

Bromance aan de basis van SOMM Bistro à Vin 'Wij vullen elkaar aan met onze talenten'

za 13 apr, 06:00 · leestijd 9 minuten Portret Zaterdagportret Voorlezen



Sascha Holzkämper achter de bar van SOMM Bistro à Vin. Foto: Brian Elings

In voormalig restaurant Minevitus aan Nieuwstad 32 is Sascha Holzkämper neergestreken en hij doopte het etablissement om tot SOMM Bistro à Vin. Twee weken geleden, op 29 maart, was de 'soft opening', maar dat liep iets anders.

“De soft opening was een harde opening”, lacht een goedgehumte Holzkämper. “Dat is ook de bedoeling. Het is voor mij meer dat ik nu nog kan *finetunen*. Er moet nog een loodgieter langskomen, achterin is nog niet alles klaar, maar dat mag tijdens een soft opening. Ik hoef nu ook nog niet helemaal te voldoen aan mijn openingsdagen en -tijden want er moeten nog dingen gebeuren. Maar het was klaar, ik wilde nu open. Ik wilde de mensen ontmoeten en bovendien, op een gegeven wil je

wat geld gaan verdienen, wil je door met wat je het liefste doet, creëren”, verduidelijkt Holzkämper de reden achter de soft opening.

Van Winehouse SOMM naar SOMM Bistro à Vin

Vorig jaar verkocht hij zijn zaak Winehouse SOMM, die gevestigd was in Amsterdam. Het lukte hem, ondanks de locatie, om er een succes van te maken. Een goede reden om zijn Bistro à Vin ook SOMM te noemen. “Ik hoefde niks vervelends achter te laten in Amsterdam, ik wil alleen maar groeien,” verduidelijkt Holzkämper, “dus aan de naam SOMM heb ik alleen maar goede herinneringen. Het was gewoon tijd voor de volgende stap, om het te doen zoals ik het heel graag wil en hier heb ik de mogelijkheden. Dus waarom SOMM niet meenemen?”

Tekst gaat verder na de afbeelding.



De bar voorin, de keuken achterin en een lange bank langs de wand. SOMM tijdens de opening. - Foto: Riz Jongerius

Volgens Holzkämper is Weesp dan ook een wereld van verschil met waar hij in Amsterdam zat. Daar was hij gevestigd aan een doodlopende weg met een Surinaams eetcafé tegenover zich. Als je er niet woonde of bij mensen op bezoek ging, had je in die straat niets te zoeken, maar hij is er begonnen omdat hij heel graag een eigen zaak wilde hebben. Liefst ergens in de buurt van waar hij woonde, in West.

Locatie viel buiten het alfabet

“Je weet dat er A-, B- en C-locaties zijn, maar de locatie waar ik zat kwam in het alfabet niet voor”, vertelt hij berustend. “Ik woonde in Bos en Lommer, had niet erg veel middelen en ik wilde geen investeerders of financiers. Vervolgens kwam ik dit tegen, een casco horecapand, een leuk hoekpandje.”



Zelf had ik wel het geloof dat ik er iets van zou kunnen maken

“Zelf had ik wel het geloof dat ik er, zelfs op deze aparte locatie, iets van zou kunnen maken. Het was ergens in 2016 en toen waren er nog maar zes wijnbarretjes in heel Amsterdam. Nu zijn het er meer dan 25, volgens mij. Ergens een goede wijn drinken met daarbij coquilles, oesters en dergelijke, dat was er nog niet. Aangezien iedereen per se binnen de ring wilde wonen was het gehalte jonge carrièremakers hoog. Mensen die iets te besteden hadden waren er wél.”

Kortom, Holzkämper dacht dat het wel zou gaan werken. In de weekenden zat het op een gegeven moment ook vol en hij vond het gaaf dat ze speciaal voor SOMM kwamen, want verder zat er niets in de buurt, maar na zeven jaar én de coronaperiode merkte hij dat hij alles uit die zaak had gehaald wat erin zat. Het bleek uiteindelijk toch niet de juiste locatie.

“Mensen lopen niet langs je zaak, mensen rijden er niet langs, worden zodoende ook niet op je zaak gewezen en dan wordt het door de week toch wat lastiger”, legt hij uit. Hij verkocht zijn zaak en bedacht dat hij eigenlijk wat meer tijd met zijn jonge gezin wilde doorbrengen. Hij besloot om in loondienst te gaan werken bij goede vrienden van hem in restaurant De Juwelier in Amsterdam, maar kwam er al heel gauw achter dat op die manier werken niet meer voor hem was weggelegd. “Als je eenmaal ondernemer bent, dan is dat lastig”, ervaarde Holzkämper.

Tekst gaat verder na de afbeelding.



