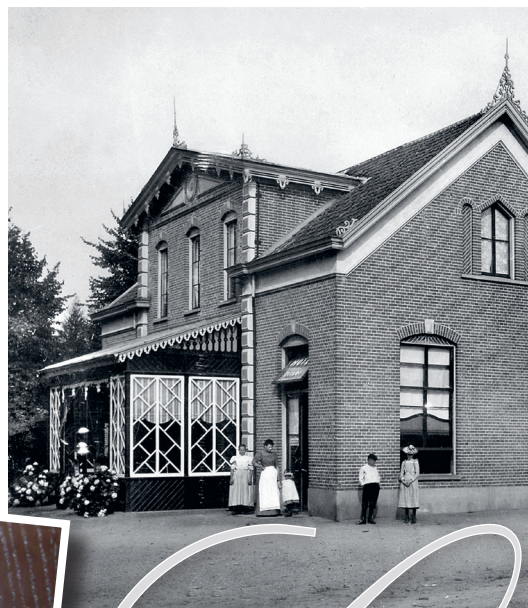




Goed gaan!

Ondernemend, markant en smaakvol Epe



Verhalen

Superieur in ondernemen	8
Specialisten met fijne smaak	12
Domweg gelukkig in Epe	16
Altijd een mooi verhaal paraat	20
Schik bij club achter de heg	28
Eigen winkel brengt rust	34
Gesmeerd lopende eeuwling	38
Verliefd op eigen assortiment	42
Niets te gek voor een mooie foto	50
Grenzen verleggen met bloemen	56
Gert weet altijd raad	60
Slimme stunt met eetcafé	64
Zussen, zakenpartners en vriendinnen	68
Pietje Bell is nu 'gewoon Dries'	76
Slagersvak als topsport	82
Elke klant is een uitdaging	86
Winkeldieren met eigen wil	90
Trekker met vooruitziende blik	94
Voorbeeldfunctie lintje waard	102
Samen bouwen aan iets groots	106
Logeren in een silo is uit de kunst	110
Stokoud maar eigentijds	114
Onze meesterlijke kok	120

Gerechten

Ravioli	11
Tartiflette	15
Toscaans lam	19
Boeuf bourguignon	23
Frittellini	37
Gebraden scharrelkip	41
Carpaccio	67
Spareribs met spitskoolsalade	85
Moussaka	89
Spaanse mosselen uit de wok	93
Zalm met tagliatelle	97
Kruudmoes	109
Ricottataart	113
Snert	117

Overig

Ontroering bij emaille reclameborden	45
Doe het zelf: kleurrijke bloemenkrans	59
Likkebaardend in een Cobra	63
Op een paard en met een ezel	71



Tartiflette

Tartiflette, een ovengerecht met Reblochon-kaas, een gewassen korst-kaas uit de Franse Haute-Savoie, is iets waar Richard en Joyce Barnhoorn hun vingers bij af likken. Wij ook.

Ingrediënten voor 6 personen:

2 kilogram vastkokende, liefst Franse Ratte, aardappelen

1 gerijpte Reblochon

200 gram mager rookspek (reepjes)

2 fijngesneden uien

boter

zeezout, peper, 1 takje tijm en 1 teen knoflook

1 tot 2 deciliter Gaslonde crème fraîche

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen tot 220 graden. Aardappelen wassen en in plakjes van circa halve centimeter snijden en in gezouten water 5 minuten laten koken. Boter verhitten en ui op hoog vuur bakken tot het wat kleur krijgt. Spek toevoegen en meebakken. Beetgare aardappelen toevoegen, samen met in grove dubbelstenen gesneden Reblochon. Crème fraîche, zout, peper, takje tijm en knoflook erbij. Goed mengen en in ovenschaal circa 30 minuten bakken. Heerlijk met krokant gebakken brood en een glas goede rode wijn.









Slimme stunt met eetcafé

Internetsites waar mensen beoordelingen geven van zaken die ze bezocht hebben, kunnen je als ondernemer maken en breken. Henk en Cynthia Huiskamp zitten wat dat betreft gebakken. Hun Eet en Drink Café De Slimmerick scoort op een veel geraadpleegde site een dikke 9 nadat meer dan vijftig mensen rapportcijfers hebben gegeven.

