

BURCHARD G.J. ELIAS

Het culinair museum

een bijzonder recept met een
bittere nasmaak

4



Bij de opening van een tentoonstelling van menu's en menukaarten in 1985 in Museum Flehite werd het idee geopperd te komen tot een Culinair Museum. De reacties waren uiterst positief. De gemeente bood het voormalige klooster Mariënhof aan, een ideale plek voor een dergelijk museum in combinatie met een restaurant.¹

Maar, net als bij de bereiding van een goed maal, kostte de definitieve realisering de nodige tijd en inspanning. Op 27 mei 1994 vond de opening plaats. Het publiek reageerde enthousiast en kwam in groten getale een kijkje nemen. Het was dan ook jammer dat na een aantal jaren dit unieke museum alleen nog op aanvraag bezocht kon worden. In 2008 werd het definitief gesloten. Een opmerkelijk hoofdstuk in de culturele geschiedenis van Amersfoort werd hiermee afgesloten.

Verandering van smaak

In zijn boek *Waar die andere God woont* (Amsterdam 1972) oordeelde J. Rentes de Carvalho vernietigend over de Nederlandse keuken: 'De Hollandse keuken weerspiegelt een vrijwel totale veronachtzaming van de vreugde van het verhemelte. De ingrediënten zijn bij voorkeur smaakloos en reukloos; wat voorbereiding betreft gaat men niet verder dan zout en een vleugje peper; de gerechten worden zonder fantasie en bijna met minachting bereid. Erwtensoepp, lapjes met jus, pap, biefstuk, appelmoes, brood, veel brood, nu en dan een stukje gebakken vis, kant en klaar gekocht vanwege de 'luchtjes' in huis, de laatste jaren een overvloed aan industriekip waarvan het misselijkmakende vlees met echte kip alleen het

voorkomen en het velletje gemeen heeft- dat is het wel ongeveer... Nee, koken is hier bepaald geen kunst, eten doet men niet voor zijn 'genoen'. Tien jaar later was hij wat milder. 'De waarheid verplicht me te vermelden dat er in Nederland momenteel een aantal gelegenheden bestaat waar je redelijk kunt eten. Er zijn erbij waar de gerechten complimenten verdienen, en hier en daar kan het gebeuren dat de verwende smulpaap van een gastronomisch wonder mag getuigen. Niet gering voor een land welks bewoners voor voedsel nog altijd een verpletterende minachting koesteren, en eens te meer voelen we ons gesteld voor een van de raadsels van zijn karakter en gedrag. Want ondanks al die restaurants waar het culinair bedrijf thans voldoende niveau heeft, gaat de Nederlander er niet heen om te eten!'²

Er zit zeker een kern van waarheid in de opmerkingen van deze van oorsprong Portugese schrijver. De Nederlandse keuken was zeker simpel omdat werd gegeten wat de grond voortbracht. Het aantal extra's was gering, mede door

¹ Dit artikel is gebaseerd op gegevens ontleend aan het archief van het Culinair Museum, thans in Archief Eemland, en het knipselarchief van de auteur. ² Zie pp. 61, 65 en 171.

Hoe het begon

Het was in de zomer van 1984 dat de penningmeester van Museum Flehite, drs. C. Kamerbeek, de schrijver dezes, op dat moment directeur van Museum Flehite, een artikel liet lezen over G. Riemer en zijn verzameling menukaarten. Kamerbeek vroeg zich af of dat iets zou zijn voor een tentoonstelling? Daaraan koppelde hij de vraag of er ergens een culinair museum bestond. Op de eerste vraag was het antwoord ja, op de tweede nee. Afgezien van musea over deelonderwerpen als brood, kaas, wijn en dergelijke werd nergens aandacht besteed aan de geschiedenis van het eten en drinken als geheel. Alleen het museum van Nestlé in Vevey (Zwitserland) kent een bescheiden historische afdeling. Primair ligt daar het accent op voeding, mondiaal gezien.

De tentoonstelling kwam er. Zij werd van 16 februari t/m 14 april 1985 in Museum Flehite gehouden. De collectie Riemer bevatte zo'n 30.000 menu's en menukaarten. Deze was ongeveer vijftig jaar daarvoor opgezet als lesmateriaal voor het door Riemer opgerichte Instituut voor de Autohandel in Driebergen. Het was hem namelijk gebleken dat zijn leerlingen bij een zakendiner of -lunch veelal niet in staat zouden zijn de in het Frans gestelde menukaarten te begrijpen. Riemer kreeg daarna steeds meer plezier in deze interessante drukwerken. Zijn lesmateriaal werd een verzameling die ook snel groeide doordat zijn (oud-)leerlingen uit de gehele wereld materiaal naar Driebergen stuurden.⁵ Op 2 maart 1985 werd de heer Riemer, die toen al 95 jaar was, gehuldigd tijdens een ontvangst in het museum en een lunch in het gerenommeerde restaurant De Witte. Hij ontving een oorkonde uit handen van Jaap Klosse, de voorzitter van de Alliance Gastronomique Néerlandaise.

Tijdens de bijeenkomst in het museum werd naar voren gebracht dat het een merkwaardige zaak was dat er geen museum gewijd was aan de geschiedenis van het eten en drinken, toch essen-

tiële zaken in het leven. De aanwezigen waren het daar geheel mee eens en concludeerden dat een dergelijk museum er moest komen. Daarna kwam de zaak in een stroomversnelling. De gemeente Amersfoort zocht namelijk een passende openbare bestemming voor het middeleeuwse klooster Mariënhof, één van de belangrijkste stedelijke monumenten. Het bood op dat moment nog onderkomen aan de Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek (ROB). Deze dienst zou echter in 1988 gaan verhuizen naar een nieuw pand op de hoek van de Muurhuizen en de Kerkstraat.

