

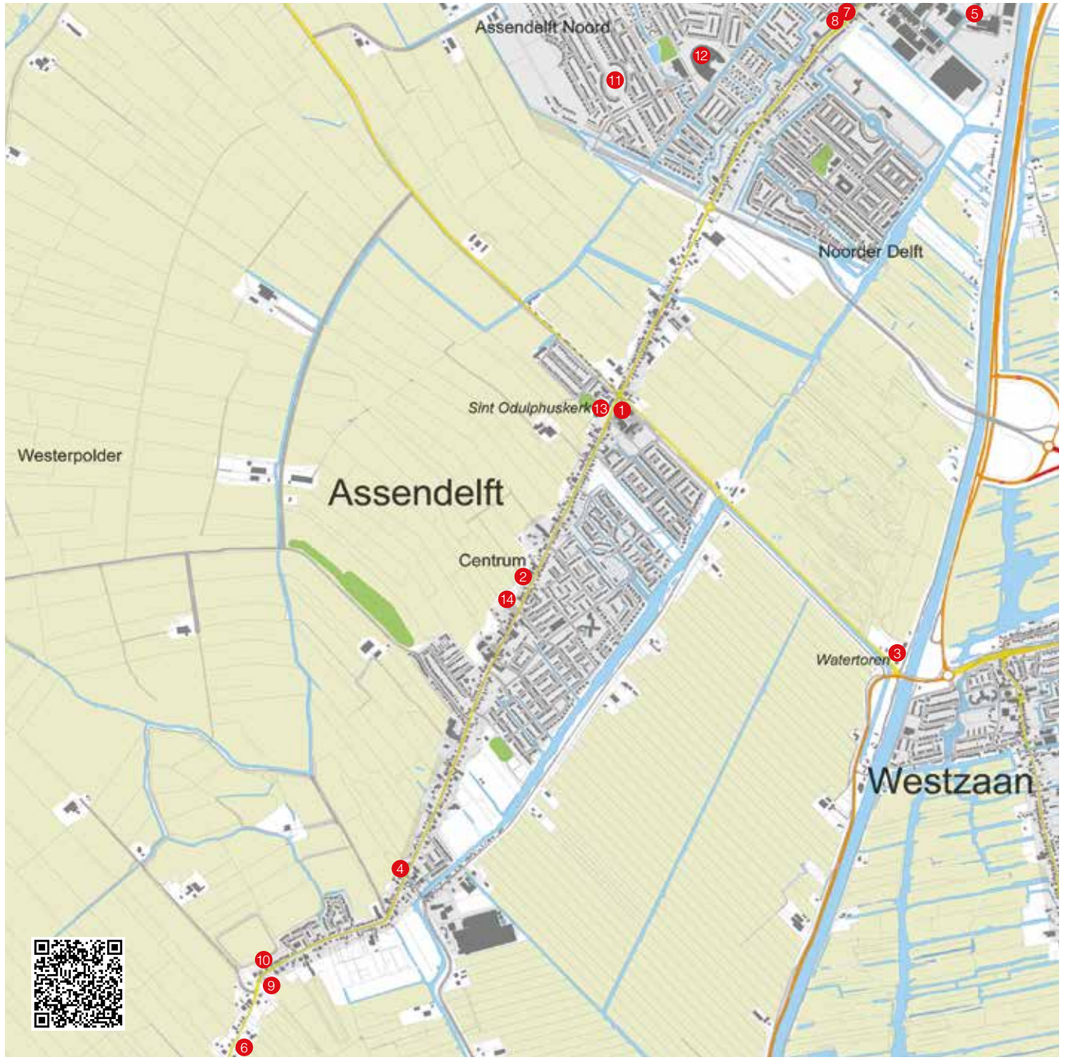
Assendelft

Titel: Watertoren in laat zomers licht
Olieverf/doek 2011, 30 x 50 cm.
Collectie Kunstcentrum Zaanstad

Doodlopende wegen fascineren me. Waarom een weg aanleggen tot een punt waar je niet verder kan? Vroeger reed ik nog wel eens door als een klinkerstraatje over ging in een modderig pad. Een slechte gewoonte die ik had over gehouden uit mijn diensttijd, toen ik motorordonnans was en tijdens legeroefeningen over spannende bospaden door zand, blubber en sneeuw croste. Terug naar nu. Iedereen kent de watertoren van Assendelft. De meesten vanuit het autoraam. De Middel in Westzaan waar ik gestaan heb om dit schilderijtje te maken is een doodlopende weg voor auto's. Op de fiets kun je door naar Wormerveer en Krommenie. Een aanrader. Kleur en stemming komen uit een heerlijke warme septemberweek. Middaguur en dampige atmosfeer. Een bijna vergeten liedje zong in mijn hoofd. Het is weer voorbij die mooie zomer...

Peter de Rijcke

Assendelft









Fotografie: Trudi Sennhauser

Assendelft, het langste lintdorp van Nederland, is 14 km lang! Bij het kruisknooppunt tussen Assendelft-Noord en -Zuid organiseert de Rotaryclub jaarlijks de beroemde **kortebaandraverij**, waar paarden zo hard mogelijk 300 meter naar Wapen van Assendelft draven. Het is een favoriet gebruik om op paarden te wedden. Stal Assendelft heeft een eigen paard en daar wordt flink op gewed. Het **Wapen van Assendelft** ❶ organiseert het hele jaar door evenementen.

