

## WO-3 gaat een dagje op stap

Ja, er werd door één van ons een geweldig evenement georganiseerd waar nog lang over zal worden gesproken. Ino van der Zijden, onze meesterbakker heeft veel relaties in die wereld en heeft het voor elkaar gekregen om een dagje te organiseren naar de banketbakkerij van Maison Kelder in Den Haag en Patisserie Holtkamp in Amsterdam.

### Maison Kelder

Wie in Den Haag en omstreken kent niet Maison Kelder?



Iedereen kent hun beroemde heerlijke hazelnotentaart. Dick Kelder richtte het bedrijf op in 1934, Lucas Jonker's vader nam de zaak in 1946 over en Lucas Jonker nam in 1980 het roer in handen. In 2014 doet hij het bedrijf over aan Bob Kaptein. Voor ons was het vroeg uit de veren. Om 7 uur 's morgens werden we verwacht bij de ingang van de bakkerij in de Binckhorst in Den Haag. We werden hartelijk welkom geheten door een van de medewerkers en de vorige eigenaar Luuc Jonker. Nadat we in het plastic waren gehesen werden we meegenomen naar de bakkerij. Wat een bedrijf en wat een inzet van veel enthousiaste medewerkers.



Indrukwekkend was de zelfontwikkelde machine waarin de bodems van de Keldertaarten werden gevormd. De medewerker die de machine bedient is al meer dan 30 jaar in dienst van Kelder en is ook verantwoordelijk voor het maken van het beslag.

Hij rijdt het door hem klaargemaakte lobbij plakkerig mengsel van bloem met daarin o.a. stukjes noot, suiker en eiwit via een helling naar de machine en vult met de hand een verrijdbaar bekken met een brede voet die d.m.v. de zwaartekracht gaten vult in een roestvrij stalen plaat. In die roestvrijstalenplaat met de dikte van de taartbodemp zijn cirkelvormige gaten gemaakt voor een bepaalde grootte van de taart (vier-, acht-, twaalfpersoonstaart). Dit zijn de mallen of sjabloons die hij in de machine inbrengt om een bepaalde hoeveelheid bodemp te produceren. Onder die plaat een tweede stalen plaat waarop automatisch bakpapier wordt gelegd die tegen de bovenplaat wordt gedrukt. Na het vullen van de gaten wordt d.m.v. een vacuüm het mengsel vrij gemaakt van de sjabloonplaat. De stalenplaten met bakpapier worden vervolgens automatisch in een verrijdbaar rek geschoven en zo klaargemaakt voor het bakproces. De bodempproductiemachine is door Luuc Jonker met medewerking van een machinebouwer zo'n 15 jaar geleden ontwikkeld en is uniek in de wereld. Luuc kon hier enthousiast over vertellen hoe de wensen van de banketbakker door de machinebouwers konden worden geïmplementeerd. Veel kinderziektes

moesten worden overwonnen maar na een paar jaar werkte de machine uitstekend tot op de dag van vandaag. De medewerker die de machine bedient beschouwt dit als zijn kindje waar hij alles van weet. Deze hoek in het bedrijf is zijn domein. Genoeg over deze geweldige uitvinding waar een hoge productie kan worden gerealiseerd voor een verscheidenheid aan taartgroottes. Alleen al van de hazelnoottaarten worden er gemiddeld 2500 per week gemaakt.



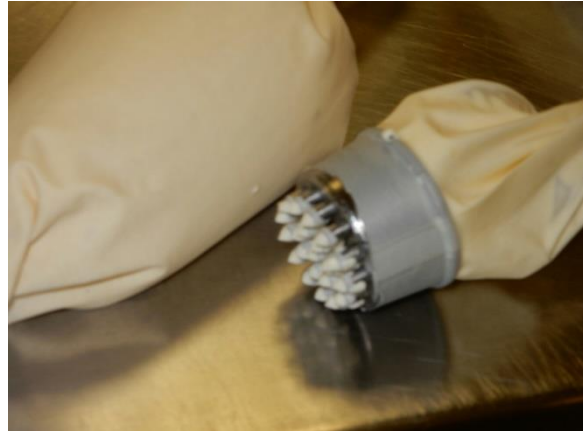
De rekken gevuld met bodems worden daarna naar zeer moderne ovens gereden om daar te worden afbakken.



