



INSPECTIE MAANT VliegBasis LEEUWARDEN TOT ACTIE

NOVEMBER 2020

NEEM MEE ÉCHT ALLES OVER LEEUWARDEN **liwwadders**



CORONACRISIS HAKT ER FLINK IN BIJ GEMEENTE LEEUWARDEN

Anatol Griskov
WIL JE ÉCHT MONO-POLY MET JE KINDEREN SPELEN? **PAG 3**

Mary Teeling
WAAROM ZULLEN WE MOEILIK DOEN? **PAG 6**

Tij Uitvaart
LAAT JE NIET KISTEN DOOR DE UITVAART-COMMERCIE **PAG 21**

Migchiel de Jong
MEESTER MIGCHIEL, MOGEN WE WEER SCHAKEN? **PAG 23**

Marijke van Essen
BUURVROUW AUKJE SCHILT ZICH EEN ONGELUK **PAG 27**

PIETER LUKKES: MET MODELLEN MEER MANS

SONJA EN HENRI TERPSTRA

Door Andries Veldman • Foto: Simon van der Woude

'Wij zijn zeer verheugd dat ons de viswinkel Schootstra in de Schrans door de eigenaren is gegund. Het is voor hen geen gemakkelijke beslissing geweest om er na vijf generaties Schootstra mee te stoppen. We hopen nog enige tijd gebruik te kunnen maken van het vakmanschap van Johan en Maaïke Schootstra.' Sonja en Henri Terpstra zijn sinds 1 september de nieuwe eigenaren van Schootstra Visspecialist. De twee zijn gepokt en gemazeld in het horecavak. Een eigen onderneming, zoals nu de viswinkel, is hen op het lijf geschreven.



HET FUNDAMENT VAN SCHOOTSTRA BLIJFT ONVERANDERD

'Als we nog eens iets willen, dan moeten we dat nu doen', zo omschrijft Sonja Terpstra haar reactie op het aanbod van Johan en zijn dochter Maaïke Schootstra, dat in januari dit jaar op hun pad kwam. Henri Terpstra: 'Maaïke informeerde mij over hun voornemen om te stoppen. Toen ik daarna met dit bericht bij Sonja in de auto stapte, stelde ze meteen voor om te gaan onderhandelen. Ik had het haar enigszins terughoudend verteld, meestal ben ik degene die enthousiast is, maar nu was zij het.' Corona dreigde nog even roet in het eten te gooien. 'Maar terwijl je op de Nieuwestad in maart een kanonskogel kon afschieten zonder iemand te raken, was het in de Schrans enorm druk. Het is ook een prachtige winkelstraat met een gevarieerd

aanbod. In mei was de koop rond. We zijn er enorm blij mee en hopen de traditie, die teruggaat tot 1917, tot tevredenheid van de naamgevers en de huidige clientèle voort te zetten.'

De twee vertellen graag over hun levensloop, die voor Sonja in Dalfsen begon. 'Noem mij gerust een francofiel. Na mijn middelbare opleiding op de hotelschool in Zwolle heb ik in diverse horecazaken in de Elzas en de Provence gewerkt.' Henri: 'Sonja werkte in hotels en restaurants van naam en faam, daar hoef je echt niet zo bescheiden over te doen. Zoals restaurant Chambard in Kaysersberg met één Michelinster en meerdere topzaken in Frankrijk.' Sonja: 'Er waren zaken bij waar de kok met een netje de forel uit de achtergelegen rivier viste om het dan voor de gast te bereiden. Prachtig toch? Terug

in Nederland kwam ze bij de Bilderberggroep terecht, waar ze in hotel-restaurant 't Kerckebosch in Zeist Henri als Maitre trof. Ook de van oorsprong Leeuwarder had een rijke horecaloopbaan opgebouwd. Via onder meer de officiersmess van de Leeuwarder vliegbasis, Oude Schouw bij Akkrum, Wilgenhoeve in Drachten en Lauswolt in Beetsterzwaag kwam hij uiteindelijk met Sonja in Van den Berg State van Kicky van den Berg aan de Verlengde Schrans in Leeuwarden terecht. Na vele jaren hard werken koos het echtpaar voor een geregeld leven, ook in verband met de kinderen. Sonja rondt nu haar laatste half jaar af bij Achmea ('mijn afdeling is naar Tilburg verhuisd') en Henri had het na zestien jaar als locatiemanager (de laatste jaren bij ziekenhuis Tjongerschans in Heerenveen) bij cateraar Albron wel gezien.



