

Kom in de kelder

Kelders van boerderijen: oude verhalen en nieuwe kansen



Met dit project richten we ons nu eens op het minst zichtbare deel van de boerderij: de kelder. In vroeger tijden was de kelder een onmisbare plek om allerlei etenswaren op te slaan. Er werd vrijwel dagelijks gebruik van gemaakt, en dat is goed te zien aan de vaak prachtig uitgesleten stenen trappen. Tegenwoordig neigt het gemak te overheersen: we hebben minder zelf geteelde producten en beschikken over koelkasten en vrieskasten.



Op veel boerderijen en zeker op de grote IJsselhoeven zijn (of waren) prachtige kelders aanwezig. Ze dreigen een beetje in de vergetelheid te raken. Grotendeels hebben ze hun functie verloren en we komen er niet vaak. Uit het zicht is uit het hart? Dat zou eeuwig zonde zijn want de kelders vormen een essentieel element van een authentieke boerderij. Ze zijn de basis van het bovenliggende woonhuis. Bouwkundig interessant en meestal mooi om te zien: de originele toegangsdeur vanuit keuken of 'geute', een gemetselde stenen trap naar beneden, soms fraaie plavuizen/estrikken vloer, gewelfde plafonds, raamopeningen met dievenijzers. Kelders speelden ook een belangrijke rol in de plattelandscultuur. Het oogsten, verwerken, inmaken en conserveren van voedingsmiddelen was een tijdrovend en daarmee overheersend gebeuren voor met name de boerin en eventuele dienstmeiden. Kelders maken daarom een uitermate boeiend deel uit van ons immaterieel erfgoed.

Dit project brengt de kelders helemaal terug in de belangstelling. We vertellen het historische verhaal, onderzoeken restauratie en moderne techniek, maar gaan ook op zoek naar nieuwe functies.

In traditionele boerderijen was de kelder een belangrijke ruimte. Koel in de zomer en vorstvrij in de winter: beiden essentieel voor het bewaren van oogstproducten en voedingsmiddelen. Tegenwoordig is dat functionele karakter vrijwel verloren gegaan. Huizen, bijkeukens en vaak zelfs schuren zijn goed geïsoleerd dus er is meestal genoeg ruimte bovengronds voor vorstvrije opslag. En doorgaans makkelijker bereikbaar dan de oude kelder. We hebben koelkasten en vrieskasten om voedingsmiddelen te conserveren. Bovendien hebben de meeste huishoudens veel minder te bewaren. Vroeger werden op elke boerderij fruit, aardappels en groenten verbouwd, en werd er aan huis geslacht voor eigen consumptie. De wintervoorraad was simpelweg noodzakelijk. In veel gevallen is dit nu allemaal niet meer aan de orde. Alle voedingsmiddelen worden gekocht als we ze nodig hebben, er is nauwelijks nog opslag van bederfelijke waar. Wat er is, past in de koelkast.



Kelders onder boerderijen zijn meestal nog gewoon aanwezig, maar worden niet of nauwelijks gebruikt. Mensen met een moestuin slaan soms nog aardappels of fruit op in de kelder. Vaak ligt er een voorraadjie wijn, misschien vooral uit nostalgie en/of omdat het er leuk uitziet. Door verbouwing in het woongedeelte is soms de kelderingang moeilijk bereikbaar geworden. De ingang (deur of luik) is soms bewaard gebleven maar zit dan bijvoorbeeld middenin de huiskamer, en dat nodigt niet zo uit voor dagelijks gebruik.

Veel kelders zijn nogal vochtig. Op zich is een vrij hoge luchtvochtigheid gunstig om bijvoorbeeld aardappels en fruit te bewaren. Mits de temperatuur constant is zodat er geen condensatie op het product plaatsvindt en het droog blijft. Maar als er onvoldoende ventilatie is, kan het té vochtig worden. Vloeren en muren voelen dan klam aan en vaak zie je schimmelvorming. Opgeslagen wijn of eigengemaakte jam krijgen beschimmelde etiketten. Voor het product geen probleem, maar het ziet er toch wat minder smakelijk uit.

