

12 07 2024 Harry Berg

EEN BRUG IN DEN HAAG VERNOEMD NAAR VEGETARISCHE PIONIER ELISABETH VALK-HEIJNSDIJK



Vrijdag 12 juli 12.00 uur is de feestelijke officiële opening van de Elisabeth Valk-Heijnsdijk brug.

Het is een brug in een klein groen gebiedje aan een vijver in de buurt Erasmus Veld. Deze vernoeming is een eerbetoon aan mevrouw Elisabeth Valk-Heijnsdijk die een belangrijke rol speelde in de ontwikkeling van de vegetarische keuken in Nederland. Ze was een echte pionier op dit gebied. Haar hotel-restaurant POMONA was het eerste vegetarische restaurant van Nederland dat uitgroeide tot een belangrijke verzamelplaats voor alle progressieve stromingen in de tijd tussen 1898 en 1940. Ze was als directrice van een bedrijf met 60 personeelsleden ook een voorbeeld voor vrouwen in die tijd en ze was de eerste die een vegetarisch kookboek op de markt bracht.



Mevrouw Heijnsdijk in haar vegetarische restaurant tijdens de Nationale Tentoonstelling van Vrouwenarbeid in 1898 (hier rechts op de foto)

Elisabeth Martha Heijnsdijk werd geboren 24 juni 1867 in Axel, een plaatsje in Zeeuws-Vlaanderen vlakbij Terneuzen. Haar vader was koopman. Ze trouwde in 1887 met Pieter van der Molen. In de trouwakte staat dat Pieter 'decoratie schilder' als beroep had. Bij Elisabeth staat, 'dienstmeid'. Pieter werd zwaar ziek en het stel verhuisde in 1892 naar Scheveningen vanwege de frisse lucht. In 1896 is Pieter van der Molen overleden. Elisabeth was ook ziek geweest en had veel baat gevonden bij een vegetarische voeding die haar haar kracht terug gaf. Hierdoor raakte ze betrokken bij de Vegetariërsbond.

In die bond waren de verschillende stromingen van het vegetarisme samengekomen. De motieven om vegetarisch te eten waren divers. De ene groep deed het vanuit een gezondheidsideaal, anderen vanwege het dierenleed. Er waren erbij met Christelijke motieven, met economische motieven. Er waren humanisten, socialisten, pacifisten. Er werd heel wat gedebatteerd en gepubliceerd. Elisabeth Heijnsdijk was vooral

geïnteresseerd in de manieren om ook echt lekker vegetarisch te koken. Ze vertrok daarom naar Duitsland om zich er meer in te verdiepen. Daar was Eduard Baltzer in 1867 de vegetarische beweging begonnen en er waren ook al echte vegetarische restaurants.

In het voorjaar van 1898 werkt ze in het vegetarische restaurant Pomona in Leipzig