Stap voor stap gaan we het assortiment uitbreiden

Henri: 'Als klanten kenden we Schootstra natuurlijk wel. En de Schrans hebben we altijd een aantrekkelijke winkelstraat gevonden. Na een herinkje raakte ik begin dit jaar in gesprek met Maaïke, die mij over hun weloverwogen beslissing vertelde.' Hoewel de twee vol plannen zitten die nog even in de week blijven staan, blijft het fundament van viswinkel Schootstra onveranderd. Sonja: 'De naam willen we behouden en het personeel hebben we overgenomen. We hebben hen uitgenodigd om met ideeën te komen.' In december gaat de zaak ook op maandag open.

Henri: 'We zijn gefocust op klantgerichtheid. Ik holde laatst naar buiten met een bestelling voor iemand die dan niet haar zwaar beladen fiets hoefde te parkeren. Kleine dingen doen veel. Stap voor stap gaan we het assortiment uitbreiden. De oesters vinden al aftrek. En kiest de klant voor verse vis, dan leveren we daar als extra service wat verse peterselie en een partje citroen mee als garnering.'

IN HET NOVEMBERNUMMER VAN LIWWADDERS VERTELLEN DE TERPSTRA'S MEER OVER VIS EN VISSPECIALITEITEN

Het Stadsblad Liwwadders wordt gemaakt door: André Keikes, Aly van der Mark, Gina Kamsma, Klaas Kasma, Eric Hoekstra, Kees van Anken, Anton Feddema (vormgeving), Simon van der Woude (fotografie), Keimp Pijpstra (webbeheer), Remco Jan Veldman (acquisitie) en Andries Veldman (organisatie en acquisitie). Liwwadders verschijnt tien keer per jaar en wordt verspreid in de gemeente Leeuwarden. Daarnaast wordt de krant in zijn geheel geplaatst op onze website www.liwwadders.nl. Al onze activiteiten worden ondersteund door Facebook, Twitter en een dagelijkse nieuwsbrief. Niet onvermeld mag blijven dat bepaalde advertentieverkopers misbruik maken van onze titel. Er is maar één Stadsblad Liwwadders en dat hebt u nu in handen. Een krant die lezers, middenstanders, vrijwilligers en kunstenaars serieus neemt. Wilt u communiceren met deze groepen, bel dan naar Andries Veldman (058-2133138) of mail naar info@liwwadders.nl

Kokkels, scheermessen en oesters

Door Andries Veldman

Frisse zeewind in oerdegelijke viszaak

'De Schrans is een echte levensmiddelenstraat en we hopen met Schootstra Visspecialist onze bijdrage hieraan te leveren.' Sonja en Henri Terpstra kijken met enthousiasme terug op hun eerste weken als nieuwe eigenaar van Schootstra Visspecialist. 'Het is niet niks om in zo'n bijzondere periode een zaak over te nemen.'

De twee ondernemers paren nuchterheid aan visie. Zonder alle plannen prijs te geven borduren ze voort op een rijke traditie. Sonja Terpstra: 'We moeten deze zaak eerst goed in de vingers zien te krijgen en dat gaat zeker lukken.' Henri Terpstra: 'Met onze culinaire achtergrond mag er van ons ook wel wat verwacht worden. Dat we verse oesters verkopen en die (voor de coronabeperking) op een mooie wijze aan de gasten aan onze eetbar presenteren, werpt vruchten af.' Sonja: 'Deze aanpak spreekt ook jongeren aan die een frisse zeewind in een oerdegelijke viszaak waarderen. Nieuwe klanten weten ons te vinden.' Henri: 'Wat denk je van verse wilde Friese aal rechtstreeks uit het Pikmeer? Je proeft wel degelijk het verschil met kweek. Wil je tonijn of andere bijzonder vissoorten? Voor twee uur bestellen en de volgende dag hebben we de vis in huis.'

