

Lucie en Wijnand van der Flier voor hun eeuwenoude rijksmonument: „Toeristen raken niet uitgefotografeerd.” FOTO RIAS IMMINCK

**Huis
TE KOOP**



Bomvol geschiedenis

Wijnand van der Flier (79) is de derde generatie die een ruim 400 jaar oud pand aan de Zaltbommelse Vismarkt bewoont. Hij is er geboren en getogen, maar heeft nu, samen met zijn vrouw Lucie (77), het unieke rijksmonument te koop gezet.

door Marjolein Schipper

Adres
Vismarkt 2,
Zaltbommel (Gld.)

Reden vertrek
Gelijkvloers wonen in
verband met leeftijd

Woon/perceelopp.
283 m2/168 m2

Prijs
889.000 euro

Lucie en Wijnand van der Flier zijn druk met opruimen en uitzoeken. Geen wonder, want er liggen en staan spullen van drie generaties Van der Flier in het huis. Bovendien is Wijnand een hartstochtelijk verzamelaar van alles wat Zaltbommel aangaat. Zo bezit hij vele schilderijen waarop het huis is afgebeeld en een mooie collectie oude ansichten. Rond 1898 huurde opa Van der

Flier het pand aan de Vismarkt, oorspronkelijk een graanhandel en later een grutterij. Wijnand: „Mijn opa was bakker en startte er een verkooppunt; er is nooit gebakken. Mijn vader kocht het huis in de jaren 50 en zette het als buurtwinkel voort. Toen in de jaren 80 het fenomeen supermarkt groot werd en het niet rendabel meer was, zijn we gestopt.” Wijnand groeide op in het pand en was eraan gewend om in een stuk historie te wonen. „De

originele okergele balkenplafonds, de Belgisch hardstenen winkelvloer, de 18-ruits vensters en de kloostermoppen in de trapgevel: iedereen vindt het prachtig, maar voor mij was het dagelijkse kost. Eigenlijk totdat in 2009 het 400-jarig bestaan van de stad New York werd gevierd. Toen dachten we opeens: hé, ons huis is even oud als New York! Toch bijzonder.” Eigenlijk bestaat het complex uit twee geschakelde rijksmonumenten; ook een pandje aan de Korte Strikstraat 1, verbonden via de gezellige patio, hoort erbij. „Wij noemen het huisje aan de Strikstraat, bestaande uit een voor- en achterkamer met pantry en toilet, altijd ons gelukje”, glimlacht Wijnand. „We hebben het in stijl ingericht, want we houden van oude spulletjes. De nieuwe eigenaren zouden het eventueel kunnen gebruiken als kantoor, atelier of als ruimte voor een inwonend ouder kind.”

De vroegere winkelruimte in het pand aan de Vismarkt is nu in gebruik als royale hal. Beneden verder de woonkamer met

open haard en een met antieke estriken belegde vloer en een opkamer. Via de keuken heb je toegang tot een provisiekelder en de patio.

Boven een woning-brede slaapkamer met twee karakteristieke negenruits vensters en uitzicht op het voormalig Bommels Gasthuis. Op deze verdieping nog vier slaapkamers en een bergruimte plus badkamer.

„Zo’n veertig jaar geleden is het huis onder Monumentenzorg gerestaureerd”, vertelt Wijnand van der Flier. „Zo waren gedeeltes van de muren aangesmeerd met cement dat is verwijderd zodat een en ander weer in authentieke staat is. Boven op de trapgevel staat een beeldje van een leeuw met een wapenschild voor de buik, ook dat is gerestaureerd.”

Wijnand en zijn vrouw Lucie zijn inmiddels 55 jaar getrouwd. Lucie heeft het bijzondere pand altijd heerlijk gevonden. „Het past ons als een warme jas. Het is ook zo leuk gelegen, midden in de historische binnenstad, ook nog eens in een heel romantisch

Bewoond
door derde
generatie



De vroegere winkelruimte met Belgisch hardstenen vloer.



Het pand ademt historie.



Het huis is gelegen aan een idyllisch straatje.

straatje met meerdere eeuwenoude huizen. Toeristen raken hier niet uit gefotografeerd.”

Toch gaat het echtpaar verhuizen. Een hele stap als je zoals Wijnand je hele leven in hetzelfde markante huis hebt gewoond. Stiekem hoopten de twee wel eens dat hun dochter de vierde generatie zou zijn om het rijksmonument te betrekken. „Maar zij woont met haar gezin in een ruim en modern huis. Dit is een pand dat je echt moet passen”, weet Lucie.

Het echtpaar vertrekt straks met pijn in het hart. „Naar een heel mooi appartement, daar ligt het niet aan”, zegt Wijnand. „We gaan het er vast ook heel fijn hebben. We willen verhuizen nu we beiden nog goed en actief zijn. Niet dat we straks te oud zijn en misschien gedwongen weg moeten. Dat zouden we heel erg vinden.”



De patio verbindt de twee panden met elkaar.

