

**'De prijs dicteert een hoge doorloop, uitgebreid tafelen zit er hier niet in'**

POLO CHAN, Nam Kee

**Beschermheilige NZ-lijn in Nicolaasbasiliek**

CENTRUM – De heilige Barbara, die de boorders van de Noord/Zuidlijn moest beschermen tegen brand, dood en ander onheil, heeft een vaste plek gevonden. Het veertig centimeter hoge beeldje is gisteren geplaatst in de Nicolaasbasiliek. In 2010 werd de heilige Barbara gezegend en kreeg ze een plek in de schacht waar de boormachines stonden.

# Amsterdam

## Amsterdam masten en er niet

liedenbuurt krijgen hun zin

(WHO), die het gezondheidsrisico van zulke masten omschrijft als mogelijk kankerwekkend.

Bewoners vroegen zich af waarom de masten werden geplaatst 'uitgerend midden in een dichtbevolkt woongebied naast een basisschool, terwijl er alternatieve locaties waren zoals het Westerpark, het spoor, de markthallen en het industriegebied aan de Van Slingelandtstraat'.

Rochdale is het met bewoners eens dat 'de communicatie en de planning over het voornemen om tot plaatsing over te gaan, beter had gemoeten'. Bij nieuwe plannen moet op een bewonersavond informatie worden gegeven en moet een enquête worden gehouden. "Dit proces zal uiteraard ook afgesproken worden met andere telefonieaanbieders."

af van het  
ndmasten  
rt op een  
e Fannius  
1 Beunin-  
ogendorp-

g Rochdale  
an de huur-  
gesprek gaf  
plannen te  
n installatie  
reenkomst  
en KPN is

akte ophef  
rmden met  
organisatie

**Chinees** Nam Kee is de beste, zeggen 7700 panelleden

## Snel en lekker en nu ook bekroond

**De lekkerste pekingeend en wontonsoep eet men bij Nam Kee. Sinds deze week hebben de broers Chan het beste Chinese restaurant van de Zeedijk, Amsterdam en heel Nederland.**

MEREL STRAATHOF

**A**ls er al een plek op aarde is waar vegetariërs van hun geloof kunnen vallen, dan moet het wel op de tweede verdieping van Nam Kee zijn. Iets preciezer: het linkerhoekje van de keuken. In een grote zwarte 'eendenton' boven open vuur, hangt al zeker twintig minuten een lading glanzende chasieuw, pekingeend en varkensbuikspek in eigen marinade gaar te roosteren. Daar hoeft geen smaakpapier meer aan te pas te komen; neus en ogen maken al overuren genoeg.

Dat dit proces elke keer weer in vijfenvertig minuten absolute perfectie bereikt, is geheel toe te schrijven aan Kam (58) die sinds achttien jaar de wacht houdt bij die ton. Af en toe inspecteert hij het vuur, licht hij het deksel of tilt hij een volgende trits eenden uit de droogkast, maar aan het bereidingsproces wordt niet getornd.

Hoewel de grote bekendheid kwam

met Kees van Beijnum's *Oesters van Nam Kee* (boek en film), schuilt het aanhoudende succes van het restaurant misschien wel in Kam en zijn ton. "In de 32 jaar dat we bestaan, is hier heel weinig veranderd," zegt eigenaar Polo Chan (36). "Negentig procent van de gerechten op de kaart serveren we al sinds de jaren tachtig."

De bereidingswijzen bleven onveranderd en het grootste deel van het personeel werkt al tien tot twintig jaar voor de familie Chan. "En onze ingrediënten komen dagelijks vers uit Chinatown, soms zelfs twee keer per dag."

De gasten blijken het te proeven. "Zeer goede constante kwaliteit" was het commentaar op de website Beste-chineserestaurant.nl, waar 7700 van de tachtigduizend mensen dit jaar

hun stem uitbrachten op het smalle restaurantje aan de Zeedijk, met trossen eenden in de etalage. Het was voldoende om deze week nummer één te worden van de veertienhonderd Chinese restaurants uit heel Nederland die op de jaarlijkse lijst staan van het recavakblad *Asian HorecaVizier*, reserveer- en bezorgsite Umenu en restaurantgids Dinersite.nl.

Hoewel het de Chandynastie, met vijf restaurants in de stad, in deze tijden van crisis niet slecht gaat, is het volgens de broers het mooiste moment om zo'n prijs te krijgen.

