



# stichting wadd'envakanties

## Artikel 4

Dit is het vierde artikel in de aanloop naar het 60 jarig jubileum van de Stichting Wadd'envakanties. Deze stichting organiseert "Kamp Wenters" op Vlieland. In 2008 gaan de kinderen van alle groepen 8 van de openbare basisscholen in Winterswijk voor de 60ste keer naar Vlieland. In totaal zijn er meer dan 12.000 kinderen in de afgelopen 60 jaar op Vlieland geweest. Een onmisbare schakel voor het welslagen van Kamp Wenters zijn de "kooktantes".

Emmers vol versgeschilde piepers koken. Honderden liters ranja verschenken. Zeven pond gehakt tot ballen kneden. Tweehonderd sneetjes brood per dag snijden en smeren. De kooktantes van kamp Wenters draaien er hun hand niet voor om. Al jaren vullen ze als "kooktante" één week lang de monden van de kamperende kinderen op het Vlielandse kamp Wenters, het traditionele jaarlijkse vakantie-uitje voor de leerlingen van groep 8 van de Winterswijkse openbare basisscholen. Hennie Stemerding dit jaar voor de 35 e keer en Betty Stemerding voor de 40<sup>e</sup> keer. Verder bestaat het kookdames-team uit Jo Kimmels, Rikie Lobeek, Irma Veenstra, Wilna Jansen, Anita Berendsen, Marjanne Walvoort, Ivonne Verheijen, Anita Grotenhuis en Joke Nab. Allemaal koninginnen van koekenpan en botervloot.

Net als de andere kooktantes en vrijwilligers pakken ze elk jaar weer met plezier hun koffer om te kokkerellen op het stille eiland in de Waddenzee. Van verveling is niks te bespeuren. Vol enthousiasme verhalen ze over hun avonturen in de kampkeuken. "Het is net alsof je weer thuis komt", verklaart Hennie het plezier waarmee ze jaarlijks in de bus stappen die hen naar Harlingen brengt. Betty knikt. "Als je aankomt op Vlieland is het net alsof je niet weg bent geweest". Betty heeft de voorliefde voor kamp Wenters niet van een vreemde. Haar moeder was 25 jaar als kooktante van de partij, zij zelf voor de 40<sup>ste</sup> keer en haar eigen dochter gaat inmiddels ook al voor de 21<sup>e</sup> keer mee. Haar schoonzoon zit in de afbraakploeg. De gehele familie is besmet met het Vlieland-virus.

Tijdens het vakantiecamp dat dit jaar in totaal vijf weken beslaat, zijn telkens twee kooktantes acties. Bij elke wekelijkse wisseling van de groep leerlingen, wisselen ook de kookdames mee. In de beginjaren gingen de kooktantes 3 weken achtereen. En al is de dagtaak zwaar, van 's morgens half zeven tot 's avonds half elf zijn ze in touw, voor geen goud zouden ze een jaar willen missen. "Al die enthousiaste gezichtjes van de kinderen. Die gezellige sfeer." Betty kijkt genietend vooruit naar het kamp van dit jaar. Dit jaar zit haar kleinzoon in groep 8 van de Kolibrie en zal ze haar kookkunsten voor hem en natuurlijk de andere 50 kinderen ten toon spreiden.

“Heel veel mensen hebben geen idee wat we daar gaan doen. Ze denken nogal eens dat we vakantie vieren. Dat is dus pertinent niet zo. Het is keihard werken, met veel gezelligheid”, licht Betty de drukke dagtaak toe.

Meestal staan we rond 06.00 uur op. Thee met een beschuitje en aan het werk. Tussen zeven en half acht verschijnen de eerste leerkrachten in de keukentent voor een kop thee of koffie al of niet met beschuit. Daarna worden de kinderen gewekt, die zich dan gaan wassen en aankleden. In de tussentijd worden er Vlielandse boterhammen gesmeerd. Vlielandse boterhammen zijn geen gewone boterhammen. Een brood wordt eerst in drieën gesneden en daarna overlans in zessen. De boterhammen die zo ontstaan hebben in de loop der jaren de naam “dakpannen” gekregen. Tegen acht uur eet de leiding gezamenlijk in de keukentent en bespreekt men het dagprogramma. Daarna worden de boterhammen en de thee aan de kinderen uitgedeeld. Na het eten schillen de kinderen de aardappels en de kooktantes doen hun eerste afwas van die dag. Daarna wordt er met de leiding koffie gedronken. Als dan de kinderen en de leiding vertrekken voor een spel of een andere activiteit, gaan de kooktantes aan het werk om groente schoon te maken en vlees te braden. Om circa kwart voor één is dan het eten klaar. Na het eten is er de afwas en dan is er voor de kooktantes tijd voor een middagdutje in een “duin-pannetje” of een uurtje naar het dorp. Als dan de kinderen tegen half zes weer in het kamp komen zijn de avondboterhammen gesmeerd en belegd en wordt er tegen een uur of zes gegeten. Dan is er voor de kooktantes de derde afwas. Na de avondactiviteiten zorgen zij voor warme chocolademelk voor de kinderen en koffie voor de leiding. Als tegen half elf (tegenwoordig trouwens later) de kinderen in de tent liggen, wordt er nogmaals gezamenlijk koffie gedronken. Het programma voor de volgende dag wordt besproken en er wordt overlegt of de etenstijden en de planning overeenkomen. De meeste avonden is het dan na twaalf uur als de kooktantes het stretchbed (de enige luxe die zij hebben naast een warme kruik) opzoeken, terwijl de wekker op zes uur wordt gezet. Een goed op elkaar ingespeeld koppel kooktantes is in de kampweek goud waard. Hun humeur en hun opstelling draagt veel bij aan de goede sfeer.

