

## ‘De Smit-Kroket’

Sinds de opening van het Broodcafé nabij het station in Zutphen, al weer 3 jaar geleden, heeft het Driekant assortiment een rijke uitbreiding gekregen. Zo is de ‘Smit-Kroket’ geboren. Geïnspireerd door de inmiddels overleden krokettenkoning **Johannes van Dam** is er in de keuken van de familie Smit een bijzonder product herontdekt. De echte authentieke Kroket zoals hij vroeger door vele banketbakkers werd gemaakt: ‘Een krokant korstje rond een zachte vulling. En dat korstje van paneermeel is in de frituur ontstaan.’

Velen hebben de Kroket in het Broodcafé reeds ontdekt en komen er voor terug. Mocht je hem nog niet hebben geproefd, dan wordt dat deze zomer extra aantrekkelijk. In juli en augustus hebben we wisselende aanbiedingen:



**Kroket met Brood**  
**Kroket met huisgemaakte Biologische Friet**  
(zie bordaanbiedingen)

Er is natuurlijk ook een vegetarische variant verkrijgbaar, bereid met gerookte tofu in een heerlijk smeugig ragout.

Op het grote terras bij het Broodcafé met een goed glas wijn, een speciaal bier of een pure vruchtensap smaken de bitterbalvarianten op zijn best.

**Openingstijden Broodcafé:**  
Zondag van 10.00 tot 17.00 uur  
Maandag tot en met zaterdag van 9.00 tot 18.00 uur

In de zomermaanden is er op zondagmiddag geregeld live muziek. Het programma vind je elders in dit Zomernieuws.

## HEEL LEKKER! MET EEN BIJZONDER VERHAAL! ZUTKoek

De oorsprong van de ZUTkoek brengt ons 9 jaar terug in de tijd toen in 2009 de bibliotheek van Zutphen haar 100 jarig jubileum vierde. De stad Zutphen kwam toen met een bijzonder cadeau: ‘Het Grote ZUTboek’ waarin 100 inwoners van Zutphen een bijdrage leverden in de vorm van een verhaal of kunstwerk. Dit prachtige boek is in een afgesloten kist opgeborgen en bevindt zich in de bibliotheek. De afspraak is dat de kist pas in het jaar 2109 mag worden geopend.

Driekant heeft daarin haar bijdrage geleverd in de vorm van een nieuw recept dat speciaal voor Het Grote ZUTboek is gemaakt. Je hoeft echter geen 100 jaar te wachten om de ZUTkoek te mogen proeven. Op de dag dat de kist door de stad werd gedragen om in de bibliotheek zijn plek te vinden heeft Driekant de koek uitgedeeld om te laten proeven. En nog steeds worden de ZUTkoeken in de Driekantbakkerij vers gebakken. Veel mensen weten dat al want het is een echte hardloper geworden.

De Grote ZUT-koek: een heerlijke grote gevulde koek gemaakt van speltmeel, huisgemaakte hazelnootspijs en verrijkt met peccanoten. Gemaakt om te delen en het verhaal levend te houden tot 2109, als het geheime recept wordt onthuld.



In juli en augustus van 2018 heeft de ZUTkoek een zonnige prijs van **€ 7,25** i.p.v. € 7,95

### INTERVIEW MET...

## Issam

*“Nu ben ik dankbaar”*

Issam is twee jaar geleden als Syrische vluchteling met zijn vrouw en twee kinderen naar Nederland gekomen en woont nu anderhalf jaar in Zutphen. Zijn betrokkenheid en directe communicatie vielen ondanks de taalbarrière op tijdens het interview.

Met handen, voeten en mooie metaforen vertelt Issam: “in maart van dit jaar heb ik via Het Plein deze werkervaringsplaats bij Driekant gekregen en ik voel me hier erg prettig. Ik werk in de bakkerij waar ik allerlei verschillende klussen aanpak. Van

het voorbereiden van het werk voor de bakkers, het maken van koekjes en andere producten tot het opgeruimd en schoon houden van de bakkerij. Het maakt mij niet zoveel uit wat ik doe, als ik maar onder de mensen ben.”

“De collega’s zijn heel aardig en behulpzaam. Iedereen neemt de tijd om alles rustig uit te leggen zodat ik het goed begrijp. Soms duurt dat namelijk iets langer omdat mijn Nederlands nog niet zo goed is. Maar ook dat gaat al steeds beter.

De vraag wat Issam’s ideeën of wensen zijn voor de toekomst maakte zijn ‘rugzak’ even zichtbaar. Issam antwoordt: “ik ben al zo blij dat we nu een stabiel leven hebben en ik kan nog niet naar de toekomst kijken. Ik leef echt in het nu. En nu ben ik dankbaar.”