Het Historisch Genootschap laat belangrijke zaken uit het verleden zien. Daardoor is ondermeer bekend dat de **Kerkbuurt** van Assendelft ❷ rond 1500 is ontstaan rond de Nederlandse Hervormde Kerk. Assendelvers zijn trots op hun **watertoren** ❸.
De nostalgische gevel van **Breggen Smederij** huisvest een modern bedrijf ❹. Het beroemdste bedrijf is natuurlijk de **Forbo** ❺ waar al meer dan 150 jaar op natuurlijke wijze marmoleum wordt geproduceerd. Designers zorgen hier voor een eigen collectie. Aan de rand van Assendelft-Zuid vind je een ander bedrijf van wereldklasse. Elly en broer Peter Bak zijn de derde generatie van het familiebedrijf **Corn. Bak B.V.** ❻ dat wereldleider is als veredelaar van Bromelia's. Assendelft is ook het domein van Bakkerij **Lex Brakenhoff** ❼ die met zijn ambacht en innovatie drie sterren wist te behalen. Volgens Lex Brakenhoff is ook **Slagerij Veenboer** ❽ een parel. De overeenkomst tussen beide bedrijven is dat ze al generaties lang kwaliteit leveren. En dat ze graag experimenteren met nieuwe producten die aan een hoge standaard moeten voldoen. Bij de slagerij koop je nog echt vlees waar minder e-nummers en minder zout aan wordt toegevoegd dan in supermarktvlees. Bijna alles wordt in de slagerij zelf gemaakt. De dieren komen van Nederlandse boerderijen, omdat de slager zekerheid wil over de herkomst van het vlees. De prijzen houdt hij bewust laag, want Veenboer wil een slagerij zijn voor een breed publiek.

In Assendelft-Zuid verkoopt **De Hooimaker** ❾ bijzonder glaswerk en tuinmeubels. Aan de overkant kun je overnachten in alle rust bij **Bed & Breakfast 't is voor de bakker** ❿. Assendelft heeft ook de nieuwbouwwijk **Saendelft** ⓫ met opvallende gevarieerde woningen, waar een nieuwe gemeenschap ontstaat. Theatermaker **Majanka Fröhlich** heeft deze omgeving verwerkt in een column (zie pag. 44) voor Kijk Zaans. In het winkelcentrum wordt eetwinkel **De keuken in** ⓬ geroemd als dé winkel waar je voor wilt omrijden. Ray Heistek weet met zijn heerlijke gerechten van elke gelegenheid een feest te maken. Je kunt hier bijzondere producten vinden waar restaurantkoks graag mee koken. Favorieten van Ray zijn het Limburgs varken en de uitstekende worsten uit Italië. Van alle producten weet je dat ze van uitstekende kwaliteit zijn, omdat ze zijn goedgekeurd door de bevlogen kok. Zo kunnen mensen ook thuis op restaurantniveau eten. Ray verkoopt alleen mooie producten die met respect voor land en dier tot stand zijn gekomen. Hij werkt graag samen met lokale leveranciers, van bijvoorbeeld fruitpasta en honing. Je kunt hier lekkere gerechten afhalen, want als Ray voor je heeft gekookt dan ga je thuis uit eten.

Fotograaf **Dirk Jongejans** is getipt, omdat hij op integere wijze mooie foto's maakt. De schilder **Pieter Saenredam** (geboren in 1597 in Assendelft) is vooral bekend geworden door zijn schilderijen van kerkarchitectuur. Kunstenaar **Nicole van der Heijden** heeft zijn schilderij van de **Sint Odulphuskerk** ⓭ opnieuw belicht waardoor het een nieuwe dimensie krijgt. Bij het **Cultureel Raadhuis** ⓮ zijn regelmatig tentoonstellingen over Assendelft.









Fotografie: Forbo Flooring

Marmoleum is één van de duurzaamste vloerbedekkingen ter wereld. Marmoleum wordt gemaakt van 97 procent natuurlijke materialen zoals lijnolie en houtmeel, waarvan 72 procent hernieuwbaar is en 43 procent gerecycled materiaal. Hiervoor wordt 100 procent groene stroom gebruikt. Marmoleum is onderscheiden met bijna alle 'ecocertificaten' zoals het Milieukeur en Cradle-2-Cradle zilvercertificaat.

Marmoleum is het 'super Zaanse' paradepaardje van Forbo Flooring. Het ligt in ongelooflijk veel gebouwen over de hele wereld. Zo was het de vloer in de elegante dinerzaal van het Witte Huis, is het te vinden in het Anne Frankhuis, in de Franse Sorbonne en het Curie-instituut, maar ook dichter bij huis tref je Marmoleum aan. Let maar eens op de vloer in het Zaantheater. De Marmoleumdichtheid in Nederland is heel hoog, maar de vloeren liggen overal ter wereld. Elk land heeft zijn eigen voorkeur voor kleuren en dessin.





