



Zutphen op de kaart

Bedrijvigheid en cultuur in een historische stad



Verhalen

Inleiding	6
Voorwoord Minister Henk Kamp	7
Verantwoording	120
Stad van fijnproevers	8
Trekpleisters voor toeristen en inwoners	14
Eeuwenlang een klinkende naam	18
Goede naam in de hele wereld	24
Huiskamer aan de Houtmarkt	30
Aarden in Zutphen	34
Een ondernemende familie	40
Alles met het hart	44
Ieder zijn smaak	50
Koninklijke parel aan de IJssel	54
Niet bij brood alleen	58
Zonder kunst geen leven	64
Gerechten met een historisch verhaal	68
Een mooie ronk	74
Transportondernemers van huis uit	80
Organiseren is een feest	84
Uniek cultureel erfgoed	90
Hier voelt iedereen zich thuis	94
Rozengeur in De Hoven	100
Een hectare rijke geschiedenis	104
Vertrouwde makelaars	110
Een nieuwe toren rijker	116

Recepten

Ratatouille	11
Mango's à la Marli	17
Pizza met spinazie en brie	21
Oma's kruidkoek	27
Saté van Pierrot	33
Smaakvol lunchhapje	37
Pekingseend pannenkoekjes	43
(H)eerlijke enkelvoudige groentesoep	57
Broodrecept	61
Poettienbeunink (potje Beunink)	71
Romige kip uit de oven	77
Traditionele aspergeschotel	83
Pannenkoek met spek en appel	87
Gebraden kip	93
Recept Apfelstrudel	97
Spaghetti met (scharrel) kipfiletblokjes	103
Rabarbertaart	107
Champignons in Zutphens bierbeslag	113
Wilde eend met kersensaus	119

Divers

Bevlogen ondernemers	47
Wereldreizen	67



Trekpleisters voor toeristen en inwoners

Wat haar favoriete kunstwerken of objecten zijn? Tiana Wilhelm verdeelt ze eerlijk over de Musea Zutphen waarvan ze sinds 2008 directeur is. Als persoonlijke blikvanger van het Stedelijk Museum Zutphen noemt ze de Maria Magdalena altaarkast uit de 15e eeuw. Daarnaast heeft ze een zwak voor het schilderij Zicht op Zutphen van Wouterus Verschuur. In Museum Henriëtte Polak gaan haar voorkeuren uit naar Charlotte van Pallandts beeld van haar kunstbroeder Fred Carasso en een schilderij van Arie Schippers waarop kunstenares Liesbeth Wezelaar-Dobbelman is afgebeeld, samen met haar hond.

“Maar als er een hond op staat, ben ik al gauw verkocht hoor”, knipoogt de directeur, zelf de trotse eigenaar van een Pyreneese berghond. “Los daarvan, het is natuurlijk een prachtig schilderij: intiem en ingetogen. De geschiedenis achter het beeld van Carasso is bijzonder. Hij overleed halverwege de poseersessies. Van Pallandts keuze om zijn portret deels te voltooien en deels als werk in uitvoering te laten, geeft het extra zeggingskracht. En in die altaarkast werden - heel profaan - ooit de stadsrekeningen opgeborgen.”

Als Tiana vertelt over haar musea, is het niet moeilijk om je voor te stellen dat toehoorders tijdens een rondleiding aan haar lippen hangen. Met veel kennis van zaken strooit ze met boeiende wetenswaardigheden. De in Den Haag geboren en getogen directeur is door een gedifferentieerd arbeidsverleden van vele markten thuis. “Ik heb er profijt van dat ik in verschillende keukens heb kunnen kijken”, zegt ze zelf. Ze werkte onder meer op een ambassade, was manager in de verslavingszorg en directeur van een stichting die evenementen ondersteunde in het kader van citymarketing. Verder deed de veelzijdige bestuurder ervaring op als manager bij diverse culturele instellingen.



Mango's à la Marli

“Dit is een variant op een recept dat ik van twee kunstenaars heb gekregen, Marten Hendriks en Elli Slegten (vandaar à la Marli), die beiden in de collectie van Museum Henriëtte Polak zijn vertegenwoordigd. Dit gerecht is geschikt als voor-, hoofd- of nagerecht.”

17

Ingrediënten:

middelgrote eetrijpe mango per persoon
rol geitenkaas (circa 200 ons) per twee personen
potje Peppadews in olie
olijfolie (met chili)
honing
focaccia en/of notenbrood
ondiepe ovenschaal

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius. Schil de mango's en snijd ze in plakken van ongeveer 1 centimeter. Snijd een rolletje geitenkaas eveneens in plakken van 1 centimeter. Vet een ovenschaal in met olijfolie (eventueel olijfolie met chilipeper). Leg de plakjes mango en geitenkaas om en om in de ovenschaal. Besprenkel het geheel met honing en fijn gesneden peppadew. Schuif de schaal in de oven. Voeg na ongeveer 10 minuten de focaccia toe om af te bakken. Als de geitenkaas een beetje begint te smelten, is het gerechtje klaar. Heerlijk met een koel glas Chardonnay. Met dank aan Marten Hendriks en Elli Slegten.



