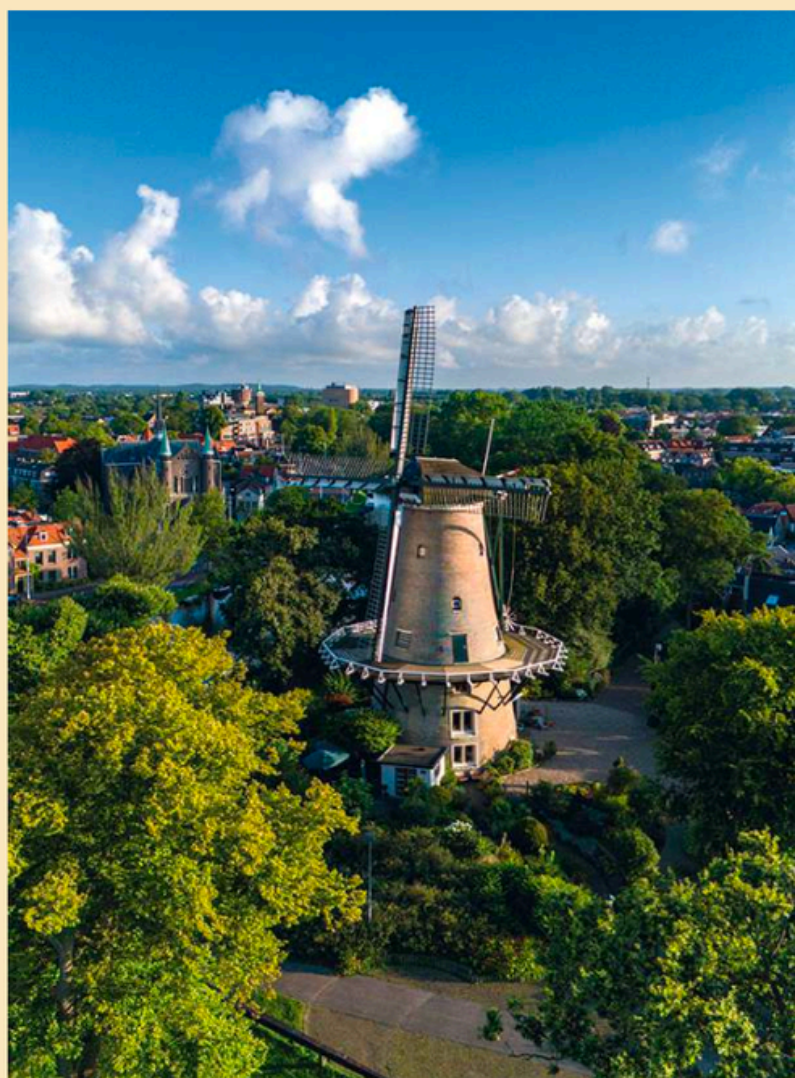


Lekker slapen en dito eten? Krijgen wij van Zin maar geen genoeg van. Wij kiezen de meest verrassende spots, dichtbij en iets verder weg. Dit keer de keuze van Zin-redacteur **Petra Schouten (1971)**: overnachten én smakelijk happen in historisch Alkmaar.

Kaasstad Alkmaar

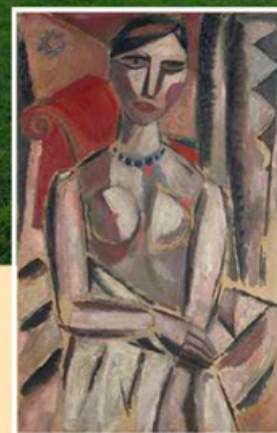
Zeg je Alkmaar, dan denk je kaas. Maar deze compacte Noord-Hollandse stad is veel méér dan dat. Creatief, cultureel, kunstzinnig, groen en met 399 rijksmonumenten en 700 gemeentelijke monumenten een waar openluchtmuseum.

TEKST EN BEELD: PETRA SCHOUTEN



Alkmaar ademt geschiedenis, dat voel je op elke straathoek. Al in 1254 kreeg de stad stadsrechten van Willem II van Holland. In die tijd was Alkmaar een grensvesting:

een strategische plek in de strijd tegen de West-Friezen. Maar het bleef niet bij verdedigen alleen. Er werd tijdens de middeleeuwen ook flink handelgedreven in kaas, boter, vis en graan. Het legde Alkmaar geen windeieren. De beste en leukste manier om de kaasstad te ontdekken is natuurlijk lopend. In het VVV-kantoor in de Grote Kerk bij het Waagplein, kopen mijn lief en ik voor een paar euro de Kaasroute, maar er zijn meer themawandelingen te koop. De Kaasroute is te herkennen aan de negentig roestvrijstalen kaaspuntjes, die verstopt tussen de klinkers de weg wijzen. Via de houten Bathbrug bereiken we enkele minuten later d'Oude Stad, al sinds jaar en dag mijn favoriete buurtje. In de tweede helft van de 19de eeuw was dit het kloppende winkel- en ambachtscentrum. Straatjes met klinkers, gevels begroeid met klimop en stokrozen, en kleurrijke etalages. Via 't Fnidsen en de Hekelstraat slenteren we naar de Sint Jacobstraat en de Mient. Het zijn maar een paar straten, maar van Van Assem Bloembinderij tot kookwinkel Samen in de Keuken, van Sweets & Antiques tot Soepp, van de Mancave Specialist tot Boetiek Butik: werkelijk overal wil je naar binnen. Ondertussen zijn ook de grachten een feest om te verkennen, met eeuwenoude trapgevels, gouden duiven – een project van kunstenaar Marte Röling – bijzondere doorkijkjes en verborgen hofjes. Zo woonden in het paradijselijke Wildemanshofje ooit oudere dames van allerlei gezindten. Na een dag lang struinen en genieten blijft er eigenlijk nog maar één ding over. Een stuk kaas mee naar huis. Want ja, Alkmaar blijft een kaasstad.



Kleurrijke vriendschap Van 24 april t/m 13 september toont Stedelijk Museum Alkmaar het werk van de Vlaams expressionisten Gustave De Smet en Leo Gestel. Een verhaal over vriendschap in zowel lichte, als donkere levensperiodes. Links: De Smet, *Vrouwenfiguur*, 1919

DOEN

1 GROTE MEESTERS

Duik in de kunst bij een van de oudste musea van Nederland. Bij Stedelijk Museum Alkmaar vind je naast de vaste collectie van oude en moderne kunst altijd wisselende tentoonstellingen. Een aanrader is de Bergense School. In de vaste tentoonstelling zie je werk van onder anderen Else Berg, Mommie Schwarz, Leo Gestel en Dirk Filarski, maar ook van Arnout Colnot, Gerrit Willem van Blaaderen, en Piet en Matthieu Wiegman. Het gebouw is ontzettend hoog, licht en gemoderniseerd: een fraai contrast met sommige van de eeuwenoude werken.

TIP Op vertoon van dit artikel krijg je t/m 31/8 als Zin-lezer (zonder Museumjaarkaart) € 4 korting op de entree (€ 17). Stedelijkmuseumalkmaar.nl



2 SAY CHEESE

Nergens heeft Hollandse kaas zo'n glansrol als in Alkmaar. Elke laatste vrijdag van april tot en met september begint het spel om klokslag tien uur. 30.000 kilo kaas ligt klaar en de handel wordt nagespeeld zoals dat al honderden jaren gebeurt: met handjeklapp, keurmeesters en veel ritme. Tussen het kijken door proef je stukjes kaas en voor je het weet, sta je op de foto met kaasmisjes op klompen. Ondertussen stelen de kaasdragers de show. In hun witte pakken dribbelen ze over het plein, uit de maat om de berrie stil te houden. Met acht kazen tegelijk – zo'n 120 kilo – lopen ze heen en weer naar de Waag. Alles onder het toezien van de kaasvader, met oranje hoed en wandelstok. Toeristisch? Zeker. Maar heel leuk om mee te maken.



In hun witte pakken stelen dribbelende kaasdragers de show

3 ALKMAAR OP Z'N ZOETST

In Sweets & Antiques lijkt de tijd even stil te staan. In het 16de-eeuwse pand aan de Hekelstraat, waar Esther Goudsblom haar museumwinkel runt, draait alles om beleving. Geniet tussen antieke vondsten van huisgemaakte appeltaart en oma's poffertjes of een high tea en kijk ondertussen je ogen uit. Zelfs afrekenen is er een ervaring: met handgeschreven bonnetjes uit een kassa uit 1910 (al kan pinnen tegenwoordig ook!) Sweetsantiques.nl ▶





Luttik

Ik sta voor Boutiquehotel Luttik en mijn hart maakt een sprongetje. Neoclassicistische lijstgevel, hoge ramen, uitnodigende zitjes en de geur van verse koffie. Luttik is een boutiquehotel, conceptstore en koffiebar ineen. Ik voel me meteen thuis. Precies wat eigenaren Geert en Hester voor ogen hadden toen ze in 2020 het rijksmonument kochten. Witgeschilderde wanden, sierlijke ornamenten, hoge ramen, houten kroonluchters, kruip-door-sluip-door, een Scandinavische vibe. (Bijna) alles wat je ziet, is trouwens te koop. Van de meubels uit de zes lichte hotelkamers en de koffiebar, tot de prachtige vazen in de etalage. Van de designlampen tot de koffiekopjes waaruit we even later fluweelzachte cappuccino drinken. En dan de locatie. Voor een fikse dosis historie hoeven we alleen maar om ons heen te kijken. Links van het pand bevindt zich het 'Smalste huisje, met muren van de burens', rechts naast de ophaalbrug 'Het huis met de kogel', dat onlangs ook bij het Luttikdomein is gevoegd. Dit rijksmonument dankt haar naam aan een Spaanse kanonskogel, die tijdens het Beleg van Alkmaar in