150 jaar linoleum 1863-2013

Forbo Flooring

Al sinds 1899 produceert Forbo Flooring, toen nog onder de naam de Nederlandsche Linoleumfabriek, linoleum in de Zaanstreek. Daarmee is het één van de oudste en meest gerenommeerde bedrijven in de omgeving. Het is wereldmarktleider op het gebied van Marmoleum.
In 1930 deed Marmoleum, Forbo Floorings merknaam voor linoleum, zijn intrede. De klant heeft keuze uit meer dan 150 kleuren en vier basisdessins. Bij het ontwikkelen van een nieuwe kleur verzamelt de designstudio verfstalen, kleurenwaaiers, stukjes stof en foto's in alle nuances van de kleur die ze voor ogen hebben. Deze kleuren worden dan gescand in een minifabriek in Krommenie. Het kleurpigment moet aan vele voorwaarden voldoen, waaronder lichtechtheid want na 20 jaar moet de kleur nog exact hetzelfde zijn. Het team met vaklieden die hier al tientallen jaren werken gaan dan experimenteren met verschillende nuances zodat door de lichtinval subtiele effecten zichtbaar worden. De fabricage van Marmoleum is een waar ambacht dat je niet kunt leren op een opleiding. Wereldwijd verstaan slechts een zeer klein aantal mensen de kunst waarvan er veel bij Forbo werken. Het proces begint met het verbouwen van vlas om lijnzaad te verkrijgen. Het zaad wordt geperst en zo ontstaat lijnzaadolie, het basisingrediënt voor Marmoleum. Die olie vermengt Forbo met pijnhars tot linoleumcement. Aan het cement voegt het bedrijf vervolgens houtmeel, kalksteen en kleurpigmenten toe.
Het korrelachtige mengsel doorloopt daarna diverse productiestappen om te eindigen op een brede loopband die voert naar een indrukwekkende pers. Hier worden in twee afzonderlijke productiefasen de dessins gecreëerd - zoals marmer, stip, uni of streep - terwijl het mengsel gelijktijdig op de juterug geperst wordt. Van de pers gaat het Marmoleum naar de enorme droogkamers. Hier wordt het materiaal, vaak wel achttien kilometer lang, te drogen gehangen. Tenslotte brengt Forbo een beschermende toplaag aan waardoor de vloer eenvoudig te onderhouden is en nog beter bestand is tegen krassen, vlekken en kleurvervaging. Een Marmoleum vloer gaat zo gemakkelijk dertig jaar mee. De vloer is daardoor extreem duurzaam. Naarmate de tijd verstrijkt, hardt deze nog beter uit. Dit 100% natuurvriendelijke product past daardoor goed in deze tijd.

Bezoek de fabriek
De productie van Marmoleum is een hoofdzakelijk natuurlijk proces, dat plaatsvindt in de fabriek van Forbo Flooring in Assendelft. Belangstellenden kunnen het productieproces van dichtbij meemaken. Tijdens de rondleiding langs het hele productieproces vertellen onze speciaal opgeleide gastvrouwen alle ins en outs van de productie van diverse Marmoleum producten.
De rondleiding eindigt in de Forbo Expo, in de modelwoning zijn linoleumproducten toegepast. Aanmelden kan via www.forbo-flooring.nl/zaanseparels.

Assendelft









Fotografie: Rob Verweij

Bakkerij Lex Brakenhoff

‘Creativiteit is heel belangrijk in mijn werk’, vertelt Lex Brakenhoff van de gelijknamige bakkerij in Assendelft gepassioneerd. ‘Overal zie ik mooie kleurcombinaties die ik vertaal naar het brood en banket. Je kunt er net als een beeldhouwer of schilder echte kunstwerken van maken. Herfstkleuren in het bos vind ik zo fascinerend mooi, dat ik ze ook toepas in de taarten. Echter de basis van ons bedrijf is en blijft brood.’
De mannen in de familie Brakenhoff werden vroeger boer of bakker. ‘Mijn opa, bakker Jaap Brakenhoff, opende in 1947 een winkel. Ik ben inmiddels de derde generatie die de bakkerswinkel runt. Zo’n twintig nazaten van mijn opa zijn in het bakkersvak terecht gekomen, als bakker of als winkelbediende. Ik vind het belangrijk om te innoveren. Daarom ben ik naast mijn reguliere werk als bakker altijd bezig met het ontwikkelen van nieuwe smaken en kleurcombinaties. Ik ben eindeloos aan het experimenten tot ik echt tevreden ben. Dat het soms mislukt is niet erg, want daar leer je juist veel van. Iedereen kan een brood bakken, maar je moet begrijpen wat er gebeurt met je grondstoffen en waarom iets fout gaat. Door water, meel en zout te mengen krijg je een magisch proces. Ik voel me dan net een tovenaar. Het is belangrijk om het proces veel tijd te geven, want daardoor krijgt het brood veel smaak en geur. Dat is het stukje liefde dat je meegeeft aan het product. Brood moet niet alleen een ‘belegdrager’ zijn. Zonder beleg moet het ook goed smaken. Tegenwoordig worden aan grondstoffen allemaal ingrediënten toegevoegd, die er naar mijn idee niet in thuishoren. Het fabrieksbrood heeft een vlakke smaak, omdat het proces te snel gaat en er kunstmatige geur- en smaakstoffen aan toegevoegd worden. Ik wil mensen graag weer leren proeven zodat ze bewust genieten. Ik experimenteer met recepten uit oude kookboeken om de smaak van vroeger terug te krijgen. Ook praat ik regelmatig met bakkers die bij hun (groot)vader waardevolle kennis hebben opgedaan. Het is mooi dat steeds meer klanten dit vakmanschap waarderen. Molenaar Gerrit Smit van Molen De Bleeke Dood heeft dezelfde passie. Met zijn volkoren meel heb ik een productlijn opgezet met verschillende Saense broden. Als ik een nieuw product heb ontwikkeld, laat ik twee verschillende soorten aan vaste klanten proeven. Zij bepalen zo zelf wat er in de winkel komt. We hebben in 2013 drie sterren - de Michelinsterren voor de bakkersbranche - gewonnen, mede omdat onze klanten ons en onze producten zeer hoog waardeerden. Het is mooi dat we zoveel fans hebben in de Zaanstreek. Om drie uur ’s ochtends gaan we open en ontvangen onze eerste gasten voor een warm broodje en een kopje koffie. In de toekomst wil ik 24 uur per dag open zijn, omdat er altijd mensen zijn die graag een lekker warm broodje met een vers kopje koffie willen.’ ❧

