Inspiratiewandeling rondom de Kanaalstraat

ONTDEK LOMBOK















Welkom in de

Kanaalstraat





ONTDEK LOMBOK

Op loopafstand van het Centraal Station vind je het multiculturele hart van Utrecht: de wijk Lombok.

De Kanaalstraat, Damstraat en zijstraten zijn gevuld met winkels vol exotische specialiteiten, heerlijke delicatessen en allerhande snuisterijen. Utrechtse Domtorenwijn, modieuze djellaba's, tropische vruchten, Arabisch aardewerk of bloemen die vers van de veiling komen. Je vindt het er allemaal. Geen wonder dat dit gebied zo geliefd is bij Utrechters én bezoekers van de stad.

UNIEK UTRECHT

Laat je ook verrassen door het veelzijdige, levendige Lombok. Bezoek één van de ambachtelijke slagers, groenteboeren of bakkers. Luister naar hun verhalen en ervaar de passie voor hun product, dienst of ambacht. Proef de authentieke smaken, vaak gebaseerd op jarenlange tradities en gebruiken. Ga ook langs bij één van de leuke koffietentjes, restaurantjes of eethuizen. Maak zo kennis met dit unieke stukje Utrecht onder genot van een kopje koffie, thee of een lekkere traktatie.

MAAK KENNIS MET LOMBOK

Deze brochure helpt je op weg. Een korte wandelroute door de wijk en inspirerende kennismakingen met haar ondernemers. We nodigen je uit: kom langs en ervaar zelf wat Lombok te bieden heeft.

Veel wandelplezier!


2013 / In aanbouw zijnde nieuwe Ulu Moskee


1996 / St.- Antonius van Paduakerk

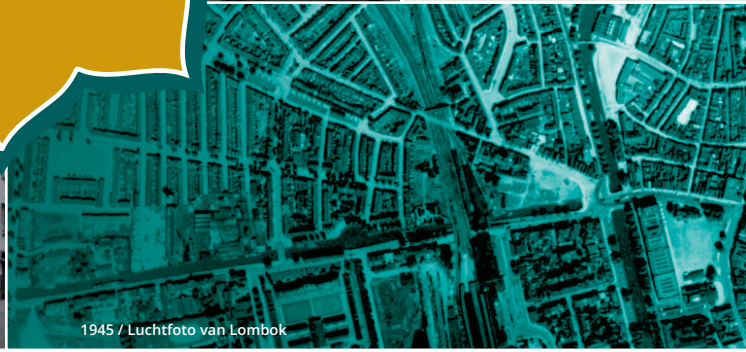
Vroeger in de
Kanaalstraat


1982 / Interieur van het Badhuis


1986 / Voor- en zijgevel van het Bejaardentehuis Kanaalstraat


1910 / Voorgevel van de Verfhandel Lombok


1930 / Vleeshouwerij en Spekslagerij Joh. van Bekkum


1945 / Luchtfoto van Lombok

Tekst: Peter Hagenaar

HISTORIE KANAALSTRAAT

De Kanaalstraat is de verbindende factor van de Utrechtse buurt Lombok. De Kanaalstraat is vernoemd naar de waterweg het Merwedekanaal.

Deze populaire straat in de wijk Utrecht West verbindt anno 2024 het kerkplein met het Stadsklooster (voorheen de Antoniuskerk) en de Damstraat met het Moskeeplein en de Ulu moskee. De Kanaalstraat kreeg een voorname en verbindende rol binnen het 100-stratenplan (1879) van stadsarchitect C. Vermeys. Als hoofdstraat, van twintig meter breed, en als diverse winkelstraat werd het een levensader voor de directe omgeving en daarbuiten. De Kanaalstraat had eerst alleen de J.P. Coenstraat als dwarsverbinding, maar uiteindelijk werden alle 16 zijstraten in een rechte lijn verbonden. Samen met de tweede winkelstraat, de Damstraat, werd de wijk goed bereikbaar vanaf het Westplein en het stationsgebied.

DOODLOPENDE STRAAT

De Kanaalstraat straalde vanaf begin 1900 een trotse welvarendheid uit door de ruimte, de bestrating en de sierlijke gevels van de winkelpanden met etalages. Door

Alle bovenstaande foto's komen uit Het Utrechts Archief
fotografen: Fotodienst GAU / Koninklijke Luchtmacht

tegenwerking van een grondbezitter en hovenier, liep de straat tot begin jaren twintig maar tot aan de Lombokstraat. Pas tussen 1921 en 1931 konden de zes wooncomplexen (nu Complex 507 genaamd) worden toegevoegd.

VERENIGD LOMBOK

Tijdens de crisisjaren voor de jaren 30, kregen ondernemers van de Kanaalstraat het moeilijk door de opkomst van grootwinkelbedrijven. Ze besluiten zich daarom officieel te verenigen. Op 8 juli 1926 werd in Café Norbart (nu Café De Trechter, Kanaalstraat 99) de 'winkeliersvereniging Lombok' opgericht. Het doel was om de Kanaalstraat en de Damstraat te promoten met advertenties, klantenacties, markten, muziek en een kermis. De winkelweken en etalagewedstrijden werden in heel Utrecht beroemd. Daarnaast waren er liefdadigheidsacties (Lombok helpt Zeeland na de ramp) en er was een spaarzegelsysteem voor vaste klanten, genaamd DOKA: Door organisatie krachtige acties.

OMSLAGPUNT

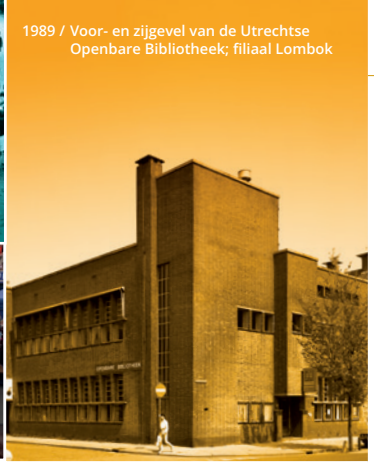
Deze periode kwam ten einde door de komst van Hoog Catharijne en de nieuwbouwwijken Kanaleneiland en Overvecht. Een deel van de bewoners en ondernemers



1940 / Personeelsuittstapje Lubro-bakkerij in een Jan Plezier op de Abel Tasmanstraat



2013 / Optreden van de Antilliaanse drumband in de Kanaalstraat, t.g.v. het bezoek van Koning Willem-Alexander en Koningin Maximà aan de wijk Lombok.



1989 / Voor- en zijgevel van de Utrechtse Openbare Bibliotheek; filiaal Lombok

zochten daar hun geluk en vertrokken. Woningen werden pensions voor gastarbeiders of stonden leeg. In de jaren 80 werden steeds meer winkels overgenomen door Turkse, Surinaamse en Marokkaanse ondernemers. Dit was het omslagpunt naar het unieke multiculturele karakter van de Kanaalstraat.

SLOOP EN VERZET

Eind jaren 70 waren er sloopplannen voor de Kanaalstraat en omliggende straten. De bewoners en ondernemers kwamen hiertegen in verzet. “Lombok, we bepalen zelf wel wat hier gebeurt!” Dit verzet was zo sterk, dat de straten in de jaren 90 uiteindelijk gerenoveerd werden en grotendeels behouden bleven. De dreiging van sloop speelde ook bij de sociale huurwoningen in Complex 507, waarvoor bewoners 40 jaar lang moesten strijden tegen sloop en voor renovatie. Inmiddels is ook dit complex gerenoveerd en wordt het bewoond door een diverse en nog steeds activistische bewonersgroep. Alleen het gedeelte van de Damstraat en Kanaalstraat, grenzend aan de Vleutenseweg en Westplein, werd gesloopt. Hier kwamen een nieuw plein, de Ulu moskee en een huizenblok (Buenos Aires) met winkels en horeca.

HERINRICHTING

De Kanaalstraat is door de eeuwen heen veranderd van een verkeersader voor karren en paarden, trams of bussen naar een levendige en soms ietwat chaotische straat voor auto’s, scooters, fietsers en voetgangers. Bij vlagen staken ook problemen rondom kleine criminaliteit en overlast de kop op. In 2017 werd daarom een ingrijpend plan gemaakt: ‘Buurtvisie Kanaalstraat Damstraat’. De straat krijgt zijn breedte weer terug door eenrichtingsverkeer. Voetgangers krijgen meer ruimte op de stoep om etalages en uitstallingen te bekijken, te flaneren of op terrassen te verblijven. Ook wordt de straat mooier en aantrekkelijker gemaakt met verlichting, straatmeubilair en door nieuwe bomen te planten. En zo blijft de Kanaalstraat een straat om trots op te zijn! Een straat die het verhaal vertelt van de geschiedenis en Utrecht laat zien in al haar diversiteit.

