

Eten op IJsselh

“Altijd al nieuwsgierig geweest naar de binnenkant van een IJsselhoeve?”

De bewoners ontvangen u graag bij een lunch of diner op locatie. Uw gastvrouw/-heer kookt voor u en vertelt over het leven op een IJsselhoeve van vroeger en nu.

Ook mag u binnen en buiten kijken: de bedstee, de kelder, de deel waar de koeien stonden, het erf met het bakhuisje, de boomgaard. Genoeg te ontdekken!”

*Foto boven:
Kookworkshop.
(foto: Sylvie Uenk)*

*Foto onder:
Moestuin bij
De Blankenmate.
(foto: Karin Huijsman)*

Zo begint de uitnodiging van de bewoners die meedoen met ‘Eten op IJsselhoeven’. Een project van Stichting IJsselhoeven, een boerderijstichting langs de IJssel in Gelderland en Overijssel. Het idee komt van de bewoners zelf. Met ingehuurd professionals is een echt toeristisch product neergezet. De gemeente Olst-Wijhe en de provincie Overijssel hebben hier financieel aan bijgedragen.

IJsselhoeven De IJsselhoeven zijn grote beeldbepalende boerderijen in de IJsselvallei, herkenbaar aan het dwarsgeplaatste voorhuis (T-vorm) met vaak meerdere grote schuren erbij. Ze zijn gebouwd in de rijke 19e eeuw door graanboeren. Zij zijn de stille getuigen van het rijke verleden van de IJsselvallei. Stichting IJsselhoeven is in 2003 door een groep bewoners opgericht. Doelgericht wordt gewerkt aan onderhoud en behoud van gebouwen, erfinrichting en beplanting, theater, verhalenwedstrijd, lesbrieven, films en duurzame energie.

Het concept De meeste bezoekers van de IJsselvallei waarderen het gebied en kennen de grote karakteristieke T-boerderijen vanaf de weg. De boerderijen zijn echter meestal niet toegankelijk voor het publiek. Met het concept Eten op IJsselhoeven willen wij daar verandering in brengen. De boerderijen en de streekgeschiedenis maken we beleefbaar. Alle zintuigen worden hierbij geprikkeld: zien, horen, proeven, ruiken en voelen.



oeven[®]

De Riet. (foto: Clara Uenk)



Bewoners van IJsselhoeven ontvangen kleine groepen gasten aan tafel voor een lunch of diner. We richten ons hierbij op inwoners van de steden en dorpen in het IJsselgebied én mensen die te gast zijn in ons gebied (toeristen).

De lunch of het diner wordt zo veel mogelijk met lokale producten bereid. De meeste gastvrouwen/-heren hebben een grote moestuin bij het huis, daar wordt vers uit geoogst. Ook hebben er veel de 'moestuincursus' van Stichting IJsselhoeven gevolgd. Daarnaast zijn adressen in de buurt bekend voor vlees, zuivel, fruit, groente, kaas en wijn.

Het eten wordt gecombineerd met een rondleiding door de boerderij. De gastvrouw/-heer vertelt aan de hand van de plekken in de boerderij en op het erf over de geschiedenis van het boerenleven op de boerderij en in de IJsselvallei. Er is genoeg te ontdekken, merken de gasten: de boomgaard, de veestallen, de kelder, bedstee, tegeltjes aan de wand, glas-in-loodramen. Verschillende IJsselhoeven hebben nog een actief landbouwbedrijf, dat brengt weer een andere dynamiek. Bij een etentje in november op de Bissems Hofstede in Marle waren de gasten getuige van de geboorte van een kalf.

Deelname aan Eten op IJsselhoeven is laagdrempelig en reserveren gaat via de website. De kosten zijn niet al te hoog en zijn voor dekking van de werkelijke kosten. Daarbij heeft elke hoeve een project geformuleerd waar de opbrengsten aan besteed worden. Bijvoorbeeld: verven van de luiken, erfbeplanting, aanleg beeldentuin en opstoppen van riet.

'Proefperiode' een succes! De bewoners van een achttal IJsselhoeven langs de IJssel tussen Deventer en Zwolle hebben vanaf september 2014 de deuren opengezet. Ruim 100 gasten hebben genoten van het proeven van het eten, de verhalen en de plek. Precies de doelstelling van het project.

