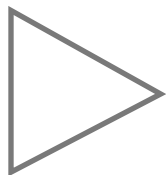


ZUIDERZEE
MUSEUM
JAARVERSLAG
IN BEELD
2018



PARTNERS	3
VERS VAN VROEGER	4
evenementen	5
TENTOONSTELLINGEN	14
EXTERNE PRESENTATIES	19
EDUCATIE	20
COLLECTIE	21
ONDERHOUD	24
FILM EN VIDEO	25
MARKETING EN COMMUNICATIE	26
BEDANKT!	30
PERSONEEL	31



BankGiro Loterij Goed Geld Gala



Alzheimer Nederland



Museum Plus Bus



Hoogheemraadschap Hollands Noorderkwartier



Zuiderzeelicht
Bankgiro Loterij VIP avond



Campagnebeeld *Vers van vroeger*



Proviandkast



Fotopresentatie
Feestelijke maaltijd: Zootje vis



Proeflocatie West-Friese boomgaard



Sprot eten



Polderwafel in de bakkerij



Paasfeest!
30 maart - 2 april



Museumweek
9 - 15 april

Kom in de kas
7 - 8 april



Kinderpret in de meivakantie
28 april - 13 mei



Bakfestijn
Zondag 13 mei



Klederdrachtfestival
26 - 27 mei



Waterrondleidingen
Ons water
5 - 6 mei



Pret in het Hemelvaartweekend
10 - 13 mei



Expeditie Waterwerken
14 juni - 23 september



Gitaarfestival
17 juni



Taandagen
29 - 30 juni



Spekbakkentreffen
23 juni



Kinderpret in de zomervakantie
7 juli - 2 september



Maritiem festival
11 - 12 augustus

50 jaar Botterbehoud
11 - 12 augustus



Linkshandigendag
13 augustus



Kijkdagen bronstijdboerderij
18 - 19 augustus

Landgeitenkeuring
26 augustus





Oogstweekend
8-9, 15 - 16, 22 - 23 september



Taxatiedag
7 oktober



Kinderpret in de herfstvakantie
20 - 28 oktober



Oudhollandse kermis
20 - 28 oktober



Avond in het buitenmuseum
27 oktober



Pietendorp
24 - 25 november, 2 december



*Miniconcerten
In de winter*

*Zuiderzeelicht
1 december - 5 januari*



Aan tafel
2 juni - 7 oktober 2018

In deze tentoonstelling ontdekken bezoekers hoeveel werk het vroeger was om eten op tafel te krijgen.



Mooi samen
16 november 2018 – 5 mei 2019

In de bijzondere fotografietentoonstelling brengen Koos Breukel en Sander Troelstra de portretten van het verenigingsleven rondom de Zuiderzee in beeld.