AANBIEDING

Speciaal voor jou als lezer van Zin heeft Boutiquehotel Luttik een smakelijk extraatje. Op vertoon van deze Zin krijg je als gast bij het inchecken koffie of thee met taart of cake van het huis. Genieten! Luttikalkmaar.com



Heerlijk: een vrijstaand bad en een plofbank met uitzicht op de gracht

1573 insloeg. De kogel is nog altijd te zien in de linkerhoek van de gevel aan de gracht. Na de koffie bestellen we alvast het ontbijt, dat de volgende ochtend in een picknickmand naar onze kamer wordt gebracht. Die kamer blijkt een familiekamer op de bovenste verdieping. Een klimmetje met al die ongelijke treden, maar dit pand komt dan ook uit 1609. Onze hotelkamer blijkt al net zo sfeervol ingericht als de koffiebar; we hebben zelfs een vrijstaand bad en een plofbank met uitzicht op de gracht. Wanneer ik uit het raam kijk, valt mijn oog op een bijzonder fraaie trapgevel aan de overkant van het water. Is dat niet... Inderdaad: het 'Huis met de schopjes'. We zijn nog niet eens aan onze stadswandeling begonnen en ik heb al zo veel rijksmonumenten gezien. Gelukkig hebben we er nog een paar honderd te gaan.



Heerlijk Nel

Het is even zoeken naar Heerlijk Nel. Blijkt het restaurant op de eerste verdieping te zitten, boven een kroeg. Even denk ik dat we verkeerd zijn. De bistro van uitbaters Eva en Daisy lijkt namelijk nog het meest op een woonkamer uit lang vervlogen tijden. Hangplanten, borduurwerkjes, oude prenten en kurk op de wand. Warm, intiem en huiselijk. Vier jaar geleden namen Daisy en Eva het restaurant over van vorige eigenaar Irena. Voor Daisy voelde dat als thuis-komen. Als 15-jarige regelde ze hier haar stageplek en na de koksopleiding werkte ze enkele jaren in de keuken. "Het moest zo zijn," zegt partner Eva als ze ons het shared-dining-menu overhandigt. Verwacht geen kip met patat en sla bij Heerlijk Nel. Daisy houdt van experimenteren. We bestellen coquilles met aardpeermisocrème, zalm-tataki met gerookte abrikoos en harissa labneh, krokante bospeen met sumak en gerookte amandelen, en steak filet mignon met gepofte uitjes en een knoflookvenkelcrunch. In etappes proeven we combinaties van zoet, zout, zuur, zacht, kruimig en knapperig. Kleine smaakexplosies tijdens elke hap. Daisy verstaat haar vak. Maar wie is dan in hemelsnaam Nel? Eva lacht wanneer ze onze Grüner Veltliner bijschenkt: "Nel is geen persoon maar een gevoel. Iedereen kent wel een Nel: iemand die kookt met aandacht, zonder poespas, maar precies goed. Dat is wat hier op tafel komt. En als je weggaat, snap je ineens de naam: het was weer heerlijk, Nel!" Heerlijknel.nl



Kleine smaakexplosies tijdens elke hap. Daisy verstaat haar vak

3X GOOD FOOD

1 VAN PLUKKEN NAAR PROEVEN
Van de eerste slok wijn tot de laatste korrel zout. Alles van eigen bodem. Bij Neder willen ze zo duurzaam mogelijk werken en koken ze alleen met producten uit het seizoen. Het restaurant ademt die liefde voor Nederland: op je bord, in de sfeer en in de verhalen die erbij horen. Dat enthousiasme gaat verder dan alleen de keuken. Wie echt wil ontdekken wat er allemaal groeit en bloeit, kan mee met de wildplukwandering. Geen standaard rondje, maar een klein avontuur door de Alkmaarse parken onder leiding van chef Brian. Hij laat zien wat eetbaar is, waar je op moet letten en hoe je wilde planten zelf kunt gebruiken in de keuken. De wandeling is elke zaterdag t/m 11 juli. Nederrestaurant.nl

2 SOEPIE?
Bij Soepp stap je een soort gezellige chaos binnen: retro, knus en alles-behalve minimalistisch. Overal lichtjes, lijstjes en ditjes-en-datjes uit de jaren 60 en 70. Precies dat maakt de zaak



van eigenaar Sophie uniek. Op het menu staat uiteraard soep (waaronder de befaamde Alkmaarse kaassoep) maar ook allerlei andere creatieve vegetarische gerechten. Kun je niet kiezen zoals ik? Ga voor de Soeppbrunch. Meerdere soepjes, snacks en iets zoets: zit je sowieso goed. En als je toch rondkijkt: die vintage items? Je koopt ze hier voor een prikkie. Soepp.nl

3 VOOR FIJNPROEVERS
Heb je ooit de oer-Hollandse Beemsterkaas uit Stompvoren geproefd? Italiaanse lardo op je tong laten smelten? Je tanden gezet in pata negra uit Spanje? Voor al deze smaakbelevingen loop je binnen bij Kaatjes Deli in de Ridderstaat, waar ze ook verrukkelijk belegde broodjes verkopen. Kaatjesdeli.nl