegang tot het perron zodat niet rokers altijd een haaltje meepikken. Staat vaak in brand.



### ROTI AFHAAL

Men zegt dat er een grotere Roti cultuur in Den Haag is dan in Rotterdam. Linksom of rechtsom, het blijft een beproefd recept: Surinaams Hindoestaanse pannenkoeken met kousenband, aardappel en een ei.

## **S**

### SAMPLE UITDELERS

Studenten die kleine blikjes Fanta of iets anders gratis uitdelen. Denk ook aan mobiele bier en koffietapruzak.



### SCOOTER KOERIER

Leveren pizza's en ander afhaal eten, met gevaar voor eigen leven maar ook dat van anderen. Hebben tegenwoordig een nieuw soort vierkante scooter van Chinese makelij. Let vooral op de fantastische Bezorgberen (met schattige oortjes).



### SHOARMA TENT

Gaat steeds vaker door als Turkse Bakkers. Met name 's nachts erg druk: ideale plek om na het stappen een anti kater broodje te halen.

### SIMONIS

Visrestaurant bij de haven in Scheveningen. Tussen de vissersattributen wachten tot je nummertje wordt omgeroepen en dan en masse vis eten.

### SLACHTERIJ

Sinds jaar en dag niet meer te vinden in de binnenstad.



### SLAGER

Met slagers is het een beetje gegaan zoals met bakkers. Ze verdwenen grotendeels uit het straatbeeld met de opkomst van de supermarkt. Marokkanen en Turken voorzagen in de behoefte van halal geslacht vlees en ook keur- en biologische slagers zijn gebleven of teruggekomen.

### SLAGERIJ DUNGELMANN

Hofleverancier en bekend om de croquetten en gehaktballen.

### SLIJTER

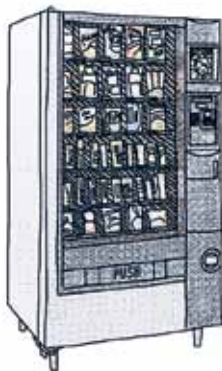
De onafhankelijke slijter bestaat nog steeds (don't get high on your own supply), maar de Gall & Gall rukt samen met de Albert Heijn steeds verder op.

### SNACKBAR

De plek voor klassiekers als de "frikadel speciaal" en het "patatje met". Tegenwoordig ook steeds vaker bijgestaan door "Broodjes Döner" en innovatieve hartverzakkers als "de Kapsalon".

### SNOEPAUTOMAAT

Eerst werpt men geld in, vervolgens blijft de lekkernij op het randje hangen. Hard trappen biedt uitkomst. In opkomst: het brood- en of aardbeiautomaat.



### SNOEPKRAAM

Een echtpaar achter een enorme hoeveelheid zuurstokken op een kermis.

### SOEPBUS

Distributiepunt van simpel eten en drinken voor dak en thuisloze. Op koude winteravonden rijdt de bus

een route door Den Haag. Na het stopzetten van subsidie door de gemeente Den Haag dreigde de bus te verdwijnen. Een private partij heeft de kosten voor één jaar op zich genomen.

### SRV WAGEN

SRV staat voor "Samen Rationeel Verkopen", in de volksmond ook wel "Stiekem Rotzooi Verkopen". Uitgestorven mobiele supermarkt en melkboer aan huis (soms nog wel te vinden op het platte land).



### STATIONSRESTAURATIE

De stationsrestaurant is een plek op een station waar maaltijden genuttigd kunnen worden. Vroeger reden treinen weinig frequent en hadden stationsrestaurants een functie om de tijd te verdrijven. Daarnaast was het een goed afspreekpunt. Er zijn nog weinig restaurants over.

### STEENGRILLEN

Modegril uit de jaren tachtig waarbij men zelf het eten moet bereiden op een verhitte steen.

### STOEPBORD

Het lachend varken, de toffe groenteman, de trotste bakker. Als grote 2D "cutouts" prijzen ze hun dagelijkse aanbiedingen aan voor diverse winkels.



**STRAATVENTERS**

Karretjes met Vietnamese loempia's, stroopwafels, schaafijs, ijsjes, of friet.

