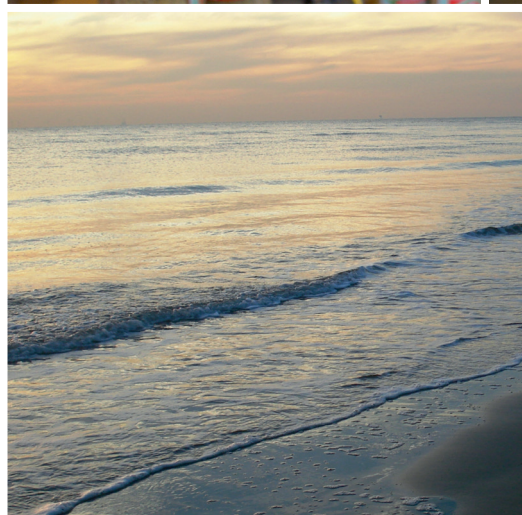




Doesburg op de kaart

Verhalen over belangrijke bedrijven en
bijzondere burgers





Favoriete plek: op het
dakterras of aan zee
Regelmatig gaan we een
paar dagen naar zee.
Lekker uitwaaien.
Heerlijk. Dat kan in
ieder seizoen.



Mosterd voor het leven

Tweede paasdag 1968. Wat gaan we doen? Alles is dicht. Nee, toch niet. In Doesburg, daar gebeurt wat. Het mosterdfabriekje opent zijn deuren. Voor het eerst. En de mensen weten het te vinden. Ze staan in de rij voor het kleine pand aan de Boekholtstraat 8.

Die dag werden de eerste letters geschreven van de naam die Doesburg als mosterdstad zou verwerven. En daarmee ook als trekpleister voor toeristen. De decennia daarna kwamen ze al of niet met de bus uit binnen- en buitenland om te beleven hoe hier de mosterd werd gemaakt. En ze ontdekten dat de stad meer te bieden had. Een gerenoveerd historisch centrum met gevarieerde horeca, leuke winkels en bijzondere ateliers. Kortom, Doesburg kreeg een plek op de toeristische kaart.

Momenteel zijn Marian en Rokus van Blokland de eigenaren. Rokus doet de rondleidingen, ook in het Duits en het Engels. In die laatste taal sprak hij eens een grote groep kleine Japanse vrouwen toe die instemmend knikkend zijn verhaal konden volgen. Ze hadden allemaal een koptelefoon op waarop de simultane vertaling van hun gids te horen was. Een modern contrast met de geur van het verleden die in het museum hangt. Het bereiden van mosterd heeft in Doesburg namelijk een lange geschiedenis. In een gerechtelijk register komt de naam van Gosen Momme voor die al in 1457 mosterd maakte. De eerste fabriek stamt uit 1806. Diverse eigenaren volgden elkaar op. In 1900 maakte Jan Burgers voor de aandrijving van de mosterdmolen gebruik van een gasmotor, wat het etiketje 'Doesburgsche Stoommosterdfabriek' opleverde. Hij verkocht de mosterd in Keulse potjes met de blauwe letters JBD (Jan Burgers Doesburg) afgedicht met een echte varkensblaas. Met kruiwagen en paard en wagen leverde hij zijn waar tot in de wijde omgeving.

*'Keulse potjes afgedicht
met een echte varkensblaas'*

De vader van Paul kende geen twijfels. Hij begon al op jonge leeftijd te werken in het familiebedrijf. Later kreeg hij assistentie van zijn zus let die de textielafdeling voor haar rekening nam. Ook de jonge Paul Staarink navigeerde vrijwel automatisch naar de route die leidde naar opvolging. In Enschede volgde hij de middelbare textiel- en handelsschool en in Arnhem studeerde hij aan de HEAO. "Door een bepaalde weg te kiezen, bereid je je voor op de toekomst in de zaak."

Het traditionele warenhuis overleefde alle veranderingen in het Achterhoekse winkellandschap. Paul Staarink bleef er rustig onder. "Mijn moeder maakte zich wel eens zorgen over mij, als er weer eens een paginagrote advertentie van Huls in de krant stond. Niet nodig. Concurrentie is van alle tijden. Ons concept bleef voor Doesburg bestaansrecht houden. Dat berust op gemoedelijkheid, service en een breed assortiment. Wat er veranderd is? Nou, de keus is groter geworden. We blijven emmers verkopen, alleen niet meer van zink, maar van kunststof in verschillende maten en kwaliteiten. Ook merkartikelen zijn inmiddels veel beter vertegenwoordigd. En over gemoedelijkheid gesproken: ooit schafte ik een stevige driewieler aan, niet voor de verkoop, maar om kleine kinderen op te laten rijden. Daar zie ik nu kinderen op zitten van ouders die er vroeger ook al een rondje mee door de zaak maakten."