Bij Sascha de sommelier komt wijn op de eerste plaats.- Foto: Brian Elings

Hans van Wolde

Holzämper is niet altijd eigen ondernemer geweest. Hij begon zijn carrière in tweesterrenrestaurant Beluga van chef-kok Hans van Wolde in Maastricht, maar heeft ook gewerkt voor diverse restaurants van de gerenommeerde Britse topkok Gordon Ramsay. Geboren in Keulen kwam hij door zijn stiefvader op 12-jarige leeftijd in Maastricht terecht.

+ **Ik zou het een compliment vinden om voor hem een gerecht te mogen maken**

Zijn stiefvader nam hem mee naar goede restaurants en hij ontwikkelde daardoor een passie voor lekker eten en mooie wijnen. Na baantjes in verschillende lokale horecagelegenheden besloot Holzämper, na de Hotelschool in Heerlen, vinologie te gaan studeren. Beluga bleek de volgende stap en daar werkte hij zich op tot maître sommelier. Het restaurant had inmiddels twee Michelinsterren en Holzämper geeft aan dat chef-kok Hans van Wolde, die de scepter zwaaide in Beluga, bepalend is geweest voor de rest van zijn carrière.

Hij heeft nog steeds goed contact met Hans van Wolde, die regelmatig in Amsterdam te vinden is omdat zijn zoon er woont. Holzkämper zou het natuurlijk leuk vinden als hij langs zou komen in SOMM. “Ook al is het een vriend van me, ik zou het ook heel erg spannend vinden. Die man kent mij professioneel gezien door en door, dus nu voor hem koken vind ik absoluut spannend, maar ik zou het ook een compliment vinden om voor hem een gerecht te mogen maken.”

Tekst gaat verder na de afbeelding.



Er staat geen tap op de bar maar erachter, dat houdt het zicht open en vergemakkelijkt de communicatie. - Foto: Brian Elings

Holzkämper vervolgt: “Ik ben gauw onder de indruk en heb heel veel respect voor andere mensen. Zeker wanneer het collega’s uit het vak zijn.” Hij vertelt dat Olaf Harmsen, van het gelijknamige restaurant in de Slijkstraat, al bij hem in de zaak is geweest. “Superleuk; dat vind ik toch wel bijzonder. Die man draait al zo veel jaren mee in het vak. Dan maak ik iets lekkers voor hem en hoop ik maar dat hij het ook lekker vindt”, vertelt hij enthousiast.

Weesp

Weesp is misschien niet meteen een voor de hand liggende keuze, aangezien Holzkämper de naam alleen kende van het bord dat hij op de snelweg voorbijreed. “Ik keek op een zaterdag op de website van een horecamakelaar en kwam dit tegen. De zondag erna ben ik even langsgelopen en het zag er leuk uit. Maandag had ik de eerste afspraak met de makelaar en toen is het balletje gaan rollen.”

Gek genoeg doet Weesp hem op een bepaalde manier ook aan Maastricht denken omdat hier mensen nog gedag zeggen op straat. “Dat vind ik een verademing. Maastricht is een groot dorp en daar kent iedereen elkaar. In Amsterdam zeggen de burens geen gedag en als je hen groet, kijken ze je raar aan. Hier in Weesp heb je, net als in Maastricht, nog een soort van sociale controle, mensen kennen elkaar.”

Partner

Hoewel Sacha Holzkämper het uithangbord is van SOMM Bistro à Vin, hij heeft de naam en de ervaring, doet hij het dit keer niet alleen. Zijn ‘partner in crime’ is Wiebe de Jong. Daar waar de carrière van Holzkämper van start ging in een sterrenrestaurant, is De Jong werktuigbouwkunding ingenieur.

In zijn vorige zaak in Amsterdam heeft hij De Jong leren kennen, hij was daar als gast. Holzkämper overtuigend: “Wiebe gelooft in wat ik doe. Hij heeft mij leren kennen in de eerste Somm, heeft gezien hoe ik dat opgebouwd heb en hoe ik opging in de leuke uitdaging om van iets onmogelijks toch iets mogelijk te maken. In het verleden zijn we vaker een beetje aan het dagdromen geweest om samen iets te beginnen, omdat wij als mensen een goede match zijn. Hij heeft niet mijn kwaliteiten, ik heb niet zijn kwaliteiten. Beter gezegd, wij vullen elkaar aan met onze talenten, als ik het zo mag noemen.”

“We hadden dus al een beetje gespeeld met het idee om samen iets te beginnen en toen ik hem dit liet zien wilde hij hier graag aan meedoen. Ik was niet op zoek naar een financier, maar naar een partner om mee te kunnen sparren. Iemand waarmee ik dingen kan bedenken.” Holzkämper vond wel dat het ook gelijk helemaal goed moest worden neergezet als je het toch samen doet in plaats van in fases, zoals zijn oorspronkelijke planning was. “Zo is die samenwerking gekomen. Hij was een gast, we werden kennissen, later vrienden en nu zijn we ook compagnons.

