

Van Vrogger

Een gezamenlijke uitgave van oudheidkundige stichting De Spiker en stichting Dorpsportaal Schoonebeek

Redactie

Chris Butterhoff
Henry Eisen
Kees Veenstra

CONTACT REDACTIE

historie@dorpsportalschoonebeek.nl

Een duik in de historie van Schoonebeek**Versijning**

Deze uitgave versijnt een keer per kwartaal als bijlage van De Jaknikker en wordt gratis huis aan huis bezorgd

Vormgeving

Johan Nauta BNO
Drukwerk
Printjob, Hoogeveen
Wintereditie
december 2022



Wintereditie

Van Vrogger

Spikerneis

Afscheid van Jan Lamberts

Door afnemende gezondheid moet Jan noodgedwongen afscheid nemen van zijn vrijwilligerswerk voor Stichting 'De Spiker'.

Jan heeft heel veel voor ons betekend! Bijna 25 jaar was hij betrokken bij het organiseren van foto-exposities over Schoonebeek en haar bewoners in de ruimste zin van het woord en was hij met zijn kennis daar over de vraagbaak bij uitstek. Hij is medeoprichter van het archief van de stichting in het 'Aole Gemientehoes' wat wij, samen met onze vrijwilligers, vanaf niets hebben gemaakt tot wat het nu is, een zeer uitgebreid archief over de geschiedenis van Schoonebeek in woord en beeld. Wij zijn Jan dan ook dankbaar voor al zijn werk en inbreng en we missen hem nu al. Jan Lamberts bedankt namens bestuur en de vrijwilligers van het archief.

Chris Butterhoff

archivaris en bestuurslid



Op 5 december zijn voorzitter Henry Eisen en Chris Butterhoff bij Jan op bezoek geweest. Met een bloemstuk en een oorkonde werd Jan officieel bedankt voor zijn jarenlange inzet.

Openingstijden

Van 1 oktober 2022 tot en met 31 maart 2023 is de Zandstrooiwoerderij Zwaantje Hans-Stokman's Hof (inclusief De Waag'snschuur) gesloten voor spontaan bezoek. Groepen kunnen er echter het hele jaar terecht. Telefoon: 0524 53 17 02.

Vanaf 1 april 2023 kunt u weer terecht op dinsdag t/m zaterdag van 13:00 uur - 17:00 uur.

Terugblik 2022

We hebben een mooi en actief jaar achter de rug. Wat hebben we allemaal gedaan:

- Wisselexposities amateurschilders (april en september/oktober).
- Expositie en wandelroute '75 Jaar Voetbal in Schoonebeek' (juni).
- Expositie 'Zuidenveld 100 jaar' (juli/augustus).
- Expositie 'Mode vroeger en nu' (feestweek).
- Slachvisite (november).

Daarnaast hebben Chris, Dini, Jos, Thijs, Herman en Hennie het hele jaar weer hard gewerkt aan het archiveren en digitaliseren van het vele historische materiaal dat we bij De Spiker beschikbaar hebben.

P.S. Als u hen wilt helpen, schroom dan niet en neem contact op met Chris Butterhoff: 0524 53 26 40 of Dini Nakken: 0524 53 13 85.

Vooruitblik 2023

Voor 2023 hebben we alweer een aantal ideeën:

- Expositie Van Gogh (was 140 jaar geleden in Zuidoost-Drenthe). We denken eraan om iets op te zetten samen met Schoonebeker amateurschilders. Ook hebben we contact met Bert Finke van de Van Gogh Beleeftuin.
- Expositie over de zandstrooiwedstrijden.
- Expositie over trouwjurken.
- Evenement '80 jaar oliewinning' in samenwerking met Schoonebeek in Actie. Diverse activiteiten.
- Koffieconcert Cantando.
- Een toertocht met oude trekkers.

Daarnaast zijn er nog een aantal ideeën, maar het is nog te vroeg om deze nu al te noemen. U merkt het wel, we zitten boordevol plannen en energie.



Bestuur en vrijwilligers van Stichting De Spiker wensen u allen fijne feestdagen en een voorspoedig 2023!



