

Eindelijk! Babi Pangang gewoon uit Nes...

## De Chinees brengt 'groeidend geluk' naar Ameland

Na jaren van afwezigheid heeft Ameland weer een Chinees (afhaal)restaurant. De familie Mei is neergestreken in het centrum van Nes om eilanders en toeristen te voorzien van heerlijke specialiteiten uit de Oosterse keuken. De opening in april liep uit op een complete stormloop waarbij de crew alle zeilen bijzette, om bij zowat het hele eiland Chinees op het bord te krijgen. Nu de openingsgekte een beetje is gekalmeerd, maakt Hong Yun, of in de volksmond 'De Chinees', zich op voor het hoogseizoen.



T.W. Mei bereidt met passie heerlijke Chinese gerechten.

### Mark van der Meulen

#### Als familie

'We praten hier niet over eigenaren, of bazen', legt T.W. Mei, vader van het gezin uit. 'We doen het als een familie, delen en overleggen eigenlijk alles met elkaar', valt zijn zoon Denny hem bij. Naast de familie Mei zijn er een aantal extra krachten werkzaam bij Hong Yun, maar het 'familiegevoel' binnen het team is sterk aanwezig. Het is een team dat laat zien krachtig te zijn door samen te werken, niet door te delegeren.

Voordat Ameland in het vizier kwam, zat de familie Mei verspreid in Nederland. Stuk voor stuk met een goede portie horecaervaring. Het was zoon Denny die al langer met het idee in zijn hoofd rond liep om iets voor zichzelf te beginnen, het liefst samen met zijn familie. Hij bedenkt een aantal concepten, waaronder een rijdende Chinees en een 'Chitaliaan', een ware kruising tussen een Chinees en Italiaans restaurant. Maar dan, begin dit jaar, bereikt hen het nieuws dat er misschien iets interessants op Ameland leegstaat, De Welvaart in Hollum. Afgezien van de prachtige uitstraling van het voormalige café en hotel, ziet de crew er geen brood in.

Maar heel toevallig wordt de familie Mei diezelfde dag getipt dat er misschien binnenkort iets vrijkomt in Nes: Chimetzo. Het blijkt een lot uit de loterij, al vrij snel worden de papieren getekend en het goede nieuws verspreid zich als een lopend vuurtje over het eiland: Ameland krijgt weer een Chinees!

#### Je moet het maar durven...

De afwezigheid van een Chinees restaurant op het eiland heeft zo'n acht jaar geduurd, en mag toch wel een waar gemis worden genoemd. Een dagje 'aan de wal' betekende voor veel Amelanders onder andere

een snel bezoekje aan de Chinees voordat ze terugkeerden naar huis. 'Veel Chinezen durven zich niet te vestigen op een eiland', verklaart T. W. Mei. 'Je moet je leven omgooien en iets volledig nieuws opbouwen, dat brengt risico's met zich mee. Daarnaast is het lastig om werknemers te vinden.' De euforie op Ameland was dan ook des te groter toen Ameland in de smiezen kreeg dat de familie Mei de stap wel durfde te zetten.

In het pand aan de Strandweg in Nes hoefde geen grote verbouwing plaats te vinden, het was meer een



Zoons Donny (l.) en Denny met hun vader T.W. Mei.

het gevolg was, bleek men enthousiast over de kwaliteit. Hong Yun adviseert voor een bestelling even te bellen en al snel veranderen de wachttijden in een prima gesmeerde zaak.

Echt van het eiland genieten kan de familie Mei nog niet. De crew werkt veelal zeven dagen per week keihard door om de Babi Pangang en Saté als warme broodjes over de toonbank te kunnen laten gaan. Over die klassiekers gesproken, het is vooral het traditioneel bekende Chinese eten dat veel gegeten wordt. T.W. Mei, vader van de familie en meester achter de vuren, begrijpt dat goed maar zou stiekem zijn gasten veel meer willen laten proeven: 'Ik heb in veel Chinese specialiteitenrestaurants gewerkt en ken hierdoor veel gerechten'. Zonder problemen schotelt T.W. gasten een Chinees 5-gangen diner op hoog niveau voor, ook met minder bekende maar overheerlijke gerechten. 'Maar je moet kijken naar je markt, naar wat je gasten graag eten', licht hij toe. Zoon Denny probeert soms wel eens een mooi, iets minder gangbaar gerecht aan te raden: 'Ik vraag dan waar mensen van houden, welke smaken ze lekker vinden, en daar een perfect passend gerecht bij te adviseren'.

