



Trossen los

De BRU 17 dankt zijn naam aan het mosselschip van broers Leen en Willem van den Berge. De weduws van de gebroeders verrichten morgen de officiële opening door symbolisch de trossen los te gooien.



Internationaal

De BRU 17 is Zeeuws en internationaal tegelijk. Zo is het uiterlijk van de zaak geënt op de visserspakhuizen in het Deense Skagen en is het interieur geïnspireerd op de sfeer van mediterrane haventjes.

'Viszaak hóórt bij Bruinisse'

De gemeente Schouwen-Duiveland kon het zich niet beter wensen. Gelijk met de vernieuwing van de Vissershaven opende familie Habraken een zaak die precies past in het toekomstbeeld van het toeristisch vissersdorp dat Bruinisse uit moet stralen.

door Joeri Wisse

Verwacht geen fratsen als visburgers en visfrietjes of goedkope Aziatische kweekvis als tilapia of pangasius. Laat staan dat je bij BRU 17 een frikandel kan scoren. Wel kun je bij de nieuwe viszaak op het havenplateau een portie gegratineerde of rauwe oesters bestellen. „Met bubbels, als mensen dat willen”, zegt Niels Habraken. Een snackbar is het niet meer, maar dat betekent niet dat gewone volk niet langer welkom is. „We willen het heel laagdrempelig houden.” Dus wordt er naast zeetong en kreeft ook 'gewoon' een portie kibbeling met frietjes geserveerd „Van heek, of van kabeljauw, net wat de gast wil”, zegt Niels. De ondernemers uit Bruinisse doen geen concessies aan hun principes. Fastfood en smakeloze kweekvis komt er dus niet in. „We verkopen alleen vis waar we achter kunnen staan”, zegt Niels Habraken. Dus komt bijna alles uit de

Geen betere plek voor een viszaak dan op een steenworp afstand van een vissersvloot, vinden vader Kurt en zoon Niels Habraken.

foto Izaäk Verkeste

Zeeuwse wateren of de Noordzee. „Maar een paar populaire producten, zoals gamba's en zalm komen ergens anders vandaan.”

Authenticiteit. Daar draait het om, vindt Niels. Dat komt ook terug in de inrichting van het restaurant. Aan het dak hangt oud werktuig van vissers zoals fuiken en een versleten marifoon en in een hoek staan kleurrijke viskratten opgestapeld. Vitrinekasten laten schelpen zien uit de collectie van vader Kurt. „Aan plastic krabben doen we niet.”

De BRU 17 is de tweede zaak van Habraken Vis. „Mijn vader begon zestien jaar geleden met het verkopen van wat mossels en gerookte paling op de haven van Stellendam. Dat was toen de enige vissershaven in Nederland zonder viswinkel.” Pogingen om de zaak in Stellendam uit te breiden met meer horeca mislukten.

In Bruinisse is dat nu wel gelukt. „Omdat we daar geen ervaring in hadden, hebben we een kok aangenomen die jarenlang bij de Vluchthaven in Bruinisse heeft gewerkt.” Behalve gerechten van de kaart, maakt de kok ook andere vis klaar die in de winkel wordt verkocht. Het nieuwe horecaconcept van de BRU 17 slaat aan. „We zijn sinds Hemelvaartsdag open. Dat eerste weekend was het al heel druk, maar ook in de weken daarna zijn de mensen blijven komen.” Ze hebben zelfs al mensen moeten teleurstellen die tegen het sluitingsuur nog een hapje wilden eten. „Het overtreft echt al onze verwachtingen. Misschien gaan we binnenkort ook 's avonds open. Plannen hebben we nog genoeg.”

BRU 17
HABRAKENVIS

- Verse vis zo uit de Noordzee
- Dagverse Zeeuwse mosselen
- Dagverse Stellendamse garnalen
- Gerookte Grevelingen paling
- Ruim assortiment vis, gevacumeerd & diepgevroren
- Verse Zeeuwse oesters, kokkels en andere schelpdieren
- Hollandse Nieuwe
- Gebakken vis (met friet, salade en saus)
- Gekookte en gebakken Zeeuwse mosselen
- Opengestoken oesters
- Diverse vers belegde broodjes

Het adres voor uw visproducten!

Habraken Vis
Tel: 06 - 22764253
info@habrakervis.nl

U kunt ons ook vinden op:
www.habrakervis.nl