Slachtvisite De Spiker

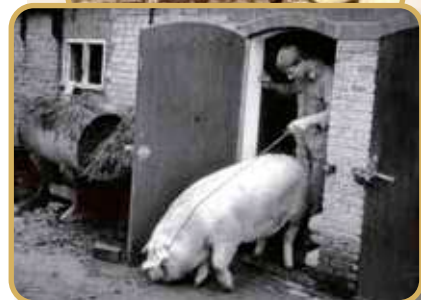
Tekst: Kees Veenstra
Foto's: Jan Slomp en
Herman van Scheepen

Op zaterdag 19 november hield De Spiker in samenwerking met Slagerij De Pallert voor het eerst een slachtvisite. Een oude gewoonte in een modern jasje zagezegd. Net als eerder was er gezorgd voor een 'zwiene an de ledder'. Bovendien waren er kramen waarin lekkernijen werden gemaakt en verkocht die horen bij deze oude traditie: bloedworst, balkenbrij, snert en roggebrood met spek. Daarnaast was er honing te koop en schaap- en streekproducten van 't Schoone Schoap van de familie Sentker. Voor extra gezelligheid zorgde accordeonist Geert Schepers. Al met al een leuk evenement. En blijkbaar voorziet het in een behoefte, want de belangstelling was prima.

Om 13.00 uur begon het. Slager Jan Mink sneed op ambachtelijke wijze de diverse vleesproducten van het varken, waarna dit bij opbod werd verkocht. Daar was veel belangstelling voor en de producten gingen dan ook grif van de hand. De opbrengst werd door Slagerij De Pallert beschikbaar gesteld aan De Spiker. Een mooi gebaar! Tijdens de verkoop werd er natuurlijk een (echte) borrel geschonken, want ook dat hoort bij de traditie. Nadat alles verkocht was bleven de bezoekers nog langere tijd hangen om te genieten van al het lekkers dat er te koop was en een praatje te maken. Geert wist ondertussen de sfeer nog verder te verhogen en zijn repertoire zorgde ervoor dat menigmaal het lied werd ingezet door een groepje bezoekers. Kortom, een succesvolle eerste editie van deze slachtvisite.

Thema

De slachtvisite is dit keer gekozen als hoofdthema in Van Vroger. Om de lezer meer te vertellen van deze rijke traditie in Drenthe en zeker ook in ons dorp, sprak Bert Finke met Roelof Rotmensen, oud-inwoner van Schoonebeek. Daarnaast vertelt Harrie Timmerman (zoon van een bekende Schoonebeker slager) hoe het in vroeger tijden was met de slagerijen in ons dorp.



Slachtvisite in het Westersebos

Roelof Rotmensen vertelt
Tekst en foto's: Bert Finke

Roelof Rotmensen werd in 1944 in het Westersebos geboren als zoon van Gerrit Jan Rotmensen, 'Timmers Ekbert zien Gertjaan' en Dina Ellen. Hij vertelde over zijn ervaringen met de slachtvisite bij zijn ouderlijk huis. De slachttijd was voor de kinderen een feest waarnaar ze uitzag. Slachten was heel normaal, en als kinderen groeiden ze ermee op dat slachten van het eigen vee bij het leven hoorde. Je wist dat ze voor de slacht waren. Als kleine kinderen hielpen ze bij de slacht. Al een tijdje voor de slachtvisite vroegen de kinderen: "Welk zwien gaon we slacht'n?" Er zaten drie in het varkenshok, waarvan er twee naar de slager gingen. Eentje was voor de eigen slacht.



Het 'hildeleddertien'