**STRANDTENT**

Van april tot oktober worden langs de kust tijdelijk houten etablissementen opgetrokken. Waar dat vroeger simpele eettenten betrof zijn het nu complete lifestyle ervaringen.

**SUPERMARKT**

Plek voor alle dagelijkse boodschappen, van zeer exclusief (Marqt), biologisch (Ekoland) en bestemd voor grootverbruik (Makro) tot aanwezig op elke straathoek (AH), verkoop uit dozen (Aldi) en gespecialiseerd (Wah Nam Hong). Routing, plaats van de producten en reclame zijn bepalend voor de sfeer.

**SUSHI RESTAURANT**

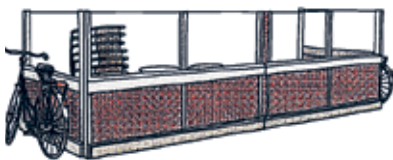
Van super exclusief en traditioneel tot grootschalig en verwesterd (Californian Role).

**T****TAKE AWAY**

De plek om de leesmap door te nemen.

**TERRAS**

De plek voor een drankje in de zon. Er waren ooit maar een paar terrassen op het Plein en de Grote Markt. Dat is nu wel anders, beide Pleinen zijn niets anders dan terras. Nieuw in het straatbeeld; het kleine vlonderterras op een parkeerplek.

**TOKO**

Een klein Indonesisch restaurant met vaak niet meer dan drie tafels en een counter waar diverse gerechten uitgesteld staan. Aan de muur Indonesische parafernalia. Er bestaan ook Surinaamse Roti varianten.

**TONG TONG FAIR**

Jaarlijks Indonesisch eetcircus op het Malieveld (voorheen de Pasar Malam)

**V****VAN DER VALK OP DE PIER**

Aangekocht voor één gulden. Nu weer in de verkoop.

**VEGETARISCHE SLAGER**

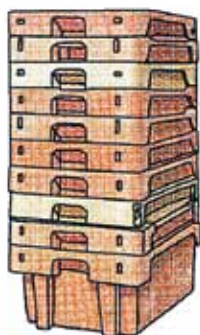
Hippe winkel op het Spui met spectaculaire plantaardige vleesvervangers. De vleeseter moet ervaren dat ze helemaal niets missen als ze het vlees één of meer dagen vervangen door lupine.

**VERKOOP LANGS DE WEG**

Stalletjes aan huis aan de rand van de stad met aardappelen, paprika, komkommers of tomaten. Het geld graag in het bakje.

**VISAFSLAG**

De plek waar de vissersschepen hun verse vis aan land zetten en grote partijen op de veiling verhandeld worden.

**VISPALEIS**

Vis/snackbar in de Haven. Niet compleet zonder enorme zilvermeeuw.

**VISSER**

Naast de professionele zeevissers bestaan er ook recreatieve zee- en zoetwatervissers die hun vangst opeten of verkopen. De uitrustingen van deze vissers wordt steeds professioneler. Langs sloot en vloedlijn treft men soms complete nederzettingen aan.

**VISSERSBOTEN**

Enorme drijvende visfabrieken die de halve wereld overgaan of kleinere boten die lokaal een vangst proberen binnen te halen.

**VLAGGETJESDAG**

Het geënceneerde ritueel waarbij "de eerste nieuwe haring" de haven van Scheveningen binnen komt.

**VOEDSELBANK**

Voedsel distributiepoint voor de minderbedeelden. Waar met behulp van vrijwilligers voedselverspilling wordt omgebogen naar herverdeling.

**VOEDINGSSUPPLEMENTEN WINKEL**

Eiwitpreparaten-specialist die voorziet in de behoefte van serieuze bodybuilders.

**VOEDSELRECLAMEBORDEN**

Reclame voor merkvoedsel door grote multinationals. De abri's en mupi's zijn meestal van JCDecaux.

**VOLKSTUIN**

Een volkstuin is een particuliere tuin die niet bij de eigen woning ligt en meestal onderdeel van een volkstuincomplex. Vaak zijn deze te vinden langs het spoor of aan de rand van de stad. De zeldzame volkstuinen in de stad worden bedreigd door stedelijke herstructurering.

