



## IN TRANSIT

***Ivo Weyel* ziet bijen op veel hoteldaken. Het wachten is op de eerste geit.**

# Dakdier

„*Roof service is the new room service*”, woordspeelt de manager van het New Yorkse Intercontinental Times Square hotel. En daar is weinig van gelogen. Grote kans dat wat de gast op z'n bord krijgt van het dak komt. Hoteldaken zijn in. Niet alleen als locatie voor zwembad, restaurant of terras, maar ook voor 'alles wat groeit en bloeit en ons altijd weer boeit' (om Bert Garthoffs oude radioprogramma *Weer of geen weer* te parafaseren). Nee, ik hoef geen kapruin op, zegt de hotelmanager geruststellend, als ik ietwat angstig richting de bijenkorven loop waarin zo'n 10.000 bijen zoe-men. De honing gaat schoon op voor eigen gebruik, puur in een potje bij het ontbijt, of verwerkt in de *honey-roast ham sandwiches*.

Bijen zijn hip. Bijen zijn de milieuvriendelijke schaamlap waarmee hotels hun eco-imago kunnen oppoetsen. Het gaat immers slecht met de bijenstand. Ze sterven massaal door pesticidengebruik en milieuvervuiling, dus welkom honingraten op het dak. Het chique Waldorf-Astoria hotel in New York heeft ze, net als het Gramercy Park, het Fairmont Waterfront in Vancouver (500.000 bijen!), The Atheneum in Londen, het Marriott in Chicago, het W-hotel in Minneapolis, Le Château Frontenac in Quebec, Bella Sky in Kopenhagen en het Westin in Parijs. Ze zijn er in Berlijn, Athene en Rome en straks in Amsterdam, op het dak van het Andaz hotel.

En de bijen krijgen gezelschap. Hotels planten nu groente- en kruidentuinen op hun daken in het kader van het koken met spullen uit de buurt, want dat scheelt weer milieuvriendelijk heen- en weer gereis. Allemaal leuk en aardig, dacht het trendy Crosby Street hotel in New York, maar hoe val je nog op als elk hotel eraan meedoet? Dus zette het Crosby er een kippenhok bij, voor verse eieren en een smakelijk boutje. Het is duidelijk dat de wedloop is begonnen. Het wachten is op de eerste geit. Of koe.

Dat kan namelijk allemaal. En het leukste is dat het helemaal niet nieuw is. L. D. Wallick, eigenaar van het Biltmore hotel in Providence (Rhode Island), begon in 1925 op het hoteldak groente en fruit te verbouwen, gevolgd door een paar kippen en eenden. Het werden er al snel duizend. Hij kreeg de smaak te pakken en legde visvijvers aan, gevolgd door zelfs een krokodillenkwekerij (voor de tasjes van zijn vrouw).

Toen vond de gemeente het welletjes en sloot het dak. Dus hotels, u zijt gewaarschuwd, maak het niet te gek.