Als de slachtdatum was vastgesteld, werd begonnen met de voorbereidingen. De ladder waarop het varken zou worden vastgebonden – het 'hildeleddertien' – werd schoongemaakt. De knuppel van de boerenwagen, waaraan het varken met de poten vastkwam, moest schoon. Moeder zorgde dat de weckflessen, waar het vlees in kwam, en de vleeston schoon waren. Een dag voor het slachten kwam de keurmeester om het varken te keuren. Op de afgesproken dag kwamen de twee huisslachters: Bartus Klaassen en Jannegien Berends. Het zwien werd uit het varkenshok gehaald, waarbij deze in het hok al een touw om een poot had gekregen. Mocht het beest er vandoor willen gaan, dan kon het altijd worden omgetrokken. De slachters probeerden het varken in de buurt van de slachtplaats te krijgen, zo dicht mogelijk bij de ladder. Het beest kreeg een touw met lus voor-gehangen, dat dit touw met zijn bek greep. De lus kwam om de kop en die werd strak achterover getrokken. De slachters hadden een masker met een pen, dat op de kop werd gezet en de dodelijke steek werd toegediend. Direct werd een slagersmes in de hals gestoken, waarbij het bloed werd opgevangen in een platte schaal. Om te voorkomen dat het bloed ging stollen, moesten de zoontjes Rotmensen het bloed roeren. Het ging naar binnen, werd gezeefd en gebruikt voor bloedworst. Als het varken was leeggebloed kregen de huisslachters een borrel ingeschonken. Het varken werd op de ladder gerold en die werd op een paar bokjes op werkhoogte gelegd.

Stookhok

In het stookhok stond ondertussen in een binnenpot van een grote ketel water te koken, zo'n 50-60 liter. Er werd een grote emmer met kokend water uit het stookhok gehaald, waarin de kop half werd gehangen. Als het haar los genoeg zat, dan werd met een kegelvormige schraper – dat elders

'strubber' werd genoemd – het haar weggekrabd. Daarna was de andere helft van de kop aan de beurt. Vervolgens de voor- en achterpoten. Als laatste het lijf. Daarvoor werd met een oord (een maatbeker van 0,345 liter) heet water uit de emmer gehaald en over het lijf gegooit. Ook hier werd het haar eraf geschraapt als het voldoende los zat. Op de punt van de schraper zaten één of twee haken, waarmee de nagels van de 'schoenen' (de poten) van het varken werden afgetrokken. Dat mochten de jongens van Rotmensen doen.

Vervolgens werd de ladder met het varken erop omhoog gezet. Zat er nog wat haar op dan werd dat eraf gebrand. Hiervoor werd een krant opgerold, die in de brand werd gestoken. De slachter pakte vervolgens een groot slagersmes en sneed de buikzijde open, waarna alle ingewanden naar buiten kwamen, de 'intast'. De kinderen zorgden dat zij de 'zwieneblaas' kregen, die werd schoongemaakt en een nacht in zout water werd gezet. Daarna werd die opgeblazen opgehangen, en werd na droging gebruikt als voetbal of om mee over te gooien. De binnenkant van het varken was helemaal schoon. Nu werd het zwoerd en spek doorsneden. Vervolgens werden de ruggraat, het borstbeen en de kop doormidden gehakt. Maar de twee helften bleven met snuit en vel aan elkaar zitten. Nadat het varken was opengesneden, bleef deze een dag hangen. De volgende dag kwam de keurmeester het vlees keuren. Hij haalde er o.a. stukjes klieren uit om te controleren of er geen sprake was van ziektes. Als het vlees was goedgekeurd werd het varken op verschillende plekken bestempeld met een paarsblauw keurmerk.

Wiemel

De huisslachters kwamen daarna terug voor het afhouden van het varken. De schenken, hammen en spek werden gezouten en stonden circa twaalf dagen in een vleeston

in de pekel, waarna ze in de wiemel werden gehangen te drogen. De braadstukken werden direct gebakken en daarna geweekt. Het mindere vlees werd in stukjes gesneden, met kruiden vermengd en op de tweede dag verwerkt tot worsten, die ook in de wiemel werden gehangen. De varkenskop en lever werden in een wasketel gekookt en de kop afgepeld. Van het kookvocht werd een zoutige slachterssoep gemaakt, waar de kinderen van Rotmensen gek op waren. Van het bloed was ondertussen bloedworst gemaakt en van de lever werd leverworst bereid. Die werden in een soort papieren 'darmen' gemaakt. Bij Rotmensen werden geen varkensdarmen gebruikt voor het maken van worst. Het overgebleven varkensvet werd in een dikwandige pan gesmolten. De 'kaantjes', het restproduct van het smelten van vet, werden met een schuimspaan uit het vet geschept en werden bewaard. Als het vet een beetje was afgekoeld werd het in bekertjes gedaan, waarna het kon stollen. Dit werd gebruikt om mee te bakken.

