

## **RIK KONIJNENBELT:**

“HET IS ALTIJD WEER HEERLIJK  
THUISKOMEN IN DEZE PRACHTIGE REGIO”

## **VAN KLM NAAR SINT JACOB:**

“WE ZIJN OP HET JUISTE VLEGVELD GELAND!”

OLYMPIËR **HENK GROL** ZWAAIT AF

**BLOCKCHAIN: HOE WERKT HET?**





## Culinair genieten?

Breng eens een bezoekje aan SALT Sushi & Seafood Bar of Red Orchids, of bestel via Sushi Traiteur Heemstede. Waar je ook voor kiest: elk gerecht wordt met verse ingrediënten én met liefde bereid.



Binnenweg 31  
2101 JB Heemstede  
[www.sushi-traiteur.nl](http://www.sushi-traiteur.nl)



Zandvoortselaan 139  
2106 CM Heemstede  
[www.seafoodbarsalt.nl](http://www.seafoodbarsalt.nl)



Zandvoortselaan 145  
2106 CM Heemstede  
[www.redorchids.nl](http://www.redorchids.nl)



Bestel via [www.sushi-traiteur.nl](http://www.sushi-traiteur.nl)

# Voorwoord



De zomer is officieel begonnen! En hoe ga je die beter van start dan met het lezen van de nieuwste HIK? Deze keer met Rik Konijnenbelt op de cover. Normaal reist deze verslaggever naar oorlogs- en crisisgebieden, maar hoe ziet zijn werk er tijdens de pandemie uit? Je leest het op pagina 4.

In deze HIK lees je onder andere een interview met judoka Henk Grol, die zich momenteel klaarstoomt voor de Olympische Spelen, maar ook voor een leven ná de topsport. Het wordt niet gemakkelijk, maar toch kijkt hij ernaar uit. Blader naar pagina 14 om erachter te komen wat Grol na de Spelen van plan is.

Verder is nieuwkomer IJssalon Da Vinci aan het woord, vertelt Kees Heger wat wij van hem als kersverse HLTC-beheerder kunnen verwachten, deelt topscheids Serdar Gözübüyük zijn succesverhaal en kan Podia Heemstede zich eindelijk weer klaarmaken voor een nieuw offline seizoen.

Kortom: pak iets te drinken, smeer je in en zoek een lekker plekje uit om te genieten van HIK. We wensen je een fijne zomer, en laten we hopen op mooie resultaten bij het EK en de Olympische Spelen. Hup Holland hup!

**Robbert-Jan Driessen**

## COLOFON

HIK is een uitgave van Kids Marketeers en verschijnt 4 keer per jaar in een oplage van 8.000 exemplaren.

### Redactie

Brigitte Biegstraaten

### Vormgeving

Romy Zonderhuis

### Fotografie

Remco Meijer

### Sales

Robbert-Jan Driessen, Remco Meijer

### Contact

[info@kidsmarketeers.com](mailto:info@kidsmarketeers.com) / [www.hik-heemstede.nl](http://www.hik-heemstede.nl)

Gebouw Kennemerhaghe

Leidsevaartweg 99-0

2106 AS Heemstede

### © Kids Marketeers, 2021

De uitgever kan op generlei wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel geleden schade door foutieve vermelding in het blad of een ander onderdeel van HIK.

Niets uit deze uitgave of uit andere onderdelen mag worden veeveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of welke andere wijze dan ook zonder vooraf schriftelijke toestemming van Kids Marketeers.

Adverteren? Suggesties? Neem vrijblijvend contact met ons op.



# In deze HIK...



04



06



10



14



16



18



21



29



30

## Cover Story 04

Rik Konijnenbelt

## Business 06

Huis Leyduin  
Huismeester G 

## Wonen 08

Heemstede Parket  
Van den Putten Makelaars & Taxateurs  
Mooijekind Vleut  
Hoveniersbedrijf Van der Weiden  
MVGM Wonen

## Sport 14

Henk Grol  
Serdar Gözübüyük  
Matchpoint23  
Kees Heger

## Reizen 20

Op reis met...

## Culinair 22

Chateaubriand  
Nolita Pizzabar  
Grapedistrict  
Aan tafel bij...  
Restaurant Parck  
IJssalon Da Vinci  
Van Empelen Catering

## 31 Beauty & Gezondheid

EHBO Heemstede  
Sint Jacob

## 33 Lifestyle

Vrienden Wandelbos Groenendaal  
Van Velthoven Juweliers  
WCH  
Bellagio Spa's  
ARTIS

## 38 Mode

THE FASHIONCY

## 40 Kunst & Cultuur

WIJ Heemstede  
Stichting Podia Heemstede

## 42 Gemeente

## 44 Financieel

Ledger Leopard



31



32



33



38



41



44



# “Het is altijd weer heerlijk thuiskomen in deze prachtige regio”



**Rik Konijnenbelt wist op jonge leeftijd al dat hij journalist wilde worden. “Waarschijnlijk door mijn nieuwsgierigheid en interesse in mensen. Het is ook het leukste vak ter wereld: ik kom op de mooiste plekken, hoor bizarre verhalen, zie de gekste dingen, beleef avonturen en spreek bijzondere personen.”**



Na de School voor Journalistiek ging Rik aan de slag bij RTV Oost en vervolgens bij Veronica. Daarna vertoonde Rik zijn kunsten als verslaggever en eindredacteur bij RTL, waar hij nog steeds helemaal op zijn plek zit. “RTL had in de gaten dat ik graag uitdagingen aanga en risico’s neem, waardoor ik al snel buitenland-reportages mocht maken. Mijn eerste reis was naar Indonesië, inmiddels zijn de landen waar ik ben geweest niet meer te tellen.”