De tijd was kennelijk rijp voor een culinair museum want, waarschijnlijk al in 1984, leefden bij de Golden Tulip Hotels Holland plannen voor een dergelijke instelling met als vestigingsplaats Amsterdam of directe omgeving. Deze en de Amersfoortse plannen werden kortgesloten. In april 1986 schreef Golden Tulip aan het stadsbestuur dat zij ter gelegenheid van hun 25-jarig bestaan een culinair museum wilde oprichten in Amersfoort. Het college van Burgemeester en Wethouders reageerde positief en stelde voor dit



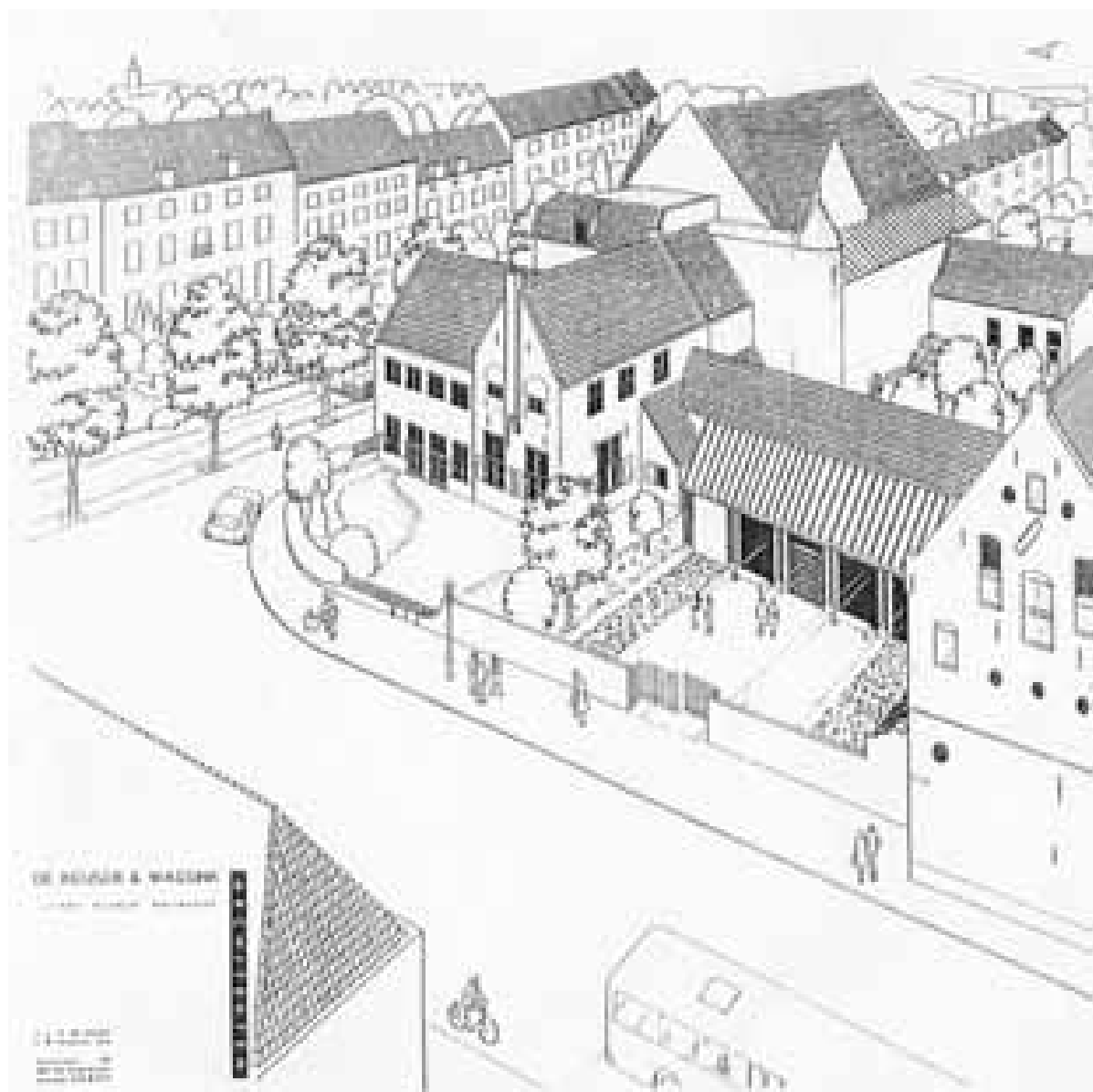
Portret van W.E.L. te Meij (1911-1991) door F. Kiry, 1964. Hij was de eerste die in Nederland pleitte voor een culinair museum. Zijn culinaire bibliotheek werd de basis voor die van het museum in Amersfoort (portret nu in collectie Museum Flehite).

⁵ Zowel met de heer Riemer zelf als met zijn erven is verschillende malen overlegd over de inbreng van deze collectie in het Culinair Museum, voor 't laatst in 1993. Toen werd de verzameling voor tien jaar opgeslagen. Wat er daarna mee is gebeurd is niet bekend.

museum in de Mariënhof te vestigen. Op een persconferentie ter gelegenheid van bovengenoemd jubileum op 27 mei te Zeist werden de plannen naar buiten gebracht. Naast het museum moest er ook een bibliotheek en een restaurant komen. Golden Tulip dacht zelf aan een bijdrage

