

Bring your open mind.

We'll do the same

Lees meer over de Hanzesteden op
holland.com/bringyourself



Naam Roy Kappert / Leeftijd 44
Functie Horecaondernemer, eigenaar
van Stadsbierhuys De Waag /
Hanzestad Doesburg

NL Nederland



Wie de rijke historie van de Hanzesteden wil proeven, kan niet om Stadsbierhuys De Waag in Doesburg heen. Doesburger Roy Kappert serveert daar de typische smaak van de Hanze. Het is 1478 wanneer er voor het eerst bier wordt geschonken in de Doesburgse Waag. In de eeuwen die volgen blijft de drank in het Stadsbierhuys onafgebroken vloeien.

Roy Kappert is sinds zeven jaar eigenaar van wat in het Guinness

Book of Records vermeld staat als 'oudste nog functionerende horecagelegenheid van Nederland'. Als horecaman vindt Kappert het belangrijk om de sfeer van Hanzestad Doesburg terug te laten komen in zijn eten en drinken. Hoe zou hij 'de smaak van de Hanze' het beste omschrijven? "Vooral niet zo ingewikkeld. Hanzesteden ademen ambacht uit. Producten die vroeger veel werden ingevoerd, zoals koffie, zout en specerijen, weten we nu nog steeds goed te gebruiken. De Hanze staan voor

bourgondisch genieten in mooie, middeleeuwse steden." Om de smaak van de Hanze goed te vertegenwoordigen, laat Kappert zich ook buiten zijn stad inspireren. "Ik kom regelmatig in andere Hanzesteden zoals Harderwijk, Elburg of Hattem. Er lopen fantastische fietsroutes door de regio en kom je op de fiets, dan kun je overal neerstrijken en lekker zitten. Het leuke vind ik dat er van alles wat is. Of je nu culinair hoogstaand zoekt of een simpele hap wilt; je kunt 't allemaal krijgen."