Bromance

Holzkämper duidt dat het voor hem belangrijk is om te sparren met iemand die juist geen kennis van zaken heeft. Hij legt uit dat je een tunnelvisie krijgt wanneer je vele uren in de horeca draait. Om dan met andere koks met diezelfde tunnelvisie te gaan brainstormen schiet niet op, vindt hij. Per slot van rekening zijn de gasten ook geen koks. Hij wil een frisse blik van iemand die iets heel anders doet. “Die andere visie, een andere kijk op dingen hebben, dat is voor mij Wiebe.”

“En,” gaat Holzkämper nog even door over zijn partner, “er zijn mensen die bij je passen. Je hebt bijvoorbeeld een liefdespartner waar je kinderen mee hebt, maar hetzelfde heb je ook op zakelijk gebied, zeker in de horeca. Horeca is enorm emotioneel en je bent vaker in je horecazaak te vinden dan thuis als je eigenaar bent. Dan wil ik in zo’n intense situatie ook een partner hebben waar ik een goed gevoel bij heb, en dat is Wiebe. Het is mijn partner in de andere helft van mijn leven, als het ware.”

Wiebe de Jong

De Jong is werktuigbouwkundig ingenieur bij EuroSort, waar hij al zo’n 20 jaar werkt. Hij werkte voorheen op het industrieterrein in Weesp, voordat hij met het hoofdkantoor mee naar ‘s-Graveland verhuisde. Voor hem is Weesp dus geen onbekend terrein. Horeca echter wel, al is het niet zijn bedoeling om de horeca in te gaan op die manier. “Sascha is heel goed en weet wat hij wil. Alleen niet in het uitvoerende gedeelte, daar ben ik wat sterker in. Dus een boormachine vasthouden of een hamer, dat soort dingen, daar ga ik wat beter op. Bij Sascha voert vooral zijn creativiteit de boventoon en samen hebben we de hele inrichting neergezet.”



Wiebe de Jong in gesprek met gasten tijdens de opening. - Foto: Riz Jongerius

“Het regelen van aannemers en dergelijke neem ik voor mijn rekening en we hebben samen gespard over de inrichting. Ik heb de bank bijvoorbeeld zelf getekend, maar samen doen we dan het creatieve stuk; hoe die eruit moet zien, welke kleuren het moet hebben, et cetera”, legt De Jong zijn aandeel uit in hun samenwerking. Verder beleeft hij het meer als gast. Tijdens de soft opening stond hij echter wel achter de bar en gedroeg hij zich als een uitstekende gastheer.

Samen ervoor gaan

“Zeker. Maar ik moet ook een beetje mezelf beschermen; ik doe dit naast mijn werk en wil er niet in meegezogen worden. Voor mij is het nu overzichtelijk. Ik ben er vanmorgen geweest, heb het terras opgezet, de parasols van nieuwe doeken voorzien zodat, op het moment dat het lekker weer is, ze daar kunnen draaien. Ik zie mijn rol meer op een faciliterende manier. Ik heb ook niet de ambitie om aan de voorzijde van de zaak te staan. Nu kan ik wat analytischer zijn over hoe de zaak draait. Ik heb ook

nog een partner en twee kinderen. Sacha heeft ook een kleine, dus het is altijd een uitdaging, maar Sacha en ik hebben de afgelopen zes maanden bewezen dat als je maar een doel hebt en je gaat er samen voor, dat het kan.”

De Jong gelooft in Holzkämper, in zijn talenten en zijn kracht, en hoopt dat hij de kans heeft om dat te uiten. “Ik denk dat we met het eerste weekend hebben laten zien dat de visie die hij heeft en de combinatie die we samen hebben, anders is en op een bepaalde manier uniek. De reacties zijn hartstikke goed en ik denk dat we heel veel ruimte hebben om het nog beter te maken. We hebben nog heel veel mogelijkheden en we hopen dat we een hele mooie toevoeging zijn aan de buurt en aan Weesp.”

Potentie

Holzkämper ziet in Weesp alleen maar potentie en is razend enthousiast over het stadje: “Moet je kijken waar we zitten, midden in Weesp. Vergeet even dat het bij de gemeente Amsterdam hoort, kijk naar het prachtige uitzicht dat je hier hebt. Het is een prachtig en hartstikke leuk pand. Veel mooier dan waar ik zat. Er wordt in Weesp om de haverklap iets superleuks georganiseerd, zoals Vechten op de Vecht en dat soort dingen. Ik heb hier hele leuke collega’s, er lopen mensen langs. En vergeet ook niet hoe de demografie van Weesp veranderd is met hetgeen er bijgebouwd is. Als je alleen maar in doemscenario’s denkt en niet de potentie ziet, dan moet je vooral geen ondernemer worden.”