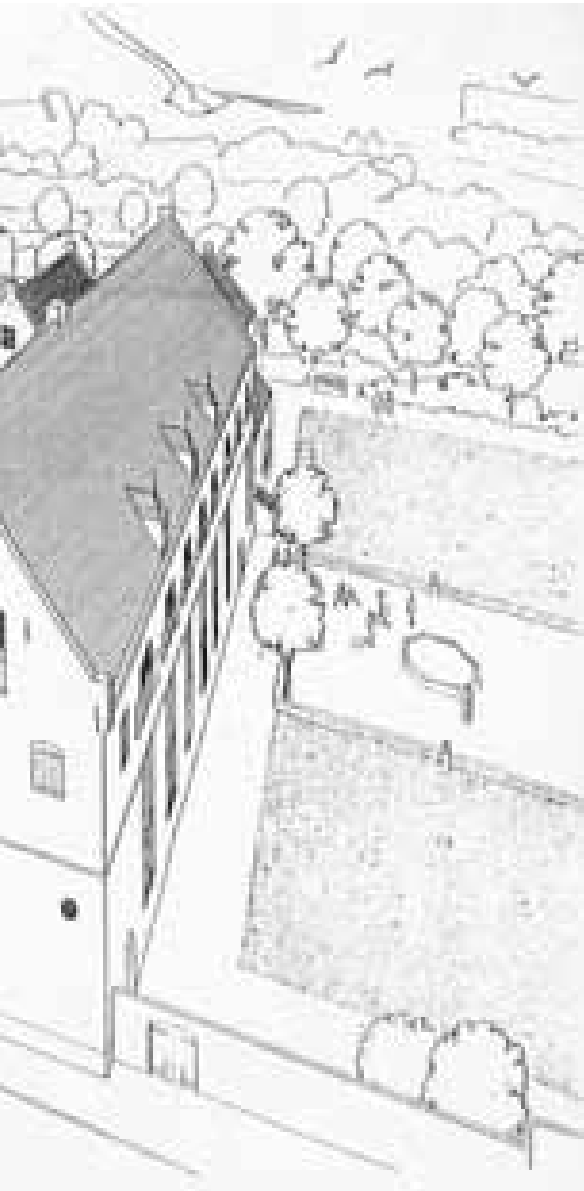
van 25.000 gulden en hoopte daarnaast 250.000 gulden bij anderen te kunnen genereren. Uiteindelijk werden deze toezeggingen niet verzilverd.

De mededeling over de bibliotheek was meer dan alleen een vrome wens. Er bestond namelijk zicht op de bijzondere culinaire bibliotheek van



Schetsontwerp voor Mariënhof met museum en restaurant door architect P. Wassink

Wilhelmus Everardus Laurentius (Willem) te Meij (1911-1991). In het *Algemeen Dagblad* van 19 december 1985 had deze gastronomoos verklaard dat hij van plan was zijn verzameling binnen- en buitenlandse kookboeken en menu's te verkopen, waarschijnlijk via een Duits veilinghuis. Hij was



één van de oprichters van de Alliance Gastronomique Néerlandaise, zat in tal van internationale jury's en werd ook zelf meermalen internationaal onderscheiden. Te Meij was eigenaar van verschillende restaurants geweest en schrijver van veel kookboeken. Al dertig jaar lang ijverde hij, zonder resultaat, voor een culinair museum. Vanuit Flehite werd contact met hem opgenomen en hem verteld dat het tij aan het keren was en de kans op de realisatie van een culinair museum zeer groot was. Ook werd gesproken over overname van zijn collectie. Toch ging het Te Meij niet vlug genoeg. In *Misset's Horeca* van 25 juli 1986 verklaarde hij opnieuw naar een koper in het buitenland te zoeken. Om dit te voorkomen maakten Kamerbeek en schrijver dezes per direct een afspraak met hem op zaterdag 1 augustus. Het bleek vijf voor twaalf, want een Duitse antiquaar was daags tevoren langs geweest op weg naar Londen en zou op de terugreis definitief meedelen hoe hij de collectie wilde overnemen. Bij Te Meij thuis in Rijswijk werd op die bewuste zaterdag overeen gekomen dat Museum Flehite zijn collectie boeken, menu's, culinaire gebruiksvoorwerpen en dergelijke voor een bedrag van 80.000 gulden zou overnemen. Dit was overigens een fractie van de werkelijk waarde op dat moment. Te Meij berekende slechts de kosten die hij zelf had gemaakt. Hij had aangekocht in een periode dat er vrijwel geen belangstelling bestond voor oude kookboeken. Die situatie was inmiddels grondig veranderd. Zo is zijn collectie op het nippertje voor Nederland gered.

Inmiddels was door Museum Flehite een Werkgroep Culinair Museum opgericht. Deze diende primair voor het werven van sponsors en bestond uit vertegenwoordigers van Museum Flehite en Golden Tulip. Later zouden er ook andere sponsors deel van kunnen uitmaken. Bij voldoende toezeggingen van sponsorgelden, zou overgegaan worden tot de oprichting van een Stichting Mariënhof, die als huurster van het

gebouw kon optreden en belast zou worden met de exploitatie.

Om de plannen te onderstrepen werd op 11 juli 1987 in Museum Flehite de tentoonstelling 'Het Nederlands Culinair Museum komt naar Amersfoort met o.a. kookboeken uit de collectie W.E.L. te Meij' geopend door G. van der Veen, voorzitter van Horecaf Nederland. Deze expositie, die duurde t/m 9 augustus van dat jaar. De plannen voor het culinair museum kregen in de regionale en landelijke pers veel aandacht.

Op 9 februari 1988 werden tussen het college van Burgemeester en Wethouders en Museum Flehite de puntjes op de i gezet. Burgemeester A. Schreuder vond het project dermate belangrijk dat hij het tot een zaak van het voltallige college bestempelde. Het geheel diende wel budgettair neutraal te verlopen. De gemeente stelde het gebouw ter beschikking, maar een exploitatiesubsidie was uitgesloten. In overleg met de gemeente, architect ir. P. Wassink en Aannemingsmij. Van Hoogevest moesten restauratie- en verbouwingsplannen zo spoedig mogelijk op de rails gezet worden.