Kijk voor meer informatie over de historie van de Kanaalstraat en Lombok op: **www.kanaalstraat.nl/historie**

LOMBOK EN SPOREN VAN KOLONIAAL VERLEDEN

De naamgeving van de wijk Lombok (Indische buurt) en de meeste straten vindt zijn oorsprong in de koloniale geschiedenis van Nederland. De wijk Lombok is vernoemd naar de Lombok oorlog van 1894 (‘Lombok Expeditie’). Vanuit de wijk zijn er initiatieven ontwikkeld die bewoners en bezoekers informeren en betrekken bij de koloniale- en migratiegeschiedenis, activisme en erfgoed. Zoals Het Lombok Archief en De Bitterzoete Route.

Voor meer informatie www.bitterzoeteroute.nl

Alle foto’s op deze pagina’s komen uit Het Utrechts Archief
fotografen: Fotodienst GAU / H. Boland / F.F. van der Werf



1900 / Molens De Bijgeval (links) en De Ster



1958 / Kinderoptocht in de Kanaalstraat “Prinses Juliana 10 jaar onze Koningin”



1994 / Damstraat - Kanaalstraat

1



Eigenlijk wilde ik niet naar Nederland komen, ik had het goed in Turkije. Ik heb Koerdische roots. Maar toen ik mijn middelbare school had afgerond, wilde mijn vader dat ik naar Nederland kwam.

Mijn vader is hier als gastarbeider gekomen, in de jaren zeventig. Mijn moeder is hem in de jaren tachtig gevolgd. Loondienst was niets voor mijn vader. Na een paar jaar in Nederland werd hij ondernemer, net zoals in Turkije. In Den Haag zette hij een slagerij op, hij was de tweede islamitische slager in Nederland die een certificaat kreeg om zelf te slachten. Thuis heb ik het vak geleerd. De slagerij is door mijn vader verkocht aan een oom. Daarna is hij verderop in Den Haag een bakkerij begonnen.

Later is hij naar Utrecht verhuisd; hier in de Kanaalstraat zette hij de eerste dönerzaak van Utrecht op. Die is nu van een neef van ons. Net als mijn vader ben ik altijd ondernemer geweest. In Amersfoort had ik een eethuis, in Haarlem ook, maar een restaurant in Lombok: dat was

‘ONZE SPECIALITEIT IS: DRY AGED HALAL VLEES’

Zubeyir, Levantine

mijn grote wens. Toen deze plek vrijkwam, wist ik onmiddellijk dat ik erin zou trekken.

Ik kan al mijn ervaring in Levantine stoppen. Onze specialiteit is **‘dry aged halal vlees’**. Bij dry aging laat je het vlees rijpen in een gecontroleerde omgeving met een constante temperatuur en luchtvochtigheid. Het vocht verdampt, de smaak van het vlees wordt intenser en de textuur malser. Dat rijpen gebeurt bij ons in ‘dry age kasten’. Al het vlees komt hier als karkas binnen: lammetjes, kalveren, runderen. Wij benen het zelf helemaal uit en vervolgens maken we er porties van.

Als je een heel karkas koopt, weet je wat je krijgt. Alles is vers, niks wordt kant-en-klaar geleverd. Wanneer je de **beste kwaliteit vlees** hebt, heb je maar weinig kruiden nodig. Goede zwarte en witte peper, een beetje zout en oregano. Meer niet.





LEVANTINE
Moskeeplein 87
3531 BX Utrecht
T 030 430 07 77
www.levantine.nl

OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m vrijdag
14.00 - 23.00 uur
Zaterdag en zondag
09.00 - 23.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

2



‘DE MOSKEE STAAT OPEN VOOR IEDEREEN’ Süleyman Coşkun

Süleyman Coşkun is de imam van de grootste moskee van Nederland. De bouw is in 2009 gestart, in 2015 is de Ulu moskee officieel geopend.

Van kinds af aan koesterde ik een diepgewortelde droom: imam worden en mijn geloofsgemeenschap dienen. Na het afronden van mijn middelbare school-opleiding begon ik aan een reis van spirituele groei en academische ontwikkeling. Daarvoor ben ik eerst naar de koranschool gegaan en later heb ik aan de **Istanbul Universiteit** theologie gestudeerd. Tot slot deed ik de opleiding tot imam, met nog een specialisatie, zodat ik in het buitenland mocht werken. Ik voelde de innerlijke drang om mijn kennis en geloof te delen met anderen en zo vond ik mijn weg naar Nederland.

De huidige locatie van de Ulu moskee is het derde vestigingsadres van de moskee in Lombok. De moskee was eerst in een woonhuis gevestigd, in de Johannes Camphuysstraat. Daarna in het oude badhuis, tegenover de huidige locatie. Vanaf 2015 zitten we hier. We hebben een **bibliotheek**, er is een **speciale zaal voor vrouwen**, de Koningin Maximazaal en in de kelder is er een grote ruimte waar jongeren elkaar kunnen ontmoeten, sporten, spelletjes doen of voetbal kunnen kijken. Wij werken samen met andere jongeren-organisaties, maar ook met andere sociale, culturele en religieuze instellingen.

Uniek in Europa is, dat we ook een **ruimte hebben voor mensen met een andere geloofsovertuiging**. Met deze ruimte, die we stilteruimte noemen, willen we laten zien dat iedereen bij ons welkom is, ongeacht religie of levensbeschouwing. Onze moskee verwelkomt mensen van over de hele wereld. Dit gebouw vormt een levendig, kleurrijk en multicultureel geheel in het centrum van Nederland. Het gebed is vijf keer per dag, maar de moskee functioneert 24 uur per dag.



ULU MOSKEE
Moskeeplein 89
3531 BX Utrecht
T 030 294 37 14
www.ulumoskee.nl



OPENINGSTIJDEN*
Hele week 24/7 open

** check voor actuele openingstijden de website*

3



Bijna dertig jaar geleden ging mijn vader, Yusuf Akbulut, hier in de wijk ondernemen. Hij was bakker. Ik ben ook bakker geweest, maar op een dag dacht ik: je moet werk hebben waarbij je in de zomer en in de winter in je T-shirt kunt werken.

Het mooie van ijs verkopen is dat je **mensen blij maakt**. Ze hebben thuis gegeten en komen bij mij nog even een toetje halen. De kers op de taart. Kinderen maken me blij als ze me vertellen dat dit het lekkerste ijsje is dat ze ooit hebben gegeten. Zelf vond ik ijs vroeger ook heerlijk!

Granaatappel-pistache is op dit moment mijn favoriet. Die smaak heb ik zelf bedacht en kun je nergens anders krijgen. Ik houd ervan om zuur, zoet en zout met elkaar te mengen. Hier in de buurt zijn veel verschillende culturen en eetgewoontes. Ik loop graag de winkels binnen om ingrediënten te ontdekken en te kopen. Zo onderscheid ik me.

‘AMBACHTELIJK IJS MOET VERS ZIJN, JE PROEFT DAN DE AROMA’S HET BESTE’ **Ahmet Akbulut**

In Lombok wordt bijvoorbeeld veel baklava gegeten. Een dessert dat bestaat uit laagjes filodeeg, gevuld met gemalen stukjes noot. Dat bracht me op het idee om **baklava-ijs** te maken. Een speciale smaak. Onze vitrine ligt er vol mee tijdens de ramadan. Er komen wel eens chef-koks die een speciale smaak willen. Eigenlijk lever ik niet aan de horeca, maar soms maak ik een uitzondering.

Ambachtelijk ijs moet vers zijn. Je proeft dan de aroma’s en de geuren. Met diepvries vervliegen sommige smaken toch. Dus... Als het ijs klaar is, stopt de machine met koelen. Er klinkt een piep, en het ijs roept: **‘IJscoman, ik ben klaar, haal me eruit!’**



IJSSALON DAM
Damstraat 45
3531 BW Utrecht
T 030 276 66 65
www.ijssalondam.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zondag
11.00 - 22.00 uur

** let op: tijden zijn seizoensgebonden, check voor actuele openingstijden de website.*

4



‘EEN WERELD VAN DROMEN’ Ikram Boumanjal

Monde de Rêve, over die naam heb ik lang nagedacht. Ik denk dat ‘een wereld van dromen’ precies dekt wat de winkel biedt.

Wij verkopen vooral etnisch geïnspireerde kledingstukken, voor alle vrouwen, in alle maten. We laten ons inspireren door **culturele borduurwerken** en **klederdrachten**, met name uit Marokko.