Tips van bakkerij Lex Brakenhoff: *Bleeke Dood* *Slagerij Veenboer* *Slijterij Drinks&Gifts* *Groentespecialist Johan* *Bakery Institute*

Assendelft



Fotografie: Isabel Koelewijn | Tekeningen: Olivier Rijcken







Laatst zat ik in de Smoeshaan, de populaire Amsterdamse 'theaterkroeg' in hartje centrum. Uren, dagen, nachten - bij elkaar opgeteld wel een flink aantal weken - heb ik daar doorgebracht met mijn theaterschoolmaatjes voordat ik in de Zaanstreek ging wonen.
'En hoe bevalt het nou in dat saaie Saendelft? Zit je iedere dag al voor 11 uur aan de sherry?', vroeg mijn hippe, knappe en talentvolle theatervriendin.
'Raak je je passie niet kwijt, spoelt dat niet langzaam weg in de Zaan?', smaalt de - ik ben prachtig maar kom nergens aan de bak - toneeltijger.
'Ga je al vreemd met de buurman?', knipoogde het hilarische, maar o zo depressieve, huis-homo-duo H&M.
Ik geef toe, het is wel raar: de onvermoeibare, overenthousiaste Majanka, die altijd op zoek is naar iets anders en altijd te porren is voor een avond flink doorhalen, vertrekt uit Amsterdam. Maar alle grote kunstenaars doen toch wel eens iets geks? De één snijdt zijn oor er af en de ander verhuist naar een Vinex-wijk in Assendelft. Als theatermaker ga je vaak voor het contrast, maar deze plotwending in mijn eigen bestaan kan ik ook niet helemaal verklaren. De Zaanstreek is een plek met historie waar Bruynzeel, Ahold en het Czaar Peter huisje in voorkomen. Maar het is natuurlijk veel eenvoudiger: het ligt dichtbij de grote stad en is lekker goedkoop. Ik heb nu een complete woning voor de prijs van een Amsterdamse garagebox. Eindelijk heb ik de rust om na te denken en krijg zo de beste ingevingen. Ik neem de tijd om langs de Zaan mijn gedachten op een rij te zetten voor een nieuwe voorstelling. Hier ontdek ik steeds meer prima plekken om geïnspireerd te raken en een lekkere borrel te drinken. Er zijn volop kansen en mogelijkheden voor een creatieveling, waar vind je nu een gedempte gracht die wordt uitgegraven. Een hotel en een stadhuis die in Eurodisney niet misstaan en flexwerkende ambtenaren, hoe hilarisch wil je het hebben? En voor het geld dat ik iedere maand in Amsterdam uitgaf om de parkeerautomaat en huisjesmelker te voeden, woon ik nu in een heerlijk ruim en tochtvrij huis met een tuin, aan het water zonder fietsen erin.
Met de buurvrouw praat ik over zwemmende jonge eendjes in plaats van over een in het water gevallen auditie. Dit is van een andere orde dan de gesprekken met mijn theatervrienden die gaan over arrogante acteurs, irritante regisseurs, briljante voorstellingen en columns in boeken die toch niet worden opgemerkt.
Nog steeds kan ik me elk gewenst moment onderdompelen in de hectiek van het theater en mijn drukdoende collega's. Gelukkig staat er elke dag een gezonde dosis file om die gekte op afstand te houden en vind ik iedere dag de rust in Assendelft om weer gewoon te kunnen doen.
In de Zaanstreek kan ik mijn passie uitoefenen. Hier kreeg ik creatieve invallen in het Koogerpark voor een openluchtvoorstelling met spelers in de vijver en in het struikgewas. De inspiratie stroomde naar binnen na een wandeling door de Russische buurt om een voorstelling te maken voor het 'Nederland Ruslandjaar' met Tsaar Peter in de hoofdrol. De ideeën volgden elkaar op na het bezoeken van het Hembrugterrein voor een optreden voor het Koninklijk paar. Kortom, voldoende inspiratie in Zaanstad voor een theatermaker. En niet geheel onbelangrijk: hier staat een centrum voor de kunsten, waar ik mijn creatieve ei mag uitbroeden. Het Zaantheater is het mooiste, beste en het leukste theater van Nederland, waarmee ik graag samenwerk. Hier beleefde ik de première van mijn eerste productie en kwam ik de liefde van mijn leven tegen: een heuse Zaankanter die niet naar Amsterdam is te slaan. Dus ja, uiteindelijk ben ik voor de liefde, de huizenprijzen en de Primark naar de Zaanstreek vertrokken. Sindsdien ben ik voor mijn interessante, theatrale vrienden een saaie Saendelver geworden en die titel bevalt me prima. ❧

Theatermaker Majanka Fröhlich



Theatermaker Majanka Fröhlich maakt ondermeer voorstellingen voor en door Zaankanters. Zoals 'De Zaanmeermin' (i.s.m. de Cultuurmarkt) en 'Midzomernachtsdroom' (i.s.m. het Koogerpark). 'Alice in FluXusland', 'Pinokkio en de FluXus Fee' en 'Anastasia en de Tsaar' zijn samenwerkingsprojecten tussen FluXus, het Zaantheater en het Zaans Museum. De productie 'Chicago aan de Zaan' speelde in De Kwaker te Westzaan en 'Zaanse Zusters' speelde in de Luthersche Kerk te Zaandam. In mei 2015 staat de familiemusical 'De Saense Chocoladefabriek' in het Zaantheater.







