

## Column: juridisch



## Eet smakelijk

Mijn patroon vertelde mij 25 jaar geleden dat het in vastgoedzaken verstandig is om zelf een kijkje te nemen op de locatie. Met die wijze raad in gedachte reserveerde ik in mei 2014 een tafeltje bij restaurant De Groene Draak in hartje Den Haag. De menukaart van het Chinese restaurant was een heel boekwerk. Ik koos de pekingeend en plaatste mijn bestelling. Nog geen drie minuten later hoorde ik in de keuken een magnetronbelletje gaan en arriveerde mijn gerecht. “Eet smakelijk”, zei de serveerster vriendelijk.

Een week daarvoor kreeg ik op kantoor bezoek van een Jordaanse cliënt, Kamal Azizi. De man bezat voor ongeveer 50 miljoen euro aan vastgoed in Nederland. “In het centrum van Den Haag verhuur ik een gebouw aan Jimmy Poo”, vertelde de heer Azizi mij in accentloos Nederlands. “Het gaat om veertig flats en vier restaurants, die zich op de begane grond bevinden”. Poo verhuurde de woningen onder aan met name bejaarde echtparen. De restaurants exploiteerde hij zelf. Een batterij aan neefjes en nichtjes van Poo voorzagen toeristen en uitgaanspubliek van Aziatische versnaperingen. “Twee onderwerpen”, vervolgde Kamal Azizi zakelijk. Hij leek rustig maar zijn pikzwarte ogen fonkelden van woede. “Vorige week heeft de politie in zeven van de flats wietplantages aangetroffen en ontmanteld. De woningen stonden leeg. Stroom was afgetapt uit de restaurants”. Bovendien had Poo een huurschuld opgebouwd van € 60.000,-. “Ik wil dat je een gerechtelijke procedure begint tegen Poo en ervoor zorgt dat de restaurants ontruimd worden”. In een korte dagvaarding schetste ik de door Poo gepleegde wanprestatie. Advocaat mr. Ilse Knoet meldde zich namens Poo. “Mijn cliënt was niet op de hoogte van de wietplantages in de flatwoningen”, vertelde zij. “En de beperkte huurschuld rechtvaardigt de ontbinding van de huurovereenkomst niet”. Dezelfde verweren werden door mr. Knoet opgetekend in een conclusie van antwoord. De kantonrechter in Den Haag bepaalde een mondelinge behandeling in de zomer van 2014.

Tijdens die zitting toverde mr. Knoet nog een konijn uit haar hoge hoed. “De restaurants zijn onderverhuurd aan de vennootschappen Poopoo I B.V. en Poopoo II B.V. Die vennootschappen zijn echter niet gedagvaard, dus Azizi is met zijn vorderingen aan het verkeerde adres”.

De kantonrechter dacht er anders over. “De heer Poo is terecht gedagvaard. Hij is verantwoordelijk voor het gedrag van zijn onderhuurders. Dus ook voor de wietplantages en het aftappen van stroom. De huurschuld is zeer fors. Ook om die reden zullen de vorderingen worden toegewezen”. Een maand later vond de ontruiming van de vier Chinese restaurants plaats. De deurwaarder maakte hierbij gebruik van de ervaren krachten van schoonmaakbedrijf BrandNew. Deze waren gewaarschuwd. Met witte plastic pakken en voorzien van maskers betraden zij de restaurants. Verbaasde voorbijgangers zagen hen minuten later weer naar buiten rennen en kotsend op straat staan. “De stank, het is onmenselijk”, mompelde hun voorman. In de bloedhete catacomben van het gebouw waren in de voorraadkamers containers met verrot voedsel aangetroffen. Halfvergane resten van varkens, kippen, katten. En pekingeenden.

## Raymond de Mooij

Directeur GMW Advocaten  
Gespecialiseerd in vastgoedrecht en huurrecht.  
www.gmw.nl

## Tong Tong Fair 2015.

## Magie in Den Haag

Door Jasper Gramsma

Het oude Indië, de mystiek en de Residentie: een onverbrekelijke driehoek die voor velen in nevelen is gehuld. Reden voor een themaprogramma over magische krachten tijdens de 57<sup>ste</sup> editie van de Tong Tong Fair. Op het Malieveld en daarbuiten.