Mijn vader is lang geleden met deze zaak begonnen en ik heb langzamerhand het stokje van hem overgenomen. Het begon met alleen op de zaterdagen mijn vader helpen. Nu ontwerp ik mijn eigen collecties. Voor ik startte met de winkel heb ik in de toeristische branche gewerkt, heb leuke baantjes gehad bij reisbureaus en hotels. Ik besloot dat ik meer wilde doen met mijn creatieve kant en deed een make-up en haarstyling opleiding en had leuk werk als styliste van verschillende make-up en haarmerken. Nu wijd ik mijn creativiteit aan het creëren van etnische kledingstukken. Vrouwen met verschillende achtergronden kunnen genieten van **comfortabele kledingstukken** en **unieke accessoires** vervaardigd door artisanale ambachtslieden uit voornamelijk Arabische, Aziatische en Afrikaanse landen.

Ik verzamel ook kleding, ik heb in mijn kast een selectie hangen van tweedehands stukken uit de jaren 60-80. Daar ben ik trots op. Die kleding verkoop ik niet, maar stellen we soms wel ter beschikking voor speciale events of gelegenheden.

Ik hoop dat ik met mijn kleding iets kan bijdragen aan het in stand houden van onze **bijzondere kleedcultuur** waar veel vrouwen zich persoonlijk mee verbonden voelen. Ik vind het ook belangrijk om met mijn ontwerpen ambachtslieden te ondersteunen. Onze kledingstukken en accessoires zijn een blend van westerse en etnische elementen. We zien deze balans ook terug in het straatbeeld. We zijn blij dat we in een wijk als Lombok zitten, waar onze **conceptstore** tot leven komt.





MONDE DE RÊVE
Damstraat 70
3531 BW Utrecht
T 06 24 64 31 13
www.mondedereve.com

OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m woensdag
Alleen op afspraak
Donderdag t/m zaterdag
11.00 - 17.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

5



‘MIJN FAVORIETE TAART IS KARAMEL MET MOKKA’

Marwan Kassrr

Tijdens mijn studie werkte ik altijd bij bakkers. Eerst in Syrië, later ook in Nederland, toen ik hier bedrijfseconomie studeerde.

Aan het einde van mijn opleiding heb ik deze bakkerij gevonden en heb ik er een patisserie van gemaakt. Bakken is mijn passie. Als ik thuis iets maakte, of in de bakkerij, kreeg ik altijd als reactie: ‘Jij moet een eigen bakkerij beginnen’. Ik heb geen recepten van thuis meegekregen, ik heb alles geleerd bij de bakkerijen waar ik werkte. Ik werkte bij bakkers in Syrië, Libanon, Turkije en Nederland.

Nu heb ik een eigen zaak: Patisserie Rozana. Mijn specialiteit is taart. Wij maken veel soorten taart: speciale taarten voor bruiloften, verjaardagen en slagroomtaart voor allerlei soorten feestjes. In onze patisserie bieden we dagelijks verse taarten aan. Mijn favoriete taart is karamel met mokka, ik ben gek op die twee smaken.

Toen ik de zaak net opende, net klaar was met de opleiding, was het moeilijk. Er stonden hier nog oude vitrines en koelkasten, het zag er niet aantrekkelijk uit. Nu loopt het goed, ik krijg zelfs klanten uit Amsterdam, Arnhem en Eindhoven. Ze komen voor de taart, maar ook voor de Syrische koekjes. Die koekjes staan internationaal bekend als baklava, maar onze koekjes zijn meer dan de normale baklava. In Turkse baklava zit de pistache er vaak in poedervorm doorheen, gemixt met andere nootjes. In Syrische baklava gebruiken we hele stukken pistache.

De smaak van onze Syrische koekjes is zo puur en echt, dat wordt gewaardeerd door klanten. Zij proeven het, komen terug, vertellen het door. Dat maakt mijn dag ook goed, als ik een positieve review krijg of een whatsappje: ‘Dank voor de taart, het was heerlijk’. Dan heb ik iets moois, iets goeds gemaakt.



PATISSERIE ROZANA
Kanaalstraat 55
3531 CB Utrecht
www.patisserierozannautrecht.nl
T 030 633 07 05



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zondag
09.00 - 22.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

6



Ruim vijftig jaar geleden is mijn grootvader deze zaak begonnen als Tapperij Besseling. We verkochten aanvankelijk vooral wijn, sherry en port.

We tapten in literflessen uit houten vaten. Op die flessen zat 25 guldencent statiegeld. Als de klant de volgende keer kwam, nam hij de fles mee. Mijn grootvader spoelde hem om, en tapte er opnieuw wijn in, of iets anders. Er bestaan krantenartikelen uit de jaren 70 met als kop: 'Jo Besseling leert in Lombok de Utrechter wijn drinken'.

Later is mijn vader in de zaak gekomen. Op een gegeven moment hebben ze een slijtersvergunning gekregen en zijn ze ook sterke drank gaan verkopen, waardoor ze een breder aanbod kregen. Inmiddels hebben we **hele gekke dranken uit alle windstreken**.

Mijn vader heeft uiteindelijk 43 jaar in de slijterij gewerkt, zo'n tien jaar geleden ben ik bij hem komen werken. In 2019 heb ik de winkel overgenomen.

'FIJN OM EEN BIJDRAGE TE LEVEREN AAN EEN MOOIE AVOND' Kasper en Maarten Besseling

Toen Morty, de delicatessenwinkel aan de Kanaalstraat, te koop kwam, hebben wij zijn machines overgenomen en delicatessen aan het assortiment toegevoegd. Sinds de uitbreiding met de deli werk ik hier met mijn broer. We zijn weer een **echte familiezaak**.

Ik vind het fijn als wij een bijdrage kunnen leveren aan een mooie avond, als mensen bij elkaar zijn met een goed glas wijn, een lekker worstje of kaasje. Ik weet hoe dat is, want ik vind alles wat wij verkopen veel te lekker.

Onze specialiteit is wel een beetje dat we naast de traditionele producten ook altijd op zoek zijn naar een wat **gekker, beter of onbekend** alternatief. Zo hebben we natuurlijk Franse en Italiaanse wijn, maar daarnaast ook wijn uit Libanon, Marokko, Georgië en Slovenië. Zo multicultureel als de wijk is, zo multicultureel is ons assortiment!



BESSELING'S DELI
Kanaalstraat 65
3531 CB Utrecht
T 030 293 29 49
www.besselingsdeli.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zaterdag
08.00 - 18.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

AL KAUTAR BAKKERIJ / LUNCHROOM

7



Wij hebben een patisserie en een bakkerij, waar we dagelijks vers brood en verse gebakjes maken. Daarnaast verzorgen we ontbijt en hebben we een lunchroom.

Mijn ouders zijn hier in 2011 begonnen, ik ben met de zaak opgegroeid. Ik was als een kind in een snoepwinkel, ik proefde altijd alle taartjes die we verkochten. Nog steeds proef ik wat we maken. We hebben veel verschillende **hartige en zoete hapjes**. Bijvoorbeeld **msemmen**, Marokkaanse pannenkoekjes. We maken ook **harcha**, griesmeelkoekjes en allerlei soorten **bastilla's, met kip of zeevruchten**.

Vroeger woonden we boven de bakkerij. Dat had wel wat, je hoefde alleen maar naar beneden te lopen en je stond in de zaak. Het nadeel was wel dat het boven erg warm kon worden.

'WIJ STAAN BEKEND OM ONS BROOD VAN PUUR GRIESMEEL' Al Kautar

We staan bekend om ons **brood van puur griesmeel**, in het Marokkaans noemen we dat **smida**. Griesmeel wordt gemaakt van maïs. Het brood is een beetje gelig en de korst is krokant, terwijl de binnenkant zacht is. Tijdens de ramadan maken we **zlebia**, dat zijn lange beignets gedoopt in honing, afgemaakt met wat sesamzaadjes. En **chebakia**, opgerolde deeghapjes die met honing worden gevuld en met sesamzaadjes bedekt.

Veel bakkerijen mixen hun grondstoffen, kopen in wat op dat moment in de aanbieding is. Dat doen wij niet, waardoor ons brood authentiek en veel lekkerder is. Onze klanten komen hiervoor uit heel Nederland! Ik ben verantwoordelijk voor de lunchroom, want ik hou van het sociale contact met mensen. Dat past beter bij me dan het leven van een bakker, waarvoor je altijd heel vroeg op moet.



AL KAUTAR BAKKERIJ / LUNCHROOM
Kanaalstraat 62-64
3531 CL Utrecht
T 030 633 83 22
www.alkautar.nl



OPENINGSTIJDEN*
Dinsdag t/m zondag
08.00 - 20.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

8



‘IK VIND HET ELKE DAG LEUK OM TE WERKEN’

Mike Maggan

Mijn ouders, Albert en Malta Maggan hebben dit Surinaamse eethuis in 1983 opgericht. We hebben ons gespecialiseerd in roti, maar ook in broodjes, nasi, bami met kip, vegetarisch, met vlees, met bakkeljauw of met lam.