Er is weinig luxe in de keukentent, 2 grote gasbranders en 1 kleine gaspit, een radio, een koffiezetapparaat, een keukenmachine en een koelkast. Voor de rest wordt al het werk met de handen gedaan. Er is geen stromend water en afgewassen wordt er in een grote teil. Warm water moet gehaald worden uit het toiletgebouw, al gauw 50 meter lopen. Er is geen stortbak voor vies water, dat moet naar buiten gebracht worden naar de put. Kokkerellen boven drie gaspitten als er tropische temperaturen heersen, maar ook extreme regenval en storm nemen de kookdames op de koop toe. Ook al omdat de kinderen bijna nooit klagen. Slechts af en toe is er eentje die het voorgetoverde maal niet pruimt. De zeelucht maakt hongerig, blijkt elk naar weer. Voor de buitenlandse kinderen die op grond van hun geloof of kinderen die vanwege een dieet niet alles mogen eten, wordt er een speciaal potje gekookt.

De keukentent is erg belangrijk, niet alleen omdat er gekookt wordt. Het is het “zenuwcentrum” van het kamp. Hier krijgen de kinderen met schaafwonden of blaren hun pleisters, de kinderen die medicijnen gebruiken hun tabletten en de kinderen met heimwee hun potje extra aandacht en knuffels. ’s Avonds als de kinderen naar bed zijn er door de leiding het programma van de volgende dag door te praten. Vaak ook is er dan de gelegenheid voor de leiding om onder elkaar wat plezier te maken. Vroeger werden er bij gaslicht – of soms zelfs bij kaarslicht – spelletjes gedaan. Pesten en knobbelen zijn tijdenlang populair geweest. Of men heeft het geluk dat er een goede moppentapper in het gezelschap is. Het is dan voor de leiding het moment even bij te komen van de inspanningen van de hele dag. Het

zijn dus niet alleen de kinderen die lange dagen maken. Vlielandse nachten zijn in het begin van de week zeer kort, maar ze lengen naar gelang de week vordert.

Schafte de pot jaren terug nog snert, aardappelen met appelmoes en bruine bonen met rabarber, tegenwoordig is de variatie groter. Macaroni staat de laatste jaren met stip op één. Hoogtepunt van de week is ongetwijfeld de vuurtorenpudding. Bij toeval ontdekt toen een grote pan met pudding omkieperde, maar al jarenlang vaste prik. Met eigengemaakte bessensaus en een plastic beker met daarin een brandende kaars, bovenop.

In de beginjaren bleven de kooktantes drie weken. In de beginjaren werd er gekookt in een Canadese legertent met geïmproviseerde tafels en stoelen. Vanaf 1953 is er een echte keukentent. Deze heeft tafels en stoelen, schappen voor het opbergen van keukengerij. Er is ook veel meer ruimte en vooral veel meer licht dan in de oude legertent. Deze tent heeft het tot en met 1986 gehouden. Vanaf 1954 blijven de kookdames twee weken op het kamp. Vanaf het midden van de jaren '70 van de vorige eeuw werd het werk van de kooktantes gekoppeld aan een bepaalde groep. Zij gingen geen veertien dagen meer, maar ook een week, net als de leiding en de kinderen.

In 1979 komt er een grote groepstent, waar alle kinderen gezamenlijk kunnen eten. Bij slecht weer hoeven ze niet meer met 6 man in één tent te zitten, maar kunnen ze gezellig met zijn allen in de grote tent spelletjes doen. In 1987 wordt de oude keukentent van 1953 vervangen door een nieuwe. Deze keukentent wordt nu ook nog gebruikt. Vanaf 1983 hebben we op het kamp ook stroom en een koelkast.

Dit jaar is het de zestigste keer dat het eiland Vlieland wordt bezocht. Er is in die zestig jaar veel veranderd. In de eerste jaren was zo'n reis een grote belevenis voor de kinderen. Dat is het nu nog wel, maar op een andere manier. Vroeger was het vaak de eerste keer dat zo'n lange reis werd gemaakt. Nu zijn de leerlingen veel meer 'luxe' gewend. De kinderen leven er nog wel altijd erg naar toe. Lekker een week weg met je klasgenoten en een week geen school. Maar een week waarin nou eens de wereld wordt verkend, nee dat is het niet meer. Verre reizen naar het buitenland worden er in de vakantie wel gemaakt met de ouders. Desondanks blijft het voor de kinderen een prachtige week.