#### Barre omstandigheden

“Hoe gek het ook klinkt; ik ga het liefst naar gebieden waar het een beetje onrustig is, bijvoorbeeld door een natuurramp of oorlog. Ik wil graag aan de kijker laten zien wat er écht gebeurt, maar het heeft ook met adrenaline te maken. Doordat de omstandigheden ter plaatse vaak een uitdaging zijn, moet je op de top van je kunnen presteren. Het vergt veel om een goed verhaal te maken, maar daar houd ik van. En je weet nooit hoe iets loopt. Zo heb ik in een

crisisgebied weleens op een stuk karton in een tuin gelegen, en zakjes eten meegenomen naar Haïti, omdat daar vlak na de aardbeving nauwelijks eten en drinken was.”

#### Achter de frontlinie

Soms kan het maken van een reportage gevaarlijk zijn. “Dat kan zitten in bijvoorbeeld een gewapend conflict of naschokken van een aardbeving. Drie jaar geleden was ik bij de bosbranden in Portugal. Doordat we niet wisten hoe het vuur zich zou verspreiden, moesten we overal op voorbereid zijn. We hadden een papieren landkaart en satelliettelefoon bij ons, voor als de gsm-masten in de fik zouden vliegen.”

In oorlogsgebied proberen Rik en z’n collega achter de frontlinie te blijven. “Ook al worden we regelmatig getraind door Britse ex-commando’s; ik zou niet snel bij soldaten lopen die de vijand beschieten. Ik moet denken aan mijn eigen veiligheid, maar ook aan die van een ander.

Het zou niet de eerste keer zijn dat een cameraman als doelwit wordt gezien, omdat het van een afstand lijkt alsof hij een wapen op zijn schouders draagt.”

#### Gecalculerde risico’s

“Ja, we nemen risico’s, maar die zijn gecalculeerd. We hebben ook veel contact met collega’s op locatie of hulpverleningsinstanties in het desbetreffende gebied, waaraan we vragen hoe safe het is om van a naar b te gaan. Zo belde, tijdens de oorlog in Aleppo, elk checkpoint naar het volgende checkpoint om te vragen of we verder konden rijden. Bij één stop zeiden ze dat er IS-strijders binnen een straal van vijf kilometer waren. Dat was in een tijd dat Westerlingen door IS-strijders werden onthoofd, dus we gingen direct weg. Als ik van tevoren had geweten dat we zo dichtbij waren, was ik er niet naartoe gegaan of had ik een andere route proberen te nemen. Je maakt maar een stukje van enkele minuten op tv en dat is het risico niet waard.”

“Die instelling moet je ook hebben”, gaat Rik verder. “Als ik op pad ga, ga ik het liefst met cameramensen die een reden hebben om naar huis te willen. Daar werk ik liever mee dan met een adrenalinejunkie. Samen hebben we altijd de afspraak dat als iemand een trip niet ziet zitten, we niet gaan. Zonder verwijten. Vanuit Hilversum ligt er ook nooit druk op. Zij weten dat wij op locatie zijn en het beste kunnen inschatten wat veilig is.”

Hoe ervaren Rik ook is, sommige reportages gaan hem niet in de koude kleren zitten. “Congo is het mooiste land waar ik ooit ben geweest, maar wat daar aan de hand is, is heel schrijnend. De aard van de gruwelijkheden raken mij telkens weer. Het meer dan beestachtige geweld dat gepleegd wordt op onschuldige mensen, terwijl het conflict maar blijft doorgaan. Een ander voorbeeld is Liberia, waar ik ooit oud-kindsoldaten heb gesproken. Een jongetje van 14 vertelde mij vreselijke verhalen

die me voor altijd zullen bijblijven. Na zulke gesprekken moet ik me soms even herpakken. Ik ben vaak al onder de indruk als ik iemand ter plekke spreek, maar als ik later met de cameraman aan het monteren ben, duiken we er nóg dieper in. Daarom proberen we aan het einde van de dag even te ontspannen met een biertje, en krijgen we bij terugkomst psychologische hulp aangeboden. Dat helpt wel, want anders kan die emmer – zonder dat je het misschien doorhebt – langzaam vollopen. Gelukkig is het niet altijd ellende en horen we ook mooie, opbeurende verhalen.”

#### Reportages in eigen land

De tripjes naar het buitenland liggen sinds de pandemie stil. Ook al mist Rik deze reizen, het verslag doen in Nederland vindt hij net zo interessant. “Fascinerende zaken waarmee ik me in Nederland bezighoud, zijn bijvoorbeeld de zaak rond Holleeder en het MH17-proces. Vooral dat laatste is een groot drama. Er is maar één

verdachte die zich laat vertegenwoordigen, die overigens echt niet naar Nederland komt, en de andere verdachten zijn onvindbaar. Hoe kun je als nabestaanden dan nog genoegdoening krijgen? Als een straf daar überhaupt bij zou helpen.”

“Ik heb geen idee wanneer we weer buitenland-reportages mogen maken, maar als ik de komende twee jaar nog in Nederland actief blijf, is dat ook prima. Ik houd gewoon van mijn vak! Voor mij zijn de buitenlandreizen de cadeautjes, daarna is het altijd weer heerlijk om thuis te komen in deze prachtige regio.”



# Maak je werkplek tot je thuis bij Huis Leyduin

In 2021 bestaat Huis Leyduin 100 jaar. Reden genoeg voor initiatiefnemers Hans Roseboom en Marko van der Beek om de ziel van het huis weer te laten opbloeien, de warmte terug te brengen en een tweede thuis te bieden aan ondernemers.

