

HIP HERGEBRUIK

Econoom en journalist **Annegreet van Bergen** (auteur van o.m. *Gouden jaren* en *Het goede leven*) bezoekt voor de nieuwe serie *Hip Hergebruik* verouderde industriële complexen die nu voor bedrijfsbijeenkomsten en evenementen worden gebruikt. Zij duikt in de geschiedenis en onderzoekt hoe, wanneer en waarom deze panden door de oorspronkelijke gebruikers werden verlaten.

Koelhuis de Landbouw, Zutphen

Alles welbeschouwd is het aan de stoomboot te danken dat er in 1919 aan de IJssel in Zutphen een indertijd hypermodern Koelhuis werd gebouwd. Door de stormachtige groei van de stoomscheepvaart in de tweede helft van de negentiende eeuw werd massaal graan vanuit de Verenigde Staten naar Europa geëxporteerd. Fabrikanten stonden te juichen. Brood werd goedkoop en dat hield de lonen lekker laag. Maar voor boeren was het een ramp. Zij konden niet op tegen het goedkope importgraan, Europa werd getroffen door een grote landbouwcrisis.

TEKST ANNEGREET VAN BERGEN // FOTOGRAFIE HARRY GERLDERMAN, ARCHIEF DE LANDBOUW

De landbouwcrisis leidde er in Oost Nederland toe dat er een kolossale verschuiving plaatsvond van akkerbouw naar veeveelt: het startschot voor de opkomst van een fabrieksmatige, door stoom aangedreven zuivelindustrie. Het Koelhuis de Landbouw in Zutphen werd

gebouwd met de bedoeling daarin de zomerbater op te slaan van de aangesloten zuivel-fabrieken, zodat die bater in de winter tegen hogere prijzen kon worden verkocht. Toentertijd was industriële koeling uiterst innovatief. Eeuwenlang was natuurijs het koelmiddel bij uitstek geweest. Noorwegen met zijn koude winters was een grote producent, net als de Verenigde Staten. In gewicht gemeten was ijs daar decennialang het op één na belangrijkste landbouwproduct, terwijl er op het hoogtepunt van de zogeheten *Frozen water trade* liefst 90-duizend mensen in de winning, het transport en de opslag van grote brokken ijs werkten. Dankzij die brokken natuurijs konden in een tijd dat steden groeiden en internationale handel bloeide, bederfelijke levensmiddelen over steeds langere afstanden worden vervoerd. Eind negentiende eeuw slaagde men er echter



steeds beter in om met ammoniak water kunstmatig tot ijs te bevriezen en om grote ruimtes te koelen. Hierdoor raakte koeling door middel van natuurijls langzamerhand achterhaald. Maar toen Koelhuis de Landbouw eenmaal draaide, werd het daar geproduceerde ijs nog jaren aan de plaatselijke visboeren verkocht. Ook kleine vrieshuisjes in dorpen in de omgeving - een coöperatieve voorziening voor mensen die zich geen eigen koelkast konden veroorloven - waren klant. Ijs was het enige product dat het Koelhuis vervaardigde. Verder was het een enorme vrieskist, waarin (aanvankelijk bij min 28 graden, later bij min 32) allerlei producten en spullen werden bewaard. Want het Koelhuis had zo pal na de Eerste Wereldoorlog een nogal ongelukkige start. Vanwege die oorlog werd er minder melk aangevoerd naar de omliggende stoomzuivelfabrieken en stonden

de koelcellen leeg. Uiteindelijk werd tot diversificatie besloten. Er werd niet alleen boter in het Koelhuis opgeslagen, ook eieren, fruit en vlees. Dat laatste was te danken aan exportslagerijen die werden gesticht toen er steeds meer veeteelt in de IJsselvallei kwam. Ook de jachtbuit van Achterhoekse buitenlui alsmede de bontjassen van de Zutphense elite vonden een koele plek in het Koelhuis, net als bloedplasma uit laboratoria in Apeldoorn. En toen er

in de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw in Europa een enorme boterberg was ontstaan, werd een deel daarvan in het Koelhuis opgeslagen.

In 2004 werd het Koelhuis gesloten, omdat het niet meer voldeed aan de nieuwe eisen op het gebied van invriezen en koelen. Bovendien was het niet erg geschikt voor intern vervoer per vorkheftruck, samen met pallets tegenwoordig een onmisbaar element in logistiek management.

In 2012 kochten Mieke van Tilburg en Bert Hoogeveen het stoere gebouw voor het symbolische bedrag van 777,77 euro van de gemeente. De gemeente had de isolatielagen van teer met kurk laten verwijderen van de dertig centimeter dikke muren. Verder was het aan dit duo de taak om het gebouw, met behoud van het karakter van het pand, een multifunctionele openbare bestemming te geven.

In de daaropvolgende zeven jaar hebben Van Tilburg en Hoogeveen stapsgewijs de ene na de andere ruimte geschikt gemaakt als evenementenlocatie, en ook voor horeca en kantoorgebruik. Namen als Boterlokaal, Machinekamer, Het Lab en Waslokaal herinneren aan hun oorspronkelijke functie. Dikke deuren, stevige pilaren en ruiten à la brique falconnier (voorloper van het huidige thermopane) laten eveneens zien dat het gebouw ooit een koelhuis was. In de muren van het

voorheen hermetisch afgesloten gebouw zijn ramen geplaatst met een schitterend uitzicht op de IJssel, misschien wel de mooiste rivier van Nederland.

‘Dankzij de opnieuw uitgegraven Noorderhaven staan wij in open verbinding met de IJssel en zijn wij per boot te bereiken,’ vertelt Van Tilburg. ‘Tijdens bijeenkomsten die een hele dag duren is een tochtje over de rivier een geliefde break. Hoe stoer en oorspronkelijk onze ruimtes ook zijn, koud zijn ze niet meer. Het nieuwe Koelhuis is comfortabel, brandveilig en voldoet aan alle moderne eisen. Wij zijn niet alleen eigenaar van het gebouw, we ontwikkelen en exploiteren het ook. Ons team is gespecialiseerd in de organisatie van uiteenlopende events: van vergaderingen, congressen, presentaties tot en met bruiloften en uitvaartdiensten.’



Het Koelhuis

Coenensparkstraat 1

7202 AN Zutphen

0575-510018

info@hetkoelhuis.nl

www.hetkoelhuis.nl

Aantal zalen: 8.

Grootste zaal: 245 personen.

Kleinste zaal: 11 personen.

Bereikbaarheid: tegenover *Het Koelhuis* is een overdekte garage met 375 parkeerplaatsen en *Het Koelhuis* ligt naast NS Station Zutphen.