**W****WAFELEN**

Een oud begrip maar recent nog gespot; leerlingen van de bakkerschool of kunstacademie die langs de deuren gaan om wafels te verkopen. Deze mensen hebben de kunstacademie waarschijnlijk nog nooit van buiten gezien, laat staan dat ze leerlingen van de bakkersschool zijn.

**WARENHUISRESTAURANTS**

De Bijenkorf, de Hema, de V&D, allemaal hebben ze nog altijd een restaurant. Waar het eerder veredelde kantines waren, zijn het nu slim doordachte food courts waar het voedsel aantrekkelijk gepresenteerd wordt en ter plekke bereid door een kok.

**WERKMANN**

Kledingzaak naast Florencia waar obers hun schorten aanschaffen en koks hun koksmutsen.

**WESTLAND**

Het grootste groenten kweek- en kassengebied van Nederland.

**WIENER KONDITOREI**

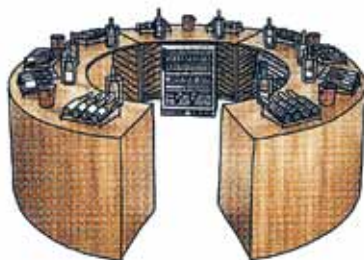
'De Haagse huiskamer' aan de Korte Poten bestaat al vijftienzeventig jaar. In het kleine zaakje kan men koffie met huisgemaakte taart bestellen die op de eerste verdieping in de bakkerij is gemaakt. Veel oudere klanten hebben hier hun geliefde ontmoet, of eerste afspraakjes gemaakt.

**WIETKWEKERS**

Enkel zichtbaar als een dak in de winter niet besneeuwd of de politie een inval doet en de stoep vol staat met lampen, buizen, ventilatoren en vuilniszakken vol wietplanten.

**WIJNBAR**

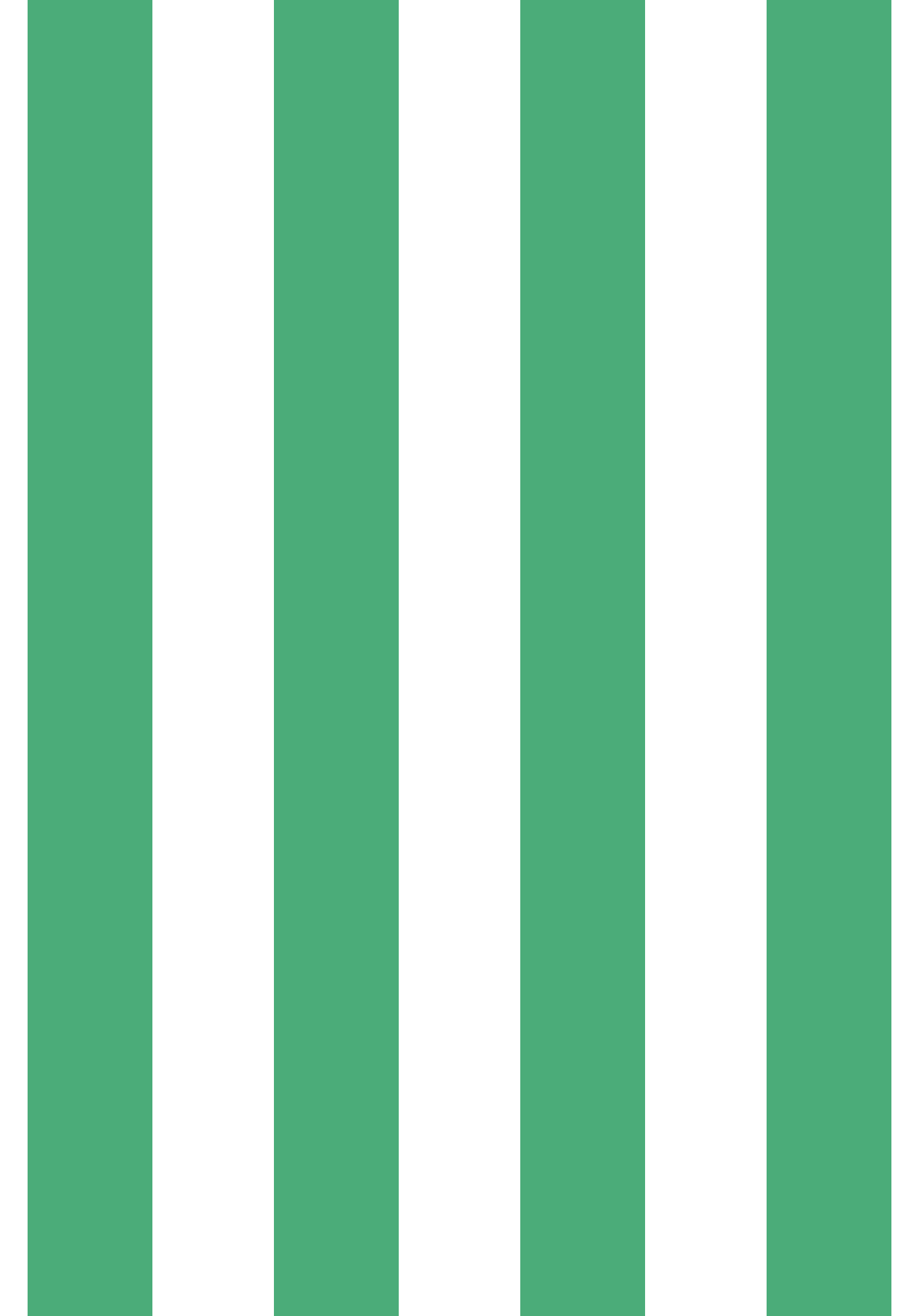
Nieuwe ontwikkeling sinds midden jaren 2000. Speciale wijn drink ervaringen.