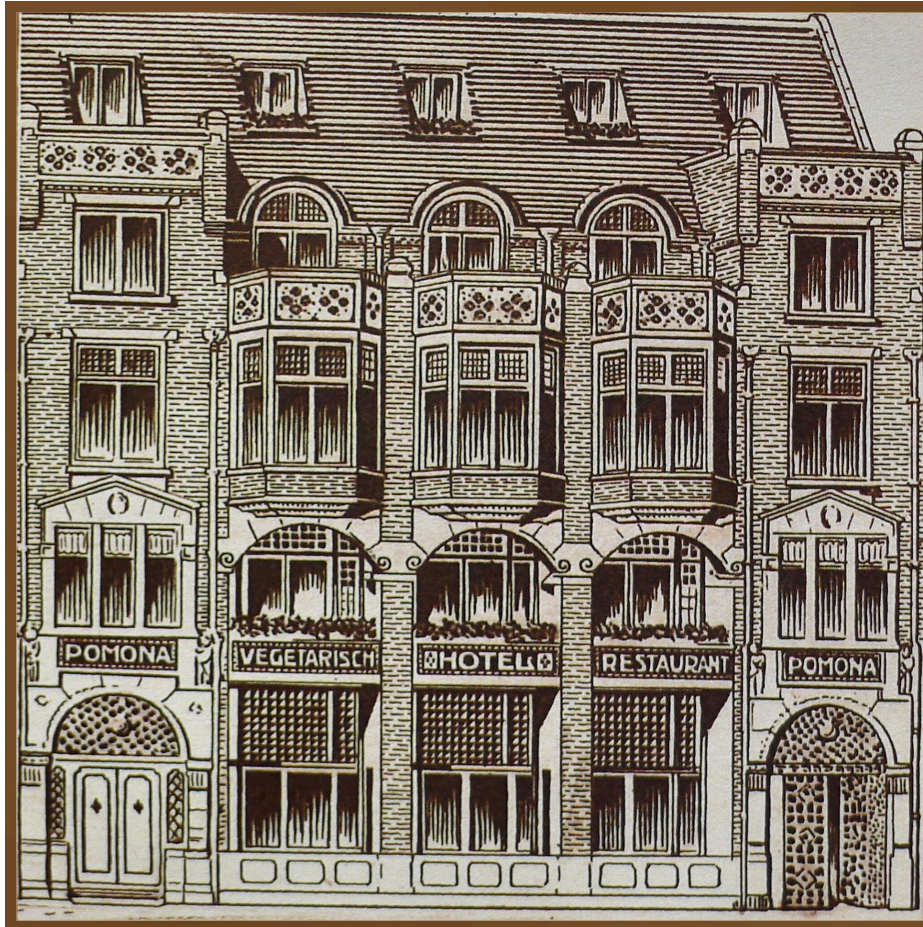
Dit Pomona was de bakermat van het 'Vegetarischer Congress' in 1892. Het was een groot en succesvol Vegetarisch hotel-restaurant, vernoemd naar de Griekse godin van de boomvruchten. Elisabeth werkte hier en ze heeft haar ogen goed open gehouden. Hier deed ze de ervaring op die later in Nederland zo van belang was.

Toen ze terug was in Nederland werd ze door de Vegetariërsbond gevraagd om een vegetarisch restaurant op te zetten tijdens de Nationale Tentoonstelling van Vrouwenarbeid in Den Haag in 1898. Het was een evenement als een klein dorp dat een aantal maanden duurde en waar 90.000 bezoekers op af kwamen. En het was voor het grote publiek de eerste kennismaking met vegetarisch eten.

Na dit succes, durfde mevrouw Heijnsdijk het aan om een echt restaurant te beginnen. In 1899 opende ze Pomona, een restaurant aan de Nieuwstraat. Dit was ook Hotel. Het was een groot succes en het werd al snel te klein. Pomona zou een eigen pand gaan bouwen met een grote moderne keuken en ruimtes met veel licht en lucht. In 1913 opende het prachtige grote Pomona Hotel-Restaurant in de Molenstraat. (Nu Park Hotel Centraal)

Dit in 'Berlage Stijl' gebouwde Hotel Restaurant werd een levendige en geliefde plek voor

lunch- of diner afspraken. En de feestzalen in het pand werden volop gebruikt voor jubilea en congressen van zo'n beetje alle progressieve verenigingen van de stad.



De drijvende kracht achter deze onderneming was de weduwe Elisabeth Heijnsdijk.

Ze was de directrice. Ze bedacht de menu's, ze leidde het team van keukenpersoneel, de serveersters en de hotelmedewerkers. Ze wist de theoretische discussies over

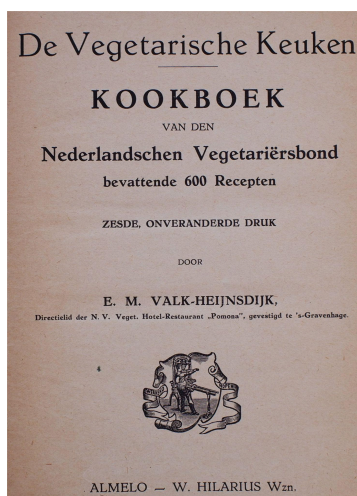
voedingsleer, de uiteenlopende idealistische standpunten en de richtingenstrijd binnen het vegetarisme om te zetten naar praktische oplossingen. Alle gerechten waren zonder vlees, maar boter en melk werden wel gebruikt. In het begin was er schijngehakt op het menu, maar later noemde ze het linzengehakt. Er was geen alcohol te verkrijgen. Bontmantels en hoeden met veren werden sterk ontmoedigd maar niet verboden. Er was een niet-roken beleid maar er was wel een aparte rookkamer. Het personeel mocht geen fooien aannemen (dat was niet waardig) maar er was wel een ruim fonds ter ondersteuning van het personeel. Zo vond ze de juiste balans tussen de principes en het draaien van een