“Den Haag was in 1900 een hotspot voor esoterie, mede dankzij de band met Nederlands-Indië”, vertelt historica Andréa Kroon. Samen met haar zus Audrey Wagtberg Hansen schreef zij de stadsgids ‘Geheim Den Haag’ over vrijmetselaarstempels en andere esoterische gebouwen van rond de vorige eeuwwisseling. “Bijna iedere Hagenaar had toen wel een familielid in de kolonie. Vaak ambtenaren of militairen”, legt Kroon uit. “In Indië was men gewend aan het idee van contact met voorouders en natuurkrachten die je leven beïnvloeden”. Repatrianten namen die gewoonten mee naar Nederland in een tijd dat Europa een beetje uitgekeken raakte op het traditionele christendom. “Men kreeg interesse in moderne levensbeschouwingen, zoals het spiritisme, de theosofie, de antroposofie en allerlei stromingen daaromheen. Sommigen omdat ze graag in contact wilden komen met overleden dierbaren, anderen vanuit wetenschappelijk oogpunt”.

De verenigingen van nieuwe levensbeschouwingen schoten als paddenstoelen uit de grond en vestigden hun hoofdkantoor in Den Haag. Kroon: “Zij hielden zich bezig met de vraag hoe er kon worden gecommuniceerd met de andere kant. Daarvoor probeerden ze van alles met elektriciteit en golven, nieuwe technieken in die tijd. Er werden apparaten ontwikkeld waarmee je geestesstemmen kon opnemen en men probeerde geesten te fotograferen”. Over de contacten met gene zijde zijn in de archieven mooie verhalen te vinden. Zo werd er in de Van Hogendorpstraat een mysterieuze



Spiritistisch medium Daniel Dunglas Home – die ook seances gaf aan het Nederlandse hof – verbaast een gezelschap door te leviteren (zweven). Illustratie: archief

stenenregen geregistreerd, zoals ook Louis Couperus beschrijft in ‘De stille kracht’. En op Paleis Noordeinde werden in die tijd heuse seances gehouden.

Vooral de welgestelde burgerij, kunstenaars en andere creatieven voelde zich aangetrokken tot de nieuwe levensbeschouwingen. Daarin ligt volgens Kroon de verklaring voor de sporen die in de stad zijn achtergebleven. “Het waren relatief kleine clubs, maar omdat de leden schreven, schilderden of beslissende functies hadden, hebben ze redelijk wat invloed gehad. Zoals in de gebouwen”. Het mooiste voorbeeld daarvan is de theosofentempel in de Zeestraat, in het huidige Museum voor Communicatie. Architect Karel de Bazel, zelf theosoof en vrijmetselaar, liet zich voor het ontwerp inspireren door zowel de esoterie als de Nederlands-Indische architectuur. En zo zijn er nog veel meer vergaderlokalen en tempels waar je tegenwoordig achteloos aan voorbij loopt.

## Geheim

Op woensdag 27 mei geeft Andréa Kroon in het kader van de Tong Tong Fair een lezing over dit onderbelichte aspect van de Haags-Indische geschiedenis in het Museum voor Communicatie, waar na afloop de theosofentempel

eenmalig wordt opengesteld. “Ik laat je de geheime plekje van je eigen stad ontdekken. Maar ik vertel ook dat het zo geheim helemaal niet is. Deze nieuwe levensbeschouwingen waren enorm populair en een heleboel moderne, serieuze vakken gebruiken nog steeds onderzoeken uit die tijd. Onder meer het magnetiseren in de fysiotherapie en de psychologie is er door beïnvloed”, aldus Kroon.

Tot op de dag van vandaag is de mystiek in de Indische gemeenschap springlevend. Daarom wordt ook op Tong Tong Fair zelf uitgebreid aandacht besteed aan de magische krachten. Zoals elk jaar kun je voor een consult terecht bij paragnosten, handleesdeskundigen en kaartlezers. Schrijfster Yvonne Keuls vertelt op vrijdag 29 mei in het Tong Tong Theater over de rol die mystiek in haar boeken speelt en Ignatius Supriyanto ‘leest’ op 28 mei en 7 juni de spirituele lading van meegebrachte dierbare voorwerpen. Op 29 mei en 6 juni gaat Jessica Baro in de Bengkel met bezoekers in gesprek over onverklaarbare gebeurtenissen en natuurlijk: goena-goena.