**WOK TO GO**

Fastfood op z'n Aziatisch. Eerst kiest men zelf vlees, vis, groente en toebehoren waarna het eten met behulp van een wok razendsnel wordt bereid.

**Y****IJSSALON**

Vaak enkel geopend in het seizoen. Geïntroduceerd en populair gemaakt door de eerste Italiaanse immigranten. Heeft ijs toegankelijk gemaakt voor de 'gewone' man.



VOEDEN

WAV

VOOR

DE STRAND

T & T

**TOURS**

**&**

**TRAVELS**

KIJKEN KIJKEN

NIET KOPEN

## **JAGER- VERZAMELAARS TRAVEL**

**ADRES: MIDDEN OP HET MALIEVELD  
START TRAVEL: 11.30 - 13.00 & 13.30 - 15.00  
AANMELDEN: VANAF 11.15 EN 13.15 OP HET  
MALIEVELD: ALLEEN VOOR DE MIDDAGTRA-  
VEL KAN MEN ZICH OOK OPGEVEN BIJ HET  
INFORMATIEPUNT IN NEW BABYLON.  
LET OP: FIETS MEE. MAX. 15 PERS. PER KEER**

Natuurlijk lopen we niet meer met een pijl en boog door de stad op jacht naar ons voedsel. Maar met onze ogen, neus en maag scannen we wel degelijk de omgeving op zoek naar eten dat ons bevalt en dat binnen ons bereik ligt. De stad fungeert als een ecosysteem waarin alles zijn plek heeft, ook voedsel. Dat geldt voor dieren, zoals de bijen. Maar ook voor mensen: Hoe verzamel je je maaltijd bij elkaar als ambtenaar met pauze? Als vinexbewoner op weg naar huis? Ontwerper Jan Konings neemt reizigers mee op jacht door de stedelijke ruimte van Den Haag en maakt ze bewust van de invloed die eetgedrag heeft op de vormgeving van de publieke ruimte.

