

Column: *juridisch*



**Wie een kuil graaft**

Ellen van Kampen van woningcorporatie Domus zat met de handen in het haar toen zij begin januari met mij sprak. “De afgelopen weken heb ik geprobeerd de onderlinge relaties binnen de familie El Yousfi in kaart te brengen. Zonder succes”. Meerdere leden van deze grote familie huurden woningen van Domus. Overheidsdienaren waren ook geïnteresseerd in de bevindingen van mijn cliënte, aangezien het overgrote deel van de El Yousfi-clan een uitkering genoot. Werden die uitkeringen wel terecht verstrekt, want wie woonde waar en met wie?

De zaak kwam aan het rollen toen de pater familias Abdul el Yousfi zich bij Domus had gemeld en om een zogenaamde woningruil had gevraagd. Hij wilde zijn huurwoning in de Betje Wolffstraat graag ruilen met de woning van zijn neef Adib el Yousfi aan het Erasmusplein. Ellen van Kampen had dit verzoek afgewezen. Maar Abdul el Yousfi liet het er niet bij zitten en bestookte de huurmedewerkster met boze telefoontjes. Ellen: “Ik ben toen eens in het bevolkingsregister gaan kijken. Er bleken meer dan veertig El Yousfi’s in huizen van ons te wonen. Het probleem is dat al hun voornamen met een A beginnen, zowel bij de mannen als bij de vrouwen. Zoek maar eens uit wie waar woont”. Maar Ellen was er ook achter gekomen dat een zekere A. Yousfi een woning in eigendom had en dat was opmerkelijk. “Als eigenaar van een huis mag je namelijk niet ook een woning in het sociale segment huren”. Mijn cliënte wist alleen niet welke A. el Yousfi de eigenaar was. Aanvankelijk besloot zij dus maar geen actie te ondernemen. Abdul el Yousfi was echter geen man die genoeg nam met een afwijzing en hij startte samen met zijn advocaat mr. Kalkoen een procedure waarin hij de gewenste woningruil eiste. Met Ellen van Kampen bepaalde ik de strategie. Wij zouden in de procedure als tegeneis ontruiming van de woning eisen, omdat Abdul el Yousfi bij aanvang van de huur niet aan Domus verteld had dat hij al een woning in eigendom had. Er was sprake geweest van bedrog. Indien wij de verkeerde A. el Yousfi als eigenaar hadden aangewezen, dan zouden wij dat op de zitting wel merken.

De ervaren kantonrechter mr. London kwam tijdens de comparitie van partijen in mei 2015 meteen ter zake. “Meneer El Yousfi, klopt het dat u eigenaar bent van een woning in Den Haag?” Overrompeld door deze directheid begon de man te stotteren. “Ja ik heb wel huis gekocht maar daarin woont mijn ex Afra el Yousfi, met kinderen Aban en Adib. Zij hebben nooit in Betje Wolffhuis gewoond. Wel Aalia met kleine Afra, maar dat is nieuwe vrouw met kindje”. De kantonrechter liet zich niet in de luren leggen. “Uit de stukken blijkt dat u een jaar nadat u een huis heeft gekocht een sociale woning heeft gehuurd. En nu wilt u die woning weer ruilen. U doorkruist met uw gedrag het woningverdelingssysteem. Ontoelaatbaar”.

Mr. Kalkoen probeerde te redden wat er te redden viel. “Edelachtbare, u haalt Abdul el Yousfi en zijn broer Abbad door elkaar. Die laatste heeft een woning in eigendom, niet mijn cliënt”. Maar dat Abdul el Yousfi zijn hand had overspeeld, bleek drie weken later uit het vonnis. Niet alleen werd de woningruil afgewezen, ook moest onze wederpartij zijn huurwoning in de Betje Wolffstraat binnen drie dagen verlaten en ontruimen.

**Raymond de Mooij**

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



Martijn Verbrugge (links) en Stefan Verleer. | Foto: Sebastiaan van Denzel

Horeca.

**Speels wijnaanbod bij Bouzy**

De Denneweg is zich steeds meer aan het ontwikkelen als een avenue culinaire met een verscheidenheid aan mooie wijnzaken en restaurants, een topbakker, een bonbonwinkel, een theespecialist en tal van gezellige cafés. Vorige week opende Bouzy Wine & Food op de hoek Denneweg/Mauritskade. Een plek die zich het beste laat omschrijven als ‘bistro wijnbar’, waar men zich tegoed kan doen aan ruim 25 wijnen per glas, Flamkuchen en champagnes uit de mooiste Champagne-dorpen.