Succesfactor 1: Passie van bewoners

Kracht van het concept is dat het initiatief echt bij de bewoners ligt. Hier is de passie, het enthousiasme en de behoefte om hun plek – de IJsselhoeve – en de verhalen te delen. Het maakt het product authentiek en dát voelen de gasten. Een belangrijk ingrediënt voor de vrijetijdsbranche waarin alles tegenwoordig om beleving draait.

Het begon met drie gastvrouwen die ad hoc een etentje op hun IJsselhoeve hielden voor genodigden. De rest van de deel-

Foto boven:
Gedekte tafel bij
De Blankenmate.
(foto: Hans Meijer)

Foto onder:
Tuinwandeling bij
De Nieuwe Scham.
(foto: Sylvie Uenk)



Herfstmenu van IJsselhoeve De Blankemate ›

- Pompoensoep
- Ham uit de oven van eigen Bentheimer varken, geserveerd met snijbiet, wortelsalade, stoofpeertjes en aardappelgratin
- Yoghurt met gecaramelliseerde appeltjes en kruidnootjes
- Koffie met appeltaart





Tafelkleed inspiratiebron huisstijl ›

Het tafelkleed van Aliki van der Kruijs is één van de winnende ontwerpen van de wedstrijd 'streekproducten nieuwe stijl' van IJsselD (www.ijsselid.nl). Het patroon is geïnspireerd op de bodemprofielen (horizonten) van het IJssellandschap en de borduurpatronen van merklappen die in de streek gemaakt werden en worden. Het tafelkleed komt ook echt op tafel bij onze gastvrouwen en -heren.

nemers is actief geworven binnen het netwerk van Stichting IJsselhoeven. Randvoorwaarde is dat bewoners enthousiast zijn, gastvrij zijn en een maaltijd kunnen koken passend binnen het concept.

Succesfactor 2: professionele begeleiding

De bij Stichting IJsselhoeven betrokken adviseur Sylvie Uenk heeft het project gecoördineerd, uitgewerkt en samen met de bewoners uitgevoerd. Studio Julius van der Vaart is ingeschakeld voor de vormgeving.

Met de koppeling van professionaliteit aan de passie van de bewoners is het concept een toeristisch product geworden. We hebben veel aandacht besteed aan verwachtingen van de gast. We hebben een echte beleving neergezet die van begin tot eind klopt. Van eerste kennismaking via website, sociale media of flyer tot aan afname van product en het weer naar huis gaan.

In een kookworkshop kregen de gastvrouwen en -heren een eenduidig beeld van het product 'Eten op IJsselhoeven'. Kooktechnieken, de planning in de keuken, de opmaak van

Voorzijde Wervershof.
(foto: Clara Uenk)



de borden en het dekken van de tafel kwamen aan de orde. Maar zeker ook de uitwisseling van ideeën voor gerechten, tips voor (streek)winkels en ervaringen. Elke hoeve is anders, maar de verwachting wordt waargemaakt: eten op een unieke plek met mooie verhalen en lokale producten.

De huisstijl is gebaseerd op het logo van Stichting IJsselhoeven met een twist naar het 'eten'. Binnen het project hebben we informatie- en promotiemateriaal ontwikkeld. Dit betreft offline en online communicatiemiddelen. Alle uitingen van 'Eten op IJsselhoeven' roepen een bepaalde sfeer op: IJsselhoeve, eten, IJssel, bijzonder, intiem.

We willen bezoekers graag een aandenken meegeven, een souvenir. Een herinnering aan een leuke avond/middag én een aanleiding om de ervaring thuis verder te vertellen. Het idee ontstond voor een placemat. Eén van de enthousiaste leden van de projectgroep is aan de slag gegaan met een eigen ontworpen borduurwerk van een IJsselhoeve met landschap (traditie van merklappen maken!). Een duplicaat van het borduurwerk is in veelvoud geproduceerd als placemat.

Het verhaal gaat door Graag breiden we het project uit naar meer IJsselhoeven langs de IJssel. Dat is het plan voor 2015 en verder. Zo worden nog meerdere unieke plekken toegankelijk, verhalen doorverteld & bovenal genoten van de IJsselhoeven. ■

Sylvie Uenk (Advies Toerisme & Planologie) is projectleider bij Stichting IJsselhoeven.

www.etenopijsselhoeven.nl | @etenopijsselhvn | www.ijsselhoeven.nl.



Placemat Eten op IJsselhoeven.

Flyer Eten op IJsselhoeven.
(ontwerp: Julius van der Vaart)