## **SLOW FOOD TRAVEL**

**ADRES: OOIEVAART, BIERKADE 18B  
TRAM: 1.9.15.16.18  
START TRAVELS: 11.00-12.30 & 13.00 - 14.30  
AANMELDEN: VANAF 10.45 EN 12.15 OP DE  
BIERKADE. VOOR DE MIDDAGTRAVEL  
KAN MEN ZICH OOK OPGEVEN BIJ HET  
INFORMATIEPUNT IN NEW BABYLON.  
MAX. 20 PERS. PER KEER**

Er was een tijd dat het water de belangrijkste verbinding was tussen stad en land, tussen producent en consument. Via de Schie, Vliet en de grachten werd voedsel uit het omringende land met boten de stad in gevaren. Met de groei van de stad en techniek is deze relatie veranderd. Tegenwoordig fietsen we naar de supermarkt en halen daar ons voedsel uit de hele wereld. Vanuit de behoefte weer te willen weten waar ons voedsel vandaan komt, groeit het aantal activiteiten om de weg van producent naar consument weer kleiner te maken. Hoe is en wordt Den Haag door voedsel gevormd? Stedenbouwkundigen Mathilde Peen en Roos Berendsen (Buro Room) en De Ooievaart nemen u mee in een bootreis door de tijd. Van het Haagse bakkie, via de Blauwe Aanslag en Hollandse Nieuwe tot aan (H)eerlijk Haags. De relatie tussen de ontwikkeling van de stad en het voedsel wordt verteld aan de hand van Haagse voedselverhalen van vroeger en nu.

[www.buroroom.nl](http://www.buroroom.nl)

## **SNAPSHOT-TOUR**

**ADRES: NEW BABYLON  
TRAM: NEW BABYLON LIGT NAAST HET CS  
START TRAVELS: 11, 12, 13, 14, 15 UUR  
AANMELDEN: VANAF 15 MIN. VOOR AANVANG  
BIJ HET CENTRALE INFORMATIEPUNT**

Den Haag ArchiGuides presenteert zich op Dag van de Architectuur met een flitsrondleiding langs de nieuwe stedelijke ontwikkelingen rondom New Babylon. Onder leiding van een enthousiaste en deskundige ArchiGuide ziet u o.a. de bijna voltooide renovatie en uitbreiding van het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie, de Bruggebouwen van Zwarts&Jansma, de Apenrots en de Malietoren die tegenover de beroemde Snackcar De Vrijheid staat.

Elk uur vertrekt een ArchiGuide vanaf de Haagse Architecten Markt in New Babylon. De tour duurt ongeveer 20 min.

[www.denhaag-archiguides.nl](http://www.denhaag-archiguides.nl)



H.A.M.

# HAAGSE ARCHITECTEN MARKT

## NEW BABYLON

**NEW BABYLON LIGT NAAST HET CS  
OPENINGSTIJDEN: 11.00 - 16.00 UUR,  
OFFICIËLE OPENING OM 12 UUR DOOR WETHOUDER MARNIX NORDER**

In New Babylon vindt ook de eerste Haagse Architecten Markt (H.A.M.) plaats. Van groot en gevestigd tot klein en net startend, van zeer gespecialiseerd tot allround, van traditioneel en exterieur tot hypermodern en interieur - alle soorten architecten zijn te vinden tussen de vijftig bureaus die hun producten en kennis presenteren in New Babylon.

Marnix Norder, wethouder van Stadsontwikkeling en Volkshuisvesting, opent de markt om 12 uur.

Op de H.A.M. krijgen bezoekers de gelegenheid een kijkje te nemen in de keuken van de architect en kennis te maken met zijn of haar werkwijze. Op de markt is ook aandacht voor het Kleinschalig Opdrachtgeverschap; een van de speerpunten van de gemeente Den Haag. In maart van dit jaar startte de gemeente Den Haag met de verkoop van bouw kavels en kluswoningen, variërend van €50.000 tot €300.000. De gemeente biedt hiermee particulieren, aannemers, architecten en kleine ontwikkelaars de kans om zelf een huis te (ver-)bouwen.

