
TOPCHEFS OPENEN ZOMERRESTAURANT FIER IN DE MARIËNHOF

Veel restaurateurs breken hun hoofd over corona. Er is te weinig ruimte voor gasten. Pieter Aalbers van de Amersfoortse Mariënhof heeft die ruimte wel, maar die mag er weer geen evenement in houden. Het leidde tot een sprankelend initiatief. Onder de naam 'FIER. Smaakmeesters in de Mariënhof' slaan vier chef-koks vanaf 1 juli 10 weken lang de handen ineen in met één gezamenlijk, wekelijks wisselend menu.

De huidige leegstand in de Mariënhof doet pijn. Al in 2018 werd de monumentale locatie tussen de Amersfoortse Zuidsingel en Stadsring verkozen tot Nederlands beste trouwlocatie. In 2019 won het de Nationale Meeting Award voor congressen. Het is inmiddels schitterend gerestaureerd, maar nu mag er 'niks'. Het gaat pandbewaarder Pieter Aalbers aan het hart.

"Dit historische erfgoed heeft een bijzonder verhaal dat iedereen moet beleven. De glas-in-loodramen van het Burgerweeshuis en het voormalige klooster zijn levende geschiedenis. Het ideale podium waarop we 10 weken gaan 'rocken'. Met eerlijke smaken, vakmanschap en ondernemerslief. Het maakt me FIER om te zien dat restaurateurs, marketeers en leveranciers uit deze stad in barre tijden willen verrassen, verbinden en verzorgen. Een pop-up als deze is nog nooit zo gedaan. We gooien nu een steen in de vijver en zetten Amersfoort er landelijk mee op de kaart", vertelt Pieter.

Recente cijfers tonen aan dat het gros van de Nederlanders niet op vakantie gaat. Daarom kiest FIER voor bijzondere beleving dichterbij huis. De chef-koks koken werken daarbij ook met veel eerlijke, lokale producten. Er wordt in het zicht gekookt, wat alles nóg spectaculairder maakt. Binnen de RIVM-norm verwelkomt FIER maximaal 80 gasten per avond. Het virus - of wat daar nog van over is - krijgt geen kans. De Singelzaal en Rôtisserie zijn 12 meter hoog, alles is goed geventileerd en de tafels staan op anderhalve meter. Ook wordt de ingang aan de Zuidsingel door de Mariënhof 10 weken lang in ere hersteld.

"We hebben zin om de mensen weer eens lekker te verwennen", stelt Pieter. "Na elke doorloop van woensdag tot en met zaterdag maken de chef-koks een nieuw menu. Als je 10 weken komt, eet je tien keer anders. Financieel, logistiek en marketingtechnisch is FIER een enorme operatie, maar we willen dit. Voor onze stad, voor onze bedrijven en voor alle mensen die weer FIER in het leven zullen staan."

Wie de restaurateurs zijn, maakt de organisatie over een week bekend. Ook verwijst het naar www.fier-amersfoort.nl en de sociale media waar al kan worden gereageerd en gereserveerd. Ook steunt FIER de Stichting Art Gala. Zij helpen kinderen - op wiens schouders het 'geluksvogeltje' zelden landt - om hun artistieke talenten te ontwikkelen.

Noot voor de redactie

Meer informatie nodig? Neem contact op met Bert van Weert op 06 17 83 63 19 of via pers@fier-amersfoort.nl.

Een perskit kan worden gedownload vanaf de website www.fier-amersfoort.nl.