Hans steekt van wal. "Huis Leyduin is een prachtig pand op een prachtige plek, maar te weinig mensen kennen het. Dat komt omdat het lang particulier verhuurd is geweest, wat nu niet meer het geval is. Inmiddels zitten er zeven ondernemers in het pand, waaronder Marko met ScanCoaching en ik met Forces to Explore. Het viel ons op dat het eigenlijk heel leeg en stil was in het pand. Zonde!" Marko haakt in. "We waren het er gelijk over eens: de reuring moet terug in het pand. Aan de hand hiervan zijn we in gesprek gegaan met Landschap Noord-Holland, waaronder de hele buitenplaats valt."

**Organisaties naar een hoger plan tillen**  
Landschap Noord-Holland heeft Hans en Marko toestemming gegeven om weer leven in de brouwerij te brengen. Hans: "Heel fijn, want we willen dat meer mensen kennismaken met deze inspirerende omgeving aan de rand van het bos. Daarom hebben we besloten om flexplekken, coachruimtes en zalen te verhuren. Hiervoor kun je zelf alles regelen, of onze office managers doen het voor je. Ook willen we, zodra het weer kan, evenementen organiseren, sprekers laten komen en workshops geven. Hierbij betrekken we alle 'bewoners', dus huurders, van het huis." Marko: "Uiteindelijk draait het erom dat we ondernemers helpen om hun organisaties naar een hoger plan te tillen, maar ook om zich persoonlijk te ontwikkelen."

**De vierde familie**  
"Als je alleen maar met de cijfertjes bezig bent en niet met persoonlijke ontwikkeling, voelt Huis Leyduin waarschijnlijk niet als thuis, iets dat we juist wel willen bewerkstelligen", legt Hans uit. "Huis Leyduin is door drie families bewoond geweest: Van Lennep, Van Loon en Dorhout Mees. Wij zien onszelf als de vierde familie. Je hebt de thuiswonenden (vaste huurders), de kinderen die het huis uit zijn, maar wel een eigen sleutel hebben (flexers), visite (coaches) en af en toe een feestje (zakelijke zaalverhuur)."



Marko van der Beek  
& Hans Roseboom  
Initiatiefnemers  
Huis Leyduin

Huis Leyduin biedt alles wat je nodig hebt om aan de slag te kunnen: marktconforme prijzen, inspirerende kamers, gratis parkeren, gratis koffie, thee, water en fris, goede wifi én behulpzame huisgenoten. "Voel je thuis, geef ruimte aan andere mensen, deel, ontvang mensen hartelijk, geef ze koffie, pak wat je wilt en schrijf op het bord wat op is, neem een keer iets lekkers mee, lunch gezellig mee op het terras, controleer het huis als je als laatste weggaat; echt een huishouden dus."

Er zijn nog flexplekken beschikbaar. Meer weten over huur en gebruik van Huis Leyduin? Stuur een e-mail naar [hans@huisleyduin.nl](mailto:hans@huisleyduin.nl), bel naar 06-51551301 of check de website.

Huis  
LEYDUIN

2<sup>e</sup> Leijweg 1  
2114 BG Vogelenzang  
[www.huisleyduin.nl](http://www.huisleyduin.nl)



## Huismeester Gé: "Ik ben een rasechte regelaar"

De thuisbasis van HIK bevindt zich in Gebouw Kennemerhaghe op de Leidsevaartweg. Bij binnenkomst word je begroet door twee vriendelijke huismeesters: Arie de Wit en Gé Poelgeest. Zij zorgen ervoor dat het aan de huurders en bezoekers niets ontbreekt. HIK drinkt een kop koffie met Gé (61), die meer vertelt over zichzelf.



Gé Poelgeest  
Huismeester

"Ik ben maar liefst veertig jaar werkzaam geweest bij De Telegraaf, altijd met veel plezier. Daar ben ik begonnen als vakantiekracht, maar uiteindelijk geëindigd op de afdeling opmaak en planning. Dit werk had ik graag tot m'n pensioen gedaan, maar helaas liep het anders door een reorganisatie. Ik zat in een team van vijftien man, dat moest inkrimpen naar acht. Qua werk kregen we er echter drie afdelingen bij. Dit zag ik totaal niet zitten. In overleg met De Telegraaf werd ik in mei 2019 boventallig verklaard."

"Ik heb nog geregeld contact met oud-collega's en wat blijkt: de overgebleven acht zijn inmiddels ook boventallig verklaard. Ik ben dus blij dat ik zelf de stap al had gezet. Ondanks dit, denk ik met een glimlach eraan terug. Het was een leuke baan en een fijne tijd."

### Zoektocht

"Natuurlijk was het gek; werkloos na veertig jaar bij dezelfde werkgever te hebben gezeten. Ik ben niet iemand die thuis op de bank gaat zitten, dus ik ben direct gestart met een zoektocht naar een nieuwe baan. Ik ging aan de slag met LinkedIn en raakte via dat medium aan de praat met een oud-collega. Ik kon bij zijn softwarebedrijf in Breukelen aan de slag."

"Mijn functie was leuk, maar door corona werkten mijn collega's thuis. Ik zat als enige op kantoor, alles moest telefonisch. Hoe graag ik het ook wilde laten slagen; het was – in deze setting – niets voor mij. M'n zoon zei dat hij het aan me zag en dat hij merkte dat ik gespannen was. Mijn oud-collega had het ook in de gaten en had het beste met me voor. Hij begreep volkomen dat ik op zoek ging naar iets anders."

### Kennismaking met OfficeZ

Gé kwam via LinkedIn wederom een oud-collega tegen, die werkte bij een OfficeZ pand, het huur-concept van Rijsterborgh Vastgoed. "Aan de hand van ons gesprek heb ik een bezoekje gebracht aan het pand en het sprak me gelijk aan. Had ik even geluk; in het Heemsteedse pand was voor donderdag en vrijdag een huismeester nodig. Na een aangenaam sollicitatiegesprek kon ik in mei 2021 aan de slag. Arie heeft me een aantal dagen ingewerkt, waardoor ik me snel thuis voelde."