Op 28 september 1989 werd de Stichting Vrienden van het Nederlands Culinair Museum opgericht. Deze had tot doel: 'het verlenen van financiële en andere hulp ten dienste van de exploitatie van het Nederlands Culinair Museum te Amersfoort; voorts het doen van al hetgeen voor die exploitatie bevorderlijk kan zijn, in de ruimste zin des woords.' Bestuursleden waren notaris mr. J. Prins, drs. J.C. van Ek, president-directeur van De Amersfoortse Verzekeringen en H.A. Lok, directeur van Polak's Frutal Works. De stichting was bedoeld voor het onderbrengen van sponsorgelden. Ruim een jaar later, op 6 december 1990, werd de Stichting Mariënhof opgericht. Deze stichting beheerde het gebouw en moest de rijkssubsidies innen voor de restauratie van de gebouwen. Bovendien ontving zij voor 10.000 gulden per jaar het monumentale gedeelte voor

dertig jaar in erfpacht van de gemeente. Voorzitter van de Stichting werd drs. C. Kamerbeek, directeur van de Kamerbeek Groep (en penningmeester van Museum Flehite), notaris Prins werd secretaris en registeraccountant F. Roelfsema penningmeester. De Stichting Exploitatie Mariënhof, waarvan Kamerbeek en Prins ook voorzitter en secretaris waren, was er voor de exploitatie van het museum. Later werd deze taak overgenomen door de BV Mariënhof Beheer. Kamerbeek was het brein achter de structuren rond Mariënhof. Hij maakte plannen voor de uiterst complexe financiering van de restauratie, nieuwbouw, verwerving van de kerk aan de Zuidsingel met belendende percelen (zie hieronder), het museum en het horecagedeelte. Subsidies moesten worden aangevraagd, sponsors gezocht en de financiering voor het restaurant en alles wat daar mee samenhang geregeld. Wat betreft het laatste speelde ook Van Ek van De Amersfoortse een belangrijke rol.

Restauratie met hindernissen

Op 28 juni 1988 werd de nieuwbouw van de ROB officieel geopend. De verbouwing restauratie van Mariënhof kon toen beginnen. De officiële ingang voor het restaurant zou aan de Stadsringzijde komen en die voor het museum met een winkeltje aan de Kleine Haag. Op de eerste en tweede verdieping was de vaste opstelling van het museum gepland. Op de begane grond waren twee zalen voor wisselexposities, ontvangstruimten en een plek voor een restaurant voorzien. Op de open zijde van de kloosterhof moest nieuwbouw komen voor de keuken.

De restauratie, de herinrichting en de nieuwbouw verliepen met horten en stoten. Daarbij speelde een rol dat de gereformeerde kerk aan de Zuidsingel, gebouwd op de plek van oorspronkelijke kapel van het klooster, al in 1988 te kennen gaf te willen verhuizen. Er was grond voor een grotere (!) kerk in Nimmerdor voor handen. Maar

spronkelijk in de 16^e eeuw gepland was. Door de Reformatie in 1579 in Amersfoort werden niet meer dan twee van de vier zijden gerealiseerd. Voor deze nieuwe plannen werd de architect Bert Verwey aangetrokken. Hij was daarvoor onder meer betrokken geweest bij de bouw en de inrichting van de Stopera in Amsterdam. Eind 1992 werd bekend dat Jon Sistermans de overstap zou maken van De Kersentuin in Amsterdam naar de Mariënhof. Deze vermaarde kok zou leiding gaan geven aan het horecagedeelte en werd medeverantwoordelijk voor de voorbereiding en totstandkoming ervan.

Opzet van het museum

Aangezien er geen vergelijkbare musea waren moest de opzet van het Culinair Museum zelf bedacht worden. Geen eenvoudige opgave, want er moest een periode van ca. 200.000 v. Chr. tot heden overbrugd worden. Gekozen werd voor sprongen door de tijd die aanschouwelijk werden gemaakt door diorama-achtige opstellingen. In 1993 werd een begin gemaakt met de realisatie ervan. André Postma uit Amersfoort, ondersteund door Jaap de Groote uit Amsterdam, was verantwoordelijk voor het inrichtingsplan. Eric Duyvis hield zich bezig met de grafische aspecten van de teksten. De uitvoering werd verzorgd door de firma Hyspos uit Soesterberg.

Voor de vaste expositie waren twee verdiepingen beschikbaar. Op de zolder werd, na een korte inleiding, het leven en het landschap van de jagers en voedselverzamelaars uit de prehistorie geplaatst tegenover die van de eerste boeren. Via de Romeinen bereikte de bezoeker de middel-eeuwen. Er waren daar opstellingen van een vorstelijke en een eenvoudige tafel, een keuken en ... een beerput. Van de vondsten uit dergelijke afvalputten komen archeologen veel te weten komen over het tafel- en keukengerei. Botten, pitten, schelpen en uitwerpselen tonen wat de middel-eeuwer zoal at. Bij de 17^e eeuw werd getoond dat

de aanvoerlijnen van veel voedsel zo kort mogelijk werden gehouden. Direct uit het water, uit de tuin, van de markt, want bewaren bleef tot ver in de vorige eeuw een groot probleem. Alleen minder bederfelijke waar kon van verder weg aangevoerd worden. Haring en graan uit het Noorden, wijn en zout uit de Middellandse Zee en specerijen en suiker uit de koloniën. Een ruim van een Oost-Indiëvaarder werd gereconstrueerd. Daar konden ook de geuren van diverse producten opgesnoven worden.