Essentieel vindt Holzkämper het dat de sfeer zoals die nu is in Weesp, ook vooral zo moet blijven. “Als de kans zich voordoet, zou ik absoluut hier willen komen wonen met mijn gezin. Ik vind het wel belangrijk dat Weesp wordt gekoesterd en dat het niet op den duur opgeslokt wordt door Amsterdam, want Weesp is heel speciaal”, besluit Holzkämper.

Bij de mooie - 250 - wijnen op de wijnkaart van SOMM Bistro à Vin mag ook gegeten worden, maar de focus ligt op de wijn. Je kiest 'feel good' gerechten of hapjes passend bij de wijn, in plaats van andersom. De ongedwongen sfeer en de smaakbeleving moeten zorgen voor mooie herinneringen. Meer informatie en de mogelijkheid om te reserveren vind je via de [website](#). SOMM Bistro à Vin is gevestigd op Nieuwstad 32. De openingstijden zijn gedurende de periode van de soft opening nog wisselend en worden tot medio mei per week bepaald. Daarna zijn de openingstijden te vinden op de website.



LEES OOK

'Ik sta op een kruispunt in mijn leven, zo voelt het'



LEES OOK

Violiste Simone van der Giessen houdt van het opzoeken van grenzen: 'Muziek is muziek'

E

Foto: Brian Elings

Tekst: Riz Jongerius



Meer Extra



1 uur geleden

FC Weesp en Golden Boys Voetbalschool: samenwerking onveranderd ondanks nieuwe regels gemeente



5 uur geleden

Definitief ontwerp Korte Muiderweg gaat uit van één fietspad in twee richtingen



gisteren

Kinderlongarts uit Muiden waarschuwt voor de gevaren van vaperen: 'Tieners worden heel makkelijk de verslaving ingelokt'



16 apr, 10:30

Terug naar 2013: Het Domijn hoort definitief bij Weesp, en eigenlijk al veel langer



15 apr, 15:00

Vrouwelijke ondernemers in BLOOMSTUDIOS houden gezamenlijke opening



15 apr, 11:00

Zeshonderd woningen, twee scholen en kinderopvang erbij in Weesperluis



13 apr, 06:00

Bromance aan de basis van SOMM Bistro à Vin: 'Wij vullen elkaar aan met onze talenten'



12 apr, 15:00

Echtpaar Passaro viert diamanten huwelijk: 'Die 60 jaar gingen bijna vanzelf'

[Meer laden](#)

Laatste nieuws



FC Weesp en Golden Boys Voetbalschool: samenwerking onveranderd ondanks nieuwe regels gemeente

1 uur geleden



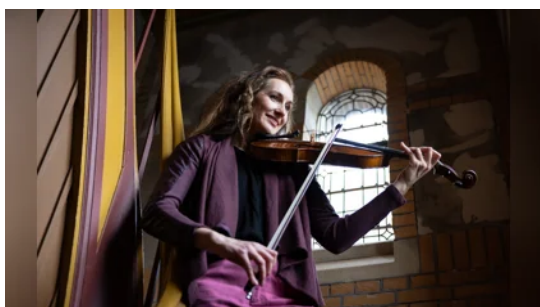
KusterKring doet Weesp aan: 14 dezelfde boten in de Kom

4 uur geleden



Definitief ontwerp Korte Muiderweg gaat uit van één fietspad in twee richtingen

5 uur geleden



Museum Weesp presenteert: 'De Vorm van Klank, Vioolbouw in Weesp'

5 uur geleden



Gedichten

Column 6 uur geleden

[Meer laden](#)

Bedrijven >

Buurt / wijk >

Cultureel >

Mensen >

Natuur en milieu >

Politiek >

Sport >

Zorg >

DIGITALE KRANT

WeesperNieuws Extra

Met het WeesperNieuws Extra willen we onze lezers informeren over wat er in hun leefomgeving speelt. Dat doen we op journalistieke wijze.

Enter Media

Enter Media is de uitgever van lokale nieuwsbladen en nieuwssites in de regio Gooi- en Vechtstreek en Diemen.

Onze titels:

GooiseMerenNieuws,

DiemerNieuws,

HilversumsNieuws,



BELNieuws, HuizerNieuws,
WeesperNieuws.

Zie www.entermedia.nl

**Volg het WeesperNieuws
via onze app:**



Bekijk archief

In de mailbox
ontvangen



© Copyright Enter Media B.V. Het is niet toegestaan teksten, foto's of enig onderdeel van deze website over te nemen of te verspreiden zonder uitdrukkelijke toestemming van de uitgever. Gemaakt met behulp van