

Kijkje in de keuken van de kosters – door Sander Booms

Wie wel eens koster was in de Janskerk weet dat dat klusje een fluitje van een cent was. Tijdens de verbouwing zit de Jans in de Pieterskerk. Het kosteren is daar van een hele andere orde. De coördinator van de kosters, Evert Bloemen, werkt de kosters in. *Wijs* mocht meelopen bij zo'n inwerktraject en dwaalde mee door kamertjes, trappen en kelders.

De koster arriveert al ver voor de viering om 9.30 uur aan de zijingang van de kerk op het Pieterskerkhof. Dan begint een reeks van kleine klusjes die eindigt rond 13.30 uur. De kosters worden geholpen door de imposante handleiding die Evert schreef voor de kosters. Stap voor stap worden de kosters na hun binnenkomst meegenomen langs de vele kamers, kelders, schakelkasten, voorraaddozen en sleutelkastjes.

Bij binnenkomst is het nog maar 14 graden. De kerk zou warmer zijn dan de Janskerk, omdat er regelmatig wordt gestookt vanwege verhuur. Maar dat hebben de kerkgangers nog niet vaak gevoeld. Dus toch maar wat (met mate) bijverwarmen. Met de kosterhandleiding in de hand worden in de 'machinekamer' in de kelder de goede knoppen aangezet.

Inmiddels zijn de leden van het koor binnengekomen. De koster zet in de Dekenkapel koffie en thee voor ze klaar op het altaar. Volgende actie is het checken van de verlichting, maar dat regelt het streamteam meestal al. Het streamteam is blij als zij van de koster tussen hun voorbereidingen snel een kop koffie krijgen toegeschoven. Om 10.15 uur is het tijd om de hoofdingang te openen en de Janskerkbanner buiten te zetten. Dan arriveert ook de dorpelwachter om de hoofdingang in de gaten te houden.

De koster richt zich dan op de 'kern' van het kosterchap: koffie- en theezetten. Er is een grote koffiepercolator, de Percostar. Deze levert hetzij 120 kopjes, 90 of 60. Een peilbuis met streepjes helpt de koster doseren. Maar dat vraagt keuzes. Voordat er één kerkganger binnen is, moet de koster al een inschatting maken hoeveel bezoekers er zullen zijn. En krijgen mensen met een eigen mok vaak meer koffie ingeschonken dan zij die een kartonnen beker van de kerk krijgen. Ook over thee is nagedacht. De kosters worden geacht de theezakjes zichtbaar uit de kannen te laten bungelen, zodat de theeschenkers weten waar de groene, de Engelse en de kruidentheezakjes inzit.

Evert heeft het volgens eigen zeggen warm gekregen van alle vragen van de inwerkkoster. Maar alles staat ook al in de kosterhandleiding, dus eigenlijk kan er niks misgaan en is het 'kostercertificaat' binnen handbereik voor de inwerkkoster.

Ondertussen wordt het drukker in de kleine kappittelkamer en stroomt de kerk vol. Nog net even tijd voor de kosters om koffie/thee van het koor en de voorbereiders op te ruimen, de uitgiftetafel in te richten met bekers, lepels, appelsap, melk, suiker, afvalbakjes, koekjes en geldschaal. De viering begint, tijd voor even rust voor de koster.

Maar al tijdens de viering trekt de koster zich discreet terug om de koffiemachine aan het werk te zetten. Het koffiezetten duurt namelijk 45-60 minuten. In de keuken geeft een live geluidsverbinding aan hoever de viering is. Bij het vormen van de kring gaan thee en koffie al in kannen naar de uitgiftetafel.

Na de viering gebeurt alles in de omgekeerde volgorde. In de kelder de verwarming uitzetten. In de keuken is het nodige omspoelwerk en afwaswerk te doen. Voorraden gaan weer terug de kasten in, afval gaat gescheiden in de afvalbakken. Als de kerkgangers weg zijn gaat de hoofdingang van de kerk dicht en vindt een laatste check plaats. Staan alle stoelen weer goed in

rijen, zijn de uitgiftetafels leeg, zijn de Noorderkapel, de Pieterellenkapel en de kleine Kapittelkamer opgeruimd, zijn alle lichten uit en zit er niemand meer op een toilet? Nog een laatste blik op de keuken en rond 13.30 uur kan de koster de kerk via de achteruitgang verlaten.

Het lijkt veel, maar Evert blijft er heel relaxed onder. Met zijn kosterhandleiding achter de hand zijn de koster beslist 'in control'.