Tong Tong Fair, 27 mei tot en met 7 juni, Malieveld Den Haag. Voor meer informatie en het volledige programma: [www.tongtongfair.nl](http://www.tongtongfair.nl)

## Bier.

## Meer Nederlandse brouwers dan ooit op festival Van thuisbrouwer tot multinational

Van donderdag 28 mei tot en met zondag 7 juni vindt de vierde editie van de Week van het Nederlandse bier plaats. Een week vol open brouwerijdagen, masterclasses en natuurlijk proeverijen. De aftrap vindt van 28 tot en met 30 mei plaats tijdens het Nederlands Bierproef-festival, exclusief in de Grote Kerk in Den Haag.

## Door Daphne Browne

Het aantal brouwerijen in Nederland groeit als kool, momenteel tellen we er maar liefst 274. Tijdens de eerste editie van de Nederlandse bierweek in 2012 stond de teller nog op 165, wat toen al een enorme groei was ten opzichte van de jaren 80. Genoeg reden dus voor een festival waarbij bierbrouwend Nederland zich verenigt. Bezoekers van het bierproefestival kunnen genieten van meer dan 150 soorten bier, gebrouwen door 41 deelnemende brouwerijen. “Het festival presenteert bieren uit alle windstreken van Nederland. Het maakt bezoekers mogelijk om ook eens de niet gangbare bieren te proberen die niet in de plaatselijke supermarkt verkrijgbaar zijn, je kan je hier echt laten verrassen”, aldus Cees-Jan Adema, directeur Nederlandse Brouwers en mede-initiatiefnemer van het festival. Nog nooit presenteerden zoveel Nederlandse brouwers zich samen op één festival. Tussen de grotere brouwerijen als Brand, Gulpener en Hertog Jan zijn ook de starters in de bierwereld op het

festival te vinden. Zoals Bax Bier uit Groningen dat bekende biersoorten een verrassende twist geeft en gebruikmaakt van invloeden en technieken uit Groot-Brittannië en Amerika. Uiteraard komen we op het festival ook Haagse brouwers tegen zoals de mannen van Kompaan en de ‘home brews’ van The Fiddler, de grootste pub van de stad. Een bijzondere jonge Haagse deelnemer is Brouwerij Kwartje. Deze brouwerij is pas actief sinds eind februari en zal bezoekers van het festival verrassen met de ‘Refresh [F5]’, een witte IPA (India Pale Ale) die de kenmerkende bitterheid van dit type bier combineert met de frisheid van witbier. “Wij wilden een fris, zomers bier ontwikkelen met de kenmerken van witbier. Alleen, de meeste witbieren missen net een beetje een kick, daarom hebben we de combinatie gezocht met de bitterheid van een IPA. Zo combineren we het beste van twee werelden in een fris, toch krachtig bier, de Refresh F5”, aldus Faisca Bianchi, één van de drie jonge eigenaren van Kwartje.

## Masterclasses

Naast het proeven van verschillende soorten bier kunnen bezoekers van het festival zich ook opgeven voor diverse masterclasses. Bieropleider StIBON, een onafhankelijke opleiding voor iedereen die meer wil weten over bier, organiseert een masterclass waarbij deelnemers in 40 minuten alles leren over diverse soorten mouten en hopen, hoe je daar een smakelijk

bier mee brouwt en wat de invloed van het soort glas op de smaak van bier kan hebben. Het aantal cursisten bij StIBON groeit erg snel en dat is niet gek. Bier is niet alleen in kroegen en cafés in opkomst, steeds meer restaurants bieden naast een uitgebreide wijnkaart ook een steeds groter aanbod in bieren. “Bier is zo rijk, zo divers, waardoor je het heel goed met eten kan combineren, misschien zelfs wel beter dan wijn. Nederland kent zelfs al een aantal bier-sommeliers en zogenaamde bieristas”, vertelt Adema.