## EEN KIJKJE ACHTER DE SCHERMEN VAN DE DRIEKANTBAKKERIJ Bij de bakkersoven - Piet Smit



**Naast dat we nagenoeg 24 uur per dag in touw zijn om u de lekkerste producten aan te kunnen bieden, gebeurt er nog veel meer in de Driekantbakkerij. Bakker Piet Smit geeft een kijkje in zijn ‘keuken’ en vertelt gepassioneerd over zijn vak.**

**Een nieuw, Bourgondisch brood**  
“We zijn eigenlijk continu bezig met het verbeteren van onze broden en het ontwikkelen van nieuwe producten. Een

mooi voorbeeld hiervan is dat we werken aan de ontwikkeling van een geheel nieuw broodsoort. Het gaat hier niet om een variatie op een bestaand brood, maar echt vanaf de basis iets wat u nog nooit bij ons hebt gekocht. Het bakproces zal ook anders zijn. De rijstijden zijn bijvoorbeeld langer waardoor het brood straks beter verteerbaar is en meer smaak heeft. Dit moeten we inpassen in ons productieproces.”

“We hebben dit jaar de benodigde machines aangeschaft en zijn begonnen met testen. Dit brood gaat de kant op van de Bourgondische, buitenlandse broodsoorten. Het wordt gemaakt van een slap deeg en dit houdt in dat er verhoudingsgewijs veel water wordt gebruikt. Water is de beste broodverbeteraar die er is, maar kijkend naar de verhoudingen is het echt precisiewerk. Teveel water zorgt al snel voor een beslag in plaats van een deeg en daar maak je pannenkoeken mee en geen lekker brood. We onderzoeken nu welke soorten bloem en meel we het beste kunnen gebruiken om de eiwitgehalten optimaal te maken zodat het water zijn werk kan doen. We zijn er nog niet, maar ik weet zeker dat het een prachtig en –nog belangrijker– erg lekker brood

wordt!” We houden u op de hoogte.

### Grondstoffen

“In de tweede plaats blijven wij ook alert op de grondstoffen die we gebruiken voor alle producten die we maken. We beseffen ons dat we hier een verantwoording in hebben. Richting u als consument, maar ook terug de keten in. Er zijn bijvoorbeeld enorm veel speltrassen en voor onze producten kiezen we altijd voor Rotkorn. Dit is een oerras die niet is doorgekruisd met tarwe en daardoor een laag glutengehalte heeft. Het is dus echt zuivere spelt.”

“De haver die we gebruiken wordt in de Achterhoek verbouwd, de kwark nemen we af bij De Vijfprong en de aardbeien komen van de biologische tuinderij van Wim Schoenmaker. Enerzijds kiezen we zoveel mogelijk voor lokale leveranciers en anderzijds zijn wij ontzettend scherp op de kwaliteit van de grondstoffen.

De bedrijven waarmee we samenwerken voeren goede controles uit, produceren onder goede omstandigheden op een mens- en milieuvriendelijke manier, zijn in het bezit van de nodige keurmerken en bieden 100% kwaliteit. Daar gaan we voor!”

### COLOFON



**Ambachtscentrum**  
Lange Hofstraat 23-25  
7201 HT Zutphen

**BroodCafé**  
Lijmerij 23  
7202 AZ Zutphen

vormgeving: 16h, Cor de Bruijn  
interviews: Miranda Varenbrink  
eindredactie: Henk Smit



## VANAF JULI IN HET GULDEN GEWELF AAN DE LANGE HOFSTRAAT

## Kunst Kopen en Boeken Lenen



Vanaf medio juli zijn er twee nieuwe activiteiten in Het Gulden Gewelf, de Middeleeuwse kelder onder de Driekant winkel in de Lange Hofstraat:

Een mini Bieb met verschillende boeken, romans maar ook speciale boeken gericht op een nieuwe duurzame economie en samenleving. De boeken mogen mee naar

huis, maar wel met de intentie ze weer door te geven of terug te brengen.

Het kopen van kunst stimuleert creativiteit bij zowel de aanschouwer als de kunstenaar. De wereld wordt echt mooier met meer zichtbare kunst. Driekant start daarom het initiatief:

‘Kunst Te Koop’. Elke maand zullen er diverse uiteenlopende kunstwerken worden aangeboden. 25% van het aankoopbedrag doneren we aan War Child, een organisatie die creatief spel inzet voor kinderen met een oorlogstrauma.

Loop de trap eens af en neem alle tijd om de kunstwerken te bekijken of een mooi boek uit te kiezen.

**driekant**  
**ZOMER**  
**NIEUWS**  
2018

## De Smit-Kroket

## ZUTkoek

## Muziek Zomer Middagen

## Driekantnieuwttjes

## Bij de bakkersoven





## Driekantnieuwjes - Marijn Smit

Het ontgaat maar weinig mensen dat Driekant volop in beweging is. Met veel enthousiasme vertelt Marijn Smit over de laatste ontwikkelingen.