Een behoorlijk deel van de traditionele IJsselhoeven ligt niet al te ver van de IJssel. Hoge waterstand in de rivier en overstroomde uiterwaarden drukken het grondwater omhoog, zelfs op flinke afstand binnendijks. Ook op ogenschijnlijk hoog en droog gesitueerde boerderijen is hoog water merkbaar aan vocht in de kelder. Oude kelders zijn zelden 100% waterdicht, dus bij stijgend grondwaterpeil wordt het vocht de kelder in gedrukt. Het begint met natte plekken en een paar dagen later kan er een laagje water in de kelder staan. Dat is zeker geen nieuw fenomeen, want precies om deze reden hebben veel kelder een gemetselde opstaande rand waar producten droog op gezet konden worden.

Veel vochtproblemen zijn feitelijk ventilatieproblemen. Vrijwel alle kelders hebben van origine openingen naar buiten, afsluitbaar met bijvoorbeeld ramen of luiken. Goed gebruik van de kelder betekent regelmatig en op de juiste momenten flink doorluchten. In zomer en herfst kunnen koele nachten/ochtenden benut worden door alles open te zetten. Warmte en vocht kunnen dan de kelder uit. De buitenlucht heeft dan een koelende maar ook een drogende werking. Uiteraard moeten ramen en luiken dan ook weer tijdig gesloten worden als de zon opkomt en het buiten warmer wordt.

In de winter kan het schipperen zijn. Bij heel koud weer wil je niet te veel lucht inlaten. Het moet immers niet té koud te worden in de kelder. Voor de opgeslagen producten maar ook omdat boven de kelder meestal een bewoonde ruimte zit. De tussenlaag is lang niet altijd goed geïsoleerd dus een heel koude kelder betekent een koude vloer in huis. De originele deuren of luiken naar de kelder zijn mooi om te zien, maar sluiten meestal maar matig af. Als de buitenramen/luiken in de kelder open staan, kan dat in huis voelbaar zijn aan koude tocht. Goed, functioneel gebruik van de kelder betekent dus ook in de winter op de juiste momenten luchten. Waarschijnlijk geldt voor veel boerderijen dat bewoners het teveel moeite vinden om telkens de ramen/luiken open en dicht te zetten. Of ze werken niet goed meer, bijvoorbeeld ramen die vastgeklemd zitten. Of aan de buitenkant is de opening geblokkeerd of groeien er struiken. Al gauw is het dan allemaal te veel gedoe, en laten we de kelder maar 'zitten'.



Zijn kelders daarmee een relikwie uit het verleden? Leuk en zelfs een beetje spannend om af en toe nog eens in te kijken, maar we komen er zelden en doen er weinig mee. Is dat het definitieve lot van de kelder in de moderne tijd, of zijn er andere mogelijkheden? In dit project gaan we hiernaar op zoek.

Eerst uiteraard door in de historie te duiken. Wat was precies de functie van een kelder? En daarmee samenhangend natuurlijk: wat voor soorten kelders zijn er? We kennen bijvoorbeeld melkkelders, kaaskelders, weckkelders, aardappelkelders, (voeder)bietenkelders, waterkelders, ijskelders, schuilkelders. Hoe werden verschillende kelders gebouwd en ingericht? Wat zijn de functionele en bouwkundige verschillen? Hoe werden kelders gebruikt en welke rol speelden ze zowel in het bedrijf als in het huishouden? In dit project willen we dat allemaal goed in kaart brengen.

Eén van de verhalen gaan we schrijven vanuit het perspectief van een boerin pakweg 200 jaar geleden. Hoe zag de huishouding eruit? Het huis, de keuken en de moestuin waren het domein van de boerin, vaak met hulp van een dienstmeid. Of meerdere, op de heel grote boerderijen. We proberen het dagelijkse leven jaarrond te beschrijven. En dan natuurlijk vooral het vele werk dat ze hadden aan het oogsten, verwerken en conserveren van allerlei groenten, fruit en aardappels. Maar ook het verwerken van vlees oa pekelen, drogen, worst maken. Allemaal bezigheden waar de kelder een cruciale rol speelde. Door dit historische verhaal op te tekenen, brengen we de kelders tot leven. Pas als we de geschiedenis in beeld hebben, kunnen we ze weer echt waarderen.