bedrijf. Ze wist dat ze met alleen de 145 Haagse leden van de vegetariërsbond geen rendabele zaak kon draaien en ze wilde juist de ruimte laten aan mensen die stap voor stap aan de vleesloze keuken konden wennen door ze lekkere gerechten voor te zetten.

Ze organiseerde een goed lopend bedrijf. Een fijne ontspannen plek waar iedereen uit de brede beweging zich thuis voelde en door aangetrokken werd. Waar veel vrouwen kwamen en waar veel vrouwen werk vonden. Ze was trouw aan haar personeel en veel personeelsleden bleven er tientallen jaren in dienst. Het was een plek waar ook niet-vegetariërs graag kwamen overnachten, lunchen of dineren. Mevrouw Heijnsdijk had met haar Pomona het vegetarisch eten 'hip' gemaakt.

Pomona kreeg ondersteuning vanuit de Vegetariërsbond, vertegenwoordigd door Michiel Valk, Marie Jungius en Suze Groshans. Men noemde Michiel Valk *'De Geest van Pomona'* omdat hij namens de vegetariërsbond met hart en ziel betrokken was bij het hotel-restaurant. Hij was het ook, die door het uitgeven van aandelen de financiering regelde voor het mooie nieuwe gebouw aan de Molenstraat.

In 1901 trouwden de weduwe Van Der Molen - Heijnsdijk en de weduwnaar Michiel Valk. Vanaf dat moment zou ze dus **Elisabeth Valk - Heijnsdijk** heten.



Hiernaast het Vegetarische kookboek dat ze schreef. De eerste druk is uit 1896 maar het zou tekens uitgebreid worden en herdruk op herdruk beleven. Er staan 600 gerechten in.

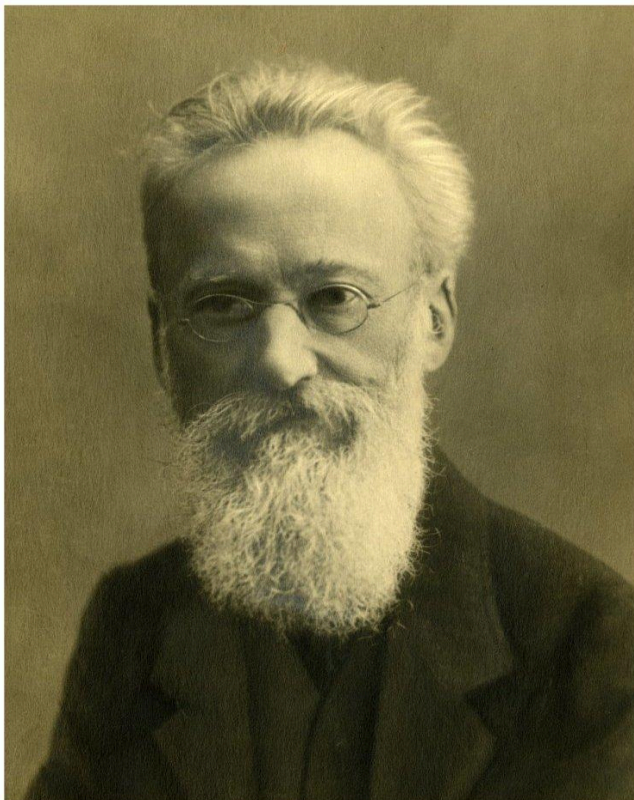
Warme dadelsaus, Capucijner-croquetten, appelpudding, Kaapse wolken, Parijsche sla, enz. Maar ook een flink aantal gerechten met een Indische achtergrond. Rijsttafel en vegetarische kroepoek. Met dit boek in de hand kon iedereen aan de slag om vleesloos lekkere maaltijden te maken.