Op de eerste verdieping werd de bezoeker geconfronteerd met de luxe van de 18^e eeuw. Porselein uit de Oost en later ook uit Duitsland en Nederland zelf. De productie ervan werd onder meer gestimuleerd door het in zwang komen van dranken als koffie, thee en chocolade. De 19^e eeuw was in velerlei opzicht revolutionair. Door de industrialisatie kwam er allerlei nieuw keukengerei op de markt. Het tafelzilver dat in de fabriek werd gemaakt, was aanzienlijk goedkoper dan het handwerk van de zilversmid. De komst van het fornuis in de keuken bood veel nieuwe bereidingsmogelijkheden. Ook voedsel uit de fabriek en de betere en snellere transportmiddelen waren van groot belang. De opstelling *'upstairs/downstairs'* illustreerde de veranderingen in de keuken en aan tafel, evenals de ruime keuze uit de zilvercollectie van Van Kempen & Begeer. Het laatste deel van de expositie had een sterk nostalgisch karakter, met onder meer de voorwerpen uit grootmoeders keuken. Daarnaast werd er een summier beeld gegeven van de naoorlogse ontwikkelingen met de veranderde eetgewoonten.

De algemene teksten werden welbewust kort gehouden. In de vitrines waren geen bijschriften. Wel waren er voor de bezoekers die dat wensten, korte samenvattingen als ondersteuning bij de rondgang, in het Nederlands, Frans, Duits en Engels. Voor de jongste bezoekers van 8-12 jaar, die vaak in klasse verband kwamen, was in 1996 een speurtocht samengesteld door Margriet Tel-

genhof. Bij de samenstelling van de teksten en ook de opzet van het museum werd veel steun ondervonden van de al eerder genoemde prof. Van Winter, hoogleraar middeleeuwse geschiedenis in Utrecht en deskundige op het gebied van de culinaire historie, en dr. J.A. Brongers uit Amersfoort, een vraagbaak bij uitstek voor de meest uiteenlopende onderwerpen.

Gezien de kosten was het ongewenst een eigen collectie op te bouwen. Dat was ook niet nodig. Uit de verzamelingen van Flehite kon rijkelijk geput worden. Bovendien bleken de collega's in den lande, zonder enige uitzondering, bereid voorwerpen uit hun depots af te staan. Hierdoor kon een evenwichtige en kwalitatief hoogstaande collectie getoond worden. Daarnaast werden in beperkte mate ook geschenken en bruiklenen van particulieren aanvaard. Wel groeide de bibliotheek door schenkingen (bijvoorbeeld de eigen exemplaren van de door haar geschreven kookboeken van Martine Wittop Koning, 1870-1963) en erflating. Daarnaast werd de collectie aangevuld door aankopen, met name op historisch-culinair gebied. Ook de verzameling menu's en menukaarten groeide enorm.

Kapers op de kust worden goede vrienden

Ongeveer in dezelfde tijd dat de eerste museumplannen in Amersfoort vorm kregen, werd er ook in Zoetermeer aan een culinair museum gedacht. Uitgangspunt daarvoor was de collectie zilver van Van Kempen & Begeer, die in die plaats haar hoofdvestiging had. Daartoe was opgericht de Stichting Gastronomisch Museum Zoetermeer. In 1987 werd deze echter ontbonden omdat financiering door middel van cateringactiviteiten niet mogelijk bleek. Maar één van de initiatiefnemers, mevrouw Th.J. Veldhuizen van Zanten-Roest van Limburg, oud-directeur van Van Kempen & Begeer, was niet de persoon om een oorspronkelijk plan vlug op te geven.

Ileen Montijn maakte zich in de NRC van 27 juli 1989 vrolijk over de diverse culinaire museale plannen.

'In Zoetermeer, de stad van Nutricia (Nederlands grootste werkgever voor voedingskundigen) zitten ze met massa's zilver, stond laatst in de krant. Hambeenhouders, potagielepels, soezenscheppen en andere objecten uit de collectie van een Koninklijke bestekfabrikant, die jammerlijk dreigen vergeten te worden als ze niet gauw in vitrines worden gelegd.

In Amersfoort hebben ze weer veel boeken, waarschijnlijk de belangrijkste culinair-historische boekerij van het land, bijeen gebracht door een chefkok-collectiehouder. Die bibliotheek wordt op het ogenblik voor het lezerspubliek toegankelijk gemaakt en zou een apart onderdeel van het Culinair Museum worden. Het voordeel van Amersfoort is dat ze er al een museum hebben, *Flehite*, waar al aardig wat culi-objecten zijn verzameld, en dat nu als een kloek dit culinaire ei aan het uitbroeden is.

En in Rotterdam hebben ze voornamelijk zin. Er is een 'eetmuseum' in opbouw, waarvoor sponsors worden geanimeerd met dolkomische ideeën als dat de toekomstige entreekaartjes van marsepein moeten worden. Men denkt daar aan een *geurencentrum*, een *eetsimulator*, kortom, het wordt een *levend en attractief informatiepark* voor jan en alleman – als het komt.'

Kortom, ze vond het allemaal een beetje te veel van het goede. 'Een culinair museum is leuk, maar te veel musea bederven de brij.'

