

DE EUROPESE CULTURELE HOOFDSTAD VAN 2018 VOORGEPROEFD



Kaas à volonté in De Zuivelhoeve. Foto's Dorien Koppenberg/Kos/HH



Droë worsten in House of Taste.



De brasserie van B&B Post Plaza.

Foto's Kos, Dorien Koppenberg, Sueddeutsche Zeitung Photo

Leeuwarden

de lekkere

Over twee jaar culturele hoofdstad van Europa, nu al bruisend en bijzonder: Leeuwarden. De Friese hoofdstad koestert haar historische en culinaire tradities, maar geeft er een eigentijdse twist aan. Een lang weekend proeven van 'Ljouwert'.

TINEKE ZWIJGERS

Dé manier om Leeuwarden te leren kennen is de Friese Food Tour, een wandelroute met proeverijtjes. We starten met een kop koffie in het Oranje Hotel en lopen langs het water van de oude vesting de binnenstad in. Het is vroeg, de paden worden nog bevolkt door joggers en baasjes die hun hond uitlaten. Dan doemt de Oldehove op, Leeuwardens variant op de scheve toren van Pisa. Hij staat flink uit het lood, maar is stevig genoeg om beklommen te worden. Na 183 treden door een soms erg nauw trappenhuis kijken we uit over de stad en het omringende weiland.

Inspanning maakt hongerig en gelukkig is daar al snel de Kleine Kerkstraat. Twee keer uitgeroepen tot leukste winkelstraat van Nederland, voor ons vandaag de lekkerste straat van Leeuwarden. In House of Taste proeven we smeùige *droë worst*: gedroogd op turf en eikenhout, gekruid met specerijen. Banketbakker Salverda staat klaar met heerlijke zoetigheden, zoals *dúimke* (een roomboterkoekje met amandel en anijs, genoemd naar de duim waarmee de bakker het deeg vroeger platdrukte). Ook oranjekoek is een Friese specialiteit: een vierkant stukje deeg met gekonfijte sinaasap-



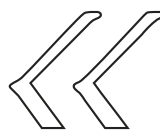
pel- en citroenschil en, best opvallend, een roze glazuurdeksel met slagroom.

Groene likeur

Bij de volgende bakker eten we een snee *súkerbólle*, Friese suikerbrood, en dan is het weer hoog tijd voor iets hartigs. Dat proeven we in kaaswinkel de Zuivelhoeve. De kazen liggen er hoog opgestapeld langs de muren en overal staan uitnodigende schoteltjes met blokjes kaas. Friese nagelkaas met komijn en kruidnagel, kruidenkaas Riperkrite en de heerlijk zoete en romige *Tynjetaler*. Speciaal voor ons snijdt de kaasboer nog een plakje Bleu de Wolvega af, blauwe schimmelkaas die zowel pittig als zacht is. Zo lekker dat ik er even stil van word...

Dan springen we binnen bij Boomsma om beerenburg te proeven. Dit kruidenbitter wordt al 130 jaar door dezelfde familie gemaakt en in het museum zien en ruiken we wat daarbij komt kijken. Vooral een geheime mix van tientallen kruiden, zo blijkt, met onder meer gentiaan en kalmoes. Zoet smaakt ze niet, het is vooral een drankje om lekker warm van te worden op een koude dag. Wel zoet en kruidig is de groene Claercampster Cloosterlikeur die we proeven. De klooster-

broeders die het drankje ontwikkelden zijn dezelfde als de 'schiere' — of grijze — monniken die het eiland Schiermonnikoog ontdekten. Maar dat is een ander verhaal. En voor mooie verhalen zijn we ook aan het goede adres op onze laatste foodstop: de Blokhuispoort. Deze voormalige gevangenis was in 1944 het decor van een spectaculaire overval en de ontsnapping van 51 verzetslieden. Nu ontwikkelt het complex zich in snel tempo tot cultureel centrum, waar je hippe winkeltjes en bedrijven treft, exposities bekijkt en geniet van een 'bakhap' in café de Bak. Binnenkort kun je zelfs komen logeren in een voormalige gevangeniscel.