Fotografie: Rob Verweij

B&B 't is voor de bakker

Een etagère vol heerlijke zelfgemaakte hapjes en een glas verse sinaasappelsap staan op tafel. Siem-Jan en Chantal Engel scheppen er veel genoegen in om het gasten naar de zin te maken.

Op de plek van een voormalige bakkerij in Assendelft-Zuid heeft het echtpaar in vijf jaar tijd zelf een huis gebouwd. De jacuzzi in de tuin en de buitenkeuken waar Siem-Jan graag grote stukken vlees bereidt, maken het beeld compleet dat ze genieten van het leven.

Bovenin de landelijke schuur is een appartement voor gasten. Drie generaties bakkers hebben op deze plek brood gebakken en verkocht. Begin deze eeuw kwam de bakker om het leven bij brand in de bakkerij. Chantal Engel: 'Toen ons huis en de B&B klaar waren, bleek 't is voor de bakker' wel een treffende naam. De bovenverdieping van de schuur verhuren we aan gasten. We hebben zelf veel gereisd en vonden B&B een heel prettige manier van overnachten. Iedereen is uniek door de dingen die hij doet, het werk dat hij heeft en de dingen die hij meemaakt. Het is zo leuk om de levensverhalen van mensen te horen. Als wij op vakantie zijn dan willen we graag de cultuur proeven, zo willen we mensen hier ook de streek laten beleven. Het is leuk om daarbij samen te werken met andere ondernemers uit de buurt. In de omgeving kun je heerlijk fietsen. Vlakbij is een knooppunt van verschillende leuke routes. De meeste mensen hebben fietsen bij zich, maar als dat niet het geval is, schakelen wij bijvoorbeeld Annet van Fietsverhuur Wormer in.

De Zaanstreek heeft zo'n rijke historie, vooral de levensmiddelenindustrie is heel interessant. Onze buurman neemt met zijn koets en paard op verzoek onze gasten mee voor een rit langs bekende en minder bekende stukken Zaanstreek. Het is hier zo heerlijk landelijk. Vanaf het balkon kijken de gasten uit op het parcours waar paarden worden getraind voor harddraverijwedstrijden. Mensen moet het hier goed hebben. Het is mooi als ze zeggen dat ze hier nog lekkerder hebben geslapen dan in hun eigen bed. Dan hebben we het goed gedaan.'

Bed & Breakfast

Op verschillende mooie plekken in de Zaanstreek zijn kamers te huur bij een Bed & Breakfast.

- Assendelft: **De Zaanse Gans** biedt uitzicht op de polder.
- Assendelft: **Zaans Moment** ligt direct aan het Noord-Zeekanaal.
- Assendelft: **Where Els** is een modern vakantiehuis.
- Nauerna: **de Bedstee**.
- Krommenie: **Villa Krommenie** ligt midden in het dorp.
- Wormerveer: **Het Boerentuinhuis** ligt aan het water.
- Wormerveer: **Het Erfgoed** ligt aan de rivier de Zaan.
- Jisp: **Het Lepelaarsnest** ligt aan de rand van het mooie dorp Jisp.
- Westzaan: **Het Chirurgijnshuys** is gelegen aan de rand van het natuurgebied De Reef.
- Westzaan: **Morgenland** kijkt ook uit op het natuurgebied De Reef.
- Westzaan: **Het Pulletje** is een tuinhuis met schilderijen van de Zaanse schilder Piet Conijn.
- Westzaan: Aan de Reef: in de **stolpboerderij** is een appartement te huur.
- Zaanse Schans/Zaandam: Op de mooie Schans zijn kamers te huur bij **Heerlijck Slaapen** in verschillende naast elkaar gelegen Rijksmonumenten.
- Zaandijk: **De BB Zaanhof** vind je in een luxe loftappartement.
- Zaandijk: **BB Zit aan de Zaan** biedt vanaf de tuin uitzicht op de molens.
- Koog aan de Zaan: **'t Zaanse Koopmanshuis** is gevestigd in een pand uit 1694.
- Koog aan de Zaan: **De Zaanse Mill** is gevestigd in een herenhuis.
- Zaandam: **BB52** ligt in een rustige woonwijk aan de rand van Zaandam.
- Zaandam: **Ank Mulder B&B** is gelegen aan de rand van Zaandam.
- Zaandam: **B&B de Es** is centraal gelegen aan de Hogedijk.
- Oostzaan: **Zuivelboerderij Buijs**.









‘De Hooimaker is veel meer dan een winkel en een groothandel in bijzondere producten. Het verbeeldt onze manier van leven en hoe wij aankijken tegen duurzaamheid en verantwoord ondernemen.’