Designroute
30 maart - 28 oktober



Viktor & Rolf - *Klompen Anna Maria*



Hugo Kaagman - *The Blue Fishvendor*



Merel Karhof - *Taanlaboratorium*



Kranen/Gille - *Jutterskabinet*



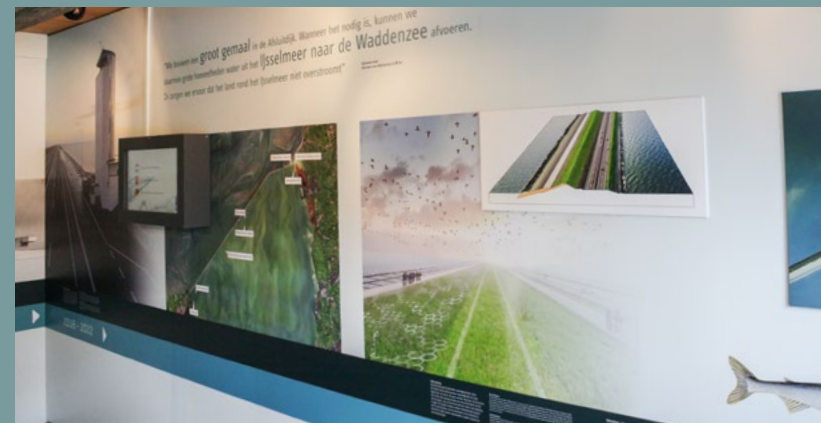
Studio ZZM
30 juni 2017 - 6 mei 2018



Ambacht in dracht
15 december 2017 - 6 mei 2018



Dijk voor het leven
vaste tentoonstelling





Zeg eens AAA
vaste tentoonstelling



Reis rondom de Zuiderzee
vaste tentoonstelling



Schepenhal
vaste tentoonstelling



Object Rotterdam
9 - 11 februari



Salone del Mobile
17 - 22 april



Dutch Design Week
20 - 28 oktober



Huisje boompje beestje

Een nieuw educatief programma dat leerlingen uit groep 1-3 leert hoe kinderen 100 jaar geleden rond de Zuiderzee woonden.



Ik ben thuis

Rondleiding *Ik ben thuis* is in 2018 speciaal ontwikkeld voor mensen met dementie en hun naasten en/of zorgverleners.



Aanwinsten



Chris van der Hoef
Plateelfiguren Volendam
1905



Jacques Neefs
De Kempenaar gezondheidslikeur
circa 1910



Dorien van Diemen
Fileerhal Neerlandia Urk, De Dag van de Arbeid
2018



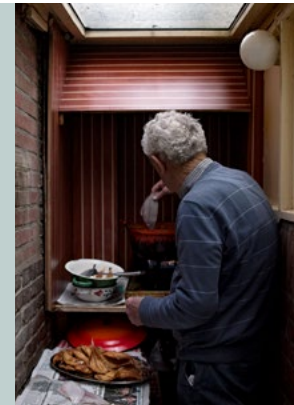
Jo Schrijnder
Boerderij De Kooi te Zwaagdijk
1945 - 1946



Johannes Marius ten Kate
Een bezoek aan het Louvre
1881



Bram Tackenberg
Feestelijke maaltijd: Zootje vis
2018



Speelgoedfornuis Harderwijk
circa 1930

Merel Karhof
Taanlaboratorium
2016 - 2017



Mangel- of linnenbak van het echtpaar
Feike Eikema en Johanna van Albergen, Enkhuizen
1795



Koster's scheurkalender
1899



Jan Marius Vis
Zaans landschap
1900 - 1918



Léonie Bander-Lutomirski
Portret van het Volendams meisje "Eupie"
1932



Friedrich Kallmorgen
Rokende visser, Volendam
1907



Topteken
1900



Feestmaskers van papier-maché
1910 - 1930





Zuiderzeemuseum in de media



TV: NPO1 - NOS Precies 100 jaar geleden ging de Zuiderzeewet in



Aan tafel! in het Zuiderzeemuseum

In 2018 speelt eten de hoofdrol in het Zuiderzeemuseum in Enkhuizen. Onder de noemer 'Vers van vroeger wordt eten uit de zee en van het land belicht in het buitenmuseum. Ook in het binnenmuseum krijgt 'voedsel deze hoofdrol in de nieuwe tentoonstelling 'Aan tafel!'. Bezoekers ontdekken daar hoeveel werk het vroeger was om eten op tafel te krijgen. Aardappelen, kool en vis staan centraal - ingrediënten die vaak op het Zuiderzeemenu stonden. Zo at men op zee vis en aardappels voor het ontbijt, de lunch en het avondeten. Elke zaal van de tentoonstelling is gewijd aan één van deze drie ingrediënten. Aan de hand van historische afbeeldingen en originele objecten zie je hoe vroeger vis werd gevangen, verwerkt en verkocht. Rondom de visserij bestond een hele industrie. Ook zie je waar kool en aardappelen vandaan kwamen in een tijd zonder supermarkt. Voor 1930 ging het roeien van aardappels nog met de hand en werden de kolen per schuif naar de groenteveiling gebracht. In de laatste tentoonstellingszaal gaan bezoekers 'aan tafel'; behalve een gedekte tafel, vind je hier ook oude recepten en nieuwe interpretaties hiervan zoals 'Kapkool van Urk' en een smakelijke aardappelwafel: de 'Polderwafel'. Jonge bezoekers vangen een visje in een net, sorteren aardappelen en veilen kool op de groenteveiling.




