

Persbericht

27 januari 2016

Zwolse Balletjeshuis: Open Monument van de Maand februari

Voor wie de openstelling tijdens Open Monumentendag 2015 heeft gemist: het Zwolse Balletjeshuis opent op zaterdag 20 februari haar deuren wederom voor de liefhebbers van authentieke winkels en ambachtelijke producten. Bij hoge uitzondering is op deze dag ook de kelder te bezichtigen waar de stekenbakkerij gevestigd is. Toegang is uiteraard gratis.

Winkel

Wie over de hoge drempel van het voormalige woonhuis van dominee Arnold Voltelen (1630-1688) stapt, waant zich gelijk terug in vroegere tijden. Het winkelinterieur dateert nog uit 1688 toen de eerste kruidenierswinkel werd gevestigd op dit adres. De achterkast met de vele laden, de koperen weegschaal en de authentieke Peugeot koffiemolen op de veel te lage verkoopbalie nemen de bezoeker mee terug naar het verleden. Dit soort winkelinterieurs zijn landelijk gezien een zeldzaamheid. In de winkel worden enkel ouderwetse Hollandse snoepsoorten verkocht, gepresenteerd in antieke glazen stolpflessen.

Stekenbakkerij

Oorspronkelijk bestond dit 17de-eeuwse pand uit een woonhuis en een achterhuis met insteekverdieping, iets wat nog steeds goed zichtbaar is ondanks verbouwing in latere eeuwen. Dat mag bijzonder genoemd worden; Zwolle kent niet veel vergelijkbare panden. Sinds 1845 is er een stekenbakkerij gevestigd in de winkel. Het achterhuis, 'de Pelgrim', werd vanaf dat moment bij het voorhuis getrokken. In het achterhuis bevonden zich de keuken en de productieruimte. In 1969 heeft de toenmalige eigenaar, de heer Kappers, de kelder onder de winkel uitgegraven en op die plek de bakkerij gevestigd.

Steken, Ulevellen of Zwolse balletjes

De eerste zwarte steken werden gemaakt van bruine suiker die geïmporteerd werd uit de overzeese gebiedsdelen. Van dit kostbare product maakte men de harde, zoete steken die gebruikt werden om koffie en thee te zoeten. De steek werd hierbij achter de kies gestopt en door de koffie er langs te spoelen zoette men de warme dranken. Als de koffie op was, diende men de zoete lekkernij te bewaren op het schoteltje voor het volgende kopje, of deze te delen met de huisgenoten. Na de ontwikkeling van suikerbieten en later de kleur- en smaakstoffen, zijn de andere steken, oftewel 'Ulevellen', aan het assortiment toegevoegd; eerst de authentieke smaken kaneel, mokka en vanille en later ook fruitsmaken. Vroeger refereerde men naar een 'balletje' wanneer men het over een snoepje had, vandaar dat ze op deze plek Zwolse balletjes worden genoemd. Voor zover bekend betreft het hier de laatste authentieke stekenbakker van de wereld. Daarmee is dus niet alleen het pand een bezienswaardigheid, maar ook het feit dat het ambacht van stekenbakker hier wordt voortgezet is een bijzondere bijdrage aan het behoud van nationaal erfgoed.

Programma

Op zaterdag 20 februari 2016 is het Zwolse Balletjeshuis gratis opengesteld voor publiek van 10.00 tot 17.00 uur. In de winkel liggen diverse attributen uit de privécollectie tentoongesteld, zoals kasboeken uit begin vorige eeuw, snijmachines en houten zeven uit de vroegere bakkerij. Speciaal voor deze gelegenheid is ook de stekenbakkerij te bezichtigen waarbij de bakker graag uw vragen beantwoordt.

Adres: Grote Kerkplein' 13, 8011 PK Zwolle. Kijk voor meer informatie op www.zwolseballietjes.nl.

Facebook: [Zwolse Balletjes](https://www.facebook.com/ZwolseBalletjes).



Stichting Open Monumentendag
Nieuwezijds Kolk 28 · 1012 PV · Amsterdam

T +31 (0)20 422 21 18
Bank 44.97.43.446

info@openmonumentendag.nl
www.openmonumentendag.nl

Het Open Monument van de Maand is een initiatief van Stichting Open Monumentendag. De stichting wil de publieke belangstelling voor monumenten vergroten en meer draagvlak creëren voor het behoud van monumenten.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over het Zwolse Balletjeshuis kunt u mailen naar info@zwolseballetjes.nl Informatie over het Open Monument van de Maand: Stichting Open Monumentendag via info@openmonumentendag.nl of 020- 4222118.

Bij gebruik foto's met in de naam 'Boertienfoto's' vermelden fotograaf: Jan Boertien.