Tineke Volkers en Jaap Jan Bleeker startten 23 jaar geleden een winkel in Assendelft-Zuid, in een deel van de boerderij die ooit van Jaap zijn grootouders was. ‘We kozen de naam Hooimaker, zo noemen Zaanse boeren de zon. De zon is nodig om alles te laten groeien en dat geldt ook voor de materialen die we verkopen. Kernwoorden zijn kleinschaligheid, origineel en ambachtelijk. Het assortiment is in de loop der jaren steeds veranderd, maar de basisgedachte is hetzelfde gebleven. Het begon met artikelen van hobbyisten, droogbloemen, gesponnen wol, ganzen van stof, truien, aquarellen, sieraden, speelgoed, etc. Als het kwaliteit had







Fotografie: Rob Verweij

De Hooimaker

en handgemaakt was van natuurlijke materialen, dan verkochten wij het. Je merkte duidelijk de trends, want na een tijd was er geen vraag meer naar.

De artikelen komen altijd op een bijzondere manier op ons pad. In Tsjechië zagen we tijdens een vakantie gekleurde glazen heksenbollen. Vroeger werden deze gebruikt in een kruiden- en bloementuin om ziekte en tegenspoed af te weren. Gaf je het op een bruiloft als huwelijksgeschenk, dan bracht het voorspoed. Waarschijnlijk hebben de Tsjechische glazenblazers deze gebaseerd op Engelse 18-eeuwse heksenbollen. De glimmende bollen waarin je je zelf kon spiegelen, werden lang geleden al opgehangen om het ongeluk uit te bannen.
De heksenbollen zagen er veel te kitscherig uit voor de Nederlandse markt, maar wij zagen direct de mogelijkheden. We gingen bij de Tsjechische glasblazer langs, met wie nu al vele jaren samenwerken.

Door andere kleuren en de bollen te combineren in diverse maten hebben we inmiddels een groot assortiment van handgemaakte en mondgeblazen glasdecoratie. We voegen er nog iets extra’s aan toe door bijpassende standaards van metaal die naar ons ontwerp ook handmatig worden gesmeed.

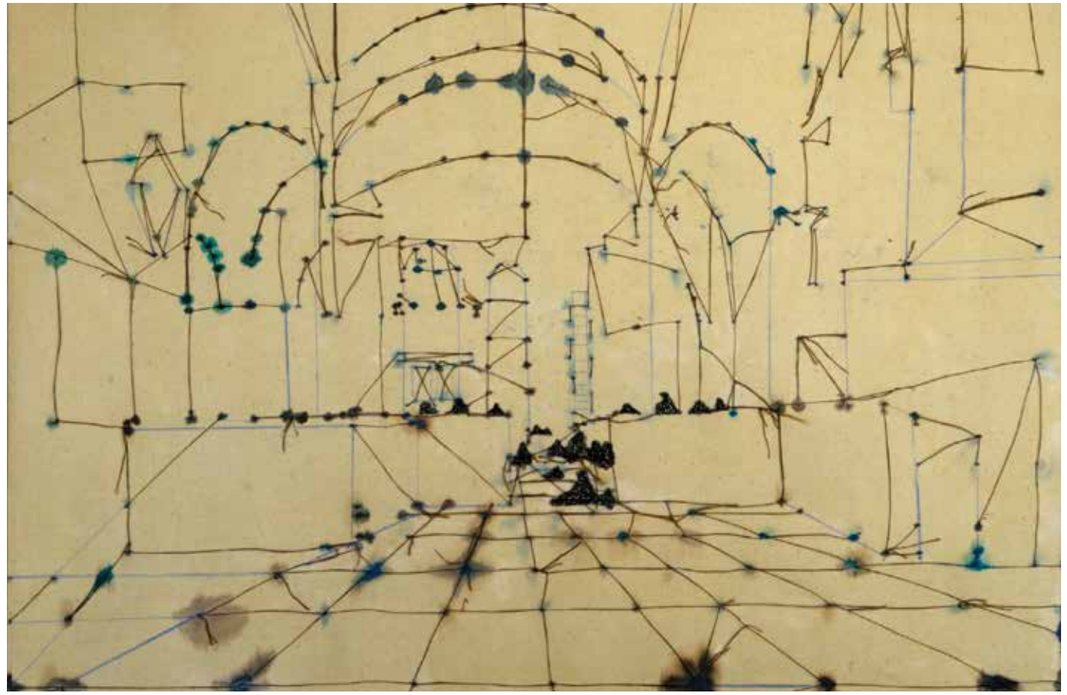
De glasblazer maakt onze glasdecoratie van gerecycled glas, dat afkomstig is als restmateriaal uit de lampen- en lenzenindustrie. Hij voegt daar kleuren aan toe. Het restmateriaal gaat naar een ander bedrijf. Gaat er bij ons een heksenbal stuk, dan maakt hij er weer een schaal van. Zo is de kringloop weer rond.
We verkopen ook houten tuinmeubelen van Pepe, dit is een klein Fins bedrijf. Het grenen eersteklas hout met het PFC keurmerk komt uit het noorden van Finland. Het hout is maar beperkt te koop en hiervoor moet worden ingetekend. Als de voorraad op is, dan moet het bedrijf wachten tot de natuur er weer klaar voor is.

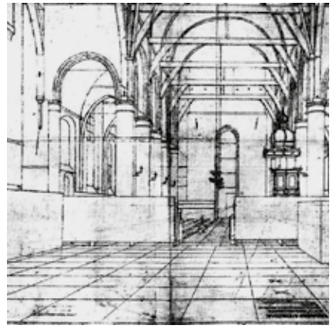
De schommelbanken, -stoelen en -bedden zijn ergonomisch verantwoord door de ronde vormen. Ze staan buiten in onze winkeltuin waar ze samen met de glasdecoratie de natuurlijke omgeving bijzonder maken.