t/m 7 okt. zuiderzeemuseum.nl 0228-351111

Eropuit advertorial - Aan tafel



food-update

Nieuwe producten, tools & trends: de wereld van food is constant in beweging en **delicious**. praat je bij...




om de hoek

We gaan niet lokaal, maar hyperlokaal eten, en dat vooral in restaurants. Dat betekent dat alles op minder dan 50 km afstand wordt geteeld, van boerderij tot werk. Groente, vlees, melk en eieren komen het liefst van boeren en telers verduidelijk uit eigen tuin. Klak bij onze redactie staat bijvoorbeeld hotel 00, waar alles van binnen een straal van 50 km wordt aangeleverd. Geen citroenen dus, in het seizoen wel dindoornbessen voor 't zuurtje. Dat gaat wel 'ver' hé!!





- MOESTUINRESTO -

Net open: Greens in the park, een biologische moestuin én restaurant in het Haagse Westbroekpark. Ze werken met lokale producten, zoals het bio-destilleerpot van bakkerij Broerwijk uit Buitenpost. Groenten komen uit de eigen moestuin. Hyperlokaal dus! En in de keuken wordt bijna alles zelf gemaakt. De moderne gerechten zijn van chef Djoeka Deboer van Orange Olive: makreel uit de Noordzee, zappelen en witlof of een zeevoedsel uit Schiedamschen met sardines, vis en dindoornbessen en een 'wilde' salade met kruiden en bloemen uit de tuin. Een perfecte zomerfocaccia! greensinthepark.nl

INSTAGRAM-RESTAURANTS

In Amerika gaan ze natuurlijk weer veel te ver. Steakrestaurant Boston Chops in Boston heeft bijvoorbeeld een speciale Instagramtafel met overhead-lichten die geen schaduw geven!

HET LEVEN VAN EEN ROCK-'N-ROLL CHEF

Nick Brill - de man naast Sergio Herman bij Oud Sluis en inmiddels chef bij The Jane in Antwerpen - is uitgegroeid tot bijna net zo'n persoonlijkheid als zijn leermeester. 33 by Nick Brill geeft een mooie kijk in het alles opslakende leven van een chef die moet maar wordt. Naast maar een nieuwe goochel, nieuwe smaken, nieuwe ervaringen, nieuwe reizen. Een boek om te lezen en uit te koken. Nick maakt zijn eigen comfortfood, makkelijk maar op hoog niveau. Dat ziet er waanzinnig heerlijk uit. Doe ons maar een salade dan. Nick's interpretatie van sushi-ingredienten. 33. Nick Brill, The Jane, Lannoo, € 45, ISBN 978941449726.

Delicious - Food Update

Zuiderzeelicht

Reis deze kerstvakantie af naar Enkhuizen voor een avondwandeling door de sfeervolle donkere straatjes van het buitenmuseum. Hier komt de Zuiderzeeliegende over de motketal van Schokland tot leven in licht, beeld en geluid. Ronald Guphart herschreef dit spannende volksverhaal over liefde, moed, mysterie en verdriet, speciaal voor het Zuiderzeemuseum.

Bezoek voorafgaand de gezellige binnenstad van Enkhuizen met verrassende winkels, cafés en restaurants, vaak gevestigd in mooie monumenten met karakteristieke details. En kies als fijne afsluiting voor een warme apfestrudel of Hollandse stamppot in het museumrestaurant.

• **Zuiderzeelicht is te bezoeken van vrijdag 21 december 2018**
 t/m 5 januari 2019 tussen 17.00 en 22.00 uur. Online tickets via www.zuiderzeemuseum.nl.




Advertorial
Hollands Glorie



ELLE ETEN WAS HIER

DE REDACTIE VAN ELLE ETEN EN VRIENDEN GINGEN OP PAD. WAT WE DEDEN, ZAGEN EN PROEFDEN VERZAMELEN WE HIER.