H.A.M.  
IN DE  
AANBIEDING



# DEELNEMERS HAAGSE ARCHITECTEN MARKT

## A

ADRIAAN JURRIËNS ARCHITECTEN  
WWW.ADRIAANJURRIENS.NL

ALL DESIGN  
WWW.ALDESIGN.NU

ARCHIGUIDES  
WWW.DENHAAG-ARCHIGUIDES.NL

ARCHITECTENBUREAU BOEKHOLT

ARCHITECTENBUREAU FILIP MENS  
WWW.FILIPMENS.NL

ARCHITECTENBUREAU OSCAR VAN STRIJP  
WWW.OSCARVANSTRIJP.NL

ARCHITECTENBUREAU VEDDER PARTNERS BNA  
WWW.VEDDERPARTNERS.NL

ARCHITECTENBURO STILMA  
WWW.BUROSTILMA.NL

ARCHITECTUURSTUDIO MAEK  
WWW.STUDIOMAEK.NL

ATELIER PRO ARCHITEKTEN  
WWW.ATELIERPRO.NL

ATELIER RIETMEIJER ARCHITECTS  
WWW.ARARCH.NL

## B

BUREAU KRONER  
WWW.BUREAUKRONER.NL

## C

CHNL ARCHITECTEN  
WWW.CHNL.NL

## D

DAAL ARCHITECT  
WWW.DAALARCHITECTS.COM

## E

ELV ARCHITECTEN  
WWW.ELV.NL

ESTHER SLEGH ARCHITECT  
WWW.ESTHERSLEGH.COM

## G

GAAGA STUDIO FOR ARCHITECTURE  
WWW.GAAGA.NL

GEMEENTE DEN HAAG  
WWW.DENHAAG.NL

## I

INBO  
WWW.INBO.COM

INPLUS INTERIEURARCHITECTUUR  
WWW.INPLUS.NL

IR TON WITSCHGE ARCHITECT BNA

IR. MONIQUE RIJKSEN, ARCHITECT  
WWW.MONIQUERIJKSEN.NL

## J

JEAN DESERT REM.  
WWW.JDREM.ARCHINED.NL

## K

KAOS ARCHITEKTEN  
WWW.KAOS-ARCHITEKTEN.NL

KUNSTENAARSVERENIGING

## L

LINDA V/D SANDEN ARCHITECTENBUREAU  
WWW.LVDSANDEN.NL

## M

MAMA ARCHITECTEN  
WWW.MAMA-ARCHITECTEN.NL

MATH ARCHITECTEN  
WWW.MATHARCHITECTEN.NL

MIXD ARCHITECTURE & AART  
WWW.MIXD.NL

## N

NAD  
WWW.NILOFAR.NL

NONSENSE ARCHITECTURE  
WWW.NONSENSE-ARCHITECTURE.COM

## O

ONELAB  
WWW.ONELAB.NL

OSORIO LOBATO ARCHITECTEN  
WWW.OSORIOLOBATO.NL

## R

ROCHA TOMBAL ARCHITECTEN  
WWW.ROCHA.TOMBAL.NL

RUIJTERS EN THIO ARCHITEKTEN  
WWW.RTARCHITEKTEN.COM

## S

SEBASTIAAN JANSEN ARCHITECTUUR  
WWW.SEBASTIAANJANSEN.NL

STOETZER RENOVATIE & ARCHITECTUUR  
WWW.ERNASTOETZER.NL

STOLP & HAIJE ARCHITEKTEN BNA  
WWW.STOLPENHAJE.NL

STROOM DEN HAAG  
WWW.STROOM.NL

STUDIO SEVEN ARCHITECTEN  
WWW.STUDIO-SEVEN.NL

STUDIO SIEB  
WWW.STUDIOSIEB.NL

STUDIO TILIA (MET HAAGSE BINCKJES)  
WWW.STUDIOTILIA.EU

STUDIO TOBIAS ARCHITECTENBUREAU BNA  
WWW.STUDIOTOBIAAS.NL

## V

VOETS ARCHITECTUUR & STEDENBOUW  
WWW.TONVOETS.NL

## COLOFON

Meer informatie over het Haagse programma is te vinden op [www.dvda.nl](http://www.dvda.nl).

De Dag van de Architectuur is een initiatief van de Bond van Nederlandse Architecten (BNA). In Den Haag wordt de Dag van de Architectuur georganiseerd door de Stichting Dag van de Architectuur Den Haag i.s.m. BNA Kring Haaglanden, gemeente Den Haag, Stroom Den Haag en Haags Architectuurcafé (HaAC).