Een traktatie voor het gezin

En daarna was er zo'n veertien dagen plezier van het slachten voor het gezin. Moeder Rotmensen sneed 's avonds de bloedworst in stukjes, die de volgende ochtend in de pan werden gebakken. Na het melken kwam de pan met stukjes bloedworst op tafel, een traktatie voor het gezin. Moeder had de hele week geen brood van de bakker nodig. Eén keer per week, meestal op zaterdag, werden de kaantjes gebakken. De pan met kaantjes kwam op het midden van de tafel te staan, met stukken brood erin en een scheutje melk om het wat zachter te maken. Een smulpartij voor het gezin Rotmensen. En daarna was het slachtfest voorbij. Het was wachten tot februari of maart, wanneer er een nieuw slachtfest kwam als een jong rund werd geslacht.





Met de transportfiets op pad om de vleesbestellingen te bezorgen

De bouten vlees hingen als het ware in de etalage van de slagerij



Hier was slagerij
Timmerman gevestigd:
Hoofdstraat 165
(nu Europaweg)

Foto onder: In dit pand
was destijds slagerij
Veldkamp gevestigd



In het boek 'Denkend aan
toen...' dat binnenkort
verschijnt, wordt in het
hoofdstuk 'ambachtelijke
ondernemers in
Schoonebeek' de nodige
aandacht besteed aan de
slager van destijds.

De slager van weleer (in Schoonebeek)

Tekst en foto's: Harrie Timmerman

Aantal bonnen

In het verleden had elk dorp wel één of meer slagerijen. Vanaf 1923 kon de bevolking voor een stukje vlees, een speklap of worst terecht in eigen dorp. In dat jaar opende Harm Timmerman een vleeschhouwerij oftewel slagerij in Schoonebeek. In de jaren vijftig van de vorige eeuw kwam daar een tweede bij: slagerij Veldkamp. Beiden hadden een goed bestaan met een eigen klantenkring. Het slager zijn was in die tijd een veelomvattend ambachtelijk vak. Er ging veel aan vooraf, en er moest heel wat gebeuren, voordat het stukje rund- of varkensvlees, de karbonade of de speklap over de toonbank ging.

Het werk van de dorpslager begon bij het zelf kopen van het vee, varkens en runderen. De slager ging daarvoor op pad langs de boeren met de vraag of ze 'iets' te koop hadden. Meestal werd de koop gesloten, maar lukte dat een keer niet, dan bood de veemarkt in Hoogeveen uitkomst. De gekochte dieren werden veelal op de maandag afgeleverd om te slachten. Beide plaatselijke slagers beschikten over een eigen slachtplaats achter het winkel-pand. De geslachte varkens en koeien kwamen in de koelcel en moesten daarna worden 'verwerkt' en uitgebeend om gereed te maken voor de verkoop. De verkoop van vlees aan de klanten gebeurde deels in de winkel, maar een belangrijk deel werd 'uitgevent'. Dat bezorgen van de ontvangen bestellingen bij de klanten gebeurde jarenlang met de transportfiets met een grote vleeskorf. Omdat de klantenkring niet alleen in het dorp, maar ook verspreid zat over het buitengebied en de korf soms voor de tweede keer moest worden gevuld, was dat uitventen van vlees een tijdrovende klus.

Als de slager op pas was, paste de vrouw van de slager op de winkel. Tussentijds werd veelal verschillende soorten worst gemaakt, zoals bloedworst, leverworst, verse worst en rookworst. Voor het laatste beschikten de slagers over een aparte worstmakerij, inclusief droog- en rookkasten.

Pondje meer of minder

De winkel van de slager zag er heel anders uit dan dat we vandaag de dag gewend zijn. Geen fraaie gekoelde vitrines met een uitgebreid assortiment en keuze uit vele soorten vlees en vleesproducten. De bouten vlees hingen gewoon in de winkel. De slager verkocht het vlees 'van het mes' aan de klant. De bouten van het varken waren veelal vanaf de weg te zien. De vraag en de wens van de klant was in het verleden ook heel anders dan we nu gewend zijn. De klant was duidelijk minder kieskeurig. En een pondje meer of minder was veelal ook geen probleem.