Dan wordt de taartvulling aangebracht in twee lagen, waarna de taarten met de hand aan de zijkant en bovenkant worden afgewerkt met vanillebotercrème en alweer met de hand door een fijn notenmengsel worden gehaald.

Dan volgt de finishing touch door, alweer met de hand, zeven meervoudige rozetten op te spuiten.

Tot slot worden de lijntjes tussen de rozetten en de rozettes aan de rand van de taart opgespoten, wordt er een prachtig Maison Kelder chocolade logo (De Ridderzaal in Den Haag) in het midden gelegd en wordt de taart versierd met hazelnoten.



Alles bij elkaar interessant om te mogen zien en alles gedaan met een moordend tempo want er moet hoge kwaliteit worden bereikt samen met een hoge uitput. Naast veel andere taart- en gebakjesactiviteiten hebben we ook het maken van bewerkte chocolade paaseieren mogen bewonderen. We hebben ons bij het afscheid met een kopje koffie te goed kunnen doen aan een heerlijk Maison Kelder gebakje.

## Holtkamp

Vervolgens werd er koers gezet naar Sloterdijk naar de croquettenkeuken van Holtkamp waar we op tijd werden verwacht om maar niets te missen van de vele activiteiten die hier tijdens de productiesuren plaats vinden. Ook hier werden we heel hartelijk ontvangen door Nico, de schoonzoon van Cees Holtkamp. Daar het maken van de bitterballen op dat moment in volle gang was vond Nico dat we dat beslist niet mochten missen. Dus hebben we direct na ontvangst het fabricageproces in een geavanceerde opstelling van apparatuur bewonderd:



Het uitspugen van balletjes van de vulling op een lopende band uit een groot vat via een pijpleiding met aan het eind van die leiding een filmcamerasluiser, het wikkelen in fijne bloem/paneermeel, het doorlopen van een traject met een tweede lopende band boven de eerste die t.o.v. van eerste band ook een beetje zijdelings beweegt (wat een zelfde effect geeft als het rollen van een balletje in je hand), het doorlopen van een paneermeelbadje, dan een tussentijdse handkwaliteitscontrole, vervolgens door een gordijn van vloeibare ei, weer door een nu wat grovere paneermeelbed en dan naar ijverige handen van de inpaksters die de bitterballen keurig in rijtjes in kartonnendozen pakken en die daarna in grote koudeluchtvriezers (temperatuur ongeveer -19 °C) worden gebracht.

Veel aandacht voor de duizenden bitterballen die in een heel moderne machine worden geproduceerd.



Vol trots en met veel bevoegenheid toont Nico het resultaat van de productie.



Na het bewonderen van het bereiden van de bitterballen, waar de hele groep van genoten heeft, gingen we luisteren en kijken naar het maken van de ragout. Het is juist de vulling van croquetten en bitterballen waarmee Holtkamp veel naam heeft gemaakt. Bijvoorbeeld een kalfscroquet rijk aan echte stukjes vlees en rijk aan zelfgemaakte bouillon. Cees Holtkamp zat vast in het verkeer en kwam wat later en heeft zich nu aangesloten en gaat meeluisteren (kan hij dat?) naar de uitleg van Nico.



De roux wordt gemaakt in grote bekkens met dubbele wanden waarbinnen water op de juiste temperatuur circuleert. Een grote roerder met kunststof strippen aan de uiteinden zorgt er voor dat de wand schoon blijft en dat de warmte van het water egaal door de hele vloeistof wordt opgenomen.

Dan volgen er kruiden waarna het vlees, dat in kleine blokjes is gesneden, wordt toegevoegd. Zeer belangrijk is nu de juiste hoeveelheid bouillon toe te voegen, die o.a. een belangrijke toevoeging zijn aan de smaak van de croquet.



Toen wij er waren werd er in een grote kookkast met deksel karkassen van garnalen in heet water getrokken tot bouillon. We werden wel gewaarschuwd om niet te dicht bij de bouillon te gaan staan "want een penetrante lucht zou snel in onze kleren trekken en dat zouden onze

vrouwen ons niet in dank afnemen als we 's avonds thuis zouden komen".