De geboren en getogen Doesburger heeft zijn stad ook zien veranderen. Als kind ging hij zwemmen in een afgesloten tak van de Oude IJssel. De Ooi was nog geen woonwijk, maar een gebied met weilanden en de binnenstad maakte een

verwaarloosde indruk. "Je zag veel van die witte borden met in zwarte letters de onheilspellende tekst 'onbewoonbaar verklaard'. Na het stadsherstel kwamen er ook meer mensen van buitenaf naar Doesburg. En ook die wisten de weg te vinden naar het unieke warenhuis aan de Markt. Daar treffen ze vaak de baas zelf in de zaak." Ja, ik houd ervan om in de winkel te zijn en de

klanten te adviseren. Daarbij hoef ik niet perse het duurste product te verkopen, wel het beste voor de klant." De Doesburgse warenhuseigenaar hoeft zelden 'nee' te verkopen. In winkel en magazijn zijn meer dan tienduizend verschillende artikelen te vinden. Na ruim 40 jaar inkopen, uitstallen en verkopen weet Paul wel wat hij allemaal in huis heeft. Die kennis en ervaring hoopt hij over te kunnen dragen aan een opvolger die het unieke winkelconcept zal voortzetten. "Want", zo verzekert de kunstminnende zestiger, "ook zonder Paul Staarink zal dit warenhuis in Doesburg blijven bestaan."

Foto's:

1. Kleine Bazaar ongeveer 1900
2. Markt 1925

*Kinderen rijden op dezelfde
driewieler als hun ouders*



Pompoengerecht

"Al lang vond ik vlees niet zo belangrijk. Door samen te gaan wonen met een vriendin die vegetarisch is, ben ik echt zonder vlees gaan leven. Dat bevalt mij nog steeds uitstekend. Vegetarisch eten is heel praktisch: je hoeft je nooit zorgen te maken om vlees dat kan bederven. Zo'n vier keer per seizoen maak ik een wintergerecht met pompoen. Daar kan ik dan 3 dagen van genieten", aldus Paul.

29

Ingrediënten:

pompoen
 selderijknol
 winterwortel
 aardappelen
 ui
 rozijnen
 venkelzaad
 tijm
 basilicum
 laurierblad
 overjarige kaas

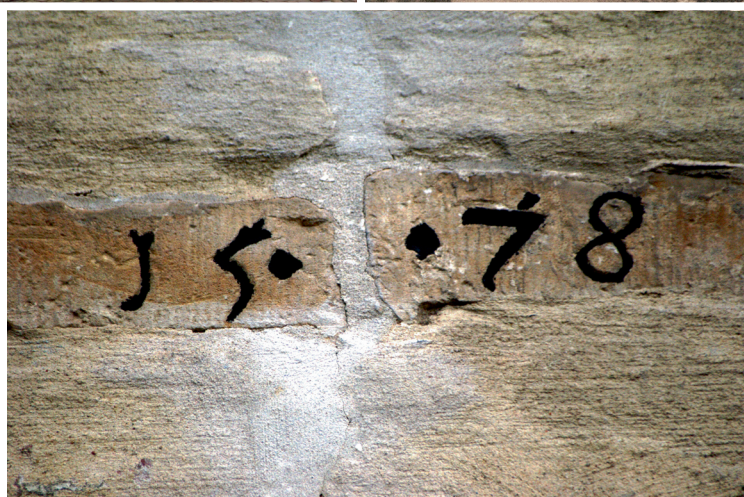
Bereidingswijze:

Pompoen wassen, doormidden snijden, ontpitten en in stukjes snijden. In een grote pan olijfolie verhitten en de pompoen enkele minuten bakken. Dan water toevoegen, (niet teveel want er wordt niet afgegoten). Vervolgens zout, basilicum, laurier, rozijnen en venkelzaad er overheen. Aardappels, winterwortel en een halve knolselderij wassen en in stukjes erbij doen. In de stoom wordt alles gaar op laag vuur. In een andere pan twee gesnipperde uien fruiten met enkele theelepeltjes thijm. Daarna bij de rest voegen. De stampot roeren tot moes. Vlak voor het opdienen gesnipperde oude kaas toevoegen bij de hoeveelheid die gegeten wordt.



Favoriete plek: Gasthuishofje

*In één van de voormalige proveniershuisjes van de
Gestichten van Weldadigheid woonde een tante van mij.
Als kind ging ik daar graag heen.*





Vrijwilligers maken er wat moois van

Tijdens de markten in de Middeleeuwen was er volop straatrumoer, maar ook nu bruist ons stadje regelmatig. Jaarlijks komen er duizenden bezoekers af op de evenementen die hier plaatsvinden. Deze zijn tot stand gekomen dankzij de vele vrijwilligers die vaak onzichtbaar in de weer zijn met de voorbereidingen en uitvoering. Eén van hen is Han Snijders, geboren (1953) en getogen Doesburger.

31

Bij veel Doesburgers staat het vierdaagse festijn Doesburg Binnenstebuiten dik onderstreept op de kalender. Han Snijders was er vanaf het begin bij betrokken. Hij vertelt: "Sinds 1968 was er al een jaarlijkse braderie. Om ons te onderscheiden van andere plaatsen, gingen we op zoek naar uitbreiding. Tijdens de zomerfeesten in Nijmegen strikten we een paar dweilorkesten en later is daar andere muziek en ook nog het straattheater bijgekomen. Onze formule is: cultuur op een laagdrempelig niveau." Tijdens een opening van het evenement concludeerde toenmalig burgemeester Patijn dat Doesburg weer binnenstebuiten werd gekeerd. Zo ontstond de naam voor een evenement dat alleen dankzij de hechtheid van een enthousiast vrijwilligersteam een traditie kon worden."