Slachtmaaltje

Tijdens de wintermaanden had de slager het meestal extra druk. Naast het runnen van de eigen slagerij, met slachten, worst maken, winkelverkoop en het bezorgen van vlees, was men ook actief met het zogeheten 'huisslachten' bij de boer. De meeste plaatselijke boeren - en dat waren er destijds nogal wat! - slachtten eerder jaarlijks een varken en/of een koebeest. De slager slachtte ter plaatse bij de boer, buiten of op de deel. De dag daarna kwam hij terug voor het 'afhouwen': het uitbenen en klaarmaken om in te zouten in een vat (om later te drogen in de wiemel) of voor de week. De bloedworst en leverworst maakte de boerin vaak zelf. Bij het klaarmaken voor het geslachte varken of

rund moest de slager op verzoek van de boer/boerin veelal een extra mooi stukje vlees klaar maken. Dat was bedoeld als zogenaamd 'slachtmaaltje' voor een dominee, dokter en burgemeester, de 'notabelen' van destijds. Een goede gewoonte (?): een doneurtje van de boer die had geslacht.

Begrip in het dorp

De dorpslager was destijds, net als bijvoorbeeld ook de dorpsbakker en de dorpsmid, een begrip in het dorp. Dat veranderde toen de overheid in de jaren vijftig de verkoop van vlees vrij gaf. De kruidenier - de latere supermarkt - mocht van de ene op de andere dag vlees gaan verkopen. Dat was tegen het zere been van de vleeschhouwer... de slager. Het slagersvak werd min of meer gedegradeerd tot vleesverkoper. Schoonebeek had ooit twee slagers. Aan het eind van de vorige eeuw waren ze beide verdwenen. Slagerij Timmerman werd beginjaren zeventig van de vorige eeuw overgenomen en voortgezet door achtereenvolgens slagerij Kollen, slagerij Ridderman en slagerij Visser. Slagerij Veldkamp werd overgenomen door slagerij Hommes en later door slagerij Arend Visser. Eind vorige eeuw sloten ook de laatste twee de deuren.

Schoonebeek heeft weer een echte slager

Naast Schoonebeek verloren vele Drentse dorpen in de loop der jaren hun laatste slager zoals in Dalen, Oosterhesselen, Erica en binnenkort wellicht ook Coevorden. Schoonebeek heeft sinds een aantal jaren overigens weer een echte slager. Het dorp mag er blij (en trots) mee zijn. Jan Mink is een 'ouderwetse' slager, in de goede zin van het woord. Een ondernemer die zijn (slagers-)vak verstaat.



Negentig jaar toneel in Schoonebeek

Een terugblik

TOG staat voor Tot Ons Genoegen en met onderstaand 'programmaboekje' willen wij met u terugkijken op negentig jaar toneel in Schoonebeek.

Er was eens.... In één van de eerste notulen van de Vereniging voor Openbaar Onderwijs oftewel Volksonderwijs Schoonebeek wordt de feestavond besproken.

"Dhr. Hidding wenst een film, maar dhr. Witvoet verwacht meer van een toneelavond. En dhr. Klijnstra 'lust van het hele varken' en voelt voor beide veel. Er wordt gekozen voor een toneelavond." Dit is waarschijnlijk de oprichting van TOG.

Een vergadering VOO Bij het punt feestavond deelt de voorzitter mee, dat de leden, die vorig jaar toneel hebben gespeeld, thans een vaste club hebben gevormd met eigen bestuur en reglement. De spelers worden gezocht in het Volksonderwijs.

Van de periode 1938 tot 1945 zijn er geen notulen, dit waarschijnlijk in verband met de Tweede Wereldoorlog. Na de oorlog wordt de draad weer opgepakt. Volksonderwijs nodigt de toneelvereniging uit om drie feestavonden in te kleden, waarvan één speciaal voor de jeugd.

