

**misset**

misset  
**HORECA**  
50  
Jaar

**zibb.nl**  
/horeca

Reed Business  
Information

51<sup>e</sup> jaargang 31 januari 2003

**5**

# HORECA



**NIEUWE  
NOSTALGIE**

# ON-NEDERLANDSE STIJL IN OUDE KOEIENSTAL

## LUTE RESTAURANT, OUDERKERK AAN DE AMSTEL

Het nieuwe restaurant van Amsterdammer Peter Lute heet simpelweg 'Lute'. Maar als bij zoveel andere kort-maar-krachtige merknamen schuilt achter de eenvoud een wereld van ideeën. Ettelijke miljoenen euro's hebben Lute en vastgoedontwikkelaar KNSF erin gestoken. Het resultaat is een on-Nederlandse, gewaagde mengeling van stijlen.



Het pand zit vol verwijzingen naar het agrarische verleden. Boven de serre hangt een in ere herstelde kap van een hooimijt.

Restaurant Lute is gevestigd in een oude koeienstal, pal naast de voormalige kruisfabriek in Ouderkerk aan de Amstel. Wie over de A9 richting Utrecht rijdt, ziet het complex aan de rechterhand liggen. 'Lute', roept een groot wit bord de reiziger toe. In de kruisfabriek is tegenwoordig een hypermoderne kantoorinrichter gevestigd en in de vroegere koeienstal zit nu dus een van de meest doordachte restaurantconcepten van de afgelopen jaren. Peter Lute is naast kok en horeca-ondernemer ook mateloos geïnteresseerd in architectuur, en dat blijkt. Restaurant Lute is een on-Nederlandse mengeling van stijlen. Boerenstal, loods, knus restaurant? Een typering is moeilijk te geven, en dat is op zich al een razendknappe prestatie in een tijd waarin inmiddels alles wel een keer gedaan is.

### WELSTAND

Ondernemer Lute nam ruim de tijd om na te denken over restaurant Lute. Drie jaar geleden nam hij ontslag bij zijn werkgever Beaubourg in Oud-Zuid. De jaren daarvoor werkte hij onder andere bij Vermeer (sous-chef), Krasnapolsky en het Americain. Lute houdt van grote zaken en wilde voor zijn eigen bedrijf per se een minimumaantal van 100 couverts. „Zo'n bedrijf leeft, dat swingt.”

Bij de gemeente Amstelveen vroeg hij het bestemmingsplan op voor de plek in Ouderkerk waarvan hij zich al jaren afvroeg waarom daar niet werd gebouwd. Lute kwam precies op het goede moment.

In minder dan vijf maanden werd de oude koeienstal aan de rand van Ouderkerk aan de Amstel omgebouwd tot horecabedrijf. „Vooraf heb ik tegen de aannemer gezegd: 2 december is de oplevering. Punt.” Met Monumentenzorg en de welstandscommissie verliep de relatie minder soepel. Meer dan eens keurde de commissie de bouwtekeningen af. Voor Lute een frustrerende toestand. „Die mensen snappen niet wat het kost om een architect terug te sturen naar de tekentafel. Als in de gesprekken zaken niet aan de orde komen, ga je ervan uit dat het akkoord is.”

Zijn tip aan ondernemers die zich in een monument willen vestigen: „Leg alles expliciet vast, sla geen enkel detail over en vooral: blijf rustig.”

### VERLEDEN

Het interieur van Lute is strak met een vette knipoog naar het agrarische verleden. Zo loopt de gast direct bij binnenkomst tegen een betonnen drinkbak aan. Op precies die plek werden vroeger de koeien gelaafd. Een stukje verder ➤

### BEDACHTZAME ONDERNEMER

Ettelijke miljoenen euro's hebben Peter Lute en vastgoedontwikkelaar KNSF in het historische pand gestoken. Maar de vooruitzichten zijn goed. Vooralsnog heeft Lute de omzet voorzichtig begroot. „Ik heb mezelf afgevraagd: kan ik op deze plek een lunch van 20 couverts en een diner van 40 couverts draaien? Ja, dat kan.” Het is een voorzichtige prognose van een rustige, bedachtzame ondernemer. Lute doet niet aan luchtftietserij. „Het restaurant is helemaal goed, maar nu moet het gaan groeien.” Typerend is dat hij ouderwets heeft gespaard om de eerste tijd te overbruggen.



Peter Lute:

„Een welstandscommissie snapt niet wat het kost om een architect terug te sturen naar de tekentafel!”