65

Henk en Cynthia, die elkaar kennen sinds de derde klas van de Gildeschool en op 25-jarige leeftijd met elkaar zijn getrouwd, hadden al de nodige horeca-ervaring toen ze in maart 2006 met De Slimmerick begonnen. Beiden hebben jaren in discotheek De Stunt van Cynthia's vader Dries Dekker gewerkt, waar Henk eerst in de hapjeshoek en later achter de bar stond en Cynthia na verloop van tijd haar eigen, naar haar genoemde barretje had. Zij werkte ook nog in hotel-restaurant De Witte Berken toen dat van haar moeder Nel was en in restaurant Stern, ook familiebezit. Haar ouders hielpen natuurlijk een handje toen Henk en Cynthia met hun eigen zaak van start gingen. " We hebben heel veel aan ze te danken, ook bij het realiseren van De Slimmerick. Zonder de inbreng en kennis van Dries, onder meer bij het bedenken van de inrichting, was deze zaak nooit zo perfect afgewerkt geweest." Ze waren in eerste instantie helemaal niet van plan om hun zeer sfeervol ingerichte zaak te ontwikkelen tot een drukbezocht restaurant. De Slimmerick, die op de plek zit waar vroeger De Stunt was, begon immers vooral als café. Als een bezoeker iets wilde eten, werd dat in de keuken van Stern bereid. Maar na verloop van tijd legden Henk en Cynthia steeds meer de nadruk op het eetcafé-karakter en omdat ze er genoeg van hadden om tot diep in de nacht te werken, wat in een café vaak moet. Ze haalden uiteindelijk de barkrukken weg, breidden uit met een eigen keuken en legden zich geheel toe op het eten. Nu gaan ze dicht als de laatste eter is vertrokken.

*'Sfeer van een eetcafé
met de kwaliteit van
een goed restaurant'*



110





Logeren in een silo is uit de kunst

"In het voorjaar van 2009 zijn we begonnen. We schrokken ons dood. We hadden het donderdags op internet gezet en 's avonds al belden twee mensen aan de deur of ze konden overnachten. We dachten dat de eerste gasten pas over een paar weken zouden komen. Die aanloop is nooit meer opgehouden."

Kees van Uden (12 februari 1949) kocht samen met zijn vrouw Liesbeth (29 april 1966) in 2006 het verpauperde coöperatiegebouw aan de Paasvuurweg waar een graansilo en maalderij in hadden gezeten. Als er geen vermoedens hadden bestaan dat er een vleermuizenkolonie in zou zitten, zou het rond 1930 gebouwde pakhuis met de vierkante silotoren al in 2003 gesloopt zijn. Op het fotootje dat Liesbeth op funda.nl had gevonden, zag het er uit als een veredeld kippenschuurtje, maar ze gingen toch kijken omdat ze zich in de buurt van de IJssel wilden gaan vestigen. De Culemborgse kunstenaar was net als Liesbeth op slag verliefd op het gebouw en zag er onbegrensde mogelijkheden om er een multifunctioneel kunstcentrum met een gastenverblijf van te maken. "Toen we het zagen, wilden we het meteen hebben."

Ze besloten het pand "terug te brengen tot de essentie" en zagen het tijdens het strippen en verbouwen "gaandeweg weer mooi worden", tot het uitgroeide tot een echte aanwinst voor Epe. Het was een enorme klus om het industrieel erfgoed niet alleen in ere te herstellen, maar zelfs meerwaarde te geven. Op allerlei plekken zijn nog details te zien die aan de vroegere functie doen denken, zoals trechters, graanpijpen en hijsinstallaties. In de toren van de Silogie/Malerij creëerden ze luxe gastenverblijven, in de kelder een galerie en in de grote ruimte naast de toren een atelier. Ze wilden het accent van het gebruik van het gemeentelijke monument leggen op kunstzinnige activiteiten; de kamers waren bestemd voor mensen die meerdere dagen gebruik zouden maken van het atelier.

'Toen we het gebouw zagen, wilden we het meteen hebben'



Wat hebben de volgende mensen met elkaar gemeen? Erwin van Andel, Richard en Joyce Barnhoorn, Michiel Buis, Kedo Buitenkamp, Marcel Commandeur, Peter Dalhuisen, Nico en Klarie Fernhout, Sjacco Gerritsen, Gert en Anita Hennekes, Henk en Cynthia Huiskamp, Christine en Marieke Hulleger, Marco Jurriëns, Huyb Klooster, Jan en Heidi Nijman, Willem van Putten, Henk en Dirkje van Schoonhoven, Kees van Uden en Anton Waaijenberg.

Ze werken allemaal in Epe en helpen u als u iets nodig heeft. U komt er misschien wel wekelijks of zelfs elke dag. Want het zijn allemaal ondernemers. In dit rijk geïllustreerde boek vertellen ze boeiend over hun zaak, de geschiedenis daarvan en zichzelf. En presenteren ze hun favoriete recept of belangrijkste hobby.



Bert Hanekamp en Jan Stenvert portretteerden ze in mooie bewoordingen en markante beelden en wisselden deze verhalen af met interviews met vier andere opmerkelijke plaatsgenoten: Dries Dekker, Jaap Kanis, Gerrit van Vemde en Marleen Westerink.

Aangevuld met schitterende foto's van wild, natuur en Epe van nu afgezet tegen Epe van vroeger, is een prachtig boek ontstaan dat even lezens- als bezienswaardig is.

Bert Hanekamp fotografeert al zo'n 35 jaar en is sinds de oprichting in 1989 actief lid van fotografencollectief De IJsselgroep. Jan Stenvert schreef meer dan 35 jaar voor regionale dagbladen. Beiden zijn de drijvende krachten achter de populaire internetsite Epernet.nl.

uitgeverij
GELDERLAND
BOEKEN | KRANTEN | TIJDSCHRIFTEN



9 789491 826115 >