Sonja en Henri popelen om vaart te maken met hun nieuwe onderneming, maar waken tegelijkertijd voor populaire praat. 'Je moet het allemaal wel waarmaken en daarom kiezen we voor de stapsgewijze aanpassing van deze mooie viszaak.' Onlangs zaten ze nog aan de spaghetti-maaltijd met kokkels. Sonja: 'We willen onze klanten graag kennis laten maken met mooie producten. Hoe moeilijk is een maaltijd bereiden met kokkels? Totaal niet! Goed wassen, pepertje en uitje aanfruiten in de olie. Knoflook en kokkels in

de pan. Twee glazen witte wijn toevoegen en op smaak maken met peper en zout. Een handvol peterselie erover en dat met verse pasta en je eet je vingers erbij op.'

Sonja: 'Onze ervaring in de horeca, we werkten allebei in verschillende disciplines in diverse restaurants, buiten we natuurlijk volledig uit. We hebben nu bestellijsten klaar liggen voor bestellingen rond de feestdagen. We adviseren om tijdig onze rijk gevarieerde visschotels (Hollandse garnalen, koud- en warmgerookte zalm, pepermakreel, haring, geroosterde beekforel, paling, sprotfilet; 9,50 euro p/p) te bestellen. Hoe je het ook wendt of keert gezien de omstandigheden: we willen feest op tafel. Daar proberen we een positieve draai aan te geven.' Henri: 'Makreel en haring bevatten gezonde visvetten. Kijk eens naar de makreelvarianties die we hier aanbieden: naturel, peper, paprika, Americain.'

Schootstra Visspecialist verruimt in de decembermaand de openingstijden. De winkel gaat ook op maandag open en de openingstijden zijn: alle dagen om 9 uur tot, op maandag en dinsdag, 18 uur; woensdag tot en met vrijdag sluiten we om 18.30 uur en zaterdag zijn we open tot 17.30 uur in plaats van 17 uur. Dat de spoorwegovergang in de Schrans tussen 18 en 30 november maar beperkt geopend is, is erg jammer, vinden de twee. 'De beperkte doorgang, of soms zelfs gehele afsluiting, vormt voor ons een extra uitda-



Desiree Jorritsma-Plas

ging om ons beste beentje voor te zetten.' Henri: 'We gaan geen gekke dingen doen. We doen waar we goed in zijn: een mooi product verkopen waar mensen blij van worden.' Sonja: 'We hebben plannen

genoeg, maar als je aan nieuwe dingen begint mag je de dagelijkse gang van zaken nooit uit het oog verliezen. Vis is een prachtig product en dat gaan we met overtuiging aan de man en vrouw brengen.'

WESSEL KLOOSTERMAN

OP 58-JARIGE LEEFTIJD IS ONLANGS WESSEL KLOOSTERMAN OVERLEDEN. KLOOSTERMAN WAS JARENLANG EEN VAN DE VERTROUWDE GEZICHTEN IN DE VISWINKEL VAN SCHOOTSTRA. HENRI TERPSTRA: 'WE VERLIEZEN IN WESSEL EEN VRIENDELIJKE EN KUNDIGE VAKMAN. HIJ STOND ALTIJD KLAAR MET EEN PRAATJE VOOR ZIJN KLANTEN EN ZIJN HUMOR WERD GEWAARDEERD.' SONJA TERPSTRA: 'DE VISWINKEL HEEFT VEEL AAN HEM TE DANKEN GEHAD. KLANTEN SPREKEN MET WAARDERING OVER WESSEL UIT DE WESTEREN. WE WENSEN ZIJN FAMILIE VEEL STERKTE TOE IN DEZE MOEILIJKE PERIODE.'



Het paaltje van verdriet

Achter het Fries Museum staat het paaltje van verdriet. Het is een klein, één meter hoog, grijs paaltje dat door voetgangers, fietsers en berijders van scootmobielen (zie foto) regelmatig over het hoofd wordt gezien. Het paaltje staat er om de doorgang van auto's te beletten. Iets wat niet lukt omdat er genoeg ruimte over is om hierlangs te rijden.

Medewerkers van het museum vertelden uw verslaggever dat om de twee of drie weken iemand tegen het paaltje opbotst. Met vaak vervelende gevolgen, zoals onlangs, toen een man op een scootmobiel tegen het object aanreed. De medewerkers hebben hiervoor een verklaring: het paaltje wordt in de drukte achter het museum over het hoofd gezien. Merkw aardiger vinden zij dat voor het onheilspaal tje geen andere oplossing wordt gevonden en dat die keer op keer weer wordt herplaatst of rechtgezet. Tot de volgende botsing.