### Reilen en zeilen

Van opmaak en planning naar huismeester. Dat lijkt een behoorlijke omslag. "Ja en nee. Veel mensen in mijn omgeving hebben tegen me gezegd dat ik huismeester of conciërge moest worden, want dat is 'mijn ding'. Dat klopt: ik ben een rasechte regelaar die zich met van alles bezighoudt en graag contact heeft met mensen." Als huismeester houdt Gé zich bezig met het reilen en zeilen van OfficeZ Kennemerhaghe. "Erg leuk en gevarieerd door de uiteenlopende werkzaamheden en het contact met de verschillende bezoekers. Een fijne bijkomstigheid is dat het maar twintig minuten rijden is vanaf Zwanenburg."

Wat doet Gé als hij niet aan het werk is? "Dan zit ik op de mountainbike of breng ik tijd door met mijn drie kleinkinderen. Ik vind het geweldig om opa te zijn!"





**IS UW GEOLIEDE HOUTEN VLOER, OF HARDWAX HOUTEN VLOER AAN EEN DIEPTEREINIGING TOE? OF MOET UW PARKET-OF PLANKENVLOER VAKKUNDIG GERENOVEERD WORDEN?**

**ONZE ADVISEUR KOMT GRAAG BIJ U LANGS OM UW VLOER TE BEOORDELEN EN U TE VOORZIEN VAN EEN VRIJBLIJVEND EN KOSTELOOS ADVIES OM UW VLOER WEER IN TOPCONDITIE TE BRENGEN.**



Binnenweg 21  
2101 JA Heemstede  
023 - 303 12 25  
info@heemstedeparket.nl  
www.heemstedeparket.nl

# “Van den Putten combineert ‘ouderwetse’ aandacht met de dienstverlening van deze tijd”

**De laatste keer dat HIK op bezoek ging bij Van den Putten Makelaars & Taxateurs, is alweer twee jaar geleden. Katja Verheul had het kantoor toen net overgenomen. Een tijd zonder overspannen huizenmarkt én zonder coronapandemie. Reden genoeg om weer eens bij te praten!**

“In de tussentijd heeft Van den Putten een moderniseringsslag gemaakt”, steekt Katja van wal. “We doen veel meer digitaal, maar ook de personele bezetting is veranderd; het team is verjongd en aangevuld met een nieuwe makelaar. De zaken gaan goed!”

“Dit jaar heb ik ook de beheerportefeuille overgenomen. Wij beheren vastgoed voor onder andere stichtingen en particuliere beleggers. Hieronder valt het opmaken van huurovereenkomsten, incasseren van huurbetalingen, onderhoud en het jaarlijks aanpassen van de huren. Het is een mooie aanvulling op ons makelaarskantoor. Van den Putten deed altijd al vastgoedbeheer, voor veel lang bestaande relaties. Het is een hele andere tak van sport, maar ontzettend leuk.”

## Weten wat de prijzen doen

De makelaars van Van den Putten hebben hun handen vol. “Zeker door alle maatregelen waarmee we rekening moeten houden. Maar corona of niet: we blijven full service diensten verlenen. Als mensen dus een zoekopdracht bij ons plaatsen, gaan we altijd mee naar de bezichtiging. Zo kun je tijdig schakelen en weet je direct waar je aan toe bent. Fijn voor de geïnteresseerden, want als makelaar kijk je met andere ogen. Tevens zijn we de hele dag in de markt bezig, waardoor we precies weten wat de prijzen doen. Ondanks de krappe markt hebben wij dit jaar al tien succesvolle aankopen gedaan.”

“Het is bekend dat je tegenwoordig meer betaalt voor een huis dan dat het misschien waard is c.q. waarop het wordt getaxeerd. Het is zaak om te weten of je het überhaupt kunt financieren. Wat als de taxatie van jouw woning lager uitvalt en je een deel eigen geld moet meenemen? Wij kunnen je vertellen waarop een taxatie ongeveer gaat uitkomen, en wat dus de reële marktwaarde is.”

## ERA Garantie

Het fijne voor de kopers is dat Van den Putten een ERA makelaar is en daardoor de ERA Garantie kan aanbieden. Met de ERA Garantie ben je tot twaalf maanden na de overdracht van je woning beschermd tegen hoge kosten van reparaties aan gedekte installaties of inbouwapparatuur in de keuken. De verkoper



**Team Van den Putten Makelaars & Taxateurs**

V.l.n.r.: John van den Putten, Sanny Dane, Kelly Petschi, Geert Hoozeveld, George van den Putten, Katja Verheul

biedt de ERA Garantie voor de te verkopen woning aan. “De ERA Garantie is nu heel erg in trek, met name omdat een koper in deze tijd snel een bod moet doen. Elke zekerheid die je kunt bieden, is belangrijk. Kopers zijn bereid om meer te betalen voor een huis, omdat er minder kans is op onvoorziene tegenvallers.”

## Weg met de overspannen woningmarkt

Een ander voordeel van Van den Putten, is dat ze de mogelijkheid bieden om je woning op Cirkel te zetten. Nederland telt momenteel ruim 600.000 woningzoekers, maar de bekende huizensites laten minder dan 25.000 koopwoningen zien. Een serieus probleem voor iedereen die op zoek is naar een koopwoning. De meeste woningzoekers hebben hetzelfde plan: eerst kopen en dan pas verkopen. Maar wanneer iedereen dat doet, zit iedereen op elkaar te wachten.

Katja: “Cirkel biedt een uniek woningaanbod dat nergens anders te koop wordt aangeboden. Je krijgt namelijk exclusief toegang tot de woningen van je mede-woningzoekers. De enige voorwaarde is dat ook jij je eigen woning op Cirkel moet presenteren. Hierdoor wordt het op elkaar wachten verbroken, omdat er evenveel kopers als verkopers actief zijn.”