Ik ben half in de zaak opgegroeid. Wij speelden hier in de straat, en ‘s avonds had ik altijd lekker eten. Al ben je je daar als kind niet van bewust, dan vind je alles vanzelfsprekend.

Ik vind een roti met kip wel heel lekker, maar nasi met hete kip ook; eigenlijk vind ik de hele kaart lekker. Wij hebben een eigen receptuur, bij ons smaakt de roti echt anders dan bij andere Surinaamse eethuizen. Dat komt door de kruiden en specerijen, de mix ervan is het geheim van de keuken.

Mijn ouders zijn hier in 1976 komen wonen, ik ben in ‘75 nog net in Suriname geboren. Mijn vader werkte daar voor de familie Fernandes, bekend van de zoete limonade en het schaafijs.

Na het overlijden van mijn vader werk ik hier samen met mijn moeder en met personeel. Ik ben gezegend, ik heb mijn hele leven met mijn ouders gewerkt. Als het echt druk is, helpen andere familieleden graag een dagje mee. Ik vind het elke dag leuk om te werken, maar het geeft wel voldoening als je een bepaalde omzet hebt gehaald. Soms is het extra druk, op maandag, dinsdag of vrijdag, als de verse spullen binnenkomen.

Onze klandizie verschilt enorm, mensen uit de buurt, vaste klanten, maar ook werknemers uit allerlei kantoren, die in de pauze in de wijk rondlopen. Sommigen waren hier als student al klant. Nu ze een gezinnetje hebben, komen ze hier nog steeds eten halen, zelfs als ze verhuisd zijn naar de andere kant van Utrecht.



EETHUIS AARTI
Kanaalstraat 75
3531 CB Utrecht
T 030 293 83 25
www.eethuis-aarti.nl



OPENINGSTIJDEN*
Dinsdag en woensdag gesloten
Donderdag t/m maandag
geopend van 12.00 - 21.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

9



Wij hebben een dameskledingwinkel. Onze niche is modest fashion, dat is bedekkende kleding, met een Westerse twist.

Onze kleding verhult, maar is ook weer niet té verhullend. Je zou deze kleding ook bij de Zara kunnen tegenkomen, maar dan zijn de mouwen voor islamitische maatstaven nét te kort, of valt de stof niet ver genoeg over de heupen.

Wij zijn deze winkel in 2015 begonnen. Mijn vader was ook ondernemer, hij had een schoenenzaak, waarin ik vroeger vaak hielp. Na mijn studie Commerciële Economie wist ik niet goed wat ik moest doen. Toen ben ik mijn geluk hier gaan beproeven. Mijn studie komt nog van pas als ik moet bepalen hoe ik kleding in de markt moet zetten, of als ik mij afvraag hoe ik bepaalde doelgroepen moet aanspreken.

Iets creëren dat er nog niet is dat vind ik mooi aan mijn werk. Wij hebben nu ook ons eigen label, en werken samen met een partner in het buitenland.

‘ONZE KLEDING VERHULT, MAAR IS OOK WEER NIET TÉ VERHULLEND’ Khalid el Boudouhi

Zo’n merk opbouwen, is spannend. Van tevoren heb ik vooronderzoek gedaan: welke beurzen moet ik bezoeken, wat vraag ik van een partner? Dat ging ook niet gelijk goed, je moet fouten durven maken, daar betaal je lesgeld voor.

Nu hebben we mooie, bijzondere kleding. Ik haal er voldoening uit als klanten tevreden de deur uitlopen, met het gevoel dat ze goed geholpen zijn. Ons personeel helpt graag en ze hebben echt veel verstand van mode. Het is belangrijk dat ze gedegen kennis van zaken hebben, want sommige dames veranderen van stijl. Bijvoorbeeld wanneer ze besluiten een hoofddoek te gaan dragen. Daar hoort ook vaak een andere kledingstijl bij.

Als ik op straat, op het strand of op vakantie vrouwen tegenkom die onze kleding dragen, vind ik dat leuk om te zien.



LE BOUTIQUE
Kanaalstraat 74, 3531CL Utrecht
Moskeeplein 1c, 3531 BX Utrecht
T 030 293 83 83
www.leboutique.nl



OPENINGSTIJDEN*
Ma/zo 11.30 - 18.30 uur
Di/wo/vrij/zat 10.30 - 18.30 uur
Do 10.30 - 20.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

10



De Pers bestaat sinds 1999 en is opgericht door twee 'ooms', waarvan één een goede vriend van m'n vader was. De Perzische gemeenschap in Nederland is klein, dus een oudere vriend noemen we al snel een oom.

Van jongs af aan heb ik bijbaantjes gehad in de winkel en zat ik achter de kassa. Daarna ben ik rechten gaan studeren. Maar toen ik eenmaal jurist was, wist ik niet of ik dat mijn hele leven wilde blijven doen. Ik miste in mijn werk de autonomie, de dynamiek zoals ik die in de winkel had ervaren en de creatieve vrijheid.

Toen heb ik besloten om te stoppen als jurist. Op zoek naar een nieuwe uitdaging, ben ik in de winkel gaan werken. Toen ik terugkwam in de winkel, was ik 28 jaar. Mijn oom vond het fijn dat iemand de leiding kon nemen en er iemand achter de kassa zat waar hij op kon rekenen. Na een paar maanden hielp ik klanten, deed ik bestellingen bij leveranciers en was ik het aanspreekpunt in de

'IK PROEF ALLES WAT IK VERKOOP' Javad Bohlooli

winkel. Ik begon het vak leuk te vinden en kreeg het snel onder de knie. De twee oudere mannen moedigden mij enorm aan, ook omdat ik nieuwe ideeën had om klanten beter te helpen en andere producten in te kopen.

Zes jaar geleden werd ik compagnon. Toen één van de 'oudjes' met pensioen wilde, hebben we afgesproken dat ik de winkel hier, in de Kanaalstraat, alleen zou gaan doen.

De winkel was oorspronkelijk een **Iraanse groentewinkel** met voornamelijk Iraanse producten. Gaandeweg kregen we ook **mediterrane producten**. Inmiddels is het assortiment verder uitgebreid en hebben wij **producten van over de hele wereld**. Er staat bijna niets in de winkel dat ik niet geproefd heb. Ik vind dat je moet weten wat je verkoopt. Onze crèmes en tapenades vind ik heel lekker. Mijn favoriete smeersel is de zelfgemaakte, gerookte aubergine tapenade.



DE PERS
Kanaalstraat 82
3531 CL Utrecht
T 030 294 80 81



OPENINGSTIJDEN*
Ma t/m do 08:00 - 19.30 uur
Vrijdag 07.30 - 19.30 uur
Zaterdag 07.30 - 18.30 uur
Zondag 09.00 - 18.30 uur

** check voor actuele openingstijden onze vermelding op Google*

11



Wij hebben een eetzaak, een soort restaurantje waar je kunt komen ontbijten, lunchen en dineren.

Onze specialiteit is de 'kano pide'. Het lijkt een beetje op een Turkse pizza, maar dan met ander deeg, ander vlees en een andere vorm. Wij verkopen een **kano pide met gehakt** of met kleine stukjes vlees, **lam of kalf**. We maken ook een variant met kaas. Wij zijn in Utrecht de enige zaak die dit maakt.

Zestien jaar geleden kwam ik naar Nederland om te studeren, maar toen begon ik met werken en heb ik allerlei banen gehad. Mijn compagnon en ik hebben de zaak nu zo'n drie jaar. Aanvankelijk kenden weinig klanten ons, dat is nu écht anders. We hebben niet zo'n grote winkel, maar inmiddels wel veel vaste klanten. Onze klantenkring zien we als één grote familie.

Onze **baklava** is bijzonder, omdat we alles vers maken. De pure pistache is daarbij essentieel. Wij gebruiken geen olie, maar roomboter. Dit geeft een andere, zachte

'ONZE KLANTENKRING ZIEN WE ALS ÉÉN GROTE FAMILIE' Samet

smaak en ligt niet zo zwaar op de maag. Kun je gewoonlijk maar twee stukjes baklava eten, bij ons kun je er wel vier op!

Het mooie aan ons vak is, dat je zulke verschillende werkzaamheden hebt. Ik vind het contact met mensen fijn, maar ik vind het koken en bereiden van de gerechten ook leuk om te doen. Neem **kumpir**, een **gepofte aardappel**. De aardappel is in Nederland heel gewoon, maar wij maken er iets bijzonders van door hem ongeveer 70 minuten te poffen in de oven. Daarna gaat er speciale kaas overheen, een mix van **mozzarella** met echte **roomboter** en daarop komt nog een salade. Dat is geen gewone aardappel meer! Wij doen niet aan kant-en-klaar, wij maken alles speciaal voor jou.