De keukentent kent nu veel meer luxe dan in de beginjaren. Zo is er verlichting, gas, een koelkast en goede tafels en keukenbladen om de groente op te snijden en de boterhammen te smeren.

Dit artikel is geschreven naar aanleiding van een gesprek met de "kooktantes", een onmisbare schakel voor het welslagen van Kamp Wenters.

### **Wist u dat?**

- Als beloning voor het vele werk van de kooktantes krijgen ze op donderdagavond een cadeautje van de leiding. In het verleden kregen ze een taart met de verjaardag, zakgeld van fl 15,00 en gingen één avond uit met de kampleider. Ze kregen dan 2 borreltjes aangeboden.
- Het leven van een kooktante is in de afgelopen jaren wel minder zwaar geworden. Er is nu een kampwinkel op de camping, de boodschappen worden tot in de keukentent gebracht, de keukentent heeft een dubbel aanrecht en 3 gasstellen, alles op de juiste werkhoogte. In het verleden hadden kooktantes vaak ook rugklachten, er werd op de grond gekookt en er was geen aanrecht om aan te werken.

- De keukentent was vroeger streng verboden voor kinderen. Gevaarlijk met al die grote gamellen en pannen, maar ook om als leiding nog een beetje privacy te hebben. De keukentent heeft zich in de afgelopen 60 jaar erg ontwikkeld, van Canadese legertent tot een huisjestent met klapdeuren, nu twee aanhangers die aan elkaar gekoppeld worden en ook banken en een vaste tafel heeft.
- Kooktantes hebben een eigen tent, met speciale afmetingen en iets luxer dan de leerlingtenten en leiderstenten. Zo is de kooktangent iets hoger en iets breder, heeft bedden/slaapstretchers en een waslijn.
- Er zijn wel eens kinderen naar de bakker geweest om te vragen of de bakker ook “dakpannen” verkocht. Brood smeren door de kooktantes, eerst gezond met kaas, worst of koek, dan pas met “zoet”, zoals hagelslag en bruine suiker. Op zondag was er kaas. Nu is er op zondagochtend vaak inloop-ontbijt. Op zondag kregen de kinderen vroeger rollade en krentenbrood.
- Het menu is wel veranderd in de loop der jaren. Aanvankelijk waren het veel stampotten en aardappels met bruine bonen of erwten en worteltjes. Nu ook stimpstamp en macaroni. In de beginjaren was het gebruikelijk dat de buurtschapscholen voor de aardappels zorgden. Er ging iedere week een zak aardappels vanuit Winterswijk mee met de bus. Meester Leusink, hoofd van school Kotten, had de gewoonte om altijd een aantal varkenspootjes mee te brengen en daar snert van te laten koken.
- Gaandeweg de week gaan de kinderen steeds meer eten. Enerzijds waarschijnlijk door het buitenleven, maar waarschijnlijk ook door het vertrouwen dat ze krijgen in de kookkunsten van de kooktantes.
- De huidige kooktantes zijn nu ook erg druk met allerlei diëten, zo, kleurloos, suikervrij, als glutenvrij, geen varkensvlees
- Het is in de beginjaren één keer voorgekomen dat het gehele kamp diarree had en dan is 2 wc's wel erg weinig. De wc's konden dit absoluut niet aan en men ging voor zijn boodschap ook de duinen in. Soms zag je kinderen met bedenkelijk bruine vlekken in de pyjama richting duinen lopen of uit de duinen terugkomen. Men had het niet gehaald. Dan moest alles onder de pomp uitgewassen worden. De kookdames deden dit zonder morren en in die tijd is ook de bewonderen ontstaan voor het vele werk van de kookdames.
- Gedurende de eerste vier jaren gingen er elk jaar een aantal “patiënten” gedurende vijf of zes weken mee. Voor hen was het kamp ter vervanging van de vakantiekolonies. Deze patiëntjes krijgen de bijnaam “wetterkälkfes”, dialect voor mestkalf, omdat ze meegingen om aan te sterken. Zij gingen mee op advies van schoolarts H. W. van Dommelen. Waar elders in het land deze langdurige vakanties op medische indicatie werden voorgeschreven naar aanleiding van ondervoeding, slechte voeding en slechte lichamelijke ontwikkeling als gevolg van de oorlogstijd, was dit in Winterswijk niet het geval. Hier was in de oorlog nauwelijks voedselschaarste. Het ging hier meer om kinderen met wat men nu CARA-aandoeningen noemt. Het was puur om de verandering van lucht. Diegenen die als “patiënt” de kampen op Vlieland hebben meegemaakt, schijnen er wel degelijk opgeknapt te zijn, maar ook blijkt uit gesprekken met deze “wetterkälkfes” dat 6 weken van huis wel een erg lange tijd was.