Dit Vegetarische kookboek is tot aan vandaag nog nieuw te

koop.

Michiel Valk (haar man) was een echte bestuurder. Hij publiceerde veel. Hij was het die in 1894 samen met Aart Verschoor de aanzet had gegeven voor de oprichting van de Nederlandse Vegetariërsbond. Hij was er secretaris en hij was een uitgesproken humanist. Hij verbond vegetarisch eten met de vooruitgang in de morele toestand van de mens. Hij haalde Domela Nieuwenhuis over om lid te worden van de bond. Was ook betrokken bij het oprichten van 'de Kolonie' in Blaricum met Felix Ortt.

Van Michiel Valk zijn teksten als:



'In den historischen tijd is de mensch verder en verder afgeweken van de natuur. Wij hebben licht en lucht nodig maar we sluiten ons op in half donkere bedompte vertrekken. Wij slapen 's zomers gedurende een groot deel van den dag, terwijl zonlicht door de gordijnen van onze gesloten vensters wordt tegengehouden en bij kunstlicht brengen we een groot gedeelte van den nacht door. Wij hebben rust nodig na vermoeiende inspanning, maar we verdoven het gevoel van vermoeidheid met bedwelmende of prikkelende middelen zoals tabak, koffie, thee en

alcoholische dranken'.

Met de vernoeming van de brug in Den Haag naar Elisabeth Valk-Heijnsdijk is dus ook de naam van deze gedreven humanist en bestuurder in het straatbeeld verschenen.

Als Pomona 25 jaar bestaat is er een groot feest in de eetzaal van Pomona in de Molenstraat. Daar worden de twee jubilarissen geëerd en ook vastgelegd op de gevoelige plaat en dat is een van de weinige foto's waar Elisabeth Valk-Heijnsdijk op staat. Ze is hier 57, Michiel Valk is 82.



Een bloemenhulde aan de heer Michiel Valk en mevrouw Elisabeth Valk-Heijnsdijk
11 febr 1924 bij het 25-jarige jubileum in de eetzaal van Pomona

In 1929 overleed Michiel Valk. Hij was 86 jaar geworden. Mevrouw Valk-Heijnsdijk verloor hiermee niet alleen haar man, maar ook een belangrijke spil in het bedrijf. Ze kon haar draai niet meer vinden. Ze was inmiddels 62 en ze verloor de inspiratie die haar zo lang had gemotiveerd om alles voor het bedrijf te geven. Eind 1930 zou ze afstand nemen van Pomona. Ze was er 32 jaar de directrice geweest. Had het bedrijf opgebouwd en had veel stormen doorstaan. In de Eerste Wereldoorlog en tijdens de crisis in de 20er jaren bijvoorbeeld, had het bedrijf aan een zijden draadje gehangen. Toch was ze erin geslaagd om door te gaan en er een succes van te maken. Ze had een toon gezet die ook in andere steden navolging had gehad. Er waren inmiddels Pomona's in Rotterdam, Amsterdam, Utrecht en Arnhem verschenen.

Pomona ging nog door onder een nieuwe directeur, L.D. Dekker (die er al twintig jaar werkte). Tijdens de Tweede Wereldoorlog was er echter helemaal geen publiek meer en in de hongerwinter ook geen eten. Pomona haalde als bedrijf het einde van de oorlog niet. Ook de Pomona's in andere steden waren na de Tweede Wereldoorlog verdwenen.

Mevrouw Valk-Heijnsdijk overleed vlak voor het einde van de oorlog op 7 maart 1945 in Voorburg op 77-jarige leeftijd.

Na 1945 zou in Pomona een nieuw hotel-restaurant starten waar weer biefstuk op de kaart stond en Champagne; **Het Parkhotel**. Dit werd óók een beroemd hotel. Het had zelfs Michelinsterren. Ook nu is in het pand nog een succesvol hotel, Park Centraal Den Haag.

De mooie architectuur van 1913 is nog steeds behouden. Het bijzondere trappenhuis bijvoorbeeld en de mooie eetzaal met tien hoge ramen die uitkijken op de paleistuinen. Hier is tijdens het Art Nouveau Festijn in juni 2022 het vegetarische restaurant Pomona weer even drie dagen heropgericht door Harry Berg met als kok Freya van Wageningen van Hagedis die de originele gerechten uit 1913 serveerde. Waaronder Piet Hein boonen soep en Kaapse wolken.