In 1952 wordt voor het eerst een titel genoemd. Opgevoerd wordt "de Euliekous". De heer Eisen vraagt hoe de aanvulling voor leden van de toneelvereniging wordt gemaakt. Met andere woorden: kunnen ook mensen buiten het Volksonderwijs meespelen? De voorzitter zegt, dat de toneelvereniging los staat van het Volksonderwijs. De vereniging heeft een eigen bestuur en neemt graag nieuwe leden aan als ze geschikt zijn. Niet iedereen is geschikt om toneel te spelen. Tot slot vermelden de notulen dat de voorzitter de heer Eisen dankbaar is, dat hij deze kwestie heeft aangesneden, hopende dat er misverstanden uit de weg zijn geruimd.

Jaren later blijkt dat het Volksonderwijs en TOG toch aan elkaar verbonden zijn. De Openbare Lagere School (OLS) maakt raambiljetten en stencils. Ook de geluidsinstallatie van school zal meegenomen worden naar De Wolfshoeve, de vaste zaal voor de uitvoeringen. In de jaren dat dhr. Kuhlmann hoofd van de OBS was speelden er op zijn verzoek veel leerkrachten mee.

In 1987 gaat TOG op eigen kracht, dus zonder financiële steun van Volksonderwijs, verder. De leden en donateurs zullen een keuze moeten maken tussen Volksonderwijs en TOG. Het advies van de voorzitter P. Kuhlmann (oud hoofd der school) en secretaris D. Dienske luidt om de keuze te maken voor donateurschap TOG. Was getekend januari 1987.

TOG door de jaren heen....

TOG was, vooral in de eerste jaren na de oorlog, een veelgevraagd gezelschap tot in de verre omgeving. Het stuk "De Klomp en de Goudvis" werd ruim veertigmaal ten tonele gevoerd. Dit stuk is geschreven door H. Frieling uit Schoonebeek. Hij schreef de stukken speciaal voor TOG en speelde zelf ook mee.

Bij het veertigjarig jubileum werd "Een beeld van een man" opgevoerd en tien jaar later, bij het 50-jarig bestaan, werd het stuk "Het Eindpunt" gespeeld. Dit gold voor de vereniging gelukkig niet. In 2000 heeft het toneelspelel ons de Schoonebeker Pluim opgeleverd. Een vaste traditie is het jaarlijkse uitje van de vereniging. Dit wordt georganiseerd door twee leden en is een verrassing voor de rest. Een kleine greep uit de vele uitjes: een fietstocht op Schiermonnikoog, een huifkartocht bij Dwingeloo, een boottocht in Giethoorn, een solextour bij Ruinen en het laatste uitje was de escaperoom in Emmen.

Ten slotte..... We oefenen van september tot en met februari steeds op de maandagavonden in OBS De Iemenhof en spelen aansluitend drie uitvoeringen. Iedereen is welkom bij onze vereniging zowel als speler, toeschouwer of donateur. Onze partners ondersteunen onze vereniging met veel hand- en spandiensten. Zij zorgen er mede voor dat wij voor u ieder jaar een toneelstuk in een passend decor kunnen opvoeren. Wij hopen dat u net zoveel plezier beleeft aan het kijken als wij aan het spelen!





1



2



3

1 | Het oude postkantoor op het adres Europaweg 105 (hoek Kosterijweg). Later kwam daar de Raiffeissenbank/Rabobank en nu staat daar het Gezondheidscentrum.

2 | Het is bijna niet meer voor te stellen, maar dit is één van de woningen die ooit aan de Berkenlaan hebben gestaan. Toentertijd werd het ook geen woning genoemd, maar een woonkeet. Er is gelukkig veel ten goede veranderd.

3 | Op het adres Europaweg 120 stond deze smederij van Gerrit Kramer. Het pand is later afgebroken en vervangen door een winkelpand. Zie foto 4.



4



5



6

4 | De winkel die vanaf 1950 gerund werd door Rense Joldersma. Je kon daar terecht voor je interieur en voor diverse huishoudelijke artikelen, maar ook bekend als 'galanteriewinkel'. In 1980 werd dit pand gesloopt en vervangen door het huidige pand. Met dien verstande dat het vele jaren een supermarkt was, waarna de sport-schoon erin werd gevestigd.