***Patisserie Holtkamp is trots op zijn croquet.***

Vervolgens nam Nico ons mee naar de banketbakkerij die vlak bij de croquettenkeuken in een ander pand is gevestigd. Voordat we de fabriek gingen bewonderen werden we eerst verrast met een kopje koffie en daarbij mochten we proeven van een chocoladetaart die Nico zelf heeft gecreëerd met daarbij een heerlijke siroopsaus. Hij smaakte zeer goed en Nico werd overladen met complimenten voor dit nieuwe product. Ook werden we getraakteerd op heerlijke éclairs.



Nico heeft ook hier weer een prachtig bedrijf opgezet met veel inzet en bevoegenheid van het personeel. We bewonderden het afwerken van taarten die met behulp van een speciale mal keurig in



gelijke stukken werden gesneden. Die stukken werden vervolgens gewikkeld in een velletje plastic en keurig verpakt in dozen.

Er waren ijverige dames bezig om honderden (kaas)koekjes te toveren op grote bakplaten.

Met veel dank aan Nico voor de gastvrije ontvangst en vol bewondering voor twee mooie bedrijven die hij ons uitgebreid heeft laten zien, werd er koers gezet naar de binnenstad van Amsterdam en wel naar de patisserie Holtkamp aan de Vijzelgracht. Ik had de eer om met Pim en de broer van Cees - Aad Holtkamp- met Cees mee te mogen rijden in zijn auto. Tijdens de rit heeft hij ons al het een en ander over Amsterdam verteld met focus op veel gebouwen en de geschiedenis van de stad. Theo en Frits kwamen met hun auto naar de binnenstad en alle anderen volgden ons in een aantal taxi's om het parkeerprobleem zoveel mogelijk uit de weg te gaan.

Cees toonde ons vol trots de prachtige gevel van "zijn" patisserie Holtkamp die nu wordt gerund door zijn dochter Angela.



Toen iedereen weer was gearriveerd en we bijna de hele toegang van de winkel blokkeerden vond Cees het beter om ons mee te nemen naar de bakkerij waar hij vroeger in is begonnen. Voordat we daar arriveerden liet Cees ons de achterkant van zijn twee panden zien met alle uit- en aanbouwen die in de loop van de eeuwen

zijn toegevoegd. De bakkerij ligt achter de winkel in de kelder en was vroeger toen Cees daar begon zo laag dat je daar niet rechtop in kon werken. Cees kon nog niet begrijpen hoe het mogelijk was dat dat als "normaal" werd gezien en dat daarin werd gewerkt. Maar hij deed het.



Hij vertelde ons van de "operatie vloer". Om de hoogte van de kelder te verbeteren moest de vloer worden verlaagd. Tot zijn verrassing lag er onder de vloer die werd gesloopt weer een vloer en daaronder weer een. Toen alle vloeren waren verwijderd werd er een zware betonvloer gestort die na veel kinderziekten dicht was en niet meer opdreef door het grondwater. Er kon vanaf dat moment veel beter in gewerkt worden en dat gebeurt tot op vandaag.

Het was voor ons een geweldige belevenis om door dit oude pand te lopen en de bezigheden te zien in de banketbakkerij. Wat een artistieke taarten werden daar gemaakt en wat een vakmanschap



Tijdens de uitleg van Cees werd een passant aan een van de medewerkers gevraagd om croquetten klaar te maken voor onze lunch. Cees moest wel uit zijn bakkerij getrokken worden, want als hij aan het praten is dan loopt hij nog steeds over van bevoegenheid voor wat daar is en wordt gepresteerd.

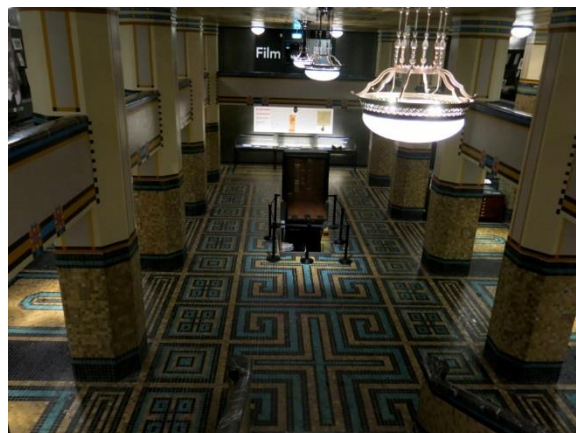


Hij nodigde ons uit in zijn huis boven de zaak. Daar hebben we ons de ambachtelijke kalfscroquet goed laten smaken. We waren feitelijk sprakeloos door



de getoonde gastvrijheid van Cees en zijn vrouw Petra.

