



Je struikelt in de stad over de koffietentjes, maar de traditionele Amsterdamse koffiehuisen verdwijnen. Met zijn fotoserie *Gewoon koffie* wil Gijs van den Berg (31) die bedreigde cultuur vastleggen. Voor het te laat is.

tekst BJÖRN BEERTHUIZEN foto's GIJS VAN DEN BERG

Voorzichtig haalt Gijs van den Berg zijn laptop tevoorschijn, die hij heeft verstopt in een doos waar hij normaal zijn foto's in bewaart. "Eigenlijk kan dit niet," zegt hij lachend terwijl hij het ding openklapt. Voor zijn project *Gewoon koffie* fotografeerde hij de koffiehuisen van Amsterdam. Niet de hippe koffietentjes waar mensen zich achter hun laptop buigen over een latte macchiato of een *flat white*, maar het traditionele koffiehuis waar je komt voor de krant, een kop koffie en een goed gesprek. Die zijn langzaam aan het verdwijnen, vertelt Van den Berg in koffiehuis De Hoek aan de Prinsengracht, de plek waar het idee voor het project in 2010 ontstond.

Van den Berg, die werkt bij een communicatiebureau aan de Lauriergracht, gebruikte De Hoek als uitvalsbasis. Met de eigenaar raakte hij aan de praat over het verdwijnen van de koffiehuisen. "Vroeger zat op elke hoek van de straat een koffiehuis. Die zijn aan het uitsterven. De traditionele koffiehuisen, waar je alleen terecht kunt voor een kop koffie en een kom soep, bestaan al niet meer. Om te overleven worden ze deels broodjeszaak, café of kroeg."

De koffiehuisen die de tand des tijds hebben doorstaan, besloot Van den Berg te fotograferen. Geen campagne om ze te redden, maar een eerbetoon aan een cultuur die langzaam verandert. "Weinig jonge mensen maken nog gebruik van dit soort plekken. Zij gaan liever naar een van de vele hippe koffietentjes die de stad rijk is. Wat ik overigens helemaal geen slechte ontwikkeling vind, maar de traditionele koffiehuisen verdienen het om niet vergeten te worden."

Hij ging op bijna antropologische wijze te werk. Toen de financiering voor het project rond was, stopte Van den Berg tijdelijk met zijn baan om zich volledig op zijn plan te kunnen richten. "Ik begon bij de koffiehuisen die ik al kende. Van daaruit ben ik verder gaan vragen, dat bleek de beste methode te zijn." Hij ging bij de koffiehuisen langs, sprak met de eigenaren en mengde zich onder de vaste klanten. Hij hanteerde één regel: de koffiehuisen moesten om zeven uur 's ochtends opengaan.

Elk stadsdeel is in de serie vertegenwoordigd, elf huizen in totaal. Of eigenlijk twaalf: koffiehuis De Klaproos – de enige vertegenwoordiger uit Noord – kon hij alleen vanaf de buitenkant fotograferen omdat het al sinds oktober is gesloten. "Dat koffiehuis in Noord staat misschien wel symbool voor mijn project. Het ligt er vergeten bij, iets wat ik met mijn werk wil voorkomen."

De foto's drukte hij af zonder kleur. Deels vanwege het authentieke karakter, maar vooral om ze te kunnen ontwikkelen in koffie. Het geeft de foto's een extra dimensie, want de koffie komt van de koffiehuisen zelf.

Van den Berg legde het interieur en de klanten vast. Voor het totaalplaatje was het belangrijk dat ook de eigenaren op de foto gingen. De koffiehuisen die hij fotografeerde, zitten vaak al jaren in de familie. De vertrouwensband tussen eigenaar en klant is groot. Op de pof drinken is er geen probleem.

Dat is volgens Van den Berg ook het grote verschil met de hippe tentjes. Daar zijn de klanten individuen die zich niet met elkaar bemoeien, in een koffiehuis ben je onderdeel van de zaak. Eigenlijk zou je kunnen zeggen dat het grootste verschil hem zit in het feit dat het in de koffiehuisen helemaal niet om de koffie gaat. Je komt er voor het ritueel, niet voor het product.

Dat geldt ook voor De Hoek. Geen dure espressomachine, maar gewoon zwarte koffie uit een kan. In plaats van laptops liggen er geblokte kleedjes op de tafels. En iedereen praat met elkaar. "Het mooiste aan de koffiehuisen zijn de gesprekken die er worden gevoerd," zegt van den Berg. "Hoeveel verhalen ik al niet over de Grieken heb gehoord! Het is jammer dat je die niet op beeld kunt vastleggen."

Gijs van den Berg: *Gewoon koffie*
Volkshotel, Wibautstraat 150; 31/7 t/m 28/8