Een tweede, belangrijk onderdeel van het project is het (archeologisch) onderzoeken van leeftijd en bouwhistorie van de kelders. De kelder lijkt vaak het oudste deel van een huis/boerderij. In sommige gevallen is dat misschien een bedrieglijk gevoel: een kelder is vaak nog in originele staat en maakt dus een oude indruk, en het ruikt er ook 'oud'. Maar er zullen ook situaties zijn waarin het klopt. Zeker bij IJsselhoeven waar vaak een nieuw, dwars voorhuis gebouwd is tegen de oorspronkelijke boerderij. Bij nieuwbouw of uitbouw ging men praktisch te werk en materiaal was schaars, dus er werd zoveel mogelijk hergebruikt. Een goede kelder bleef gewoon bestaan en geïntegreerd in het nieuwe huis. Bij veel IJsselhoeven dateert het voorhuis uit de 2^e helft van de 19^e eeuw. We vermoeden dat veel kelders al deel uitmaakten van de oorspronkelijke boerderij, en dat kan in sommige gevallen wel teruggaan tot de 16^e eeuw.

Het zal in de praktijk moeten blijken, maar we denken dat dit leeftijdsonderzoek een paar componenten zal kennen. Centraal zal staan het beoordelen van bouwwijze en materialen. Zowel in de kelder zelf als buiten ondergronds (archeologisch) onderzoek naar fundering, bouwsporen etcetera. Daarnaast leren we waarschijnlijk veel door naar de boerderij als geheel te kijken. Is er één kelder of zijn er meerdere? Is de plek en vorm van de kelder logisch ten opzichte van het woonhuis erboven, hetgeen zou wijzen op nieuwbouw tegelijkertijd met het huis. Of is het wat minder logisch en lijkt de kelder (gedeeltelijk) ouder. Wellicht kan dit ondersteund worden door archievenonderzoek.

Het project voorziet ook in een inventarisatie van kelders zo breed mogelijk over het werkgebied van Stichting IJsselhoeven. Graag willen we in beeld brengen hoeveel kelders er zijn, welke soorten, de staat van onderhoud en het huidige gebruik. Dit project kan geen volledige, kwantitatieve inventarisatie doen: het bezoeken/onderzoeken van alle boerderijen is simpelweg onmogelijk binnen het tijdsbestek en budget van het project. Het zal dus vooral een kwalitatieve inventarisatie zijn. Binnen ons bestaande netwerk kunnen we ruim voldoende boerderijen met kelders vinden om (steekproefsgewijs) een goed beeld te krijgen. Genoeg mensen binnen de stichting hebben zelf een interessante kelder of weten die bij andere boerderijen.

In hoofdzaak zullen we kijken naar 'gewone' kelders onder de boerderij, want die komen het meest voor en zijn ook meestal nog in originele staat aanwezig. Daarnaast gaan we natuurlijk speciaal op zoek naar 'bijzondere' kelders. Op boerderijen denken we dan eerst aan losse kelders voor aardappels, voederbieten en andere producten. We kennen in ons werkgebied nog een aantal van dit soort kelders. In het project willen we dit beter in kaart brengen want vermoedelijk zijn er nog meer. Waarschijnlijk soms nauwelijks nog als zodanig zichtbaar, dus niet meer een duidelijke ingang maar ogenschijnlijk slechts een begroeide bult grond.



Ijskelders zijn een bijzondere categorie. Deze werden in de winter gevuld met brokken ijs die gehakt of gezaagd werden uit sloten, vaarten en vijvers. De kelders waren dusdanig diep en goed afgesloten dat het ijs tot ver in het jaar bevroren bleef, en gebruikt kon worden voor koeling. Ijskelders waren een luxe en eigenlijk alleen aanwezig bij kastelen en landhuizen. We vermoeden ze niet of nauwelijks te treffen bij 'gewone' boerderijen, maar dat zal het project uitwijzen. Het zou mooi zijn als we een ijskelder in goede staat vinden. Wellicht hebben we geluk en kunnen we in een vorstperiode zelfs eens proberen nog wat ijs op te slaan, om te ervaren hoe dat vroeger ging.

Ook van een andere orde zijn schuilkelders. Een gewone kelder onder het huis of los op het erf kan natuurlijk prima dienen als schuilkelder. Dat zal in het verleden ook heel vaak gebeurd zijn. Interessant is dan of we in bestaande kelders nog sporen kunnen van die nevenfunctie in het verleden? Wellicht bouwkundige aanpassingen, maar wellicht ook nog aanwezige gebruiksvoorwerpen of dat mensen iets opgeschreven hebben op muren of balken. En heel misschien vinden we een kelder die echt als schuilkelder gebouwd en ingericht is. Dat zou een kelder kunnen zijn waar men schuilde bij storm of bombardementen. Maar het zou ook een geheime schuilplaats kunnen zijn, waar mensen zich in een oorlogssituatie verborgen. Dan is het wellicht meer een ondergronds gat dan een echte kelder.