## Gratis waardebepaling

Nieuwsgierig wat Van den Putten voor jou kan betekenen? “Nodig ons eens uit voor een gratis waardebepaling, dan komen we bij je langs om jouw woning te beoordelen. Geheel kosteloos én vrijblijvend. Misschien is je huis wel meer waard dan je denkt en ontstaan er daardoor mogelijkheden die je niet had bedacht. Mocht je besluiten om toch je woning te verkopen, dan helpen we je graag verder. Van den Putten combineert ‘ouderwetse’ aandacht – de beste aandacht die er is – met de dienstverlening van deze tijd.”



Bronsteeweg 45  
2101 AB Heemstede  
www.vandenputten.nl





# Ontmoet onze huizenmatchers

Ruim 400 km<sup>2</sup> huizen- en marktkennis

**MOOIJEKINDVLEUT**  
MAKELAARS + TAXATEURS

Amsterdam • Haarlem • Haarlemmermeer • Heemstede-Aerdenhout



**Eric Liefveld**  
**Makelaar Taxateur**  
**Mooijekind Vleut Makelaars**

**Eric Liefveld:**  
geboren én getogen  
in Heemstede. “Het is  
hier zo fijn, ik ga nooit  
meer weg! Van mijn  
thuisstreek heb ik  
mijn specialisatie  
gemaakt als makelaar:  
complete kennis  
van de lokale markt.  
Waardevol voor alle  
stadsbewoners die  
onze omgeving nu  
ontdekken.”

## Eric Liefveld: het Heemstedese gezicht van Mooijekind Vleut Makelaars

“Heemstede, Bloemendaal, Bennebroek: onze regio krijgt steeds meer fans! Dat zien we ook aan de verhuisbewegingen. Een paar jaar terug gingen huizenzoekers vooral voor Haarlem. Voor veel mensen uit een stad als Amsterdam was Heemstede te dorps. Nu ontdekken en waarderen ze de veelzijdigheid: de rust, bossen en duinen vlakbij, stadse reuring binnen handbereik. De nieuwe instroom doet Heemstede goed, de dynamiek is fijn voor iedereen. Ook veel van mijn vrienden die tijdens onze studiejaren vertrokken, komen nu terug. Dat verbaast me niet: als nieuwbakken ouders willen ze dat hun kinderen net zo lekker opgroeien als wijzelf.”

### Nieuwe instroom goed voor Heemstede

Eric vertelt verder: “We zien een kleine verhuisc golf van mensen die hun gezinshuis verlaten en naar een comfortabel nieuwbouwappartement verhuizen. Dat is spannend: hoe pak je dat aan? Wat betekent dat voor de financiën? En voor het pensioen? Dan is het toegankelijke karakter van ons kantoor prettig: mensen kunnen met een kopje koffie vrijblijvend even komen praten. En dat we elkaar dan tegenkomen in het ‘dorp’, maakt het nog meer vertrouwd.”

### Kennis van huis, markt en mens

“De huizenmarkt is gespannen, de prijzen zijn hoger dan ooit. Dat maakt de eer nog groter wanneer mensen ons betrekken bij de aan- of verkoop van hun thuis. Kennis van de regio, inhoudelijke expertise en mensen-skills zijn allemaal even belangrijk. En supersnel schakelen is echt cruciaal. Omdat wij zo dicht op de mensen en woningen zitten, gaat dat bij ons als vanzelf. Het sluiten van een deal voor zoiets kostbaars als een huis is een kunst. Het uitbalanceren van al die aspecten, het persoonlijke, het zakelijke, daar zijn wij als kantoor sterk in en is nu wezenlijker dan ooit!”

**MOOIJEKINDVLEUT**  
MAKELAARS + TAXATEURS

Zandvoortse laan 159C  
2106 AM Heemstede  
[www.mooijekindvleut.nl](http://www.mooijekindvleut.nl)



# Uw **tuin** is ons visite- kaartje!

Heemstede staat bekend als een groene gemeente. Bomen, plantsoenen en bossen zijn in overvloed aanwezig. Maar hoe staat het met het groen in uw tuin? Hoveniersbedrijf Van der Weiden laat uw tuin eruitzien zoals die bedoeld is!



HOVENIERSBEDRIJF  
VAN DER WEIDEN



## HUREN IN HEEMSTEDEN, **BENT U AL BEKEND MET WOON- COMPLEX NIEUW OVERBOS?**

Wonen op Nieuw Overbos, een luxe wooncomplex op een prachtige locatie in Heemstede. Een unieke locatie met unieke appartementen waarbij een uniek woonconcept hoort. Dit vindt u op Nieuw Overbos! Op Nieuw Overbos kunt u wonen, ervaren en leven dankzij de aanwezigheid van de servicemanager +James. Geregeld komen er huurappartementen vrij!

**Geïnteresseerd? Neem dan contact op met de makelaars:**

**MVGM Wonen**  
te bereiken op T. 088 – 432 41 69  
of E. [verhuur.amsterdam@mvgm.nl](mailto:verhuur.amsterdam@mvgm.nl)

**Boonstra Heijmeijer Makelaars**  
te bereiken op T. 023 – 531 91 92  
of E. [info@boonstra.nl](mailto:info@boonstra.nl)



**BOONSTRA  
HEIJMEIJER**  
MAKELAARS EN TAXATEURS



[www.vdweiden.nl](http://www.vdweiden.nl)



# Voor de laatste keer naar de Olympische Spelen

**Henk Grol**  
**Judoka**

Fotocredits: Marcel Krijger/Lumen

De 36-jarige judoka Henk Grol neemt in Tokio afscheid van de topsport, met één doel: het behalen van een medaille. Hierna verschuift zijn focus naar het runnen van zijn eigen sportschool in Velserbroek. Waar hij zich verder mee bezig gaat houden, is nog de vraag. “Ik ga een compleet nieuwe fase in. Erg spannend, maar ik kijk er ontzettend naar uit.”