Het initiatief in Rotterdam stierf een geruisloze dood. Mevrouw Van Zanten, ondersteund door Wina Born en Ria van Eijndhoven, bekend van het televisieprogramma *Kokkerellen*, stelde zich uiteindelijk toch achter het Amersfoortse initiatief. Daarbij gesteund door hun zakelijke en culinaire relaties. Een probleem was waar de ca. 2.500 voorwerpen onder te brengen die met eten en drinken te maken hadden uit de zilvercollectie

van Van Kempen & Begeer met het bijbehorend archief. Het Burgerweeshuis, dat nog steeds eigenaar was van een deel van het Mariënhofcomplex, bood uitkomst en opslagmogelijkheid. Een bijkomend voordeel was dat de conservator, mevrouw A. Krekel-Aalberse, in Leusden woonde. In 1993 werd de huur om niet van een ruimte in het Weeshuis geregeld en het bruikleen van de collectie. Een uitgebreide selectie zou permanent in de afdeling 19^e eeuw van het Culinaire Museum tentoongesteld worden.

Ook Wina Born stond achter de Amersfoortse plannen. Al op 20 mei 1990 kopte de *Amersfoortse Courant*: 'Wina Born: 'Dat culinair museum komt er.' Ze deed deze uitspraak bij de presentatie van een Zuiderzee-menu in Spakenburg. Ze zegde ook de medewerking toe van haar Wina Born Stichting, die in het leven geroepen was ter gelegenheid van haar 40-jarig jubileum in 1989 als journalist. Doel van de Stichting was onder meer steun verlenen aan onderzoek naar de achtergronden van de gastronomie.

De opening

De gebeurtenis, die in de loop der jaren verschillende malen was aangekondigd, vond uiteindelijk plaats op 27 mei 1994. Burgemeester A. Schreuder verrichtte de officiële opening van het culinair centrum Mariënhof met het Culinaire Museum. Mr. J. Prins, voorzitter van de Stichting Vrienden van het Nederlands Culinaire Museum, bood symbolisch een geschenk aan. Het zou een stenen zonnwijzer worden van Petra Boshart, lid van het Amersfoorts Kunstenaars Genootschap De Ploegh. Deze kunstenaarsvereniging, die toen een vast onderkomen had in Museum Flehite, bood zelf een metalen sculptuur, *Vurige tongen*, van John Spek aan. Het lid van De Ploegh Hendrik Jan Visser verzorgde de eerste tentoonstelling: 'Variaties op een culinair thema. Tempera op papier' met veel afbeeldingen van overheerlijke taarten. De Wina Born Stichting schonk een kruidentuin.



Burgemeester A. Schreuder, Jon Sistermans en drs. C. Kamerbeek snijden de feesttaart aan bij de opening van het Culinaire Museum op 27 mei 1994

De publiciteit rond de opening was overweldigend. Dag- en weekbladen, tijdschriften, radio en televisie besteedden er aandacht aan. Daarom was het niet verwonderlijk dat al in november de 10.000ste bezoeker verwelkomd kon worden. Ook in de daarop volgende jaren bleven het museum en het restaurant van Jon Sistermans volop in de schijnwerpers.

Waardering kwam ook uit andere hoek. In Mariënhof ontving wethouder mevrouw M. Burgman het eerste exemplaar van het decembernummer 1994 van het blad van de Bond Heemschut uit handen van de voorzitter J. Franssen. Daarin werd uitgebreid en positief bericht over de restauratie en de nieuwe bestemming van het pand. Tijdens de nieuwjaarsbijeenkomst van de gemeente Amersfoort op 4 januari 1995 kregen de directeur van het Culinaire Museum en Jon Sistermans de Amersfoortse Promotieprijs 1994 uitgereikt: een beeldje van de stadstrompetter. In februari 1995 vonden opnames voor het bekende televisieprogramma *Tussen Kunst en Kitsch* plaats. Prachtige free publicity. Begin 1996 kreeg Sistermans de onderscheiding waarop hij zo vurig gehoopt had: een Michelinster voor zijn restaurant. Eind van dat jaar kreeg chef-kok Mandy de Jong de titel *Lady Chef of the Year 1997*. En in januari 2001 volgde de tweede Michelinster, voor de rotonde.

Het museum manifesteerde zich ook lande-

lijk. Bijvoorbeeld op de Proeverijn te Arnhem (augustus 1994) met menu's en werk van Hendrik Jan Visser, de vakbeurs Food en Non Food in Ahoy te Rotterdam (september 1994) en de Nationale Horeca Manifestatie in de Jaarbeurs te Utrecht (april 1995).

Vrijwillig(st)ers

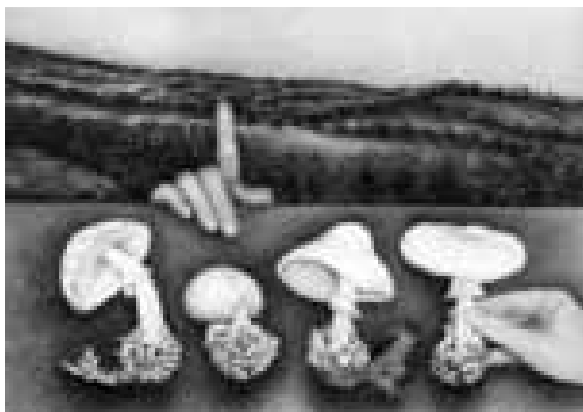
Financieel was het niet mogelijk een hele museumstaf in het leven te roepen. Dat was ook niet nodig, want het museum fungeerde als een soort dependance van Museum Flehite. Daar bevond zich de expertise voor het beheer, de organisatie en inrichting van tentoonstellingen en dergelijke. Al in 1991 was contractueel vastgelegd dat Museum Flehite daartoe personeel, in het bijzonder de directeur, conservator en museumtechnicus, ter beschikking zou stellen. Wel werd een vaste balie-medewerkster in dienst genomen, mevrouw M. Marks-Kelder. Haar salaris moest gedekt worden uit de entreegelden van het museum.