Kelders werden soms ook gebruikt voor opslag van brandstoffen: hout, takkenbossen en vanaf eind 19^e eeuw vooral steenkool. In een stedelijke omgeving hadden huizen soms een speciale kolenkelder met een opening vanaf de straatkant, waar de kolen in zakken of los via een glijgoot naar binnen konden. In boerderijen kennen we dit minder, maar in het project komen we wellicht nog sporen tegen van kolenopslag in de kelder.

Misschien biedt het project ruimte voor een klein zijsprongetje: het inventariseren van in kelders levende dieren. Kikkers en spinnen zien we volop. En verder: slakken, mieren, muggen, muizen, wellicht als je niet oppast zelfs een keer een rat. Wellicht zijn er kelders waar vleermuizen hangen. Mogelijk zijn er afgesloten, niet meer in gebruik zijnde kelders die prima geschikt gemaakt kunnen worden voor vleermuizen.



Na de historie en inventarisatie, zullen we ons richten op de huidige toestand van de kelders. Hoe is de bouwkundige staat? Is de kelder nog toegankelijk en functioneel? Is het binnenklimaat geschikt voor opslag of is het te warm, te koud of te vochtig? Wat zou er moeten gebeuren om de kelder weer in originele staat terug te brengen? Te denken valt aan stucwerk, waterdicht maken van vloeren, herstellen van de ventilatie. Grofweg willen we dit doen voor elke kelder die we tegenkomen in de inventarisatie. Daarnaast zullen we in dit project een beperkt aantal kelders selecteren om preciezer te onderzoeken. Met inzet van externe deskundigen willen we voor die boerderijen komen tot een gedetailleerd restauratieplan inclusief begroting. Vanuit het project is een kleine financiële ondersteuning mogelijk voor de 1^e fase maar daadwerkelijke uitvoering van de restauratie is aan de eigenaar zelf, of wordt onderdeel van een vervolgproject.

Vervolgens gaan we vooruitkijken. Kunnen we de kelders weer echt gaan gebruiken? Allicht kijken we dan eerst naar hun originele functie, dus in de meeste gevallen het opslaan van allerlei producten en voedingsmiddelen. Zeker op boerderijen waar veel fruitbomen en een moestuin zijn, kan de kelder nog steeds een prima bewaarfunctie hebben. Tegen welke belemmeringen of praktische bezwaren loopt men dan op? Soms zullen ingrijpende maatregelen nodig zijn bijvoorbeeld in geval van ernstige vochtproblemen. Maar we zijn ervan overtuigd dat er ook situaties zijn waarin met betrekkelijk eenvoudige verbeteringen de kelder weer praktisch bruikbaar wordt. Denk bijvoorbeeld aan herstel of aanleg van goede verlichting, betere ventilatie door ramen en luiken weer goed bedienbaar te maken, nieuw stucwerk, een beter afsluitende toegangsdeur.

Daarna stellen we ons de vraag in hoeverre moderne technologie kan helpen om oude kelders weer functioneel te maken. Je kunt veronderstellen dat het niet of minder gebruiken van kelders vooral een kwestie is van gemak en comfort. Een koelkast is veel makkelijker en staat in of dichtbij de keuken. Aardappels en fruit zet je veel gemakkelijker in de schuur of op de deel, dan dat je ze de kelder in sjouwt en later weer omhoog. Die gemakskwestie zal wel blijven. Maar nieuwe techniek kan mogelijk ondersteuning bieden helpen om kelders praktisch bruikbaar te maken, en de natuurlijke voordelen van het klimaat in de kelder (vorstvrij in de winter, koel in de zomer) weer te benutten.

In plaats van het handmatig openen en sluiten van ramen of luiken, is een automatische regeling denkbaar. Zonder dat het moeite kost en/of vergeten wordt, kan zo'n regeling ervoor zorgen dat de kelder goed geventileerd wordt, bij tijd en wijle doorgelucht, en dat koele nachten/ochtenden in de zomer benut worden. Technisch gezien betreft dit simpele, gangbare apparatuur. In het project willen we in beeld brengen wat er voor handen en geschikt is. Plus globaal inzicht in welke installatiewerkzaamheden en kosten het met zich mee zou brengen. Misschien zijn er situaties waarin geforceerde ventilatie wenselijk en mogelijk is.