In House of Taste proeven we smeùige 'droë worst': gedroogd op turf en eikenhout, gekruid met specerijen



Nogproeven

- Gerookte zalm met kruidenbitter, muffin met ansjovis, schuim van hooi: visrestaurant **Le Sandre** combineert lokale tradities met de beste vis. Topper: zilte zeevorst, een variant op droge worst. www.lesandre.nl
- Voor hippe streekgerechten en bijpassende wijn is restaurant en wijncafé **Sems** een top-adres. www.semsleeuwarden.nl
- Even buiten Leeuwarden vind je de noordelijkste wijngaard van Nederland: **Frysling**. Met op het menu fris droge witte en rosé wijnen www.frysling.nl

Praktisch

ERHEEN: Brussel-Leeuwarden: 330 km. Betaald parkeren in de binnenstad, parkeergarage Hoeksterend: €5,50 per etmaal. www.parkeergaragesleeuwarden.nl

REISGIDS: Wat & Hoe Friesland (€ 6,90): niet recent, maar met ruim en nog actueel hoofdstuk over Leeuwarden. Of Capitoel Friesland (€ 26,99): recent en degelijk.

LOGEREN:

- Post Plaza: sfeervolle kamers in oud postkantoor, met gelijkvloers een van de leukste brasseries van de stad. Vanaf € 113 B&B voor 2 personen. www.post-plaza.nl
- Bij de Waagsbrug: B&B met kamers in art-deco- of jaren 70-stijl, kitchenette, ontbijt op de kamer en veel privacy. Vanaf € 65 B&B voor 2 personen. www.bijdewaagsbrug.nl

MEER INFO: www.mooileeuwarden.nl (toeristische info) en www.2018.nl (Culturele Hoofdstad) en www.wearegrutsk.fr (culinaire tour en crimetour).

Mata Hari opent cultuurjaar in Fries Museum

Voor Vlaming Kris Callens, die aan het hoofd staat van het Fries Museum in Leeuwarden, komen er drukke tijden aan. «Als voorproefje op Culturele Hoofdstad 2018 brengen we in 2016 en 2017 exposities over 'grote' Leeuwarders als kunstenaars M.C. Escher en Mata Hari», vertelt hij. Op de expo over de kleurrijke spionne uit de Grote Oorlog is het nog even wachten, maar Margaretha Geertruida Zelle heeft een vaste zaal in het museum waar haar jeugd in Leeuwarden, huwelijktijd in Nederlands-Indië en 'exotische' danscarrière in Parijs aan bod komen. Aangrijpend zijn het originele doods vonnis en de (gereconstrueerde) foto van

Mata Hari, als zij op 15 oktober 1917 elegant gekleed haar executie tegemoet treedt. Ze meldt: «Ik ben gereed», weigert een blinddoek en staat bleek maar kaarsrecht voor het vuurpeloton. Vrolijker worden we van de expositie 'Breien!'. Vanuit historische topstukken van het museum — denk: kralentasje en ragfijn kantbreiwerk — ontwikkelt deze expo zich tot een feest van kleur en expressie. Van de Noorse trui uit tv-serie 'The Killing' en een handgebreide tent tot een van mensenhaar gebreide wolf van Roodkapje en een landschap met gebreide bomen. www.friesmuseum.nl

Nogdoen

- Tot 3 juli loopt in **Museum Prinsessehof** de expo 'De 20ste eeuw: keramiek als spiegel van de tijd', met suikerspinkapsels, een sixties-caravan en ruimtevaart. www.prinsessehof.nl
- Wandelen langs duistere plekken in Leeuwarden tijdens een **crime tour**. Je krijgt onder meer soep, een shotje beerenburg, 'water en brood' in de isoleercel, een 'bakhap' en een mugshot van jezelf (vanaf april, circa € 20). Voor de Friese Food Tour betaal je 14,50 euro. www.wearegrutsk.fr