Mede-eigenaar Cliff Chan (34): "Ik zag hoe iedereen in de keuken en het restaurant er extra energie van kreeg. Juist degenen die hier al twintig jaar werken, wilden na sluitings-tijd maar wat graag met de bokaal op de foto. Zij zijn dan toch trots, net als wij."

Ook vader Nam Chan – oprichter van Nam Kee en geestelijk vader van de witte tegelmuur – vindt de prijs 'geweldig'. Hoewel hij al ruim tien jaar geleden de zaak overdroeg aan zijn zoons, blijft hij bovenmatig geïnteresseerd in de bedrijfsvoering. "In het begin wilde hij zich nergens mee bemoeien om ons de ruimte te geven." Dat lukte aardig, behalve tijdens de verbouwing in 2010, waarbij de witte tegels vervangen werden door grijze decoratiebakstenen voor een 'authentiek Chinese look'. "Hij zei: 'Het is wel mooi, maar tegels zijn

### Amsterdam in top 88

Naast Nam Kee aan de Zeedijk telt de lijst met 88 (Chinees geluksgetal) beste Chinese restaurants van Nederland nog vier restaurants uit Amsterdam: Mr. Tongs (18), Chang-i (26), Oriental City (51) en Golden Pauw (81). Het is het derde jaar dat via deze verkiezing Chinese restaurants op eten, service, ambiance en prijs beoordeeld worden. Vorig jaar behaalde Nam Kee de achtste plaats.

de balie  
het stadsgesprek

De Balie presenteren  
sprek #14

in Amsterdam  
in de participatiemaatschappij

in Oosten

## Vrouw (89) thuis beroofd van gouden ketting

OOST – De politie zoekt getuigen van een overval op een 89-jarige vrouw in haar woning in de Senefelderstraat. Een man belde vrijdagmiddag bij haar aan en trok toen zij opendeed een gouden ketting van haar nek. De vrouw viel en liep Verwondingen op. Het sieraad heeft grote emotionele waarde: zij kreeg het van haar man toen ze 25 jaar getrouwd waren.

## Werkstraf geëist voor verwaarloosd hond

NIEUW-WEST – Het Openbaar Ministerie heeft een werkstraf van honderd uur geëist tegen een 33-jarige Zaandammer die zijn hond ernstig had verwaarloosd. Hij bond het uitgemergelde dier in april vast aan een boom in het Sloterpark en liet het aan zijn lot over. Ook mag de man, als het aan het OM ligt, geen dieren meer houden. De hond heeft een nieuwe baas.



FOTO ANP

## Zwemmers scoren 1,8 mln voor strijd ALS

AMSTERDAM – De Amsterdam City Swim heeft 1,8 miljoen euro opgeleverd voor onderzoek naar de spierziekte ALS. Er is een miljoen euro meer gedoneerd dan tijdens de vorige editie van de zwemtocht, door de grachten. Zo'n tweeduizend deelnemers zwommen 8 september een tocht van 2013 meter door de grachten



Polo en Cliff Chan in hun zaak. 'Negentig procent van de gerechten op de kaart serveren we al sinds de jaren tachtig.'

FOTO MARC DRIESSEN

beter. Die houd je gemakkelijk schoon'."

Het bleef bij die ene verbouwing. Gasten kunnen nog steeds rekenen op dezelfde gerechten op dezelfde witte ovale schalen, in hetzelfde hoge tempo bereid. "We willen een hoge doorloop houden, dat dicteert de

prijs ook," zegt Polo Chan. "Uitgebreid tafelen zit er hier niet in."

Op deze woensdagmiddag is er geen gast die er problemen mee heeft – elke aanwezige noemt zich met trots vaste gast.

Zo ook kunsthandelaar Martin Milatz (54) uit Heerhugowaard, die sa-

men met zijn vrouw al twintig jaar bamsoep en foe yong hai eet bij de Chans. "Voor zaken zijn we veel onderweg, dan maken we graag even een stop in Amsterdam – zeker twee keer per week." Nee, Milatz is geen culinair expert, maar hij weet wanneer hem iets bevalt. "De rest op de

Zeedijk is absoluut niet slecht, maar dit is gewoon de beste."

De broers Chan denken er zelf niet anders over. "Toen we hoorden dat we de verkiezing gewonnen hadden, zijn we met alle medewerkers uit eten gegaan," zegt Cliff. "Bij onze Nam Kee aan het Marie Heinekenplein."