“We zijn aan de Lange Hofstraat erg druk geweest met een verbouwing. De muur naar ons buurpand is doorgebroken om meer opslag- en productieruimte te creëren. De effecten hiervan zijn duidelijk zichtbaar. Mensen kunnen gemakkelijker bewegen, de voorraden staan veel dicht bij de productieruimten waardoor er minder getild en gesjouwd hoeft te worden. Dit resulteert in meer werkplezier en we kunnen nu ook gemakkelijker voldoen aan de toenemende vraag aan producten. Daar zijn we heel blij mee.”

“Daarnaast zijn we begin dit jaar door het EKO Keurmerk gevraagd om als voorbeeld-bedrijf te gaan fungeren. We zijn hiervoor geselecteerd uit 900 aangesloten bedrijven. De keuze viel op Driekant omdat we natuurlijk al heel



“Ook werken we langzaam toe naar het punt dat al onze verpakkingsmaterialen biologisch afbreekbaar zijn. We zitten nu in de fase van onderzoek en uitproberen. De verpakkingen moeten namelijk wel gebruiksvriendelijk zijn en, belangrijker nog, ervoor zorgen dat onze producten vers en houdbaar blijven. U zult hier de komende maanden meer over horen of ervaren.”

“Wat tot slot direct te merken is in de bakkerij, is dat we met grote regelmaat leerlingen van de bakkersschool aan het werk hebben. Wij vinden het heel erg belangrijk dat zij de kans en ruimte krijgen om het bakkersleven te leren kennen en we nemen ook de tijd om hen wegwijs te maken.

veel ervaring hebben en omdat we op 2 gebieden gecertificeerd zijn: de horeca en de productie. We promoten als voorbeeldbedrijf het keurmerk, zijn meer zichtbaar en dienen als podium. En daar zijn we best trots op.”



### WIST JE DAT ER BIJ DRIEKANT:

... geïnvesteerd is in een super energiezuinige afwas-machine. Met de warme lucht die vrijkomt wordt het water dat wordt gebruikt weer opgewarmd. Dit scheelt aanzienlijk in energieverbruik.

... een Krokot maken bij Driekant wel 4 dagen duurt?

... bouillon trekken, ragout koken, met de hand vormen en paneren.

... wij brood bezorgen door heel Nederland en daarbij gebruik maken van fietskoeriers.



Piet maakt met aandacht de krokotten



Martijn werkt met plezier met de nieuwe vaatwasser.

# Muziek Zomer Middagen

## Muziek ZomerPodium

Een nieuw muzikaal initiatief in het Broodcafé! Deze zomer zijn er vier concerten op de late zondagmiddagen.

### SIETSKA ROSCAM ABBING EN ERAN HAR EVEN



Sietske Roscam Abbing en gitarist Eran Har Even

Eran & Sietske spelen sinds het voorjaar van 2010 in verschillende formaties samen. Hun originele repertoire is hedendaagse jazz georiënteerd met soul- en folk-invloeden. Ze spelen een programma van eigen werk aangevuld met arrangementen van stukken van de songwriters en componisten van de afgelopen decennia die hun een inspiratie zijn in het spectrum van Stevie wonder tot Joni Mitchell.

Sietske Roscam Abbing, geboren te Zutphen, studeerde Jazz zang aan het Conservatorium van Amsterdam. Bracht in 2010 haar debut-album “Outside” uit en vervolgde haar studies muziek in de VS.

Zondag 24 juni om 16.00 uur

### CLAASEN MEETS TIEHUIS, HESSELINK & KLEIN

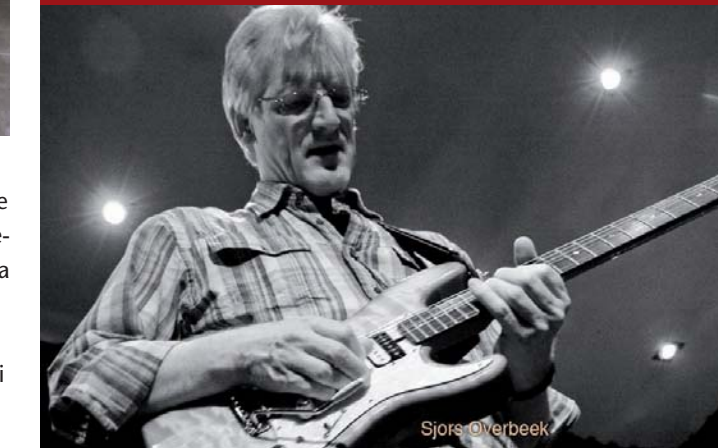
Zo’n 15 jaar geleden vormden zangeres Marlies Claasen, saxofonist Gerlo Hesselink en gitaristen Peter Tiehuis en Tom Klein een bijzondere formatie. Niet alleen vanwege de onderscheidende bezetting, zonder slagwerk en bas, maar ook omdat de muziek een werkelijke synergie bracht van 4 instrumenten.

