

Waarom ver weg op vakantie als 'Balkonia', 'Tuinesië', 'Costa la Pergola' en 'Rundumhausen' ook veel te bieden hebben? Ver-slaggever William Pomp gaat deze zomer op pad in eigen streek. Overnachten doet hij in een van de honderden Bed & Breakfasts in Groningen en Drenthe. Vandaag Het Paleis in Groningen.

Door William Pomp



▲ Eva Warners en Marie Smeding van Het Paleis. Foto's: Peter Wassing

Slapen in een Hyves-pagina



▲ Tester William

Eens op chic deze keer. Varieerden de prijzen tot dusver van 21,50 euro voor het Bed & Breakfast in Buinerveen tot gemiddeld vier tientjes elders, nu staat er meer dan het dubbele onder de streep. Inclusief ontbijt en toeristenbelasting moet er 86,60 euro worden neergeteld voor een logeerpunt in Het Paleis aan het Boterdiep. Kan je net zo goed een hotel nemen, zullen veel mensen zeggen, maar da's toch lang niet zo speciaal als een nachtje in dit voormalig scheikundig laboratorium van de Rijksuniversiteit. Pure verwennerij.

Het begint al met het gezelschap van Eva Warners en Marie Smeding, de receptionistes die nog weten hoe je het woord gastvrijheid speelt. Schatten zijn het, vol goede zorgen. Dan is er de plek. Net als in de huizenbranche is het bij Bed & Breakfasts 'locatie, locatie, locatie' dat de prijs bepaalt. De Grote Markt met al zijn bekende horeca is maar vijf minuutjes lopen. Kan dus niet beter, een latertje vanavond en kruipend naar huis.

Aan Het Paleis is jarenlang met zorg gesleuteld. Het hele gebouw is compleet gerenoveerd. Alleen de asbestsanering kostte al acht maanden. Het resultaat mag er zijn. De gastenkamers zijn in een woord speciaal. Tien stuks zijn er gesitueerd, maar niet één is hetzelfde. Voor elk vertrek mocht een Groninger kunstenaar zich binnen een geselecteerde kunststroming naar eigen inzicht helemaal uitleven. Vier zijn er nog beschikbaar. Ik neem in alle een kijkje. De strak ingerichte Minimalisme is me wat te steriel, Kubisme wat te hoekerig, Dada lijkt aantrekkelijk met de petflessen kroonluchter van Maria Kojck, maar het wordt toch de kleurrijke Popart van Aukje Inberg. Wat een vrolijkheid met al die gekleurde ballen op het behang. De witte hoogglans vloer, enorm hoge plafonds, twee geweldige raampartijen

met zicht op restaurant Macedonië: het is een prachtkamer.

Popart ken ik van het beroemde soepblik van Andy Warhol. Kunst van alledag als wapen tegen de elite. Aansprekend. In deze kamer is het in een supermodern jasje gestoken. De enorme limegroene kast aan de wand moet een webpagina van netwerksite Hyves voorstellen. Precies als binnen het Hyves-profiel kan de gast in de kast zijn persoonlijke voorkeuren aangeven, maar dan fysiek. Kleding, boeken, cd's, sieraden, het past er allemaal in. Maar eh vraagje, waar is in Godsnaam het bed? Wil eindelijk wel eens een uiltje knappen.

Om het ontwerp optimaal tot uiting te laten komen blijkt er in Het Paleis te worden gewerkt met opklapbedden. Met een beweging klappt er uit de Hyves-kast een dik matras met fris gewassen beddengoed naar beneden. "We zeggen het er aan de telefoon liever niet bij dat we opklapbedden gebruiken, dat heeft iets groezeligs, maar deze Duitse bedden zijn van topkwaliteit." Ik slaap als een roos.

De volgende ochtend komt in steeds meer details tot uitdrukking waarom voor dit Bed & Breakfast iets meer moet worden betaald dan tot dusver gebruikelijk. Op het oranje designtafeltje in de kamer staan twee flesjes Spa Blauw om de ergste nadorst te lessen.

Gratis wifi verschaft de mogelijkheid nog even de mailbox te checken en op de iPhone te twitteren dat het goed bevalen is. In de badkamer staan flesjes shampoo en douchegel met een aromatisch vleugje citroengras. Schijnt het bewustzijn te stimuleren, wel even nodig.

De kroon op het verblijf is het ontbijt met onder andere verse jus, een croissantje, ham, kaas, een tomaatje en een stuk komkommer. Heerlijk. Als herboreren stap ik op de fiets terug naar huis.



Niet te hard, niet te zacht

Elke week vraagt B&B-gast William om een gekookt eitje bij het ontbijt: niet te hard, maar ook niet te zacht. Welke uitbater slaagt er het beste in precies zo'n eitje op tafel te zetten?

Tester William: "Aan de telefoon krijg ik - als ik mijn speciale wensen kenbaar maak - nog de suggestie dat ik ook zelf het eitje kan koken in de gastenkeuken. Uiteindelijk kies ik toch voor één bereid door de kok. Het resultaat kan er mee door. Een bruin 'fabriekseitje', goed van smaak, maar wel aan de stevige kant. Een paar tellen langer en hij was korrelig droog geweest."

Geheim van Eva en Marie: "Wij doen altijd een luciferhoutje bij de eieren in het pannetje. Daardoor koken de eieren niet kapot."