

# Halfjaar na de verwoestende brand heropent Jeff 's in nieuwe stijl

Een nieuw leven voor Jeff's Food & Drinks. In november vorig jaar brak er brand uit in de keuken van het restaurant aan de Arnhemseweg, nu oogt het na maanden bikkelen weer als nieuw.

Thijs Tomassen 24-04-19, 07:50



Anna Tan (l) met haar brigade geeft een nieuw leven aan Jeff's nadat in november een brand het restaurant verwoestte. © Cees Wouda

„Het is zo mooi geworden”, jubelt Anna Tan in aanloop naar vandaag, de dag dat de deuren van Jeff's weer openzwaaien. „En het wordt alleen maar mooier als straks de gasten weer over de vloer komen.”

Hoe anders was de stemming op 2 november, toen er [brand](#) uitbrak. Paniek in de tent. Terwijl het in de uren ervoor nog zo gezellig was

geweest, herinnert Tan zich. „We hadden het net wat opgefrist. Witte muren, nieuwe tafels. Veel gasten die avond. We hadden er echt zin in, het was halleluja in de gloria, totdat de thermostaat van een frituurpan een eigen leven ging leiden.”

## Vlam

Het frituurvet werd steeds zwarter, Tan en haar kok hadden snel door dat het mis was. „Je probeert het rustig te houden, onze gasten zaten lekker te ‘winen en dinen’. Totdat die vlam kwam. Blusdeken erop gegooid, maar die was binnen een minuut weg.”

*Het ging bij de brand om vet, daar doe je gewoon heel weinig tegen*

*Anna Tan*

Jonge gasten snelden naar buiten en kwamen terug met blusapparatuur. „Heel lief van ze, maar dat konden we niet gebruiken, want het ging om vet. Daar doe je gewoon heel weinig tegen. De brandweer was er gelukkig binnen zes minuten. Maar ik voelde me heel machteloos. Het was echt triest, ik dacht meteen aan alle reserveringen die we al hadden staan voor kerst.”

De dag erna bleek hoe groot de schade was. „De complete keuken, alle rvs, de pannen, het pannenrek: allemaal gesmolten. En alles zat onder het roet. We moesten heel veel eruit trekken, van het plafond tot het toilet. De oude bar, de houten vloer, alles. Nou ja, dan heb je dus uiteindelijk een casco ruimte. Helemaal niets.”

Tan en haar team zijn niet bij de pakken neer gaan zitten. In de afgelopen maanden is hard gewerkt aan de wederopbouw van het restaurant. Die gelegenheid is gelijk aangegrepen om de keuken een efficiëntere plek te geven. „De kok staat straks op de brug van zijn schip en overziet alles.”

## Nieuwe stijl

Verder heeft Jeff's nieuwe stijl veel warme tinten en een knus karakter, vertelt Tan, die het restaurant eind 2017 overnam van haar neef en naamgever Jeff. Haar nieuwe kaart is geïnspireerd op de Aziatische en mediterrane keuken. „Ik kom uit een eetcultuur. Ben geboren in Jakarta, maar de roots van onze familie liggen in China. Een Indische Chinees dus, en dat zie je terug op de kaart. We aten veel rijst met grote schalen groenten en soms een beetje vlees, daar was niet altijd geld voor. Maar dat delen, gerechten in allerlei schaaltes, wil ik er ook bij Jeff's in gaan brengen.”

Goed nieuws voor de vaste gast: de saté van Jeff's, een hardloper, blijft. „Verder kun je denken aan Aziatisch gemarineerde kalfsribs, een Sumatrasteak, een buddha bowl. We hebben zelfs een vegetarische kaart en ook de daghap keert terug. Ik wil dat mensen op de kaart kijken en denken: ik weet niet wat ik moet kiezen.”

Tan verdeelt haar aandacht: de ene keer staat ze in de keuken, de andere keer is ze gastvrouw op de vloer. „Liefde voor eten is wat mij drijft. Kookboeken las ik alsof het romans waren. Jarenlang had ik mijn eigen cateringbedrijf, SomeFood Catering. Catering verzorgen we nog steeds, maar dan onder de vlag van Jeff's.”

## Popelen

Vandaag gaat Jeff's, na bijna een half jaar, weer open. „We hebben een heel leuk team, ze staan allemaal te popelen. Ik ook trouwens. Ik merk het aan mezelf, heb veel te veel gerechten in mijn hoofd. Nou ja, dan doen we gewoon wat mooie specials buiten de kaart om.”

*Elke dag het nieuws uit de regio in je mailbox? Schrijf je in voor de [nieuwsbrief](#)!*