Op zijn 5<sup>de</sup> zette Grol zijn eerste stappen op de judomat. “Het bleek een goede keuze van mijn moeder, want ik werd steeds beter. De rest is geschiedenis. Zoals elke topsporter heb ik er veel voor moeten laten. Het waren jaren van bloed, zweet en tranen, maar alles voor de sport. Nu nog anderhalve maand knallen en dan zwaai ik af.”

#### De weg naar de Olympische Spelen

Afgelopen april kreeg Grol te horen dat hij zich officieel had geplaatst voor de Olympische Spelen, wat niet geheel als een verrassing kwam. “Toen ik in januari brons won bij de Doha Masters in Qatar, wist ik dat de Spelen binnen handbereik waren.”

“Momenteel train ik acht à negen keer per week. Vroeger was dit meer, maar mijn lichaam kan het simpelweg niet meer aan. Daarom weet ik dat het een goed moment is om te stoppen. Het is ook niet zo gek; ik ben 36, dus het is gewoon tijd.”

Het wordt de vierde deelname van Grol aan de Spelen en de eerste keer bij de zwaargewichten. In een klasse lichter veroverde hij brons in Peking 2008 en Londen 2012, en werd hij in Rio in 2016 in de achtste finales uitgeschakeld. Zijn drie grootste concurrenten zijn de Japanse Harasawa – nummer 1 op de wereldranglijst, de Russische Tasoiev en de Franse Riner. “Natuurlijk ga ik voor het hoogst haalbare, daar train ik samen met mijn coach hard voor. Uiteraard weet ik dat het einde van mijn carrière in zicht is, maar dat betekent niet dat ik me niet vol focus op de Spelen. Zeker omdat ik weet dat het nu of nooit is.”

“Ik kijk erg uit naar de Spelen, maar vind het jammer dat het zonder publiek is, wat betekent dat er geen vrienden en familie aanwezig zijn bij mijn laatste wedstrijden. Het voordeel is wel dat ik meer rust heb, omdat er om me heen niets gebeurt. Ik probeer er gewoon extra van te genieten.”

#### Nieuwe uitdagingen

“Ik zie het afsluiten van mijn topsportcarrière als een moeilijke fase waar ik toch naar uitkijk. Dat klinkt als een contrast, maar zo zit het ook in mijn hoofd. Ik neem afscheid van iets waar ik jarenlang voor heb geleefd en met liefde heb gedaan, maar ik heb daarentegen zin om nieuwe dingen te leren en me maatschappelijk te ontwikkelen.”

Sinds januari 2020 heeft Henk de leiding over het nieuwe Sportcentrum Velserbroek. “Door judo heb ik een netwerk in de fitnesswereld, waar ik altijd al iets mee wilde doen. Toen mijn twee compagnons – die al vijf sportscholen hebben – vroegen of ik een failliete sportschool in Velserbroek wilde overnemen, besloot ik om de sprong te wagen. Het ondernemerschap is mij met de paplepel ingegoten, dus ik wist dat het voor mij de juiste stap zou zijn.”

Bij Sportcentrum Velserbroek kun je terecht voor fitness, groepslessen, zwemmen, sauna, jeugdlessen, dansen, personal training, yoga, judo en meer. “Eerlijk gezegd moet ik nog kijken welke rol ik ga spelen als ik terugkom uit Tokio. Ik denk aan het geven van personal training en judolessen, maar dat ben ik nog aan het uitzoeken. Hoe dan ook moet ik geprikkeld worden, dat zit in mijn aard. Niks plan B, er is alleen een plan A. Daarnaast wil ik nog meer doen, maar wat dat gaat zijn, is de vraag. Ik weet ook niet wat er op mijn pad gaat komen, maar ik sta overal voor open. Maar eerst: op naar de Olympische Spelen!”

**“Natuurlijk ga ik voor  
het hoogst haalbare”**



# Het **sukses** van topscheidsrechter **Serdar Gözübüyük**

**Serdar Gözübüyük (35) fluit als een van Nederlands bekendste scheidsrechters zowel topwedstrijden in de Nederlandse eredivisie als in de Champions League. Daarnaast is hij succesvol ondernemer, ambassadeur van Voedselbanken Nederland en het ministerie van Justitie en Veiligheid, én geeft hij workshops over maatschappelijke onderwerpen.**

Serdar speelde als doelman in de jeugd van DSK, in Haarlem. Hier floot hij op 12-jarige leeftijd zijn eerste wedstrijd. "Willem van Hanegem kende ik doordat ik met zijn zoon in het team zat. Na een wedstrijd kwam Willem naar me toe en zei dat ik goed had gefloten en dat ik ermee door moest gaan. Dat gaf me zo'n kick en de motivatie om er mijn beroep van te maken."

## Full circle

Doordat Gözübüyük op jonge leeftijd een duidelijk doel voor ogen had, staat hij inmiddels in de geschiedenisboeken als jongste scheidsrechter ooit op Eredivisie- én internationaal niveau. "In 2010 debuteerde ik in de Eredivisie en twee jaar later floot ik mijn eerste duel in de Europa League. Toen dit me lukte, heb ik heel wat mensen hun ongelijk bewezen."