#### Groeidend geluk

Hoewel de meeste Chinese restaurants prachtige authentieke namen dragen, talen wij Nederlanders daar vaak niet naar. Wij gaan namelijk gewoon naar 'de Chinees', iets wat de familie Mei ook opviel. Denny kwam met het idee van een dubbelde naam, naast Hong Yun ge-

woonweg 'De Chinees'. Toch is Hong Yun een naam met een prachtige betekenis, en belangrijk dat die naam niet compleet wordt overschaduwed door wat gebruikelijk is in de volksmond. Het staat namelijk voor 'Groeidend Geluk', een betekenis waar een mooie gedachte achter zit. 'Na lange afwezigheid willen wij met dit Chinese restaurant een stukje groeiend geluk naar Ameland brengen, we denken dat het een mooie aanvulling voor het eiland is', licht Denny toe.

Het pand van Hong Yun aan de Strandweg in Nes oogt fris, modern en netjes maar wel met een aantrekkelijke Aziatische sfeer. Binnen is er een afhaaloket en ruimte om te eten, opvallend is de open keuken. T.W. Mei: 'We willen de gasten laten zien dat we alles op orde hebben en schoon aan het werk zijn'. Een slimme zet, de reacties zijn erg positief. 'In programma's als de Smaakpolitie is vaak te zien dat Chinese restaurants geen kijkje in de keuken geven, wat het imago van zo'n restaurant veelal niet goed doet. Wij willen het tegendeel bewijzen met een schone, open keuken', aldus Denny Mei.

Nu de zomer is aangebroken, maakt de familie Mei zich op voor het hoogseizoen. Maar na een zomer met veel toeristen hoopt de crew ook op meer Amelanders gasten in het laagseizoen om de zaak rendabel te houden. Denny: 'We zien al veel gasten onder Amelanders maar daar mogen best nog heel wat bij'.

En zo hebben we weer een echte Chinees. Een restaurant met niet alleen heerlijke gerechten, maar ook een gepassioneerd, keihard werkend team. Hong Yun verwelkomt u graag!

## Fria kunstenaars gaan over Zee

Vanaf 9 juli exposeren in het Natuurcentrum (Nes) en het Maritiem Centrum (Hollum) op Ameland zeven kunstenaars van Fria (vakvereniging beeldend kunstenaars in Friesland). De expositie duurt tot en met 22 oktober 2016 en sluit daarmee deze editie van Fria over Zee af.

De expositie toont zeer uiteenlopend werk, van traditionele schilderkunst en moderne fotografie tot en met glas in lood en een beeld verzonken in zout. Ambachtelijk werk wordt op boeiende wijze gecombineerd met werk van kunstenaars die moderne technieken toepassen en experimenteren met combinaties van materialen. Op verrassende wijze gaan de werken een boeiende interactie aan met elkaar en met de sfeer van het eiland. Daar waar het Natuurcentrum en het Maritiem Centrum u informeren over de omgeving met haar natuur en geschiedenis bieden de kunstwerken een andere blik op het eiland.



Werk van Doet Boersma.

Advertentie

Beheer & verhuur

LOKKE MIEDEMA



Stokershiem 4  
9163 KK Nes (Ameland)  
telefoon: +31 (0)519 542404  
mobiel: +31 (0)6 53241760  
info@huizenmiedema.nl

www.vleijenhof.nl  
www.huizenmiedema.nl



kwestie van eigen smaak en details aanbrenge. Om met de officiële opening een ware gekte rond de Chinees in de hand te houden, ging Hong Yun met Pasen dit jaar alvast even open waarbij ze drie standaardmenu's aanboden. Maar wat de crew al voorzichtig zag aankomen, gebeurde: het leek alsof compleet hongerig Ameland voor de deur stond. Denny: 'Drukte hadden we verwacht, maar dat er zoveel mensen kwamen...' Hoewel langere wachttijden logischerwijs