De Dag van de Architectuur wordt mede mogelijk gemaakt door: gemeente Den Haag, Stimuleringsfonds voor Architectuur, Ballast Nedam, BAM, Den Haag Nieuw Centrum, Bouwfonds Ontwikkeling, Fortress en de NS

Organisatie:  
SPITZ congres & event:  
Anouk Kamps 06 145 01 415  
Vijf.5 organisatie en communicatie:  
Hanneke Schiphorst, 06 181 392 32

Grafisch Ontwerp & illustraties:  
Collective Works  
(Peter Zuiderwijk & Karin Mientjes)



**Stroom**  
**Den Haag**



**HaAC**  
HAAGS ARCHITECTUUR CAFÉ

Stimuleringsfonds  
voor Architectuur

**bouwfonds**  
ontwikkeling

the Netherlands  
Architecture Fund

**Ballast Nedam**

**bam**  
utiliteitsbouw

Stichting Den Haag  
Nieuw Centrum



*Nieuw Babylon*  
UPTOWN-DEN HAAG

**SPITZ**  
CONGRES EN EVENT

**vijf.5**  
organisatie & communicatie

# WARM AANBEVOLEN

## FILIP MENS: MENEER CHOCOLA

Ze hebben er de beste koffie van Den Haag. Daarnaast hebben ze elke dag vers Frans brood en de heerlijkste, in eigen keuken vervaardigde patisserie. De eigenaren zijn heuse barista's en gediplomeerde patissiers. Bovendien voortgekomen uit de surfcultuur in Scheveningen: uniek in Nederland!

## ERGÜN ERKOCU: RESTAURANT & CLUB THIRTY-SEVEN

Op de rand van de Haagse binnenstad, in de voormalig bekendste homouitgaansgelegenheid van Den Haag, De Strass, is een nieuw restaurant & club combinatie ontwikkeld. Vooruitstrevend in de huidige pluriculturele samenleving en uitblinkend in moderne technische geluids- en brandweereisen.

## PETER VAN DE PUTTE: RESTAURANT DULANG

Afhaalrestaurant met heerlijk indisch eten waar je ook ter plaatse bijzonder prettig kan zitten en eten.

## TON VOETS: OSCARS

Net achter de duinen bij het zwarte pad, kijkend naar de rode ondergaande zon, is het volop genieten van de Italiaanse keuken. Bang voor de zee? Er is een zwembad op eigen terrein.

## OSORIA LOBATO: BACCO PERBACCO

Onverwachts bijna met ogen dicht je laten leiden door culinaire verrassingen.

## MARC PRINS: SODA FINE

Heerlijk eten in een prima atmosfeer.

## OSCAR VAN STRIJP: HANTING CUISINE

Omdat het in alle opzichte fusie is zonder dat een ongedefinieerde, onzorgvuldige mengelmoe wordt. Een internationale sfeer zonder dat het zijn eigenheid en identiteit verliest. Een voor mij optimistisch blik op de toekomst van verdere internationalisering.

## NIK VAN VUUT: RESTAURANT BASAAL- AVENUE CULINAIR

Lekker dicht bij mijn huis, aardige gastvrije mensen, mooi interieur, fijn terras, mooie menukaart die vaak wisselt, goede originele keuken, uitstekende wijnen en zeer betaalbaar. Op het terras van Basaal, langs het trottoir, hebben wij ooit, aan een lange tafel, de meest openbare vergadering gehouden van het BNA bestuur Kring Haaglanden.

## ANJA MÖLTGEN: SEQUENZA

## M. KAERSENHOUT: ZEBEDEUS

In een historisch bijgebouw van de grote kerk is dit een onverwachte oase van rust op een van de meest centrale plekken in de stad. Eten met een twist, koffie met een bite en een zeer plezierige bediening.

## SEBASTIAAN JANSEN: CAFÉ BRASSERIE DUDOK DEN HAAG

Hier komen architectuur en voedsel tot een mooie symbiose. Architectuur: Een ontmoetingsplek zoals het zijn moet! Altijd (bekende) mensen, werken (met WiFi), praten, lezen. Eten: Heel cliché, maar de appeltaart is echt verslavend heerlijk!