EXPO

Vers van vroeger

In het Enkhuizer Zuiderzeemuseum draait het t/m 28 oktober onder de noemer *Vers van vroeger* om eten. Wat kon je een eeuw geleden in de streek zoal vangen, verbouwen en kopen? En hoe bewaarden mensen dat zonder koelkast, en wat kookten ze? Het museumrestaurant doet uiteraard mee aan het thema. Foodcurators Digna Kosse en Lucas Mullié bedachten nieuwe gerechten die ze deels afkeken van oude recepten zoals kruidmoes, kapkool en watergruwel. Zo kwamen ze op onder meer de kapkoolflammkuchen en de watergruwelsmoothie – ongetwijfeld lekkerder dan het klinkt. Ook op het menu: gerechten met typische Zuiderzee-ingrediënten als kervel, spekvet, stroop, ansjovis en gerookte haring.

'Vers van vroeger', zuiderzeemuseum.nl



Elle Eten

Puik puzzeltocht!

Ontdek in het Zuiderzeemuseum wat je allemaal kunt eten 'uit de zee' en 'van het land' en geniet van een ouderwets 'uivelletje'. Maak voordat je begint eerst deze bijbehorende quiz!

VRAAG 1 WAAROM WERD VIS VROEGER BERDOKT?
A. Om het broodkanten te maken
B. Om het langer te kunnen bewaren
C. Om de bacteriën eruit te roken

VRAAG 2 HOEVEEL KILO KAAS EET EEN NEDERLANDER GEMIDDELD PER JAAR?
A. 15 kilo
B. 18 kilo
C. 20 kilo

VRAAG 3 HOE HEET DE POP IN DEZE MOESTUIN?
A. Noppelecrustobak
B. Turpeneel
C. Gromtebakeliet

VRAAG 4 HOE HEET HET HOUTJE WAAR DIEZE MENSEN OP BLIJVEN?
A. Zoetklok
B. Stoksnop
C. Zoethout

VRAAG 5 WELKE GROENTE WORDT HIER BEKOOKT?
A. Hodekool
B. Spinnaat
C. Radisjes

VRAAG 6 HOE HEET DIT GEZELLIGE KODEKJE?
A. Wafel
B. Biscuit
C. Dümke

VRAAG 7 IN WELK SEIZOEN WORDT HET MEESTE LEKKERS GEDOBST UIT DE MOESTUINEN?
A. Winter
B. Lente
C. Zomer

WAARDOM JE VANDAAG NOG NAAR HET ZUIDERZEEMUSEUM MOET!
Dit museum brengt de verhalen van mensen die vroeger rond de Zuiderzee woonden tot leven. Wandel over de Minsterstraten van het buitenmuseum en stap terug in de tijd! Bezoek het oude postkantoor, maak kennis met de bewoners van Lark en help mee met de oude ambachten. Trek gekleed? Eat een vers gerookt visje bij de vitrinekast of strijk naar bij café Hinderloopen en geniet hier van het prachtige uitzicht over het IJsselmeer.

Puik puzzeltocht



Noordhollands Dagblad

'Mooi samen' fraai dubbelportret

Arie Booy **Enkhuizen** ★ In eenzelfde soort oude camper als in de tv-serie 'Breaking bad' trokken twee fotografen langs het IJsselmeer om het verenigingsleven langs de voormalige Zuiderzee vast te leggen. Het resultaat van het fotowerk van Koos Breukel en Sander Troelstra is vanaf dit weekend te zien in het Zuiderzeemuseum in Enkhuizen. 'Waarom worden mensen lid van een vereniging en zetten ze zich hiervoor soms jarenlang in?', vroeg Breukel zich af. 'Hoe verhouden hun persoonlijke verhalen zich tot die van hun vereniging? En wat verbindt de leden van al die oude en nieuwe clubs langs de kust van de vroegere Zuiderzee?', vult Troelstra aan. Hun tocht leverde fraaie portretten en verhalen op. Het resultaat is de expositie 'Mooi samen' en een fotoboek met teksten van Thijs Broer dat vrijdag bij de opening wordt gepresenteerd. 'Mooi samen' laat zien dat de vele oude en nieuwe verenigingen rond de Zuiderzee nog altijd hun best doen om lid te worden, en wat hen onderling verbindt. Toen en nu. Daarnaast zijn filmmateriaal van de verenigingen en het fotograferingsproces te zien. Samen met de portretten geeft dit een beeld van de diversiteit aan verenigingen anno nu. De twee fotografen zijn bekende namen in hun vakgebied. Troelstra is enige tijd assistent van Breukel geweest dus ze wonden elkaar moeiteloos in dit gezamenlijke project. Koos Breukel maakte onder andere de eerste staatsfoto's van koning Willem-Alexander en koningin Maxima. Sander Troelstra fotografeerde series over zwerfkinderen en de walvisvaart. Hij woonde onder meer de Zilveren Camera. Het Zuiderzeemuseum, dat aandacht besteedt aan de geschiedenis van het leven rond de Zuiderzee, is de ideale plek om hun werk te exposeren vinden beide fotografen. Mooi samen is te zien tot en met 5 mei 2019. De opening is mogelijk om 17 uur in het Binnenmuseum.