Huiskamer aan de Houtmarkt

Arie Fluit 1-6-2010. Dat is de tekst op een bord met het clownslogo achter de bar van grand café Pierrot. "Geen overlijdensbericht hoor", lacht de eigenaar, die springlevend en goed gemutst het verhaal van zijn horecaleven vertelt. "Het is een geschenk van mijn personeel, toen we in 2010 opnieuw met de zaak begonnen, nadat ik deze in 2006 had verkocht." In de tussenjaren maakte Arie ondermeer lange reizen naar China en Zuid-Afrika. De foto's hiervan aan de wand vormen vaak een aanknopingspunt voor gesprekken met gasten. "Met name de tocht van 17.000 kilometer per auto door Azië maakte veel indruk. Ik werd getroffen door de vriendelijkheid en gastvrijheid van de bewoners van al die onbekende gebieden die we doorkruisten."

Gelouterd door het leven, bezorgde de ondernemende Zutphenaar Pierrot een tweede bloei. De eerste beleefde hij van 1991 tot 2006. "Alleen of samen met mijn compagnon was ik precies 15 jaar en

4 maanden eigenaar. De vorige baas heeft er 15 jaar en 2 maanden in gezeten. Zijn naam is Pierre Rood en hij doopte zijn eetcafé 'Pjeroo'. Voor die tijd waren hier een groenteboer en een zaak in witgoed gevestigd. Ons bedrijf beschikt namelijk over twee panden naast elkaar met boven ruimte om te wonen. Daar maken we ook gebruik van."

*'Oude stookplaats voor potten
bier van Zutphania'*

Voor de oorsprong van het monumentale pand aan de Houtmarkt moeten we terug naar het jaar 1500. Bij de verbouwing van de kelder kwam een oude stookplaats voor potten bier van de plaatselijke brouwerij Zutphania te voorschijn. Deze toepasselijke archeologische ontdekking kreeg uiteraard een prominente plaats in het sfeervolle



Saté van Pierrot

Als kok bereidde hij vele gerechten, maar over de keuze van zijn favoriete recept hoeft Arie Fluit niet lang na te denken. "Dat is ongetwijfeld onze overheerlijke saté, beroemd in Zutphen en omstreken. De mensen die ervan geproefd hebben, komen ervoor terug!"

33

Ingrediënten (voor 4 personen):

1 kilogram varkenshaas
20 gram sambal
0,4 deciliter ketjap manis
0,4 deciliter saté marinade (vloeibaar), bestaande uit gember, ketjap, bruine suiker, koreander, chilipeper, nootmuskaat en paprikapoeder
3 tenen knoflook (geperst)

Bereidingswijze:

Als eerste de varkenshaas in kleine blokjes snijden. Daarna de sambal, de ketjap manis, de saté marinade en de knoflook toevoegen en goed mengen. Laat dit geheel een dag lekker in de marinade staan. De volgende dag alles rustig in olie bakken en tot slot serveren met satésaus, gemengde salade, frites en/of stokbrood.







Minister Henk Kamp: 'Dit boek zet Zutphen terecht op de kaart'

Zutphen op de kaart kijkt in de keuren van bedrijven en instellingen die deze historische Hanzestad zo aantrekkelijk maken. Wat is hun betekenis, hoe zijn ze ontstaan en wie zijn de mensen achter het fornuis? Ondernemers, werknemers en vrijwilligers van bedrijvig en cultureel Zutphen vertellen hun verhalen vol bijzonderheden. Zo valt te lezen waarom de gebroeders Eijerkamp hun tante Miep zo dankbaar zijn, welke favorieten de museumdirecteur heeft, waardoor de mannen van Terlet zo goed konden voetballen, wat Herman Johan Reesink bewoog om te voet langs Achterhoekse smederijen te gaan, wie de man achter Pierrot is en hoe je kunt aarden in Zutphen.

Het boek is een ode aan een stad met een grote cultuur-historische waarde die met zijn tijd meegaat. In zijn voorwoord zegt Henk Kamp, oud-inwoner en minister van Economische Zaken, het treffend: 'Oud en nieuw komen bij elkaar in Zutphen'. Volgens hem zet dit boek de stad terecht op de kaart. Burgemeester Gerritsen spreekt van een stad voor fijnproevers. Historie, cultuur, onderwijs, op allerlei gebieden komen ze aan hun trekken. Voor de culinaire liefhebbers bevat het boek recepten die door de hoofdpersonen zijn gekozen.

Willem Beemers (1949) is Achterhoeker van geboorte, maar werkte als docent Nederlands in Nijmegen en Tiel. Van zijn hand verschenen onder meer de methode 'Meelezen' en het boekje 'Beuningen in oude ansichten'. Hij schreef de teksten voor 'Doesburg op de kaart' dat in 2013 uitkwam.

Anne van der Meiden (1951) is geboren in 's-Gravenhage. Momenteel woont ze met echtgenoot Willem Beemers in Doesburg, waar ze met haar 'Atelier aan het Putpad' deelneemt aan de Culturele Zondag. Voor dit boek en zijn voorganger 'Doesburg op de kaart' maakte ze het leeuwendeel van de foto's.

uitgeverij
GELDERLAND
BOEKEN | KRANTEN | TIJDSCHRIFTEN



9 789491 826191 >