



achter de tralies van het spinhuis (1)

Voorjaar 2008 openen Jonnie en Thérèse een hotel annex restaurant annex kookschool annex wijnschool annex museum in een gevangenis. In delicious. doet het culi-echtpaar maandelijks verslag van het wel en wee. Dit keer van de vondst van zeventiende-eeuwse cachotten.

We hadden altijd al de droom, een eigen hotel. En nu gaat dat nog lukken ook. Volgend voorjaar openen wij de celdeuren van onze eigen gevangenisuites, twintig in totaal. Met een eigen restaurant en een kook- en wijnschool. Je zult wel denken: celdeuren, gevangenisuites, waar gaat dit over? Jonnie en Thérèse Boer zijn toch van De Librije in Zwolle? Met geluk hebben wij de hand weten te leggen op een uniek gebouw, een eeuwenoud monument, het zeventiende-eeuwse Spinhuis, de voormalige gevangenis van Zwolle. Zo'n gebouw met metersdikke muren, een versterkte deur met megadikke nagels en een sleutel van een halve kilo. Er zijn nog cellen met eikenhouten deuren met zo'n mini-luikje. Kon je even bij de boeven checken waar ze mee bezig waren. Momenteel wordt er hard aan Het Spinhuis gewerkt. En elke dag doen zich weer verrassingen voor. Zoals de geheime middeleeuwse gangen die recentelijk zijn gevonden. Wij keken onze ogen uit. Waartoe ze dienden en waarheen ze leidden, wordt nu onderzocht. Ook legde de aannemer een aantal zeventiende-eeuwse cachotten bloot. We hebben besloten hierin een bescheiden gevangenis-museum te vestigen. Waarom een hotel? Ach, dat spreekt voor zich. Al sinds haar studie aan de hotelschool droomt Thérèse van een eigen hotel. Ze is immers in het hotelvak opgeleid. Het leven liep voor haar direct na haar diploma-uitreiking anders dan zij voor ogen had. Ze startte

vrijwel meteen in De Librije en nam het gastheerschap en de wijnkaart voor haar rekening. Maar het hotelbloed bleef stromen. We reisden door de jaren heen over de hele wereld en sliepen in vele hotels, grote, kleine, dure en goedkope, en nog belangrijker in goede en slechte hotels. Al het moois dat wij in die hotels ondervonden, sloegen we op in onze grijze cellen. En nu Het Spinhuis voor ons actueel is, brengen wij dit alles samen in ons eigen unieke hotel-concept. Een monumentaal eigentijds hotel, met van die ruime, supercomfortabele suites. En een knus restaurant uiteraard, waar niet al te dure gerechten van hoge kwaliteit geserveerd worden.

Het Spinhuis biedt ook een uitgelezen mogelijkheid een kookschool te starten waar ambacht en warenkennis hoog in het vaandel staan. En, niet onbelangrijk, je leert hier echt om iets smaakvol op tafel te zetten. Ook de professionele kok komt hier aan zijn trekken. Voor hen organiseren we nascholingscursussen, of bijles, zo mag je het ook noemen. Dat we ook een wijnschool beginnen, ligt voor de hand. Thérèse zal daar als wijnmeester alle ins en outs van wijn uit de hele wereld voor het voetlicht brengen. Niet alleen voor de klas uiteraard. Want de basis ligt bij het proeven en we krijgen daar een machtig mooi proeflokaal.

Jonnie Boer

Jonnie Boer en Thérèse zijn eigenaar van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle. Jonnie staat achter de kachel en is bekend als een kok die puur en gedurfd kookt. Thérèse is gastvrouw en 'beheert' de wijnkaart. Behalve het restaurant runnen ze een delicatessenzaak: De Librije Winkel.