Dat Sinterklaas jaarlijks tijdig voet aan wal zet op de IJsselkade is mede te danken aan de organisatorische bijdrage van vrijwilligers als Han. De intocht van 1994 zal hij niet snel vergeten. "Die werd uitgezonden op de landelijke televisie. De dag daarvoor maakte de NOS al opnamen van Pieten die in de binnenstad op zoek waren naar Doesburgse 'Uche-Uche'. We hebben de scholen moeten waarschuwen hun kinderen binnen te houden. Hier in huis wemelde het van de Pieten die werden geschminkt of onder de douche gingen."

Ook 1998 was voor Han Snijders een bijzonder jaar. De hele Oranjefamilie vierde Koninginnedag in Doesburg en als bestuurslid van de vereniging Doesburg en Oranje speelde Han ook een rol in de organisatie van het Koninklijk bezoek dat rechtstreeks op de buis kwam.

*'In ons huis wemelde
het van de Pieten'*





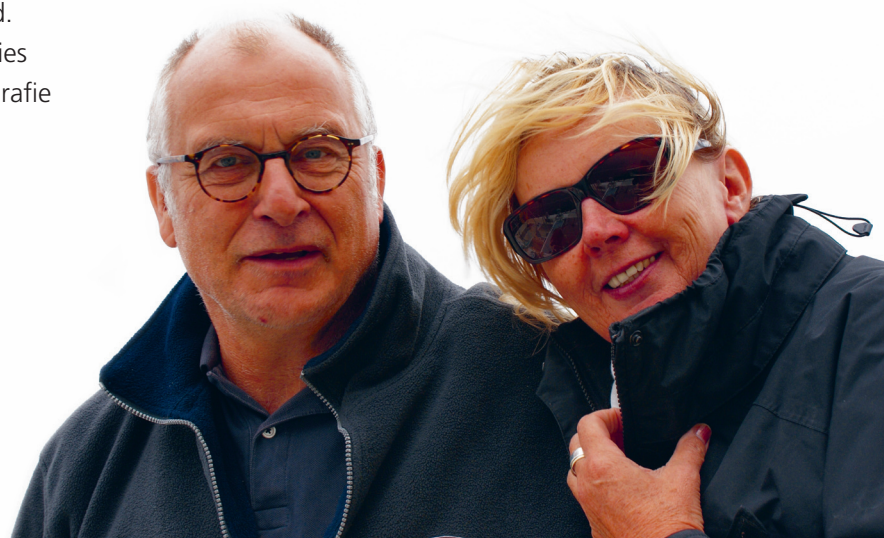


Wie trok als een nomade in een salonwagen door het land? Bij welke krakersactie stond de burgemeester aan het front? Waar kun je 'ghecloven nonnen' eten en wat betekende Alexander Ver Huell voor onze stad? Wanneer voerde voetballer Paul Bosvelt de 'Doesburg shuffle' uit? Welke winkel had de grootste etalageruit van Nederland? Waarom is de Gasthuishof de favoriete plek van Han Sijnders en: kregen we al eerder dan in 1237 stadsrechten?

De antwoorden op deze vragen vormen slechts een fractie van alle wetenswaardigheden die in 'Doesburg op de kaart' te ontdekken zijn. Een boek met verhalen over belangrijke bedrijven en bijzondere bewoners van de stad die in 2014 zijn 777-jarig bestaan viert. Met favoriete recepten en geliefde locaties van de hoofdpersonen en oude en nieuwe foto's die historie en heden fraai in beeld brengen. Doesburg op de kaart biedt gevarieerde verhalen met als rode draad de liefde voor het stadje. Want zowel autochtonen als nieuwkomers zeggen hetzelfde: ze zijn verknocht aan Doesburg. Zo verklaart Wim Hulsman van Gieterij Doesburg: "Mij krijgen ze hier nooit meer weg." En schrijfster Tineke Beishuizen betuigt haar spijt dat ze niet eerder naar de plaats aan de IJssel is verhuisd.

Willem Beemers (1949) is Achterhoeker van geboorte, maar werkte als docent Nederlands in Nijmegen en Tiel. Daarnaast is Beemers altijd redactioneel actief gebleven; hij schreef onder meer de methode 'Meelezen' en het boekje 'Beuningen in oude ansichten'. Sinds 2011 is Beemers vol overtuiging Doesburger.

Anne van der Meiden (1951) is geboren in 's-Gravenhage en koos in 2011, samen met echtgenoot Willem Beemers, welbewust voor een woning in Doesburg waar ze ook schildert: Atelier aan het Putpad. In de loop der jaren zijn werken van haar op verschillende exposities tentoongesteld. Van der Meiden volgde een opleiding in de fotografie en heeft zich ontwikkeld tot een verwoed fotograaf.



uitgeverij
GELDERLAND
BOEKEN | KRANTEN | TIJDSCHRIFTEN