YUNAK EETHUIS
Kanaalstraat 84
3531 CL Utrecht
T 030 889 00 05
www.yunak.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zondag
08.00 - 21.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*


















Welkom in de

Kanaalstraat

Foto's: Winkeliersvereniging Lombok, Marcel Prins en Richtie Damwijk

12



'HET MOOIE AAN HET BLOEMENVAK IS DE AFWISSELING' Shelley Lauffer

De oma van mijn baas heette Jopie. Zij is deze bloemenwinkel ooit begonnen, rond 1930. Later heeft mijn baas de zaak overgenomen, maar hij doet het nu rustig aan. Ik werk sinds 2010 fulltime.

Het mooie aan het bloemenvak is de afwisseling. Je hebt **rouwbloemen, bruidsbloemen**, je maakt **boeketten voor verjaardagen en geboortes**. Ik maak het liefste rouwwerk, dat mag vaak groter worden dan een bruidsboeket en het is dankbaar werk. Een kistbedekking vind ik het mooist. En als mensen zeggen: 'Het maakt niet uit wat het kost' en ik gewoon kan 'steken' wat ik passend vind.

Ik houd zelf erg van **lelies**, zonder allerlei andere bloemen. Zo'n bos staat ook lang. Vroeger vonden mensen dat lelies stinken. Nu worden ze gekweekt zonder geur.

De rijpere **bloemen** die we niet meer kunnen verkopen, geven we vaak aan het hospice. Daar maken vrijwilligers er **bosjes** van voor de patiënten. Als die overlijden, komt de familie vaak naar ons toe. Ze zijn blij met het gebaar en zo dankbaar dat ze bij ons een rouwwerk bestellen.

Vroeger ging mijn baas zelf naar de veiling. Wij doen dat nu niet meer, maar laten het doen door een inkoopbedrijf dat de bloemen rechtstreeks naar ons brengt. Op de veiling inkopen is namelijk heel stressvol. Je werkt met een klok en als je te snel drukt, betaal je de hoogste prijs. Druk je te laat, dan heb je geen bloemen. Ook in de winkel heb ik liever geen stress. Als het lekker doorloopt heb ik een fijne werkdag.



JOPIE'S BLOEMENHUIS
Kanaalstraat 105
3531 GC Utrecht
T 030 293 54 53
www.jopiesbloemenhuis.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zaterdag
08.30 - 18.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

13



Samen met mijn zus en mijn moeder exploiteer ik een paardenslagerij. Mijn opa, Willem van Beek, is de zaak 87 jaar geleden begonnen.

Vroeger waren er in Utrecht dertien paardenslagers. Nu zijn wij de laatste. Misschien zijn we wel de laatste slagerij in Nederland die zo'n assortiment van paardenvlees heeft. Doordat het paard een soort huisdier geworden is, wordt het minder geconsumeerd. Destijds was het vlees voor de minderbedeelden.

De melkboer, de schillenboer en de groenteboer hadden allemaal een paard, en als dat beest zo'n twintig jaar oud was, werd het geslacht. Het oude paardenvlees was donker en sterk van smaak. Maar neem een koe van twintig jaar oud, dat vlees is ook donker en sterk van smaak. Dat vlees van toen, dat hebben we allang niet meer. Wij hebben gewoon paardenvlees van drie tot vier jaar oud, soms jonger. Vlees van een paard van anderhalf jaar oud is ook veel lichter, kun je bijna vergelijken met rundvlees.

'ONZE PAARDENWORST IS EEN TRADITIE, AL 87 JAAR' Tony van Beek

Wij werken uitsluitend met verse producten en op is op. **Onze specialiteit is de paardenworst**, warme paardenworst, dat weet iedereen. We zijn geopend van woensdag tot en met zaterdag, vanaf 8.30 uur. Vanaf 10.00 uur komt de eerste ronde worst uit de ketel en hangt de warme paardenworst in de winkel, elke dag vers gemaakt. Die worst is traditie, al 87 jaar.

We hebben het recept zelf uitgedacht, maar nooit opgeschreven. M'n moeder, m'n zus, m'n broer en ik weten precies wat erin moet en we controleren elkaar dagelijks, omdat we een constant ambachtelijk product willen leveren. Er is wel geprobeerd onze worst na te maken, maar dat is niet gelukt. Het is net als met een gevulde koek van de bakker. Die bakkers hebben misschien allemaal dezelfde ingrediënten, maar iedereen kust z'n meisje toch op een andere manier.



PAARDENSLAGERIJ W. VAN BEEK
Kanaalstraat 109
3531 CD Utrecht
T 030 293 26 36
www.slagerijvanbeek.nl



OPENINGSTIJDEN*
Zondag t/m dinsdag gesloten
Wo t/m vrij 08.30 - 17.30 uur
(13.00 - 14.00 uur gesloten)
Zaterdag 08.30 - 15.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

14



‘ALS JE MET FIETSEN WERKT, ZIE JE ALTIJD RESULTAAT’ Yasin Ugur

Als je met fietsen werkt, zie je altijd resultaat. Je maakt iets wat stuk was weer heel. Zo maak je ook mensen blij! Tegenwoordig is 40 procent van mijn werk **‘banden’**. Dat vind ik opvallend. Vroeger plakte je je band zelf, maar nu brengt iedereen zijn fiets weg. Ik geef soms cursussen op lagere en middelbare scholen. De meeste leerlingen hebben nog nooit een band geplakt, het oppompen vinden ze al moeilijk.

De laatste jaren **verhuren we ook fietsen**, vooral aan toeristen. Verder verdwijnt de traditionele fiets wat meer naar de achtergrond. We krijgen steeds meer elektrische fietsen, mountainbikes en racefietsen.

Eurobike Utrecht is een echt familiebedrijf, het is opgericht in 1998 en heeft zich ontwikkeld tot dé fietsspecialist in Lombok.

In Turkije was mijn vader ook fietsenmaker. Hij was alleen geen ondernemer, dat was nieuw voor hem. Hier heeft hij met mijn broers de zaak opgezet en er gewerkt.

Na schooltijd kwam ik graag in de **fietsenzaak**, zo begon ik langzaam mee te werken. Na twee jaar vakopleiding ben ik officieel in onze zaak aan het werk gegaan. Omdat ik al zoveel ervaring had opgedaan in onze winkel, slaagde ik met het allerhoogste cijfer van Nederland. Een opdracht waar drie kwartier voor stond had ik in 10 minuten af. Dat was heel leuk.

Wij hebben nu twee zaken: één hier in de Kanaalstraat en de andere in Overvecht, in winkelcentrum Overkapel. Eén broer staat daar, ik met een andere broer hier en de vierde broer doet de boekhouding.



EUROBIKE UTRECHT
Kanaalstraat 110-112
3531 CN Utrecht
T 030 299 24 76
www.eurobikeshop.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m vrijdag
09.00 - 18.00 uur
Zaterdag
09.00 - 17.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

15



Vanaf 2008 zorgen wij als community organisatie dat lokale kennis van bewoners en winkeliers uit diverse culturen beluisterd en actief ingezet wordt voor de wijk en stad.

Lombok is van oudsher een **activistische, eigenwijze wijk**. Bewoners zijn vaak goed op de hoogte wat wel en wat niet goed werkt in een buurt. Daarom verzamelen we juist deze ideeën en wensen en kijken hoe we die praktisch kunnen vormgeven. Hierdoor is het gelukt dat 350 sociale woningen, rondom en aan de Kanaalstraat niet zijn gesloopt maar gerenoveerd. Ook ontstond er samenwerking tussen bewoners, winkeliers en de gemeente.

Als kunstenaar, docent en buurtbewoner ben ik één van de initiatiefnemers van dit collectief. Samen met medebewoners en collega's luisteren we naar wat op straat gezegd en gevoeld wordt, zo zetten we creativiteit in voor maatschappelijke veranderingen vanuit bewoners zelf. Via onze ontmoetingsplekken, organiseren we met elkaar

'ALS JE ELKAAR KENT LEEF JE MINDER SNEL LANGS ELKAAR HEEN'

Else Huisman, Aliye Konus, Kiek Prins

activiteiten op het gebied van **ontmoeting, leren, wonen, groen, gezondheid, solidariteit, creativiteit en inclusiviteit**.

Bij Wishingwellwest kun je terecht met ideeën en vragen over de buurt, koffie drinken, samen eten of een zelfgemaakte tas kopen. Bij Taal en Talent begeleidt Kiek met vrijwilligers wekelijks 150 kinderen en jongeren uit Lombok, ook bij creativiteit en sport. Daarnaast organiseert Aliye ouderendagbesteding voor migrantenouderen. Er is een Groengroep, een Wijkbingo en bij de Gezelligheidsclub worden muziek en gedichten gemaakt. Het lukt ons elkaar te steunen en positiviteit neer te zetten. Als je elkaar kent, leef je minder snel langs elkaar heen. Het allermooist zijn de meer dan **100 vrijwilligers die wekelijks actief zijn**, zij geven de wensen van de buurt daadwerkelijk vorm.



