

ETEN IN DE BELGISCHE STATIONS

# HET ENIGE ECHTE FASTFOOD

Charmant misschien wel, maar volgens de NMBS zijn de oude stationsbuffetten met de grote klok „niet meer van deze tijd”. Catering in stations moet hoognodig jonger en hipper. Het onlangs geopende *Antwerp Centraal Food Center* wil het voorbeeld geven. De gloednieuwe smul kroeg met het wokhoekje noemt zich een pionier in trendy eten voor haastige hongerigen. Hoe lekker (en gezond) zijn onze drukst bezochte stations?

## ANTWERPEN-CENTRAAL NIEUW, MAAR NIET REVOLUTIONAIR

Antwerpen-Centraal komt weer op adem. De aanleg van de noord-zuidverbinding en de grondige verbouwing van het stationsgebouw hebben de belangrijkste fases achter de rug. Onlangs gingen alle sporen weer open en over twee jaar moet het hogesnelheidsstation helemaal af zijn. Het onlangs geopende *Antwerp Centraal Food Center* in het monumentale deel langs de De Keyserlei moet als voorsmaakje dienen voor de nieuwe, bruisende benedenverdieping. En als een eerste poging van de NMBS om een frisse wind te blazen door stationscatering. „De klassieke grote stationsbuffetten zijn vaak niet meer dan trieste getuigen van vergane glorie”, vindt Paul Martens, directeur patrionium van de NMBS. „De uitstraling en sfeer zijn er al te vaak muf en oubollig. Bovendien zorgen doorzakkende spoorlui en postbodes al eens voor een vrouwonvriendelijk imago...”

Anders gezegd: de catering in stations moet volgens de NMBS dringend hipper, jonger en gezonder. Net wat het nieuwe *foodcenter* in Antwerpen-Centraal beweert te zijn. Het is een concept van Autogrill, de Italiaanse cateraar en specialist in restauratie in luchthavens, langs autowegen en in stations. De bar met restaurant biedt de reiziger drie formules. De ene uithoek dient als bierbar met een niet onaardige keuze aan streekbieren en bieren van het vat. In het midden is er *Pain à la ligne* met de onmisbare broodjes en koffiekoeken die ter plaatste gebakken en belegd

worden. Netjes, uitgebreid en heel verzorgd allemaal, maar weinig baanbrekend tot nog toe. Het vernieuwende van het concept zit hem in de derde formule: de *Wok around*, aan het andere uiteinde van de bar.

Het gezonde fastfood van de Aziatische keuken heeft dus ook de weg naar de stations gevonden. Een wok van de dag, zoetzure Chinese kip of andere gewokte vleessoorten met rijst en groenten krijg je er voor pakweg 7 euro. Voor vegetariërs is er een vegetarische salade. „Met onze wokhoek kunnen we de reiziger lekker, voedzaam, snel en toch frituurvrij eten aanbieden”, zegt Benoît Jans, de directeur ontwikkeling voor Frankrijk en de Benelux van Autogrill. Maar daarmee hebben we het ‘nieuwe’ van het *Antwerp Centraal Food Center* gehad. Het is niet echt revolutionair, al is het restaurant wel te smaken dankzij de combinatie van zijn drie formules en het, in vergelijking met andere stationseethoeken, geslaagde, sobere interieur, gedompeld in een hippe antracietkleur. En

behalve twee reuzengrote eetstokken aan de muur heeft het restaurant de gouden ‘minder is meer’-regel gerespecteerd. Deels ook uit wettelijke noodzaak, want het station is een beschermd monument.

Net boven het *foodcenter* overheersen kalmte en rust in *De Gulden Kroon*, het oude Antwerpse stationsbuffet met de grote klok en met een grandeur die hardnekkig volhardt. Reizigers eten er dagschotels, drinken er dagverse soep of een koffie, of genieten van een trappist met een portie nootjes. De ruimte is licht en groot en de obers serveren met

de glimlach. Inderdaad niet jong bevolkt en trendy, maar daarom niet minder charmant. Of de twee eetgelegenheden, boven en beneden, elkaar niet voor de voeten zullen lopen? „Het zijn twee totaal verschillende ruimtes met een al even verschillend aanbod: nee dus”, beslist Paul Martens. „Bovendien bengelt het Antwerpse station qua bezoekersaantallen nu nog wel achter op Brussel en Gent. Maar eens de werken volledig voorbij zijn, zal Antwerpen-Centraal snel in de rangorde stijgen. Daarom: hoe groter en internationaler ons aanbod, hoe beter.”

Volgens Jacques Peeters, concessiemanager bij de NMBS, zijn de eetgewoontes van de pendelaar de jongste jaren veranderd. „Mensen eten op elk uur van de dag. Niet

meer per definitie 's morgens, 's middags en 's avonds, maar gewoon wanneer ze er tijd voor vinden of onderweg zijn. De brooddoos heeft daarbij definitief afgedaan: niemand die 's morgens nog uitgebreid zijn boterhammen smeert. De moderne pendelaar koopt een broodje of een snack in het station. Het aanbod moet groot én breed zijn. En daarbij willen we zoveel mogelijk bekende merken een concessie geven, zoals Panos en nu Autogrill.”

In die filosofie zal de NMBS ook het toekomstige hst-station in Luik-Guillemins aankleden: jong, internationaal en met zo veel mogelijk gerenommeerde merken. Concreter kan de NMBS nog niet zijn. Autogrill, dat behalve in Antwerpen alleen nog maar in het station van Namen aanwezig is, houdt alvast zijn kandidatuur klaar.