In kelders met wateroverlast bij hoog water of gewoon hoge grondwaterstand, kan gedacht worden aan een vaste installatie met pomp en sensor of vlotter. Dus dat je niet zelf hoeft te controleren of er water in de kelder komt, maar dat het pompsysteem automatisch aanslaat. De vloer zal dan nat zijn, maar je voorkomt dat er echt een laag water komt te staan.

Tenslotte willen we in het project onderzoeken welke nieuwe functies en bestemmingen kelders zouden kunnen krijgen. Kunnen we iets met die nu vaak 'loze ruimte'? Een eerste gedachte gaat richting nieuwe verwarmingssystemen en allerlei bijbehorende apparatuur. Meestal is er ruimte genoeg in een boerderij voor de technische installaties. Maar leidingafstanden en geluidsoverlast spelen vaak een rol. Een kelder onder het woonhuis (mits toegankelijk en droog) kan een prima ruimte zijn voor allerlei apparatuur, als een 'machinekamer'. Denk bijvoorbeeld aan een warmtepomp en grote buffervaten. De kelder kan zich wel eens ontpoppen als een zeer bruikbare ruimte als we boerderijen gaan verduurzamen of zelfs gasloos maken.



Boerderijen hebben grote daken dus meer dan genoeg mogelijkheden om regenwater te verzamelen. Het kan gebruikt worden als spoelwater in huis en stal. Of buiten voor het begieten/beregenen van de tuin. Zeker op boerderijen kan er veel zuiniger omgegaan worden met leidingwater, en met de klimaatverandering zal dat steeds urgenter worden. Waar slaan we dat water op? Soms zijn er nog oude waterkelders of putten die gebruikt kunnen worden. Als er nieuwe reservoirs nodig zijn, dan is die oude kelder misschien een uitstekende plek daarvoor. Er is doorgaans ruimte genoeg, het is uit het zicht en het klimaat is prima (vorstvrij in de winter, koel in de zomer). Misschien kan er zelfs een filterinstallatie bij om regenwater te gebruiken in douche en keuken.

Er wacht ons ook een grote uitdaging om energie tijdelijk op te slaan. Even los van kosten, rendement, visuele bedenkingen etc. bieden boerderijen doorgaans ruimte genoeg om elektriciteit en/of warmte te produceren. Vooral zonnepanelen natuurlijk, maar eventueel ook kleine windmolens of bodemwarmtesystemen. Hoe en waar gaan we die energie opslaan om bijvoorbeeld de nachtperiode en zwaarbewolkte dagen te overbruggen? Worden het omvangrijke batterijen/accupakketten of gaan we warmte bufferen in grote vaten of tanks? De bovenverdieping of zolder is vaak bouwkundig niet geschikt voor zware installaties of watertanks. Ook hier biedt de bestaande kelder misschien mogelijkheden.

Graag willen we in het project deze nieuwe, duurzame toekomstperspectieven onderzoeken. Door kansen en belemmeringen in beeld te brengen, aangevuld met een pilot op een paar boerderijen. Een belangrijk en haalbaar doel is boerderijeigenaren stimuleren en inspireren. Dat men met andere ogen naar die vrijwel nutteloze kelder gaat kijken. Op zoek naar eerherstel: nieuwe kansen voor oude kelders.



Uiteraard besteden we ook aandacht aan de voornaamste oorspronkelijke functie van de kelder: opslag en bewaring van voedingsmiddelen. In het algemeen komt er meer aandacht voor ambachtelijk, regionaal of zelf geteeld voedsel. Corona lijkt die trend versterkt te hebben. Zelf weer groenten en aardappels verbouwen in de moestuin, fruitbomen beter onderhouden of opnieuw aanplanten, jam en sap maken. Meer lokaal en rechtstreeks bij de teler inkopen, minder bewerkt gemaksvuedsel uit de supermarkt. Als dit doorzet, gaan we weer meer zelf bewaren en dan komt de kelder uitstekend van pas. Met dit project hopen we die herwaardering te stimuleren. Door goede voorbeelden te laten zien, door kelders weer beter praktisch bruikbaar te maken (restauratie, klimaatregeling) en hernieuwd enthousiasme over het benutten van de natuurlijke voordelen van de kelders.

Het Verhaal van Overijssel

Stichting IJsselhoeven vraagt financiële ondersteuning van de provincie Overijssel om dit project mogelijk te maken. Het thema past uitstekend binnen de regeling 'Het Verhaal van Overijssel'. Op een heel logische en natuurlijke manier verbindt het project alle in de regeling benoemde activiteiten en doelstellingen.