Daarnaast was er een groot aantal vrijwillig(st)ers die hielpen bij de entree en het daar gevestigde winkeltje met 'culinaire' artikelen. Zij werden aangestuurd door Jarmila Kamerbeek, Ankie Wilbrink en later ook Jeannette van Beyma. De laatsten waren ook verantwoordelijk voor het assortiment van het winkeltje. Er is met zeer veel enthousiasme gewerkt en de dames hebben een groot aandeel gehad in het succes van het museum in de eerste jaren van zijn bestaan.

Daarnaast verzorgden de dames Winnifred Planjer en Ineke de Groot alsmede Henk Mercens rondleidingen voor groepen. De eerste twee zouden dat volhouden tot de opheffing van het museum in 2008. Een bewonderenswaardige prestatie.

Tentoonstellingen

Het succes van een museum hangt mede af van de aard en de frequentie van de tentoonstellingen. Tussen medio 1994 en eind 1998 zijn er een twin-



Er werden diverse tentoonstellingen georganiseerd van kunstenaars die culinaire producten in hun werk toonden. Bijvoorbeeld in 1996 deze kleurpotlood tekening van Ank Overweel, Spel met paddestoelen (1991).

tigtal exposities georganiseerd in de twee zalen op de begane grond.⁶ Een aantal werd overgenomen van andere instellingen, onder meer historische tentoonstellingen over vaderlandse eetgewoonten. Uit de eigen collectie kon geput worden voor kookboeken en menu's en zilver uit de collectie Van Kempen & Begeer. Daarnaast bleken veel kunstenaars geïnspireerd door al dan niet bereide voedingsmiddelen. Van verschillenden van hen werd werk getoond. Bijzonder was ook een tentoonstelling als 'Wie is de beste kok?' waarvoor door kunstenaars en kunststudenten recepten gevisualiseerd werden. Wat betreft de laatste groep moet ook de samenwerking genoemd worden tussen de Hogeschool van de Kunsten in Utrecht en de Fachhochschule in Bielefeld. Dit leidde tot de opmerkelijke tentoonstellingen 'Creatief met...pudding' en 'Alchemie van de keuken'.

Bij de tentoonstelling 'Hap Slik Weg' van Jan ter Heide en Evelien Verkerk ging er medio 1998 iets mis. Het restaurant claimde het gebruik van de tentoonstellingszalen, die echter door de installaties die daar ingericht waren moeilijk te ontruimen waren. Dat gebeurde toen toch, zonder voorafgaand overleg, door medewerkers van het restaurant. Daarna was het duidelijk dat van een vreedzame co-existentie tussen restaurant en museum

⁶ Zie Bijlage.

en van tentoonstellingen geen sprake meer kon zijn. Toch vond er eind van dat jaar nog eenmaal een expositie plaats die toonde hoe de tentoonstellingen eigenlijk hadden moeten functioneren. De Sint-Nicolaas- tentoonstelling 'Wie zoet is krijgt lekkers' kon gezien de eerdere afspraken niet meer verplaatst worden naar een andere locatie in de stad. Heel Mariënhof was omgetoverd in Sinterklaasfeer. Er waren workshops voor kinderen en volwassenen waarop onder meer lekkertijen werden bereid, Zwarte Pieten zongen, het Collegium Amisfurtense zong oude Sinterklaasliederen en ook de Sint zelf kwam natuurlijk langs. Het was een waardige afsluiting.

Op weg naar het einde

De problemen rond de tentoonstelling 'Hap Slik Weg' waren het gevolg van een langer sluimerend conflict tussen restaurant en museum. Het restaurant had grote zorgen om het bedrijf financieel draaiend te houden. Het wilde ook gebruik maken van twee tentoonstellingszalen die eveneens zeer geschikt waren voor commercieel verhuur. Ook de wederzijdse verplichtingen en aansprakelijkheden gaven aanleiding tot problemen. Van de beoogde inspiratie over en weer voor activiteiten was geen sprake meer. Na de Sinterklaas tentoonstelling zou het museum voortaan alleen op afspraak te bezoeken zijn.

Begin 1999 vond een sanering van de financiën van het restaurantbedrijf plaats. Alle aandelen kwamen in handen van De Amersfoortse Verzekeringen. Dit bedrijf zou voortaan als enige de financiële verantwoordelijkheid dragen voor het gehele complex. Op 3 september 2001 werd Mariënhof verkocht aan de Van den Tweel Horeca Groep. Deze was al eigenaar van de restaurants, hotels en congrescentra Ampt van Nijkerk, Heerlickheid van Ermelo en Hart van Holland. Enkele maanden later kwam het tot en breuk met Jon Siermans en Mandy de Jong, die uiteindelijk een nieuw bedrijf in Utrecht begonnen.

Even leek het erop dat het Culinaire Museum onder de nieuwe eigenaar weer op vaste tijden open zou kunnen gaan. Maar toen de Van den Tweel Groep besloot het restaurant te sluiten en de Mariënhof uitsluitend als partycentrum te gebruiken verviel die mogelijkheid. Vanuit Flehite werden door directeur G. IJzereef verschillende pogingen ondernomen om tot een oplossing rond het bestaan van het Culinaire Museum te komen. In 2006 kregen studenten van de Hogeschool Utrecht het verzoek van Amersfoort in C (de in 2005 tot stand gekomen fusie tussen Museum Flehite, De Zonnehof en het Armando Museum) na te gaan of het Culinaire Museum bij die fusie betrokken diende te worden. Het eindadvies luidde dat het museum maar gesloten moest worden en de inventaris opgeslagen. Op termijn moest worden uitgekeken naar een andere locatie waar, als daar geld voor was, meer activiteiten rond het museum mogelijk zouden zijn. Daarna bleef het door de fusieperikelen weer stil. In februari 2007 kreeg G. van Zwam opdracht van het bestuur van Amersfoort in C de levensvatbaarheid van het museum te onderzoeken. Na een interim-verslag werden zijn bevindingen uitgewerkt in *Eindrapport Nederlands Culinaire Museum* van december 2007. Geadviseerd werd het Culinaire Museum op te heffen en te streven naar een nieuw Nederlands Culinaire Centrum. Het werd omschreven als 'Een centrum waar mensen een belevenis rond eten, drinken en alle bijbehorende gewoontes krijgen aangeboden op een wijze die anders is dan je doorgaans gewend bent'. Er zouden daarbij onder meer een restaurant, kookstudio en wijnproeflokaal moeten komen.