Serdar gaat hierover in detail in zijn biografie, geschreven door Robert Vuijsje. "Als 12-jarige jongen had ik een droom om als eerste scheidsrechter van niet-Nederlandse origine de Eredivisie te bereiken en Europese wedstrijden te mogen fluiten. Veel mensen in mijn omgeving zeiden dat ik dat nooit zou redden. Dat ging in mijn hoofd zitten, waardoor ik bang werd dat hoe hard ik ook werkte, ik nooit de kans zou krijgen om door te breken. In de biografie vertel

ik over mijn levensloop, teleurstellingen, geen gelijke kansen krijgen, racisme en hoe ik ben gekomen waar ik nu ben. Het boek verschijnt eind 2021 en wordt uitgereikt door Willem van Hanegem; de man die me ooit motiveerde om scheidsrechter te worden. Het is echt een full circle moment."

## Wakker schudden

De moraal van Serdars verhaal vertelt hij niet alleen in zijn biografie, maar ook tijdens diverse workshops die hij geeft op scholen, sportverenigingen en meer. Dit doet Serdar met zijn bedrijf Sport-Connecting-Us. "Van de vijftien-duizend mensen die de opleiding tot scheidsrechter in Nederland hebben gevolgd, zijn er zeven gekozen om internationaal te fluiten en maar drie om de Champions League fluiten. Daar ben ik er één van, dus ik kan vol trots zeggen dat mijn droom is uitgekomen. Deze boodschap wil ik meegeven aan de jeugd: als je hard werkt, dan kan het. En luister niet naar de mensen die zeggen dat het je niet gaat lukken, maar bewijs hen ongelijk."

Een ander onderwerp dat tijdens de workshops van Serdar aan bod komt, is schelden. "De samenleving wordt steeds harder en mensen uiten nu sneller hun ongenoegen door middel

van social media. Ook ik ontvang die berichten op social media, maar ook in het stadion. Vooral met het woord 'kanker' wordt te pas en te onpas gescholden. Veel kinderen begrijpen de impact van dit woord niet. Daarom probeer ik hen tijdens de workshops wakker te schudden en het gescheld hopelijk te voorkomen. Dit doe ik onder andere aan de hand van echte beelden, om het verhaal kracht bij te zetten. Zo laat ik foto's zien van mijn bezoek aan het Sophia Kinderziekenhuis, iets dat je niet in de koude kleren gaat zitten."

"Door corona hebben we de workshops het afgelopen jaar helaas online moeten geven. Het werkt toch beter als ik fysiek aanwezig ben, want dan voeren we betere gesprekken. Maar gelukkig werpt het hoe dan ook z'n vruchten af. Zo kreeg ik laatst te horen dat een leerling school niet meer zag zitten, maar door mijn lezing weer de motivatie heeft gekregen om zijn opleiding af te maken. Dát wil ik bereiken!"

## Wensenlijst

Naast Sport-Connecting-Us heeft Serdar nog een aantal ondernemingen, waaronder Fluitend Bezorgen. "Pakketten versturen? Pallets? Documenten? Fluitend Bezorgen verstuurt van een envelop tot olifant en regelt alles voor jou.

Het ondernemerschap ligt me, maar ik wil ook niet afhankelijk zijn van de KNVB. Dat zie je ook aan de coronatijd, waardoor mijn werk als scheidsrechter even heeft stilgelegen. Toch kijk ik met trots terug op het afgelopen seizoen, zeker op internationaal gebied. Met dank aan UEFA heb ik een aantal mooie Champions League wedstrijden mogen fluiten. Nationaal had ik eerlijk gezegd meer verwacht van dit seizoen, maar ik kijk vol goede moed naar wat nog gaat komen."

Op Serdars wensenlijst staat het behoren tot de elitegroep van Europese scheidsrechters. "Namens Nederland mag je maar twee plekken beheren, dus ik train er hard voor om die promotie te bereiken. Als dat gelukt is, is mijn jongensdroom écht bereikt."

**Serdar Gözübüyük**  
**Scheidsrechter**







**Koen Heupers**  
**Eigenaar**  
**Matchp0int23**

**Wilko van der Meer**  
**Eigenaar**  
**Matchp0int23**



# Matchp0int23: dé tennis- en padelspecialist van Heemstede & omstreken

**Matchp0int23 is dé tennis- en padelwinkel van Heemstede en omstreken. Ervaren eigenaren Wilko van der Meer en Koen Heupers zorgen ervoor dat regionale clubs nergens naar om hoeven te kijken en dat tennissers en padellers klaar zijn om de baan op te gaan. "En dan ook echt van top tot teen", aldus Wilko.**

Wilko: "De meeste mensen kennen Koen en mij van onze vorige winkel, die te vinden was op Tennispark Duinvlief in Haarlem. Het heeft ons veel moois gebracht, zoals samenwerkingsverbanden met veel regionale tennisclubs en -scholen. Toch werd het tijd voor een 'onafhankelijke' locatie op een centrale plek, een ruimere winkel en daarmee een groter assortiment."

## Ontmoetingsplek voor de echte tennisser

Wilko en Koen vonden op de Jan van Goyenstraat het pand dat aan hun wensen voldeed. In december 2020 openden de deuren van Matchp0int23. "We startten Matchp0int23 vol energie, met het idee dat de winkel the place to be voor alle tennissers én padellers zou worden." De openingsroes was echter van korte duur; twee weken later moesten alle winkels sluiten door de nieuwe coronamaatregelen. "Ja, die zagen we inderdaad niet aankomen. Gelukkig zijn we weer open, maar we kunnen niet wachten totdat alles weer kan en mag, zodat Matchp0int23 dé ontmoetingsplek voor de echte tennisser kan zijn. Als alles weer back to normal is, hopen we onze klanten weer met alles te kunnen helpen en te adviseren. Daarnaast zijn tennisliefhebbers altijd welkom om gedurende de grote toernooien even binnen te komen om wat games te kijken en een drankje te nuttigen."