## ANDRIES MICKE: RESTAURANT MOCHI

Eigenaar/kok Patrick Buyze is een creatief talent, hij zet zijn uitgebreide kennis en ervaring in om onverwachte combinaties te vinden. Inspiratie vormt hierbij de ontmoeting tussen gerechten uit verschillende keuken: Japans/Aziatisch, Mediterraans en Latijns Amerikaans. De frikandel van koraal vis is inmiddels een klassieker. Buyze heeft de inrichting van Mochi zelf ontworpen (m.u.v. terras).

## ATELIER RIETMEIJER: FAT KEE

Eenvoud zonder opsmuk met authentieke smaakvolle gerechten met onuitsprekelijke namen.

## MONIQUE RIJKSEN: BIERSPECIAAL CAFÉ DE PAAS

Het is een bruin café in een oud pand wat goed zichtbaar en voelbaar is. Het publiek dat er komt is van jong tot oud. Er is altijd een gemoedelijke sfeer en ze hebben heerlijke biertjes en nootjes. Als het mooi weer is het terras op de boot aan de Bierkade open.

## HANS VAN DAAL: ZUID 57

Bijzondere eet- en drinkgelegenheid in Escamp. Gevestigd in een geslaagde herbestemming van een bijzonder schoolgebouw uit de jaren '50 van de Haagse architect Sjoerd Schamhart. Nu zijn er creatieve ondernemingen, een theater, een bioscoop en Koorenhuis Escamp in gevestigd.

## NOMO VAN DER VEEN: SEPTEMBER

De straat loopt door in het café September. Je staat op de klinkers aan de bar te drinken. De dubbele hoogte met entresol geeft het smalle oude pand ruimte. De inrichting is eenvoudig gehouden, waarbij de lange bank met geïntegreerde verlichting een effectieve en bepalende ingreep is.

## G.Y. WARRIES: CAFÉ EMMA

Leuke sfeer, eenvoudige doch doeltreffend maaltijden, leuke buurt. Jammer dat het uitzicht aan de overzijde, namelijk de kerk, is gesloopt!

## MARK KROMER: CORONA

Het café-restaurant van Hotel Corona aan het Buitenhof is al sinds de jaren '50 van de vorige eeuw een begrip in Den Haag; politici ontmoeten elkaar daar, Haagse dames genieten van hun koffie met een taartje en 's avonds eet je er met uitzicht op het Buitenhof.

## MADELINE STEIGENGA: JAVAANS - INDONESISCH RESTAURANT HOEK WAGENSTRAAT - BIERKADE

De rondbuikige eigenaar/kok heeft zijn restaurant een lange indonesische naam gegeven, waarvan ik alleen Kati heb onthouden. De vorige uitbaters op deze locatie - een Afrikaans restaurant - hebben het niet gered. Maar met zijn lage prijzen en zijn prima rijsttafels en kleine gerechten, gastvrijheid, Indonesische muziek en authentiek plastic op de 7 tafels lijkt dit buurtrestaurant gelukkig stand te houden.

## W.K.ATELIER: HET FILMHUIS

Het is gezellig, diverse leeftijden, in de stad, ongedwongen sfeer.

## ANA ROCHA EN MICHEL TOMBA: KIRAKU

Toen het begin jaren '90 open ging was het een kleine paradijs voor de Japanse architectuur liefhebbers die daar voor een paar uren van de hout/papier techniek konden genieten. Nu, jaren later en na een paar renovaties, zijn de indrukwekkende houten kasten en de tatamis minder indrukwekkend. De stad is inmiddels vol met andere voorbeelden van Japanse ambachtelijkheid. Toch blijft de sfeer fascinerend en de houten elementen verouderen op een mooie manier.

## MARLIES VAN DER LINDEN: O'CASEY'S

Ongedwongen sfeer, diversiteit aan mensen, lekker eten, lekkere biertjes, live muziek, Quiz Night. Voor mij verbonden aan vakantie, dus ben ik snel in die modus!

## W. STILMA: GRAND CAFÉ BINNEN

Het Grand Café Binnen is in sfeer een mooie mix tussen tussen het ontspannen strandleven en het warme en chique van een Grand Café. Het eten is heerlijk en de locatie bij zee zijn ingrediënten voor mooie avonds.