DOSSIER INVRIEZEN



Op vakantie? Niet weggooien!

In plaats van de bederfelijke inhoud van je keukenkastjes en koelkast in de vuilnisbak te kieperen voordat je op vakantie gaat, kun je die ook invriezen. Zamarra somt verrassende producten op die na het ontdooien nog goed zijn te gebruiken.

in soepen, sauzen of in de sangria.

◆ Boter en margarine

Dit geloof je niet: boter (en margarine) kan prima worden ingevroren, zelfs in de originele verpakking. Zorg ervoor dat deze goed luchtdicht verpakt is. Dit voorkomt dat de boter in contact met lucht komt, wat vriesbrand kan veroorzaken en de smaak kan aantasten. Als je dit doet, kun je het gewoon weer op je brood smeren of gebruiken om mee te bakken en braden. Gebruik de boter binnen 6 tot 9 maanden.

◆ Fruit

Heb je de fruitschaal niet helemaal kunnen leegeten voor de vakantie? Geen nood, vrijwel alle soorten fruit zijn prima in te vriezen en daarna te gebruiken in een smoothie, gebak of ander gerecht. Verspreid het fruit op een schaal bedekt met bakpapier en stop het even in de vriezer. Bananen pel je eerst en snijd je in plakjes. Als het fruit licht bevroren is, kun je het overgooien in een plastic zak of bak. Zo voorkom je dat de vruchten aan elkaar vast vriezen en ze een grote klomp vormen.

◆ Groenten

De meeste groenten kun je rauw invriezen. Alleen de groenten die veel water bevatten (komkommer, sla, aardappelen, tomaten) niet. Blancheren (kort koken en dan snel in ijswater afkoelen) is essentieel voor behoud van de textuur, smaak en voedingswaarde. Ook gaar gekookte groenten kunnen worden ingevroren. Als je bijvoorbeeld een restje gekookte wortelen, spinazie of broccoli hebt, kun je deze invriezen en later in soepen of roerbakgerechten gebruiken.

◆ Kruiden

Heb je nog een half potje verse basilicum, koriander, dille of peterselie op het aanrecht staan? Grote kans dat die de vakantietijd niet overleven. Was de kruiden en snijd ze fijn. Ideaal om ze later in sauzen, soepen of roerbakgerechten te gebruiken. Als je pesto hebt gemaakt, kun je die ook in kleine porties invriezen en later aan pastagerechten of salades toevoegen.

◆ Altijd min 18 graden

De ideale temperatuur om voedsel in te vriezen, is minstens 18 graden of lager. Bij min 18 stopt de groei van bacteriën, schimmels en gisten die ervoor zorgen dat je eten bederft. Daarbij bevest je eten bij deze temperatuur snel, wat helpt om de smaak, textuur en voedingswaarde te behouden.

◆ Koffiebonen of gemalen koffie

Ga je lang op vakantie en wil je bij thuiskomst lekkere verse koffie drinken? Gemalen koffie of een aangebroken verpakking koffiebonen kun je prima invriezen. Bewaar de koffie in een luchtdichte zak, liefst vacuüm getrokken. Je koffie gaat zo tot zes maanden mee. Maak voor vertrek de koffiemachine goed schoon: zorg ervoor dat er geen koffie- of melkresten achterblijven die kunnen gaan schimmelen of ranzig kunnen ruiken. Leeg het koffiedikbakje en reinig de zetgroep (bij espressomachines) en de melkopschuimer.

◆ Melk en zuivelproducten

De melk hoeft je niet door de gootsteen te spoelen, want ook die kun je best invriezen, net als slagroom, kookroom en Griekse yoghurt. Toegegeven: na het ontdooien kan de textuur van zuivel behoorlijk veranderen (het kan wat korreliger worden), maar het is nog steeds goed te gebruiken om mee te koken en te bakken of voor smoothies. Harde kazen kun je eveneens goed invriezen. Ze kunnen na het ontdooien wat broos worden, maar zijn nog steeds prima in gerechten als pasta en quiches of voor geraspte kaas.

◆ Eieren

Vrijwel niemand denkt eraan om eieren in te vriezen. Heb je nog een eitje over dat de vakantie niet overleeft, tik het dan open, kluts het even en giet de inhoud in een klein bakje, zakje of een ijsblokvorm. Je kunt een ei niet in de schaal invriezen. Eieren bevatten water; als ze bevroren, zet het water uit en zal de schaal barsten. Je kunt een eitje zo tot een jaar bewaren!

◆ Wijn

Geopende wijn gaat na een paar dagen naar azijn smaken, daarom is in de fles bewaren geen optie als je langer dan twee dagen weggaat. Wat je wel kunt doen, is de wijn overgieten in een ijsblokvorm. Ingevroren wijn is drie maanden houdbaar. De smaak verandert een beetje, maar je kunt het nog prima gebruiken

Zelfs
eieren
kunnen in
vriezer



HUISHOUDDESKUNDIGE ZAMARRA

Het huis staat vol spullen van drie generaties Van der Flier.