Cees heeft ons daarna een geweldige rondleiding gegeven door hartje Amsterdam: Vijzelstraat, Keizersgracht en Herengracht met veel verhalen over de teloorgang en wederopbouw van een stad waaraan Cees zijn hart heeft verpand. Omdat het weer ons wat parten speelde stelde Cees voor om een film te gaan bekijken in het Amsterdams Stadsarchief dat nu gehuisvest is in het oude ABN/AMRO hoofdkantoor. Wat een gebouw en wat een uitstraling, vooral de binnenkant waar het gebouw nu weer is opengemaakt zoals de architect het in 1880 heeft gebouwd. Veel belangstelling was er voor het kleine directieliftje dat er nog steeds is. Door dit liftje gingen soms bestellingen van Cees naar de directie-afdeling.



De moeite waard was om door de dikke kluisdeuren in de grote kluis te komen waar welgestelde burgers en zakenlieden vroeger hun eigen kluisje hadden.

In de filmzaal hebben we de bedrijvigheid en het leven van Amsterdam met verbazing bekeken en wel in de twintiger en dertigerjaren van de vorige eeuw. Zo dichtbij onze tijd leefden toch veel mensen onder erbarmelijke omstandigheden en werd er echt hard gewerkt zoals we zagen bij het lossen en laden van schepen. Gelukkig viel de regen toch mee en kwamen we niet al te nat weer terug aan de Vijzelgracht waar Cees Holtkamp ons

had uitgenodigd voor het eten in zijn eigen huis.



Wat een gastvrijheid van Cees en Petra.

Een kleine proeve van hun kookkunst:



Ze hadden samen (met assistentie van hun kleindochter!) een echte ouderwetse banketbakkers maaltijd voor ons bereid: Een heerlijk broodje met roomboter vooraf, daarna een voortreffelijke kaassoufflé gevolgd door een huzarensalade en daarbij diverse soorten vis, en als voortreffelijk toetje: chipolatapudding met marasquin en lobbige slagroom. Alles nog feestelijker gemaakt met een heerlijk glaasje wijn. Ik heb tijdens de voortreffelijke ouderwetse banketbakkersmaaltijd

genoten van de gezelligheid die ons werd geboden door Cees en Petra. Heel wat interessante verhalen van mijn beide tafelgenoten Luuc en Wim passeerden de revue. Natuurlijk liet Luuc mij zijn liefde zien voor antieke auto's. Van Ino hoorde ik dat hij Luuc vorig jaar weer heeft ontmoet na zo'n dertig jaar tijdens een rally van antieke auto's.

Namens de kookclub sprak Ino aan het eind van de avond een dankwoordje uit voor de geweldige gastvrijheid die WO-3 ten deel was gevallen bij Cees en Petra en reikte daarbij een klein cadeautje uit aan Petra en een fles wijn aan Cees.

Na een hartelijk afscheid ging ieder zijn eigen weg naar huis.

Een dag om nooit te vergeten met dank aan Maison Kelder en Patisserie Holtkamp.

Ook veel dank aan Ino van der Zijden die WO-3 en zijn gasten een onvergetelijke dag heeft bezorgd en die deze dag rimpelloos in elkaar heeft gezet.

De website van Cees Holtkamp zegt:

*Sinds 1969 zit banketbakkerij Holtkamp aan de Vijzelgracht in Amsterdam. Cees en Petra Holtkamp namen in dat jaar de banketbakkerij over van J.G. van Nie en daarmee werd een traditie voortgezet, want op Vijzelgracht 15 zit namelijk al sinds 1886 een banketbakkerij. Cees en Petra zijn samen begonnen, Cees in de bakkerij en Petra in de winkel. 'Banketbakkerij*



*Holtkamp' kreeg steeds meer bekendheid in Amsterdam, en langzaam ook daarbuiten. In 2002 ging het bedrijf over in handen van dochter Angela en schoonzoon Nico.*

Frans van der Linden, WO-3, 10 februari 2016