De glasdecoratie en meubels verkopen we ook als groothandel. We voelen ons zo betrokken bij de producten, dat we als importeur alleen aan winkels verkopen op speciale plekken waar het ook goed voelt. Het is een kroon op ons werk dat we verkozen zijn tot leukste winkel van Zaanstad en Noord-Holland, want onze boodschap spreekt tegenwoordig veel mensen aan. Tegenwoordig zijn we ook zorgatelier: De mensen werken mee in de winkel of de groothandel.’

Tips van De Hooimaker: *Amusementsbureau Sanseveria* *Bed & Breakfast ’t is voor de bakker* *Dirk Jongejans Fotografie* *Pelmolen Het Prinsenhof* *Roeiboten en kanoverhuur familie Praag*

Assendelft









Fotografie: Tim Knol

Nicole van der Heijden / Pieter Saenredam

'Eind zomer 2013 zag ik een artikel in het Noord-Holland Dagblad over een tentoonstelling van Pieter Saenredam. De expositie was net afgelopen, maar er stonden twee foto's bij die mij inspireerden om een werk te maken voor het hoofdstuk Assendelft.

Pieter Saenredam (Assendelft 1597 - 1665) was een bekende Nederlandse kunstschilder en tekenaar, die bekend werd door zijn stadsgezichten en tekeningen van interieurs van kerken. Hij was een meester van het lijnperspectief. Zijn manier van schilderen is prachtig, maar daar heb ik verder niet zoveel mee. Bij het artikel stond ook een tekening van een voorstudie, die mij veel meer aansprak.

Op een linnen doek ben ik heel consciëntieus het perspectief in de architectonische ruimte gaan borduren. Dat was overigens nog niet zo makkelijk, want het is onhandig om met naald en draad op een opgespannen doek aan het werk te gaan. Met wittinten ben ik op het doek gaan schilderen. Het werk werd voor mijn gevoel veel te braaf.

Bij mij spelen constructie, herhaling en gebruik van verschillende materialen vaak een belangrijke rol. Ik hou van sereen werk en zoek dan naar een vorm die zorgt voor het contrast. Ik maak veel voorstudies waarbij ik veel technieken en materialen door elkaar gebruik om te zien wat het beste werkt.

Aan de voorkant van het doek is het perspectief heel precies en met aandacht gemaakt. De gespiegelde achterkant bleek opeens veel interessanter. Daar ontstond een andere structuur die natuurlijk een relatie heeft met de voorkant, maar een volstrekt eigen wereld laat zien. Dit is het centrum waar lijnen bij elkaar komen. Het is mooi dat je heel geconcentreerd aan het werk bent aan de voorkant en tot de ontdekking komt dat het aan de achterkant eigenlijk gebeurt.

Doordat ik het schilderij van Pieter Saenredam nog niet in het echt heb gezien, kon mijn verbeelding goed werken. Op de foto bij het krantenartikel leken er een soort vlekken op het schilderij te zitten. Dat maakt het voor mij spannend en daarom wilde ik er ook iets mee doen. Als je goed kijkt dan zie je wel dat het op het schilderij personen zijn, maar dat past niet bij mijn werk. Deze vlekken heb ik uitgeprobeerd met verschillende materialen totdat ik een vorm vond die goed past.

Met encaustiek* heb ik de onbewerkte linnen structuur in een andere sfeer gebracht. Deze aloude techniek gebruik ik vaker om het doek een warme sfeer te geven en het gevoel van conserveren op te wekken. Het contrast tussen de voor- en achterkant wordt daardoor versterkt. De doorlaatplekken van de verf aan de voormalige achterkant zijn expressiever geworden en worden meer onderdeel van het werk zelf.

Het leuke van dit vak is dat het niet prettig is als je niet weet waar je naar toe gaat. Het wordt des te leuker als je onverwachtse stappen maakt en een nieuw spoor vindt dat goed blijkt te werken. Die worsteling maakt het leuk. Ik moet soms wel lef hebben om dingen fout te durven doen, het avontuur aan te gaan.' ❧

**Encaustiek is een schildertechniek - rond 1000 v. Chr. ontstaan - waarbij pigmenten vermengd worden met hete bijenwas, hars en nog een paar stoffen.*















Fotografie: Marcel van Kleef

Bromeliakweker Cornelis Bak

‘Mijn opa startte in 1922 het familiebedrijf in Assendelft. Dit was toen een typisch gemengd bedrijf waar blauwe druiven, chrysanten, anjers werden geteeld.’ Elly en broer Peter Bak zijn de derde generatie die het bedrijf, dat inmiddels wereldleider is als veredelaar van Bromelia’s, leiden. Elly Bak: ‘Op het terrein staan 38.000 m2 kassen.