Foto-expo Breukel

De tentoonstelling gaat onder meer dieper in op de bewegrede-

men van mensen om lid te worden, en wat hen onderling verbindt. Toen en nu. Daarnaast zijn filmmateriaal van de verenigingen en het fotograferingsproces te zien. Samen met de portretten geeft dit een beeld van de diversiteit aan verenigingen anno nu. De twee fotografen zijn bekende namen in hun vakgebied. Troelstra is enige tijd assistent van Breukel geweest dus ze wonden elkaar moeiteloos in dit gezamenlijke project. Koos Breukel maakte onder andere de eerste staatsfoto's van koning Willem-Alexander en koningin Maxima. Sander Troelstra fotografeerde series over zwerfkinderen en de walvisvaart. Hij woonde onder meer de Zilveren Camera. Het Zuiderzeemuseum, dat aandacht besteedt aan de geschiedenis van het leven rond de Zuiderzee, is de ideale plek om hun werk te exposeren vinden beide fotografen. Mooi samen is te zien tot en met 5 mei 2019. De opening is mogelijk om 17 uur in het Binnenmuseum.



Insta story - Brenda kookt

Kidsproof Almere
april 2018

Kidsproof.nl
De leukste tips voor ouders & kids

Met museum in...

Familiepret Zuiderzeemuseum
Vandaag door de geschiedenis een pret 'Vers van vroeger' Voor kids is er ook leuke puzzeltocht, het Sociaalgevoel en een vers van de reusachtige Natuurgigant die je ook knutselen, maak een zeevogel of knopje. 10 tips en veel meer!

Geheimen in 't Rijksmuseum
Eerst je het weet! Maar je bent er niet op! Zoeken in het Rijksmuseum is spannend! Samen ontdekken we de verborgen verhalen, raaispellen en spannende verhalen! Het is maar om erin te raken!

Bekijk onze Kidsproof blog

Ja, dat durven we!

Kidsproof nieuwsbrief



Zuiderzeemuseum op hippe voedseltoer met 'Vers van vroeger' Smaak van toen, saus van nu

door Tisha Eetgerink

Het leven rond de Zuiderzee draaide rond vis, sprong en haring waren dagelijkse kost. In de tentoonstelling *Vers van vroeger* giet het Zuiderzeemuseum in Enkhuizen een hedendaags sausje over de historische keuken. Trek er een zeeviersnack uit de muur of haal een kipperkroketje bij de foodtruck.

Om de hoek van de kerk hangt een heerlijk zoete geur. Bezoekers van het Zuiderzeemuseum lopen over de klinkerstraten hun neus achterna. De geur komt uit de banketbakkerij. Die toont samen met de andere historische gebouwen in het buitengebied van het museum hoe het leven er hier vroeger uitzag. De voormalige binnenzee werd met de voltooiing van de Afsluitdijk in 1932 gesplitst in Waddenzee en IJsselmeer.

Binnen in de bakkerij staan de nostalgische koekblikken hoog opgestapeld en koop je ouderwetse koekjes als spritsen en kattentongen. De opvallende geur komt echter uit een wafelijzer dat op de toonbank staat te roken. De verse en nog warme 'polderwafels' die bezoekers hier gratis kunnen proeven, zijn onderdeel van de nieuwe seizoententoonstelling *Vers van vroeger*.