Foto:Eut van Berkum stylist: Pawan Karaya

STICHTING WISHING WELL WEST
Kanaalstraat 159 3531 CD Utrecht
Kanaalstraat 194 3531 CP Utrecht
www.wishingwellwest.com
T 06 174 812 68



OPENINGSTIJDEN*
Kanaalstraat 159:
Flexibele openingstijden
Kanaalstraat 194:
Ma t/m vrij 11.00 - 18.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

AMANI MODE

16



Amani Mode is een winkel met Oosterse stoffen voor luxe kleding, jurken en bruidsjurken, met name voor Marokkaanse feesten.

Specifiek aan de kleding is dat ze op een traditionele manier gemaakt is. Handgemaakt met bijvoorbeeld allerlei glinsterende steentjes erop. **De jurk moet schitteren.**

Op de Bazaar in Beverwijk ben ik hiermee begonnen. Maar toen ontdekte ik dat er in Utrecht weinig winkels bestonden met speciale Marokkaanse feestkleding. Geïnspireerd door de liefde voor mijn culturele erfgoed, besloot ik mijn passie om te zetten in een onderneming. Omdat hier een grote Marokkaanse gemeenschap zit, leek het mij een goed idee dit uit te proberen.

Ik kom hier niet vandaan, ik woon in het Groene Hart, maar de Kanaalstraat leek me vanwege de multiculturele sfeer een goede plek voor deze winkel en Utrecht ligt heel centraal.

‘JE HEBT BEHALVE KLEDING OOK EEN BEETJE BLING BLING NODIG’ Ahmed Bouhassani

Marokkaanse feestkleding heb ik van kinds af aan mooi gevonden. Al heel vroeg in mijn leven heb ik de kleding leren kennen, tot mijn vierde of vijfde woonde ik namelijk in Marokko.

Om het echt mooi te maken, heb je behalve kleding ook een beetje bling bling nodig: een ketting, een ring, een mooie riem, bijzondere schoenen en voor de bruid natuurlijk een kroontje. Mijn passie voor de Marokkaanse cultuur en kleding gaat verder dan alleen het verkopen van producten. Het is een manier om mijn erfgoed te eren en te delen met anderen. Met elke verkoop draag ik mijn steentje bij aan het behouden en verspreiden van mooie Marokkaanse tradities.



AMANI MODE
Kanaalstraat 130
3531 CP Utrecht
T 06 427 215 93
linktr.ee/AmaniMode



OPENINGSTIJDEN*
Maandag 13.00 - 18.00 uur
Di/wo/vrij/zat 11.00 - 18.00 uur
Donderdag 11.00 - 19.00 uur
Zondag 12.00 - 18.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

17



‘HET WERK IS LEUKER ALS JE DE GESCHIEDENIS VAN JE KLANTEN KENT’

Furkan Alci & Gokhan Karadavut

Mijn zwager heeft mij overgehaald de barbiers-opleiding te doen. We hebben ons diploma gehaald en zijn deze zaak begonnen. Hiervoor werkte ik bij KLM Cargo, heel wat anders. Daar ben ik mee gestopt omdat het werk mij geen toekomstperspectief bood.

Van jongs af aan heb ik altijd mijn eigen haar gedaan. Andere moeders zeiden: ‘Hé, wat zit je haar goed, je moeder zeker?’ Niets daarvan, ik deed het zelf. En lang niet altijd hetzelfde, met gel veranderde ik van haartype, stekeltjes, een scheiding, of het haar naar achteren. Voor de spiegel maakte ik mijn eigen creaties.

We zitten hier nu zes jaar en hebben niets te klagen. We hebben alle technieken nu wel onder de knie, ik vind alles leuk, **kroes, steil, Aziatisch**. Ik heb er vooral lol in als ik iets moet doen dat ik nog niet eerder heb gedaan. Bij zo’n uitdaging denk ik echt: ‘let’s do it’. Men waardeert ons werk en de klanten komen hier met plezier, omdat we **persoonlijk** bij ze betrokken zijn. Ze vertellen ons over hun leven, over de diploma’s die ze gehaald hebben, hun nieuwe baan, alsof we een soort familielid van ze zijn.

Het werk wordt ook leuker als je de persoonlijke geschiedenis van klanten kent. In deze gesprekken spelen ook onze eigen interesses een rol. Mijn zwager houdt meer van gamen, ik meer van sport, vooral van fitness. Daar praat ik met klanten over. Ook wel over hun persoonlijke problemen, soms is een kapper een halve psycholoog. Ik luister graag, ook naar problemen, maar ik heb het liefst gezellige mensen in de stoel, die **positieve vibes** hebben.



BROERS BARBERSHOP
Kanaalstraat 196
3531 CP Utrecht
T 030 245 18 28
www.barbershopbroers.nl



OPENINGSTIJDEN*
Dinsdag, woensdag en vrijdag
10.00 - 18.00 uur
Donderdag 10.00 - 20.00 uur
Zaterdag 10.00 - 17.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

18



Wij runnen een buurtwoonkamer met café. Dat betekent dat we sociaal-culturele activiteiten opzetten, maar anders dan een standaard buurthuis zijn we ook commercieel, anders blijven we te veel afhankelijk van subsidie.

Door gentrificatie van de wijk zijn hier andere bewoners komen wonen, met andere wensen. Aan die behoeften willen wij voldoen. Je kunt hier met je gezin naartoe, we hebben een behoorlijk aanbod van verschillende soorten eten en drinken. Maar we zijn ook een plek geworden waar yoga gegeven wordt, livemuziek is en kunst kan worden opgehangen. We tonen documentaires en organiseren gesprekken voor de buurt. Ook geven we kookworkshops aan kinderen en ouderen.

Kanaalstraat Lombok is een **multiculturele wijk**. Dat is het qua mix wel, maar ontmoetingen vinden nog weinig plaats. Een beetje gechargeerd gezegd zou je 'Kleine Max'

'GROEPEN BIJ ELKAAR BRENGEN ZONDER DAT HET BOTST' YAKUP AYDEMIR

één van de weinige plekken in een wijk kunnen noemen waar allerlei verschillende mensen bij elkaar zitten. Het is een echte **multiculturele ontmoetingsplaats**.

Of je jong bent of oud, wit of gekleurd, uit welke cultuur je ook komt, seksuele voorkeur je ook hebt, of je nu alcohol drinkt of juist niet, halal eet, of niet weet wat halal is, **iedereen is hier welkom**. Al die verschillende groepen komen niet zomaar bij elkaar, je moet daar moeite voor doen, iets organiseren. Wij hebben bijvoorbeeld met elkaar Weerwolven gespeeld. Daar deden werkelijk allerlei soorten bezoekers aan mee, van de pubers met petjes, tot de traditionele oudere Turkse man, tot woonwagenbewoners, maar er zat ook een arts bij. Die ontmoetingen zorgen ervoor dat mensen elkaar leren kennen, en elkaar daarna op straat gaan groeten. Zo leren we elkaar echt kennen.



KLEINE MAX
J.P. Coenstraat 69
3531 EP Utrecht
T 030 293 83 25
www.kleinemax.nl



OPENINGSTIJDEN*
Ma t/m do en zondag:
09.00 - 20.00 uur
Vrij/za 09.00 - 23.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

19



The Anthony is sinds 2018 een hotel met 87 kamers en appartementen. Het pand is ruim honderd jaar oud.

Het Sint-Antonius klooster, gebouwd in 1908, is een gemeentelijk monument en het was tot 2015 een verzorgingstehuis. Het gebouw was tevens een onderwijsschool en klooster van de Franciscanessen zusters voor de Sint-Antonius van Paduakerk die aan de overkant van de Kanaalstraat staat. Samen met de gemeente is het plan ontstaan er een hotel van te maken. Het pand bestaat uit twee gebouwen: één gebouw met hotelkamers, een restaurant, een bar en een kapel die wij voor evenementen kunnen gebruiken. Het tweede gebouw is het oude Parochiehuis dat nu wordt gebruikt voor short stay, verblijven voor wat langere tijd.

Het klooster stond altijd met twee benen midden in de buurt. Verbinding, gastvrijheid en verzorging zijn altijd onderdeel geweest van het klooster.

‘AL OP HET EERSTE GEZICHT RAAKTEN WIJ VERLIEFD OP HET GEBOUW ÉN DE BUURT’

Job Staal en Etienne le Duc

Toen wij The Anthony overnamen wilden we die traditie graag voortzetten. We willen van The Anthony een plek maken die meer verweven is met de buurt. Daarnaast vinden we het belangrijk om een plek te zijn waar de buren binnen kunnen lopen voor een espresso en waar iedere Utrechter en toerist zich thuis voelt.