De pas gekiemde plantjes gaan naar kwekers over de hele wereld. Nederland, China en Amerika zijn onze grootste markten. Mijn vader en oom waren de tweede generatie. In de jaren zestig richtte mijn vader een hoekje in de kas in om bromelia’s te kweken. Sindsdien heeft het bedrijf zich geheel gericht op deze kamerplant. Een plant die in de natuur bijvoorbeeld rode bloemen levert, kunnen wij na heel veel jaren onderzoek ook in verschillende andere varianten laten zien. Bij ons werken vier veredelaars die nieuwe rassen ontwikkelen. De botanische tuin met vele wilde planten, maar ook planten die we zelf hebben ontwikkeld, is ons belangrijkste bezit. Door het kruisen creëren we nieuwe varianten met andere bladeren, kleuren en vormen. Elk jaar worden er zo’n 700 nieuwe kruisingen beoordeeld, slechts 1% haalt de markt. Je bent wel 12 tot 15 jaar bezig voordat een nieuw ras ver genoeg ontwikkeld is. Van een ras worden 300 tot 400.000 planten verkocht, die moeten wel allemaal dezelfde kwaliteit hebben. Wanneer mensen met duizenden tegelijk bij ons binnenstappen tijdens een open dag, dan is iedereen onder de indruk van de grote verscheidenheid en diverse kleuren.’

Peter Bak: ‘We hebben veel kopers nodig om het draaiende te houden: wereldwijd worden er per jaar wel 22 miljoen bromelia’s verkocht. Het leukste aan dit werk is om steeds op zoek te gaan naar nieuwe en andere producten. Zo hebben we naast de Bromelia’s ook veel vleesetende planten en Medillina’s, die wij ontwikkelen met neonroze en rode bloemen. Elke keer als we weer iets nieuws hebben, dan staat ons bedrijf volop in de aandacht. Wij vinden het leuk om op allerlei verschillende fronten onderzoek te doen en creatief bezig te zijn. Al 20 jaar geleden kozen wij voor biologisch bestrijden, ondanks het feit dat het veel duurder is. Maar voor ons is het juist een sport om dingen anders op te lossen dan met spuiten.

Wij lopen graag voorop. De tuinbouwsector is heel inventief om kennis over energiebesparingen, gewasbeschermingsmiddelen, biologische teelt en dergelijke met elkaar te delen. Dertig procent van onze warmte komt van het nabijgelegen Afvalzorg Nauerna. Gas dat vrijkomt bij de verbranding van afval wordt door een installatie omgezet in warm water en via een pijpleiding naar ons bedrijf geleid. We doen ook onderzoek naar kweekcellen, zodat je op termijn helemaal geen zon meer nodig hebt. Geheel afgesloten van de buitenwereld kun je in een kweekselgebouw met zonnepanelen een enorme slag maken, dat veel beter is voor het milieu. Door creatief te denken en steeds met nieuwe dingen te komen, kom je vooruit.’

Assendelft



Foto: Esther Prinsze | Concept & Styling: Brenda Jansen



Fotografie: Edith van Leeuwen



Een recept van

Ray Heistek

Chef-kok bij de eetwinkel
voor ambitieuze hobbykoks
'De keuken in'

Echte Zaanse Broeder met Mama Djambo's 'Hello Sunshine'

Lunch of nagerecht, bereidingstijd ongeveer 4 uur

Ingrediënten | *6 personen*
250 gram rozijnen (of krenten)
250 gram boekweitmeel
(pak à 500 gram Koopmans)
250 gram zelfrijzend bakmeel
zout
1/2 liter melk
1 pot Hello Sunshine
(Mama Djambo's)
40 gram roomboter
Een klein schoon kussensloop, dik elastiek of touw en satéprikker

Bereidingswijze
Was de rozijnen en laat ze goed uitlekken. Breng in een grote pan ruim water aan de kook. Leg op de bodem van de pan een omgekeerd bord. Roer in een kom het boekweitmeel, het zelfrijzend bakmeel en het zout door elkaar. Voeg al roerend zoveel melk toe dat er een glad en vrij dik beslag ontstaat dat nog net van de lepel loopt. Schep de rozijnen door het beslag.
Schep het beslag in één punt van de kussensloop. Bind de sloop veel hoger dan de vulling met elastiek of touw dicht. Denk eraan dat het volume van het deeg zich ongeveer verdubbelt. Leg de zak in kokend water en laat het gerecht in ca. 3 1/2 uur gaar worden. Keer de zak regelmatig. Als de satéprikker er droog uitkomt is de 'Broeder' gaar.

Neem de zak uit het water en laat deze even uitlekken. Haal de vulling uit de zak en leg deze op een bord. Het overtollige water wegschenken en de 'Jan in de zak' - zoals dit gerecht ook wel wordt genoemd - is klaar om in plakken te snijden met een ijzerdraadje of een dun mes. Het is heerlijk om de plakken even te bakken in wat roomboter tot ze goudbruin zijn. Schep er vervolgens royaal 'Hello Sunshine' overheen en denk erom dat je je vingers er niet bij op eet!

Eetwinkel 'De keuken in' houdt ondanks zijn malle streken en klappen van de molens veel van de Zaanstreek. 'Broeder' is een Oudhollands gerecht uit Noord-Holland (geruchten spreken van de Zaanstreek). Het zou zo kunnen heten, omdat je het samen eet (eten verbroedert) of omdat je het laat broeien. Maar aangezien mijn motto is 'eten verbroedert', past het bij de eetwinkel en bij Kijk Zaans. Het is van oorsprong een grote deegbol vol rozijnen die met een pot stroop en een half pakje boter een feestmaal oplevert! We hebben daar een streekproduct van 'Mama Djambo's' aan toegevoegd. Een simpel gerecht is vaak het lekkerst, maar dan moet je wel mooie producten gebruiken die met respect voor land en dier tot stand zijn gekomen.

Assendelft