Elkaar uitdagen en inspireren, durven los te laten en improviseren. Jazz in de ruimste zin van het woord, met als basis het verhaal in de muziek en tekst.

#### Over de bandleden:

Gitaarvirtuoos Peter Tiehuis wordt ook wel eens de bekendste onbekende gitarist van Nederland genoemd. Hij is gitarist van wereldklasse, speelt al jaren in het Metropole Orkes en trad o.a. op met Toots Thielemans, Ilse de Lange, vele anderen

Gerlo Hesselink is een buitengewoon saxofonist. Gerlo maakt deel uit van vele Bigbands, zoals de Millennium Jazz Orchestra. Hij begeleidde grote artiesten als Toots Thielemans, Randy Brecker en Deborah Brown.



Peter Tiehuis

Marlies Claasen en Tom Klein, een bekend muziek duo uit Zutphen. Tom kan als geen ander verhalen vertellen in zijn muziek. Hij schrijft veel eigen werk; zowel songs als muziek voor films en documentaires. Marlies toont kwetsbaarheid en weet daarmee het verhaal te vertellen en mensen te raken.

Zondag 24 juli van 16.00 uur tot 18.00 uur.  
Vrij entree met een vrijwillige bijdrage.

### TRIO BUNGU BUNGU MET RONALD SNIJDERS



Ronald Sniijders

Ronald Sniijders wordt met recht de meest swingende fluitist genoemd. Hij speelde vaak op het North Sea Jazz Festival. Ronald is geridderd vanwege zijn culturele, muzikale bijdragen om Westerse muziek samen te brengen met exotische klanken. Hij is de uitvinder van o.a. de Bijlmer jazz. Men neme een Duitser, Wolfram Reisiger met z’n accordeon, een ritmische Hollander, Erik Snelink met z’n trommels en een Surinamer, Frank Ong-Alok die zingt en bas speelt.



Trio Bungu Bungu

Het Trio Bungu Bungu aangevuld met fluitist Ronald Sniijders belooft een swingend optreden van tropische klanken te worden.

Zondag 19 augustus van 16.00 tot 20.00 uur.  
Vrij entree met vrijwillige bijdrage.

### WILL MAAS SPEELT SAMEN MET MARLIES CLAASEN EN TOM KLEIN



Marlies Claasen

Marlies Claasen en Tom Klein spelen samen met de veelzijdige toetsenist Will Maas. Will speelde jaren lang in de band van Marco Borsato en Ilse de Lange. De muzikale ontmoeting belooft een mooie gevarieerde muziekmiddag te worden van Brazilië tot jazz- en poprepertoire en eigen liedjes.

Zondag 23 september om 16.00 uur

### WIST JE DAT ER BIJ DRIEKANT:

... in het Broodcafé Biologische Friet uit eigen bakkerij wordt gebakken



...dat de mayonaise ook zelf gemaakt is



### INTERVIEW MET...

## Tanja

“Heerlijk om dagelijks te mogen bakken!”

Toen Tanja terug in Nederland kwam nadat ze 5 jaar op Gran Canaria had gewoond, was het wel even wennen. Niet alleen aan het klimaat, maar ook aan de arbeidsmarkt.

Tanja vertelt: “mijn dochter heeft ook extra zorg nodig waardoor ik niet zo flexibel ben als andere mensen. Ik heb een aantal tijdelijke baantjes gehad in bijvoorbeeld de thuiszorg en winkels en in april 2018 kon ik via Het Plein eigenlijk aan de slag bij een kringloopwinkel. Ondertussen had ik via via gehoord over Driekant en omdat bakken mijn passie is heb ik de stoute schoenen aangetrokken en gevraagd of ik naar Driekant mocht. Na wat gesprekken is me dat gelukt en ik ben zo blij dat ik nu hier kan werken!”

“Bij Driekant krijg ik de ruimte om naast het (voor)bereiden van broden en koeken de fijne kneepjes van de patisserie te leren. Ik vraag iedereen dan ook de hemd van het lijf en leer iedere dag weer iets nieuws. Het mooie aan het werken bij Driekant is dat we pure, biologische ingrediënten gebruiken en dat er zulke leuke en lieve mensen werken. Ik voel me als een vis in het water en iedereen is altijd bereid om te helpen. Niet alleen als het gaat om het werk inhoudelijk, maar ook met mijn persoonlijke ontwikkelpunten. Er is hier echt ruimte om te zijn wie je bent waardoor je eigenlijk sneller groeit!”