Lombok is een wereldse wijk met een grote diversiteit aan mensen. Wij geloven heel sterk in het verbinden van onze gasten met de buurt. Dat geldt ook voor onze keuken: restaurant voor de hotelgasten, maar ook toegankelijk voor de wijk. Meer verbinden met persoonlijke service, dat is onze uitdaging.



HOTEL THE ANTHONY
Kanaalstraat 197
3531 CG Utrecht
T 030 227 2975
www.theanthony.nl



OPENINGSTIJDEN*
Ma t/m do 07.00 - 23.00 uur
Vrijdag 07.00 - 00.00 uur
Zaterdag 08.00 - 00.00 uur
Zondag 08.00 - 23.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

20



‘WE SERVEREN AZIATISCHE GERECHTEN MET EEN MODERNE TWIST’ Mowie & Hanna

Wij zijn Mowie en Hanna van restaurant Jasmijn & ik. In 2017 hebben we dit restaurant overgenomen. Wij komen uit een horecagezin. Thuis hadden we een traditioneel Chinees-Indisch restaurant. Toen kwam Jasmijn & ik op ons pad. Het concept sprak ons heel erg aan. Aziatisch in een modern jasje.

In ons restaurant gebruiken we biologisch vlees, biologische eieren en duurzame vis. We hebben een kleine kaart met daarop gerechten waar aandacht in zit.

De keuken van Jasmijn & ik bestaat uit een mix van Aziatische gerechten: Chinees, Thais en Vietnamees, met af en toe wat Japanse en Koreaanse invloeden. Op onze kaart staan veel vaste gerechten, omdat gasten hiervoor terugkomen, zoals de ‘boeddhabuikjes’, gebakken dumplings met een vulling van groenten en shiitake. Ook hebben we gerechten op de kaart die veranderen met het seizoen. In de winter hebben we daarom een winterse pompoensoep met kokosroom en laosolie.

Ons team komt uit verschillende streken. We hebben collega’s uit Vietnam, Thailand en China. Dat brengt de verschillende smaken uit Azië bij elkaar.

Naast dat mensen hier lekker kunnen eten, willen we met z’n allen bij Jasmijn & ik een gezellige sfeer creëren. Die warmte is voor ons ook belangrijk.



JASMIJN & IK
Kanaalstraat 219
3531 CH Utrecht
T 030 293 89 07
www.jasmijnenik.nl



OPENINGSTIJDEN*
Dinsdag en woensdag
17.30 tot 23.00 uur
Donderdag t/m zaterdag
17:30 tot 00:00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

21



Ruim 100 jaar heeft het gebouw dienstgedaan als katholieke kerk en trok het mensen uit Lombok en omliggende buurten om elkaar te ontmoeten, samen te vieren, zich te bezinnen en te verwonderen.

Hoewel het gebouw geen religieuze functie meer heeft, blijft het een plek voor **ontmoeting, vieren, bezinnen** en **verwonderen**. De Antoniusgemeenschap komt hier nog steeds op zondag een viering houden.

De parochie was al jaren aan het uitdunnen. Op een dag is Jeroen Kwaaijtaal op het altaar gesprongen: 'Jongens, als we willen dat dit pand beschikbaar blijft voor de buurt, als plek om je te verwonderen, belevenissen mee te maken en mensen te ontmoeten, dan moeten we iets doen.' Zo werd hij de oprichter van het stadsklooster en inmiddels is hij voorzitter van de gelijknamige stichting. Met de Stichting Stadsklooster Utrecht willen we het pand

'ONTMOETEN, BEZINNEN EN VERWONDEREN' Christine Breur

ontsluiten door culturele en sociale activiteiten te organiseren. Maar ook **workshops en cursussen** die aansporen even uit de waan van de dag te stappen en je te bezinnen op het leven. Dat is zingeving.

Door te spreken over zingeving lijkt het snel alsof we een soort meditatiecentrum zijn. Dat is niet zo, wij denken dat kunst ook een manier is om je te verwonderen over het leven en dat die verwondering eveneens deel uitmaakt van zingeving. Zeker is, dat we iedereen die hier naar binnen stapt de ervaring willen bieden: "Wow, wat een gave plek'. Juist het opbouwen van dit stadsklooster vind ik een uitdaging: hoe gaan we hier vorm aan geven? Aan het idee van zingeving, maar ook aan de functie die het gebouw in de buurt heeft, hier in Lombok.

Wat wij doen, moet in ieder geval gedragen worden door de bewoners en door alle vrijwilligers uit de buurt die hierbij betrokken zijn. In het Stadsklooster moet je je warm en welkom voelen.



STADSKLOOSTER UTRECHT
Kanaalstraat 198
3531 CP Utrecht
www.stadskloosterutrecht.nl
T 030 293 08 79



CHECK VOOR DE OPENINGSTIJDEN EN DE AGENDA DE WEBSITE.

22



‘WE ZAGEN HIER MET WINDENERGIE’ **Inaria Kaisiepo**

Molen de Ster is een houtzaagmolen uit 1739, een levend monument, waar bezoekers iedere zaterdag binnen kunnen komen kijken.

We hebben acht molenaars, zij zagen hier met windenergie op de traditionele manier. Met de opkomst van elektriciteit, zo’n honderd jaar geleden, is de molen ontmanteld. Alleen **de zaagschuur** is toen blijven staan. In de jaren tachtig hebben buurtbewoners met inzamelingsacties ervoor gezorgd dat de molen herbouwd kon worden. Als er genoeg wind staat, zeilen de molenaars eerst de molen op; zij zorgen ervoor dat alles draait. Ze zorgen er ook voor dat de boomstammen uit het water, over de helling, **de zagerij** in worden gesleept. Binnen leggen ze de stammen op de zaagslede, waarover het hout langs de zagen worden gevoerd. De zagen bewegen op en neer als de wieken draaien. De boom wordt stukje bij beetje langs de zagen geduwd.

Stichting Het Utrechts Landschap voert de meeste bomen aan. Om te voorkomen dat de verzaagde planken later kromtrekken, worden de boomstammen ‘gewaterd’. Afhankelijk van de houtsoort liggen de boomstammen minimaal 2 jaar in het water, waardoor zout en mineralen uit het hout losweken. Na het zagen ligt het hout hier in de schuren te drogen en ten slotte gaan de planken weer terug naar Het Utrechts Landschap en worden ze gebruikt voor **restauratieprojecten**. Het is een constante aan- en afvoer.

Ik was als buurtbewoner al jaren bij de molen betrokken. Samen met anderen heb ik de horeca vormgegeven, zodat de molen ook zonder subsidies en donaties kan draaien. Nu wordt de molen ook doordeweeks gebruikt. Door zakelijke groepen als vergaderruimte bijvoorbeeld, maar inmiddels ook als een **officiële trouwlocatie**. Veel mensen komen hier iets vieren en af en toe zijn er culturele optredens in de zagerij of buiten op het erf. Daarnaast organiseren we activiteiten die een groot publiek trekken zoals markten. Op die manier houden we het monument levend.



MOLEN DE STER
Molenpark 3
3531 ET Utrecht
T 030 299 01 74
www.molendester.nu



OPENINGSTIJDEN*
Vrij t/m zo 10.00 - 18.00 uur
De molen is een officiële trouwlocatie en in overleg te huur voor arrangementen.

** check voor actuele openingstijden de website*

SCHAATSENBERG
HET BEDDEN- EN BABYHUIS

23



Mijn grootouders zijn de zaak in 1938 begonnen. Eigenlijk uit nood, mijn grootvader werkte in een winkel voor woninginrichting, maar werd in de crisistijd ontslagen.

Hij is niet hier begonnen, maar aan de overkant, op Damstraat 13. Hij begon ook met woninginrichting, daar had hij verstand van. Langzamerhand ontwikkelde de zaak zich tot een **beddenwinkel**. Mijn oma is de aanstichter van de baby-afdeling. Mijn vader is 13 jaar geleden gestopt met werken, mijn moeder bleef altijd nog wel meewerken, maar zij is twee jaar geleden overleden. Nu run ik de winkel samen met mijn zus. Wij zijn echt een familiebedrijf.

Vroeger, tot mijn zevende, woonden we boven de winkel. Uit school gingen we naar de winkel, niet naar huis. De winkel was mijn basis. En mijn oma woonde nog aan de overkant, waar vroeger de winkel zat. Als je altijd in de winkel bent, ga je vanzelf meewerken.

‘VERTROUWEN IS WAT KLANTEN VAAK ZOEKEN’ Sander Schaatsenberg

De laatste jaren zie ik een verschuiving van het winkelend publiek. **Dekbedden, hoofdkussens - kleine spullen** dus - verkoop ik steeds meer online. We hebben inmiddels drie webshops, een steeds groter deel van onze verkoop gaat online. Voor bedden en matrassen komen klanten naar de winkel, omdat de meesten een bed toch wel willen uitproberen. Wij proberen onze klanten zo goed mogelijk te helpen om de juiste keuze te maken voor het bed of matras.