## GENT-SINT-PIETERS EENZIJDIG EN WEINIG UP-TO-DATE

Met een kleine 40.000 reizigers staat Gent-Sint-Pieters op de derde plaats in België. Een bijzonder druk kruispunt van hongerige magen, maar toch is het aanbod nogal mager, eenzijdig en weinig up-to-date.

Het handvol kraampjes met snoep, chips, frisdranken, worstenbroodjes, boules de Berlin en broodjes die in een ver verleden belegd werden, is niets voor de haastige fijnproever. Maar nu de mobiele minibars niet langer de binnenlandse treinen doorkruisen, zal het klantenbestand wellicht toch aandikken.

De culinaire toppers van Gent-Sint-Pieters lijken wel de broodjes van *Panos Rail*: het is er onophoudelijk aanschuiven. De zitruimte is eenvoudig en vooral rookvrij. Heel wat jongeren trekken daarom met hun sigaret en Panos-broodje naar het stationsbuffet, dat nochtans ook zelf een „specialiteit van belegde broodjes” aanbiedt. Maar dan wel in een hogere prijsklasse...

Het Gents stationsbuffet omvat een taverne en een restaurant. De taverne is een grote, donkere en bijzonder rokerige ruimte met net iets te veel tafels en stoelen waar je omheen moet slalommen. De rookvrije ruimte — of dat is toch de bedoeling — ligt wat hoger aan de straatkant. Maar het mist de charme van het Antwerpse stationsbuffet. En toch kijkt dienstverster Rita raar op van de uitspraken van Paul Martens. „Stationsbuffetten vrouwonvriendelijk? De tijd dat postbodes en machinisten hier bleven doorzakken, is al lang voorbij. Hun echtgenotes laten het niet meer toe. Bovendien zijn we maar open tot 9 uur 's avonds. 's Morgens sukkel er al eens een zatlap binnen, maar die is onschuldig. Een chique zakenman die een tafel deelt

met een aangeschoten student, het is bij ons heel gewoon. Maar of dat nu vrouwonvriendelijk is?”

Aan de taverne is een ruim en niet ongezeellig restaurant gekoppeld. Een dagschotel kost er maar 6,30 euro, maar eigentijds is het aanbod niet: vleesbrood met bloemkool, varkenskotelet, stoverij... Of toch een poging: vegetarische burger — die dan wel als eerste vermeld bij de vleesgerechten vermeld wordt. „Eigenlijk krijgen we vooral mensen over de vloer die in de buurt werken”, zegt Rita. „Ook heel wat oude mensen uit de omgeving komen hier graag: ze houden van de stationsdrukte. Pendelaars kiezen liever voor een snelle snack in de taverne.”

De website van het stationsbuffet ([www.buffetgentspieters.2ya.com](http://www.buffetgentspieters.2ya.com)) geeft per maand een overzicht van de dagschotels.

## BRUSSEL-ZUID GROEZELIG EN MAGERTJES

Het hst-station Brussel-Zuid is het drukst bezochte Belgische station, met eigen terminals voor de Eurostar- en de Thalys-reizigers. De facelift die het station de voorbije jaren onderging, maakte Brussel-Zuid alvast heel wat overzichtelijker, ruimer en aangenamer. Maar wat catering betreft, is het station klein bier in vergelijking met de grote burens Amsterdam, Parijs of Londen. Aan het ene uiteinde ligt een geïsoleerde *Panos Rail* met een kleine, rookvrije zitruimte. Voor meer en ander voedsel moet je helemaal de andere richting uit, naar de kant van de Overdekte Straat. Je vindt er de meeste snackbars in één groot, vierkant blok met houten zitbankjes. Het is er donker, groezelig en druk. Het aanbod is typisch en oogt in het kunstlicht nooit bijzonder smakelijk: pita, friet, koffiekoeken,

broodjes, warme wafels, ijsjes, pannenkoeken, hamburgers, hotdogs, panini's, pizza's en nog enkele andere pastasnacks. De meeste merken klinken welbekend: onder meer DéliFrance, Häagen-Dazs, Sbarra Pizza Express en Quick. Daklozen eten er naast zakenlui met een laptop voor de neus.

Buiten het foodblok vind je er nog enkele minicafés met haast uitsluitend mannen aan de toog en bonkende muziek. Gezellige uitzonderingen zijn de Iers geïnspireerde pub *Murphy's Law* en de tearoom-met-terras *Sam's Café*, waar je ook broodjes en andere snelle hapjes kunt krijgen. Nog meer broodjes overigens ietwat verderop in een tweede Panos-hoek en uiteraard nog heel wat kraampjes met chips, snoep en frisdranken.

Niet veel soeps dus in Brussel-Zuid, je zou er het 'ouderwetse' stationsbuffet bij gaan missen...

De andere Brusselse stations doen het niet veel beter dan Brussel-Zuid, al verdient de Italiaanse trattoria *Maciotto* in Brussel-Noord een eervolle vermelding. Voor een zacht prijsje eet je er pasta, pizza, een ciabatta, focaccia en andere Italiaanse specialiteiten in een neovrije en klare ruimte, aan elegante tafels en stoelen met zicht op de WTC-torens. Niets uitzonderlijks, maar in vergelijking wel een verademing.

Tot slot ook een pluim voor het Brugse stationsbuffet: klein, een weinig opvallende maar degelijke menukaart en een bijzonder sober interieur met — heel toepasselijk — werken van Paul Delvaux aan de muur. Het is altijd druk bevolkt, maar nooit rokerig of amechtig. En de obers zijn opvallend goedgemutst.