

Jong bloed en nieuwe formule 'Klein Centraal' verder als eetcafé

DOOR RENEE DE BORST

OVERVEEN - Lunchroom 'Klein Centraal' in station Overveen is een eetcafé geworden. Louis Klein blijft zelf de dagzaak runnen. Zijn nieuwe compagnons - zoon Ralf Klein en Michael van Krugten nemen met de nieuwe chef kok Terry Oudolf het avondgedeelte voor hun rekening. De zaak is de afgelopen weken grondig verbouwd.

Klein senior vertelt dat hij 'Klein Centraal' twaalf jaar geleden met zijn inmiddels overleden vrouw heeft opgezet. „Wij hadden geen zin om 's avonds te werken, dus het is altijd een lunchroom geweest. Na het overlijden van mijn vrouw twee jaar geleden was er voor mij in mijn eentje niet veel lol meer aan. Ik wilde meer sjeu en afleiding. Ik blijf op de dag werken en de jongens komen om een uur of vier om de avond te draaien. Ik ben dus wel een paar uur eerder thuis, maar afbouwen is het nog niet. We zijn voortaan zeven dagen open in plaats van zes.”

De 'jongens' zijn allebei 24 en hebben een gezonde horeca tic. Ralf werkte zes jaar bij Vreeburg, waar hij ook chef kok Terry (27) van kent. Michael is de zoon van de eigenaar van het populaire restaurant Babbels in de Haar-

lemse Lange Veerstraat en heeft zijn vader meer dan eens in de zaak geholpen.

Voordat afgelopen woensdag de nieuwe formule werd ingevoerd, is er flink verbouwd. Michael en Ralf: „De keuken is bijna verdubbeld, er is een nieuwe bar op de plek van het oude koffiebuffet, de oude opslag is bij de zaak getrokken - waardoor we groeien van 35 naar 55 stoelen - en er zijn binnen wc's gebouwd. Vroeger waren de wc's buiten op het perron, maar dat wordt voor de avond toch te koud.”

Kok Terry heeft een menukaart in elkaar gedraaid. „Volgens het principe ieder wat wils - van een hamburger tot een tournedos, vis en salades. Natuurlijk alles met verse producten.”

Overdag verandert er niks, behalve op de kaart. Louis: „We gaan nu ook kroketten doen. We hadden nooit een frituur, we wilden geen snackbar worden. Nu hebben we ze wel, maar we willen nog steeds geen snackbar worden. We hebben nu ook overdag salades. Ik verwacht niet dat ons publiek door de nieuwe opzet verandert. Dat is al breed genoeg. We krijgen hier natuurlijk veel studenten van InHolland, maar ook wandelaars, trimmers en mensen uit de buurt. Dat zal vast wel zo blijven.”