Door **Daphne Browne**

**E**en rauwe betonnen vloer, vintage stoelen, tafels en lampen, een bar gebouwd van kaasp planken en steigerbuizen en in de ‘etalage’ een grote Berkel-snijmachine, die binnenkort een fel oranje laklaag krijgt. Bouzy Wine & Food is echt een zaak van nu. Een combinatie van een hip, vintage en stoer interieur waar je met je gezelschap verschillende plankjes vol ham, worst en kaas of de steeds populairdere Flamkuchen kunt eten, terwijl je hierbij een goede, uitdagende wijn drinkt. Ruim 25 open wijnen zijn er te verkrijgen, het groot-

ste gedeelte afkomstig uit Europa, want ‘Europa blijft toch de hoofdmoot’. “Europese wijnen bieden toch de meeste diversiteit en zijn, om even commercieel te spreken, ook het meest herkenbaar”, aldus Stefan Verleer, een van de twee bevlogen eigenaren van de zaak.

Stefan volgde samen met mede-eigenaar Martijn Verbrugge een opleiding aan de wijnacademie in Maarn, waardoor zij nu tot de 1900 vinologen in Nederland behoren. Voordat de twee hun zaak openden, waren zij al langere tijd werkzaam in de horeca. Martijn bij de wat chiquere zaken als Savelberg en Seinpost en Stefan – als gastheer – bij South of Houston. Met hun opgedane kennis openden zij hun eigen zaak. Samen stelden zij een interessante wijnkaart samen, maar ook hun champagne-aanbod mag er zijn. Een aantal keer per jaar reist het duo af naar de Champagne om zelf nieuwe ontdekkingen te doen en terug te komen met het beste aanbod. Een van hun favoriete champagnes is die uit Bouzy, één van de zeventien Grand Cru-gemeenten, en inderdaad, daar komt ook de naam voor de zaak vandaan.

**Vrij**

De passie en bevlogenheid voor wijnen spat er bij beide heren vanaf. Ze werken zonder vaste leverancier zodat ze vrij kunnen zijn in hun keuzes en kunnen aanbieden wat ze willen. “De diversiteit van wijn is echt het mooiste wat er is. Niets is hetzelfde, je hebt zoveel druivensorten, klimaten en jaren en bovendien komt er altijd weer wat nieuws”, vertelt Martijn met een twinkeling in zijn ogen. “Naast onze vaste wijnkaart

schenken we altijd nog een paar wijnen naast de kaart. Momenteel hebben we bijvoorbeeld een bijzondere Griekse wijn of de Bianco di Morgante van Sicilië, een witte wijn gemaakt van een rode druif”.

Bij zoveel verschillende wijnen is het natuurlijk noodzaak om de nodige wijnspijscombinaties te maken. Op de bescheiden kaart van Bouzy zijn voornamelijk kleine gerechten te bestellen die ook makkelijk gedeeld kunnen worden. Een coq au vin bijvoorbeeld of Gravad Lax, naar een familie-recept van de vader van Stefan die jaren in Stockholm woonde en het perfecte recept meebracht. Een hot item op het menu is de Flamkuchen, een gerecht dat je tegenwoordig op steeds meer kaarten ziet staan en bezig is de harten van velen horecabezoekers te veroveren. Flamkuchen vindt zijn oorsprong in de Elzas en bestaat uit een zeer dunne deegbodem die wordt afgebakken in een pizza-oven en vervolgens wordt belegd met verschillende ingrediënten. De heren laten mij de klassieke versie proeven met crème fraîche-emmentaler, spekkjes en dunne ringen ui. De bodem is krokant en de ingrediënten zijn fijn en vers, een heerlijke snack bij een goed glas wijn.

De heren hebben leuke plannen met hun zaak, variërend van het vieren van het Franse oogstfeest aan lange tafels met schalen eten en flessen wijn tot het geven van proeverijen, workshops en wijncolleges. Bouzy is geopend van dinsdag tot en met zaterdag, van 11.00 tot 23.00 uur.

Bouzy Wine & Food, Denneweg 83, 070-7803563, www.bouzywineandfood.nl