Juli 2022 de tijdelijke heropening van Pomona ten tijde van het Art Nouveau Festival.

Tijdens dit evenement is de gedachte ontstaan om mevrouw Valk-Heijnsdijk uit de vergetelheid te halen door een aanvraag te doen bij de gemeente voor een vernoeming in een straatnaam. Dit is dus nu gelukt. Niet als straatnaam, want er komen geen straten bij in Den Haag. Robert Barker van de Partij voor de Dieren bedacht daarom iets anders, het werd een brug. En dat is ook mooi. Rondom de brug zijn straten vernoemd naar belangrijke schrijfsters en feministen zoals Carry van Bruggen, Nanny van Wehl, Sophie Redmond en Joke Smit. Het is een passende plek.

Mevrouw Valk-Heijnsdijk is een belangrijke representant van de 'eerste golf'

Vegetarisme in Nederland. Een beweging die nauw verwant was met de andere sociale bewegingen uit die periode zoals het feminisme, pacifisme, humanisme en socialisme.

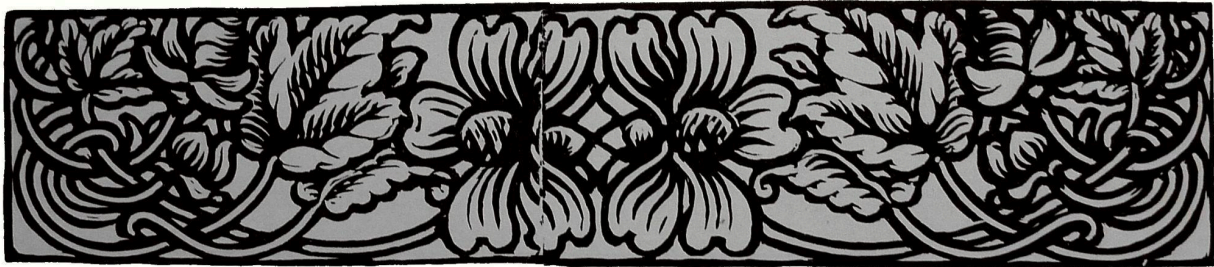
Na de oorlog was er geen belangstelling meer voor vegetarisch eten. Men was met iets heel anders bezig. De wederopbouw. Vegetarisch eten was even helemaal op de achtergrond geraakt. Het was een soort synoniem geworden voor armoede. Dat is ook de reden dat die eerste golf zo in de vergetelheid is geraakt. Pas in de zeventiger jaren bloeide het vegetarisme weer op. Eerst vanuit Provo, met Roel van Duijn als boegbeeld en later vanuit de kraakbeweging. In alle studentensteden verschenen weer vegetarische restaurants en nu in onze tijd is het als beweging niet meer weg te denken uit onze maatschappij. Den Haag is in Nederland nog steeds de stad met de meeste vegetarische restaurants per inwoner. Kortom, het werd tijd om deze pioniers van de vegetarische keuken eens uit de vergetelheid te halen. En dat doen we nu met de vernoeming van de Elisabeth Valk-Heijnsdijk brug.

U bent van harte welkom bij de opening:

Vrijdag 12 juli 12.00 uur is de feestelijke officiële opening van de Elisabeth Valk-Heijnsdijk brug ter hoogte van Carry van Bruggenhof t.o.v. nr 94.

<https://maps.app.goo.gl/EyjV1k5FbxnibDMJA>

i.v.m. de catering graag aanmelden met een e-mail aan: pomona1898@gmail.com



Foto's.

1 de brug - Harry Berg

2 Nationale tentoonstelling - Atria Amsterdam

3 Pomona Leipzig - onbekend

4 tekening Pomona gebouw - collectie Harry Berg

5 vegetarisch kookboek - Harry Berg

6 portret Michiel Valk - Haags gemeente archief

7 bloemenhulde - Haags gemeente archief

8 heropening 2022 - Menno van der Meer