Het onderzoek naar kelders onder en bij boerderijen betekent veel aandacht in het project voor **archeologie**. We gaan op zoek naar de bouwhistorie en ouderdom van kelders. Zeker daar waar gerede vermoedens bestaan dat kelder (gedeeltelijk) ouder is dan de huidige bovengrondse bebouwing. Dit onderzoek zal uitgevoerd worden in de kelder zelf maar ook buiten (ondergrond en fundering). Speciale aandacht verdienen de losse kelders die dienden voor bedrijfsmatige opslag van vooral aardappelen en voederbieten. Dergelijke kelders bevinden zich 'los' op het erf of in de tuin. Omgeving en begroeiing zijn in veel gevallen helemaal anders dan vroeger, maar het zal uitermate boeiend zijn om ondergronds te kijken naar leeftijd, functie en gebruikssporen.

Authentieke boerderijen (en zeker de markante IJsselhoeven) zijn belangrijk **cultureel erfgoed** op het platteland van de provincie Overijssel. En zeker geldt dat de kelders, want dat zijn karakteristieke ruimten die veelal nog in originele staat zijn. Kelders dreigen een beetje in de vergetelheid te raken, maar dit project brengt ze weer volop in de belangstelling. We stimuleren **herstel en restauratie** door onderzoek, planvorming en financiële ondersteuning bij de eerste fase van de uitvoering.

Zowel het onderwerp zelf als hoe we het aanpakken, maakt dat in het project volop aandacht wordt besteed aan het **immaterieel erfgoed**. Veel meer dan we nu beseffen, draaide het plattelandleven vroeger om het verbouwen van voedsel, het verwerken daarvan en het aanleggen van de wintervoorraad. Fysiek gezien speelde de kelder daarin een cruciale rol. Maar vooral ook gaat het dan om het verhaal erachter: van moestuin tot boontjes in weckflessen, van slachtvarken tot gepekeld vlees, over stooferen en gedroogde appeltjes, over melk en kaas. We willen het boeiende verhaal optekenen van dit dagelijks leven op de boerderij. Historisch interessant, maar ook nu nog leerzaam en relevant. De kelders zijn er nog, maar we moeten opnieuw leren ze te gebruiken en hun natuurlijke voordelen te benutten. We onderzoeken hoe moderne technieken kunnen bijdragen aan gebruiksgemak en functionaliteit. Daarmee brengen we dit oude erfgoed weer tot leven.

Tot slot onderzoekt het project de rol die kelders kunnen gaan spelen in **verduurzaming** van grote, traditionele boerderijen. Daar ligt een enorme opgave gezien de ouderdom, bouwstijl en het meestal zeer grote volume. Juist omdat we de karakteristieke buitenkant van de boerderij (inclusief tuin en erf) willen behouden, biedt de kelderruimte kansen. Energiebesparing en zeker het helemaal gasloos worden, betekent nieuwe apparatuur. Daarvoor is ruimte nodig, en moderne techniek combineert visueel niet altijd fraai met een oude boerderij. Bovendien is geluidsoverlast (van bijvoorbeeld een warmtepomp) een aandachtspunt. De kelder kan wel eens een erg bruikbare ruimte worden voor de benodigde innovaties. Daarmee levert het project een bijdrage aan verduurzaming van het erfgoed, en daarmee het behoud van boerderijen en derhalve de leefbaarheid van het platteland. Het past zodoende helemaal binnen de **provinciale opgaven**.

We noemen het project **Kom in de kelder** omdat die naam veel zegt over onze aanpak en doelstelling. Centraal doel is (letterlijk) uitnodigen, stimuleren en inspireren. In eerste instantie vooral gericht op bewoners: ga eens wat vaker de kelder in en bekijk hem met andere ogen dan een weinig gebruikte, wat schimmelige ruimte. Hoe kunnen we de kelders herstellen en weer nuttig gebruiken? Als belangrijk tweede doel zien we het vertellen van het verhaal aan de buitenwereld. Doorgaans is een kelder een ondergronds en onzichtbaar privé domein. Maar in dit project willen we afsluiten met een 'kom in de kas' achtige open dag, waarbij een flink aantal IJsselhoeven hun kelder een dag openstellen voor publiek. **Kom in de kelder: behouden, benutten en bewonderen!**