Op 12 maart 2008 deelde G. de Kleijn, directeur van Amersfoort in C, schrijver dezes schriftelijk mee dat het Culinaire Museum definitief gesloten zou worden. 'Noch de overheid, noch de horeca is van zins het voortbestaan van het Culinaire Museum te garanderen'. Amersfoort in C stelde ook andere prioriteiten zoals het herstel van Fle-

hite na de problemen met asbest en het afgebrante Armando Museum. Een noodkreet aan de burgemeester van Amersfoort en de besturen van de Nederlandse Museumvereniging, de Vereniging van Utrechtse Musea, Landschap Erfgoed Utrecht en de Oudheidkundige Vereniging Flehite om het bedreigde museum op enigerlei wijze te hulp te komen, had geen enkel effect.

Wellicht een geluk bij ongeluk was dat het Culinair Historisch Kookmuseum van Carolina Verhoeven in Appelscha juist op dat moment zocht naar de invulling van een nieuwe ruimte. Het nam de inrichting van het museum over alsmede een groot aantal voorwerpen. Met steun van onder meer de Vereniging Rembrandt en de Mondriaan Stichting wordt een representatief overzicht van de Van Kempen & Begeer zilvercollectie ondergebracht bij het Goud-, Zilver- en Klokkenmuseum in Schoonhoven. Het bijbehorend archief naar het Rijksbureau voor Kunsthistorische Documentatie (RKD) in Den Haag. De bijzondere en zeer kostbare culinaire bibliotheek met een uitgebreide culinair-historische documentatie en de omvangrijke collectie menu's en menukaarten werd om niet geschonken aan de Openbare Bibliotheken Amersfoort. Een betreuwenswaardige beslissing. Een bruikleen of schenking aan de afdeling Bijzonder Collecties van de Universiteits Bibliotheek van

Amsterdam zou, gezien de daar al aanwezige culinaire boeken en met name de wetenschappelijke expertise op dat terrein, veel meer voor de hand hebben gelegen.⁷ Een jaar na dato werd de collectie toch grotendeels in bruikleen gegeven aan de Universiteitsbibliotheek.

In de jaren negentig van de vorige eeuw hebben het restaurant Mariënhof en het Culinair Museum landelijk een grote rol gespeeld en Amersfoort als stad van culinaire betekenis op de kaart gezet. Het is jammer dat daarin in het eerste decennium van deze eeuw verandering is gekomen. Maar hopelijk krijgt het Culinair Museum nog een tweede leven in Appelscha. Gelukkig heeft Amersfoort sinds 1995 nog zijn Proef Amersfoort, de jaarlijkse manifestatie op de Hof waar restaurateurs uit Amersfoort en omgeving hun culinaire bekwaamheid aan den volke tonen. Restaurants met een Michelinster heeft de stad niet meer. Wel is er nog een grote diversiteit aan restaurants, waaronder Blok's in de Krommestraat met een Bib Gourmand van Michelin, een onderscheiding voor een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding.

⁷ Zie bijvoorbeeld J. van Dam en J. Witteveen, *Koks & Keukemeiden. Amsterdamse kookboeken uit de Gastronomische Bibliotheek en de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam* (Amsterdam 2006).

Bijlage

Tentoonstellingen Culinair Museum

1994

Hendrik Jan Visser. Variaties op een culinair thema. Tempera op papier.
Wie is de beste kok? Ca. 35 gerechten gevisualiseerd door kunstenaars en studenten van verschillende academies in evenzovele kunstobjecten of grafische ontwerpen. Ter zee en in de lucht. Historische menukaarten van schep- en luchtvaartmaatschappijen.

1995

Fissler keukengerei.
Creatief met ...pudding. Ontwerpen rond het thema van de dr. Oetker puddingen

door studenten van de Fachhochschule in Bielefeld.

Culinair tweeluik. Barbara Caspers-Oosterhoff, decoratieve keramiek en Els Knaap, schilderijen.

Nederlandse kookboeken vertellen culinaire historie.

Honderd jaar zilver op tafel 1860-1960.

1996

De smaak verbeeld. Aquarellen, tekeningen en schilderijen uit dertig jaar kunstenaarschap van Ank Overweel.

Menukaarten ontworpen door Johannes Anthonius Moesman (1859-1937).

Van peentjes tot knoflokteentjes. Veranderingen in voeding en eetgewoonten in de afgelopen eeuw.

Zilver op de theetafel.

1997

Alchemie in de keuken. Gezamenlijk project van de Hogeschool der Kunsten te Utrecht en de Fachhochschule te Bielefeld. Culinaire stillevens van Mark Lijftogt.

Willem J. van Dam (1895-1964), schilderijen.

De Ploeg kijkt in de keuken.

Magie in de keuken. Topkoks geportretteerd door Jan Bartelsman.

1998

Wat de pot schaft.

Hap Slik Weg. Jan ter Heide en Evelien Verkerk.

Wie zoet is krijgt lekkers. St. Nicolaasten-toonstelling.