De nieuwe generatie, twintigers, dertigers koopt veel online. De oudere generatie waardeert het als je tijd voor ze reserveert om samen een goed bed uit te zoeken. Bij de aankoop van een matras zoeken klanten vaak naar vertrouwen.



SCHAATSENBERG
HET BEDDEN- EN BABYHUIS
Damstraat 10
3531 BV Utrecht
www.hetbeddenenbabyhuis.nl
T 030 293 78 92



OPENINGSTIJDEN*
Dinsdag t/m zaterdag
09.00 - 17.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

24



Deluxe BBQ is een barbecuerestaurant dat onlangs is geopend. Je bereidt hier zelf je groente en vlees op een barbecue die in de tafel is ingebouwd.

Samen met mijn drie broers run ik dit restaurant en de Deluxe Lunchroom, een paar deuren verderop. We vonden het tijd voor een nieuwe uitdaging. Ondernemen hebben wij niet van een vreemde. Mijn vader heeft één van de langstlopende halal slagerijen in Utrecht. Hij opende zijn winkel in 1998 en heeft zijn passie voor vlees doorgegeven aan zijn vier zoons. Met ons 5-en hebben wij de slagerij uitgebreid en beheren we met trots ook de twee restaurants in de Damstraat.

Recent hebben mijn drie broers en ik samen met mijn vader in Laagraven een groothandel geopend in groenten, kip- en vleesproducten, die aan slagers in de Kanaalstraat maar ook aan andere slagerijen in Utrecht levert. Zo zijn we verder gegroeid.

‘HET OPENEN VAN DIT MODERNE RESTAURANT GEEFT VARIATIE AAN DE BUURT’ Salim Bellezrhari

Het vlees voor ons restaurant komt van onze eigen slagerij. Zo zijn we altijd verzekerd van goede kwaliteit, want we gunnen elkaar het beste. En dat proef je!

Naast onze **traditionele tajines**, kun je bij ons ook terecht voor een **moderne barbecue**. Samen met onze kok heb ik het menu ontwikkeld. Het eten is natuurlijk essentieel voor een goed restaurant, maar het personeel is bij ons zeker zo belangrijk. Deze combinatie zorgt ervoor dat gasten vaker terugkomen en dat geeft voldoening. Ons familieverhaal is een inspiratie voor iedereen die gelooft in hard werken, passie en doorzettingsvermogen.



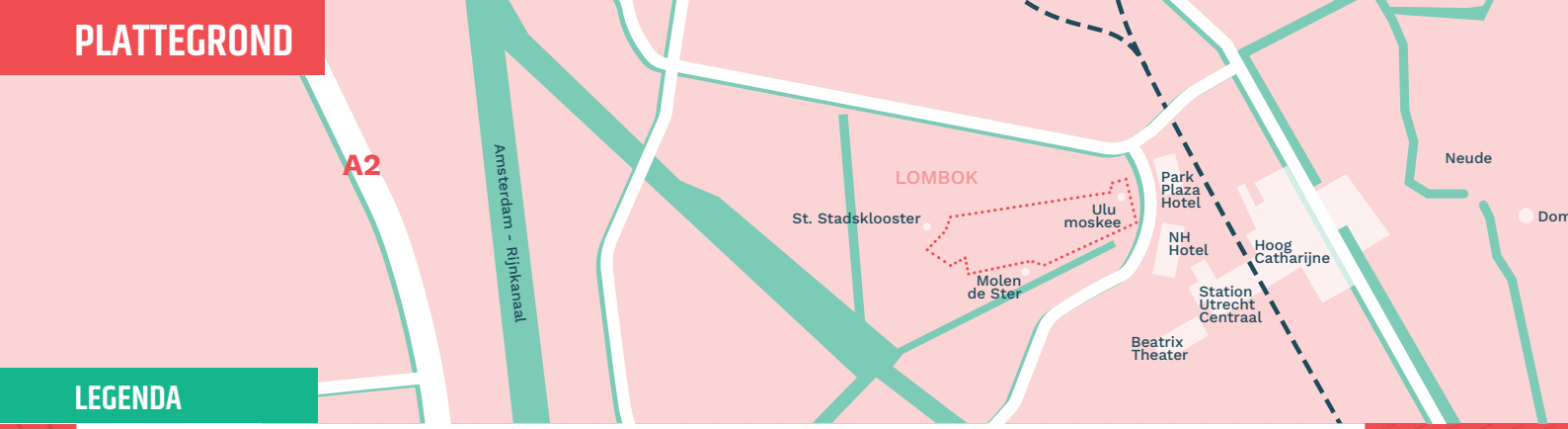
DELUXE BBQ
Damstraat 16
3531 BV Utrecht
T 030 785 11 28
www.deluxe-bbq.nl



OPENINGSTIJDEN*
Maandag t/m zondag
10.00 - 22.00 uur

** check voor actuele openingstijden de website*

PLATTEGROND



LEGENDA

- ETEN EN DRINKEN
- DELICATESSEN
- FASHION
- ERFGOED
- OVERIG
- 100% HALAL
- HALAL-OPTIES
- VEGAN
- VEGETARISCH
- VERSCHONINGSRUIMTE
- KINDVRIENDELIJK
- ROLSTOELTOEGANGKELIJK
- ROLSTOELTOILET

ROUTE INSPIRATIEWANDELING

START

Ulu moskee, door Kanaalstraat (beide zijden bekijken) tot Jasmijn & ik. Keer om, ga rechts bij het Stadsklooster de Jan Pieterszoon Coenstraat in. Doorlopen tot aan het Molenpark, linksaf Molenpark in, langs Molen de Ster. Over Timorkade, via de Damstraat terug naar het Moskeeplein.

- Watertappunt
- ATM (Geldmaat)

DEELNEMERS

1. Levantine
2. Ulu moskee
3. IJssalon Dam
4. Monde de Rêve
5. Patisserie Rozana
6. Besseling's Deli
7. Al Kautar Bakery & Lunchroom
8. Eethuis Aarti
9. Le Boutique
10. De Pers
11. Yunak Eethuis
12. Jopie's Bloemenhuis
13. Paardenslagerij W. van Beek
14. Eurobike Utrecht
15. St. Wishing Well West
16. Amani Mode
17. Broers Barbershop
18. Kleine Max
19. Hotel The Anthony
20. Jasmijn & ik
21. Stadsklooster Utrecht
22. Molen de Ster
23. Schaatsenberg Het Bedden- en babyhuis
24. Deluxe BBQ



100% HALAL — 100% HALAL
HALAL — HALAL-OPTIES
100% — VEGAN
VEGETARISCH
VERSCHONINGSRUIMTE
KINDVRIENDELIJK
ROLSTOELTOEGANGKELIJK
WC — ROLSTOELTOILET

Levantine	Moskeeplein 87
Ulu moskee	Moskeeplein 89
IJssalon Dam	Damstraat 45
Monde de Rêve	Damstraat 70
Patisserie Rozana	Kanaalstraat 55
Besseling's Deli	Kanaalstraat 65
Al Kautar Bakery & Lunchroom	Kanaalstraat 62-64
Eethuis Aarti	Kanaalstraat 75
Le Boutique	Kanaalstraat 74
De Pers	Kanaalstraat 82
Yunak Eethuis	Kanaalstraat 84
Jopie's Bloemenhuis	Kanaalstraat 105
Paardenslagerij W. van Beek	Kanaalstraat 109
Eurobike Utrecht	Kanaalstraat 110
St. Wishing Well West	Kanaalstraat 159 en 194
Amani Mode	Kanaalstraat 130
Broers Barbershop	Kanaalstraat 196
Kleine Max Sociaal Cultureel Café	J.P. Coenstraat 69
Hotel The Antony	Kanaalstraat 197
Aziatisch restaurant Jasmijn & ik	Kanaalstraat 219
Stadsklooster Utrecht	Kanaalstraat 198
Molen de Ster	Molenpark 3
Schaatsenberg Het Bedden- en babyhuis	Damstraat 10
Deluxe BBQ	Damstraat 16

Naast de 24 uitgelichte ondernemers kent de wijk nog veel meer leuke ondernemers en adressen om te bezoeken. Bovendien kun je élke dag op de Kanaalstraat terecht. 365 dagen in het jaar, ook tijdens zon- en feestdagen. Kijk voor een actueel overzicht van alle winkels op **kanaalstraat.nl** of scan deze QR code.

Deze brochure is mede mogelijk gemaakt door:

Winkeliersvereniging Lombok: Kanaalstraat Divers · Ambachtelijk · Lombok

BEURSPLEIN

Ondernemers fonds Utrecht

Het Steun van het Initiatievenfonds