De tentoonstelling loopt dwars door het buitenmuseum, waar je op verschillende plekken ouderwetse smaken kunt ervaren. Zo kun je haring, proeven in de visrokerij. In de Volendammer snoepwinkel probeer je een uleuvel, een vierkant zuurtje in een felgekleurde wikkel waarmee jongens op de kermis vroeger meisjeshartten probeerden te winnen. In

het Huishouden van 1920 knabbel je op zwoerd, knapperig gebakken varkensvel.

Gruwelsmoothie

Voorbordurend op de proefroute buiten, opent er in juni in het binnenmuseum ook een eet-expositie: *Aan tafel!* "Het verbaast me dat het Zuiderzeemuseum niet eerder eten als thema voor een tentoonstelling koos", vertelt Digna Kosse. "Het leven draaide hier vroeger praktisch om vis!" Als foodcurator en docent aan de Design Academy Eindhoven bestudeerde ze in opdracht van het museum oude eet-tradities en gaf daar een eigentijdse draai aan. "De Zuiderzeekeuken was eenvoudig maar inventief. Vis, kool en aardappel kwamen vaak terug, maar in heel verschillende gerechten. Mijn collega en ik hebben herinterpretaties gemaakt. Zo werd wattergruwel - heerlijk van smaak met kaneel, bessen en gort, maar qua textuur een slijmerige drab! - een smoothie. En van gerookte haring maakten we kipperkroketten en bitterballen."

Traditionele kapkool, een Urkse stampot met stoofpotten en spek, toerden de foodcurators om tot hippe snacks: flammkuchen. Al even hip geserveerd vanuit een foodtruck in het museumrestaurant. De aardappel - volop geteeld toen de zee met de inpoldering deels veranderde in landbouwgrond - kreeg een glansrol in de genoemde polderwafel, gemaakt van aardappels, eieren, bloem, boter en suiker.

De gerechten staan op de kaart in het restaurant, dat zo meer aansluit bij de rest van het historische museum. Voor wie daar liever geen broodje of aardappel bestelt, bedachten de

foodcurators 'Zuiderzeetoppings', om toch een authentiek smaakje te kunnen toevoegen. Zo geeft ansjovis (ansjoviszout) een zoute kick aan je patatje, is grunmoos (kerfviolle) lekker in je soep en smaakt suiker surep (speerjerinstroop) zowel fijn bij een taartje als op een broodje kaas of beenham.

Wecken

Vers van vroeger gaat niet alleen over de smaak van de Zuiderzee, maar ook over het bereiden en bewaren van eten. Honderd jaar geleden had je geen ijskast of supermarkt vol groenten en fruit uit warmere landen. "Rond 1900 moest je het doen met wat geogost en gevangen werd of met wat bewaard kon worden. Grappig genoeg zijn methoden als wecken, zouten en roken waarmee je voedsel langer houdbaar kon maken, nu ook weer populair."

Jonge mensen zijn zich bewust van wat ze eten en meer met smaak bezig. Er staan niet voor niets 30 soorten pindakaas in de schappen."

Dat Kosse haar eetonderzoek goed heeft uitgevoerd, blijkt uit de reactie van een bezoeker. In het restaurant probeert een meneer samen met andere demente ouderen de speciale gerechten van de kaart. Helemaal enthousiast roept hij uit: "Dit smaakt net als vroeger!" **'Vers van vroeger', buitenmuseum t/m 28 oktober en 'Aan tafel!', binnenmuseum van 2 juni t/m 7 oktober. Zie ook zuiderzeemuseum.nl**

Kipperkroket uit de foodtruck



Vers van vroeger

Het Zuiderzeemuseum in Enkhuizen staat dit seizoen in het teken van eten. Onze culi-expert Marjolein Hurkmans kon niet wachten om het museum te bezoeken. Want hoe aten ze in 1920? Nou, alleen met een vork dus.