5 | Deze kleuterschool van 'de C.N.S.' stond ooit op de hoek van de Uithof en de Gedempte Bargerbeek. Daarna is dit nog een tijdje in gebruik geweest als peuterspeelzaal. Nu is dit (weer) een open grasveld.

6 | Dit is de boerderij op het adres Bultweg 4. Deze boerderij leek wel aan Het Schut te staan toen deze straat daar kwam. Inmiddels is de boerderij verdwenen en zijn daar twee nieuwe woningen gebouwd.



De Mente 2, Schoonebeek

‘Hebt u even een mo(nu)mentje?’



De afbraak van de Geref. Pastorie van Schoonebeek in 1988

We hebben weer een monument met een verhaal. Een bewogen en dynamische geschiedenis waar veel inwoners van Schoonebeek en omgeving herinneringen aan zullen hebben. Blijde herinneringen, verdrietige herinneringen en, hopelijk, in de meeste gevallen waardevolle herinneringen.

Tekst: Ruud Pat
Foto's: Ruud Pat en oud-schoonebeek.nl

De voormalige gereformeerde kerk op de hoek van De Mente en de Gedempte Bargerbeek betreft een provinciaal monument uit 1949/1950 en is door architect A.C. Nicolai ontworpen en in opdracht van de gereformeerde gemeente gebouwd. De architect Nicolai, geboren in 1914 in Breda, volgde tijdens de Tweede Wereldoorlog het Hoger Bouwkunst Onderricht (HBO) te Amsterdam. Na de oorlog kreeg hij ook veel opdrachten van de Nederlandse Aardolie Maatschappij, waaronder bijvoorbeeld het ontwerpen van de huizen aan de Norbruislaan. Zijn naam is onverbrekkelijk verbonden met Schoonebeek en met de Drentse architectuurgeschiedenis.

Historische misser

De voorloper van de gereformeerde kerk had een kenmerkende trapgevel en was daarna, wederom na een verbouwing, in gebruik als jeugdgebouw. De prachtige

oude pastorie die er ooit bij hoorde is helaas ‘in de vaart der volkeren’ gesloopt. Een historische misser van de bovenste plank als je het aan de schrijver van dit stuk vraagt. Zoals u kunt lezen is het herbestemmen van gebouwen van alle tijden.

Waardevolle aanvulling

Sinds 2020 heeft de voormalige kerk intern een forse metamorfose ondergaan en is het in gebruik als een medisch centrum waarin onder andere een huisartsenpraktijk, een apotheek, een fysiotherapeut en een diëtist zijn gehuisvest. Deze nieuwe invulling van het provinciale monument ging niet bepaald zonder slag of stoot. Een lang traject waarin het geduld van de verkoper en de koper meermaals op de proef werd gesteld, maar er was altijd vertrouwen in een goede afloop. Medisch Centrum Schoonebeek werd, naar een ontwerp van de Schoonebeeker architect Wittendorp, een feit en het betreft een waardevolle aanvulling voor het dorp. De initiatiefnemer en eigenaar de heer Al Cheikh heeft er menig slapeloze nacht van gehad, maar mag trots zijn op het mooie resultaat dat tot nu toe is bereikt!





Slagerij De Pallert

onze aanbiedingen

Erwtensoep

1 bak

€ 3,⁹⁵

Gemengd gehakt

1 kilo

€ 5,⁹⁸

Verse worst

1 kilo

€ 5,⁹⁸

Schouderkarbonade

500 gram

€ 3,⁹⁸

Droge worst

3 stuks

€ 5,⁰⁰

Vanaf zaterdag 31 december 12.00 uur tot en met dinsdag 3 januari zijn wij gesloten

**aanbiedingen zijn geldig vanaf
woensdag 21 december tot en met zaterdag 31 december**



Slagerij de Pallert
Pallert 28
Schoonebeek
0524-223352
www.slagerijdepallert.nl

Openingstijden

ma.dag t/m do.dag	08.00 - 18.00 uur
vrijdag	08.00 - 20.00 uur
zaterdag	07.00 - 16.00 uur
zondag	bestellingen op afspraak