Tijdens het festival worden ook de eerste Dutch Beer Awards uitgereikt. 44 brouwerijen hebben samen 155 bieren ingestuurd om deel te nemen aan deze nieuwe bierwedstrijd. In ruim 15 categorieën (onder meer pils, licht en zwaar blond, IPA, bock, witbier) maken brouwers kans op een bronzen, zilveren of gouden medaille. Kaasspecialzaak Zuivelland (met vestigingen in de Bankastraat en de Theresiastraat) biedt hieromheen een unieke bier & spijs-workshop waarbij de winnende bieren van The Dutch Beer Awards gecombineerd worden met de lekkerste kazen. En op zaterdagmiddag wordt de landelijke finale blind proeven gehouden.

Nederlands Bierproefestival Den Haag 2015 Donderdag 28 tot en met zaterdag 30 mei in de Grote Kerk in Den Haag Tickets kosten € 13,50 p.p. incl. proefglas en twee consumptiemunten. Kijk voor het complete programma en tickets op [www.weekvanhetnederlandsebieer.nl](http://www.weekvanhetnederlandsebieer.nl)



Foto: PR

## Stadsgroen.



## Een roos is een roos is een roos

Seringen geuren, jasmijnen geuren, lelies geuren. Maar niets geurt zo fijn als rozen, dat vinden we sinds de tijd van de oude Romeinen al. Rozen zijn ook nog eens nostalgisch, sentimenteel en romantiek ineen en zijn daardoor onontbeerlijk in iedere tuin. Dan hebben we het echter niet over de stijve doorgefokte exemplaren uit de jaren vijftig en zestig, die kraak noch smaak, laat staan geur over de stoffige doorgefokte exemplaren uit de jaren vijftig en zestig, die kraak noch smaak, laat staan geur bezitten, nee, de echt antieke types, daar gaat het om! Neem nu de Königin von Dänemark, een albaroos die in 1816 is gewonnen. Ze heeft zachtroze bloesjes en een hemelse geur en durft zelfs op arme grond te bloeien. Of leer de Felicité Parmentier kennen, de bossige alba met bleekgroen blad en gevulde, lichtroze bloemen. De Great Maiden's Blush is ook zo fraai: de bossig vertakkend, gevuld blossom heerlijk geurend. De oudste alba's zijn waarschijnlijk in de Middeleeuwen ontstaan, naar men vermoedt als gevolg van een kruising van de hondsrroos en de damascener roos. Alba's zijn ‘blossig’, ‘with a blush’, zeggen de Engelsen, kenmerkend zijn ook de matte, grijsblauwe bladeren en de bloeiperiode: juni.

ontdekt, op het Franse eiland Bourbon (Réunion). Het is een kruising van de damascener roos en de Chinese roos Old Blush. Bourbonrozen hebben goed gevulde bloemen die bedwelmend geuren, die vrijwel altijd twee keer per zomer bloeien. Fraaie exemplaren zijn Boule de Neige met kleine crēmewitte bloemen met een zalige geur, en mijn favoriet La Reine Victoria met komvormige, lilaroze bloemen in zo'n ouderwetse tint dat je je ogen bijna niet kunt geloven. De Louise Odier is net zo mooi, maar hiervan staan de bloemen wat verder open. Een laatste groep rozen die een geweldig effect in de tuin sorteren, zijn de Centifolia-rozen, ook wel honderdbladvige roos of Provenceroos genoemd. Deze groep is in de zeventiende eeuw in Nederland ontwikkeld. De bloeiwijze is open en nogal bestekeld. De bloemen zijn zwaar gevuld en halfbolvormig en geuren intens. Prachtige exemplaren zijn de Chapeau de Napoleon – die rond 1825 op een ruïne in Zwitserland werden aangetroffen – met grote, helderroze, komvormige bloemen, en de waanzinnig fraaie, koel-lichtroze, gekwartierde gevulde Fantin Latour, die op mijn lijstje op de tweede plaats staat vanwege de olijfgroene bladeren, de prachtige kleur en de heerlijke geur. De laatste roos die ik dit podium gun, is de kleine De Meaux uit 1789. Ze heeft heel veel frisroze, schaalvormige, kleine gevulde bloemetjes en een heel losse groei. Heeft u al een keuze kunnen maken?



Wendy Hendriksen

Net zo mooi zijn de Bourbonrozen. De eerste werd in 1817