"Je moet de aardappelen wel heel dun schillen," zegt Bregtje Buijsland, "er wordt hier geen eten verspild." Ik zit op een bankje voor "haar" huisje met een pan water en een ouderwetse aardappelschilmesje. Een dumschiller? Die hoorden ze niet in 1920. Laat staan dat er geschilde aardappelen werden verkocht. "Er werd gegeten wat groeide. In april/mei was dat nog niet veel en moest er worden uitgevoken naar de gepikeerde groentes van het najaar: vaak bonen. En alleen op zondag was er een stukje vlees." Bregtje Buijsland werkt als vrijwilliger in het Zuiderzeemuseum, dat dit seizoen als thema 'Vers van Vroeger' heeft. Overal in 't museum



zijn er proeverijen. Bij de visrokerij kun je sprotesj proberen, kleine zilverkleurige visjes. De pin waaraan ze in de rookovens hangen, is door de ogen gestoken. "Laatst vroeg een kind waarom dat was," zegt de visroker. "Ik zei: 'Anders komt er rook in de oogjes.' Dat vond hij een bevredigend antwoord." De visroker draagt een opvallende gouden oorring. "Dat is mijn begrafeniszekerling," legt hij uit. Als vroeger een visser verdronk en zijn lichaam aanstopte, werden die uitvaartkosten betaald van het goud uit zijn oor." En dan zijn er nog wafels waarin aardappelmeel is verwerkt (maar daar worden ze niet minder lekker van), blokjes kaas en natuurlijk het middagmaal van Bregtje of een van haar

Vrouw

Bureau van Lely is op zijn plek in museum

Theo Groot Enkhuizen * Met een klein familiefeestje is zondag het bureau van Cornelis Lely officieel in bruikleen overgedragen aan het Zuiderzeemuseum. Het bureau heeft een eigen plek gekregen, samen met de twee schilderijen van zijn ouders, de foto van zijn echtgenote en de bureaulamp.

Achterkleinkinderen Wim, Yfke, Jan en Marjo Lely, Jan van Dijk en Vincent Pieters zijn, als achterkleinkinderen van de grondlegger van de Zuiderzeewerken, gekomen om de presentatie te bewonderen. Conserveator Andre Groeneveld vertelt dat de bijbehorende kast te groot was (2,30 meter hoog) voor deze opstelling. Maar de kast komt wel in een nieuwe en bredere setting, ook met schilderijen van Johan Hendrik van Mastenbroek over de dijkaanleg. Dat het een topstuk van Nederlands erfgoed is, onderschrijft Ed Voigt. Hij verzamelde in de loop der jaren vrijwel alles over de ingenieur en politicus en legde het fundament voor het nieuwe boek over Lely, dat precies honderd jaar na het aannemen van de Zuiderzeezet is verschenen.

behoorlijk grote schrijfmeebel heeft al gestaan in het Waddencentrum en in Batavialand, maar krijgt nu de plek die de volledige instemming heeft van de familie.

Directeur Warnik noemde het een groot gebaar van de familie om het bureau met zijn emotionele waarde af te staan. "De naam van Cornelis Lely valt hoe dan ook altijd wel op een bijeenkomst, want wat hij in gang heeft gezet is bepalend voor Nederland en hoe er tegen ons land wordt aangekeken."

Lely was driemaal minister van Waterstaat en wist uiteindelijk zijn idee om in de strijd tegen hoog water de kustlijn te verkleinen te verwezenlijken. Door middel van de Afsluitdijk werd in een klap de hele kust van de Zuiderzee teruggebracht tot 32,5 kilometer. Zelf maakte hij de aanleg niet meer mee.

Het bureau komt uit de periode tussen 1885 en 1890. De stoel die er bij staat is niet origineel, maar zoveel mogelijk bijpassend. Waarschijnlijk krijgt ook de bureaulamp nog een andere kap.



Noordhollands Dagblad

Telegraaf



Diverse affiches



Beeldscherm advertentie Schiphol



Voorjaarscampagne



Busreclame



Day/Night Abri Zuiderzeelicht



BEDANKT!



Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap



Rijkswaterstaat
Ministerie van Infrastructuur en Milieu





Fotografie: Frank Bedjís, Roy Beusker, Harm de Boer, Bram van Broekhoven, Madoon Diejen, Kiki van Eick, Erik en Petra Hesmerg, Wijs Jansen, J.W. Karstenbach, Jorrit Lousberg, Shelby Niemeijer, Gwenn Smit, Kenneth Stamp, Maria Suijger, Eefje Swart & The Flying Dutchmen