## Padelspecialist

"Iedere tennisser is bij Matchp0int23 welkom voor en goed advies en kwaliteitsproducten, zo ook kleding en schoeisel, wat we bij onze vorige winkel door de beperkte ruimte niet konden aanbieden. Maar ook padellers zijn voor alle benodigdheden bij ons aan het juiste adres. Alleen al in deze omgeving komen er in 2022 vijftig padelbanen bij, dus daar spelen we op in. We bieden echt alles aan; van een uitgebreid assortiment tot de mogelijkheid om producten te testen. Daarin maakt Matchp0int23 het verschil. Hierdoor durf ik wel te zeggen dat we de padelspecialist in de regio zijn!"



Padel is de snelst groeiende sport ter wereld. Waar komt die populariteit volgens Wilko vandaan? "De toegankelijkheid van de sport is een belangrijke factor. Om goed te kunnen tennissen, moet je beschikken over een goede techniek, snelheid, kracht en uithoudingsvermogen. Padel werkt eenvoudiger; de banen zijn kleiner en het veld is omringd door wanden, dus je hoeft minder afstand af te leggen. Doordat het minder techniek hoeft, merk je snel dat je steeds beter wordt. Het is een laagdrempelige sport voor elke leeftijd. De KNLTB speelt hier goed op in en faciliteert diverse competities gedurende het seizoen. De algehele verwachting is dat padel in 2025 de derde sport van Nederland zou kunnen zijn."

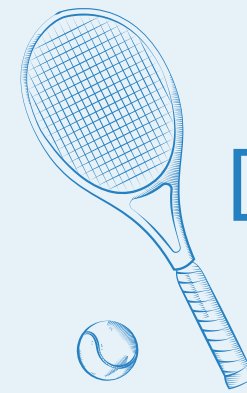
## Ontzorgen van clubs

Waar Koen meer het gezicht van de winkel is, houdt Wilko zich meer achter de schermen bezig. "Mijn focus ligt hierbij op het ontzorgen van clubs, bijvoorbeeld door een jaaragenda te maken waardoor de clubs op het juiste moment over de benodigde materialen beschikken. En natuurlijk veel meer, zoals demodagen, bespanservice op de club, het verzorgen van clubkleding en contact met de leraren. Hierbij is het zaak dat we ons regionale karakter behouden, want we winnen het niet van de online aanbieders als het om de prijs gaat. Wij moeten ons onderscheiden door middel van een goed advies op maat en een hoog serviceniveau, met als oogmerk het persoonlijke contact met de clubs en hun leden!"

**MATCHPOINT23**

▷ TENNIS ▷ PADEL ▷ THE GAME

Jan van Goyenstraat 14  
2102 CB Heemstede  
www.matchpoint23.nl



# Kees Heger: De nieuwe beheerder van HLTC

**De meeste Heemstedenaren kennen Kees Heger als 'de man van Café de 1<sup>ste</sup> Aanleg', maar inmiddels leren steeds meer HLTC'ers hem kennen als de nieuwe beheerder van het park aan de Emauslaan. Wat Kees' plannen zijn, deelt hij met HIK.**

"Dat De 1<sup>ste</sup> Aanleg in coronatijd niet lekker draaide, behoeft geen verdere toelichting", steekt Kees van wal. "Je moet bezig blijven en mee-bewegen, dus ik gebruikte mijn kook-skills voor het bereiden van verse daghappen. De reacties waren gelijk positief, waardoor ik weer plezier kreeg in het koken. Toen de penningmeester van HLTC aan mij vroeg of ik iemand kende die beheerder van de tennisclub wilde worden, dacht ik dus eigenlijk aan mezelf!"

Kees wist van het bestaan van HLTC af, maar was nog nooit op de club geweest. "Toen ik een rondleiding kreeg, zag ik direct de mogelijkheden, zoals een professionele keuken, het gezellige clubgevoel en een terras waaraan ik een mediterrane sfeer kan geven met wellicht een ginbar en een nevelinstallatie voor de warmere dagen. Het fijne is dat HLTC me de vrijheid geeft om mijn eigen draai aan het geheel te geven. HLTC zag in mij de juiste man om niet alleen het horecagebied, maar ook de rest van het tennispark te beheren, dus het besluit was van beide kanten snel genomen!"

## "U vraagt, wij draaien. Letterlijk!"

HLTC biedt Kees de kans om het gehele jaar van de productiekeuken gebruik te maken, zodat hij vanuit daar zijn cateringbedrijf Boogie Wonderland kan bestieren. "Het is een win-winsituatie. HLTC geeft mij een plek om mijn

onderneming te runnen en ik geef HLTC de basis van een beheerder waar ze veel plezier en lekker eten van kunnen verwachten. Voor een caféhouder in lockdown is dit dus geen verkeerde stap."

Kees startte Boogie Wonderland Catering op tijdens de lockdown. Hierbij combineert hij zijn twee favoriete bezigheden: eten en oude vinyl-platen draaien. "Je kunt me inhuren als cateraar, als dj, maar ook als combinatie. Moet er op locatie een feestje gebouwd worden met lekker eten en goede muziek? Neem dan contact op, want u vraagt, wij draaien. Letterlijk!"

## Op het menu

Sinds de versoepelingen van 19 mei kan Kees steeds meer zijn kunsten vertonen op culinair gebied. "Voor die tijd was het alleen koffie to go, maar inmiddels heb ik een kleine menukaart geïntroduceerd met verse gerechten. Ik wil voor een power-up zorgen! Het kost de leden misschien tijd om te zien wat er nu allemaal mogelijk is, maar ik laat het met alle liefde zien."

Of je nu trek hebt in soep of een broodje; Kees verzekert je dat het vers bereid is zonder zakjes. Maar er is meer: "Twee keer per week staat de daghap op het menu, die net buiten een 'standaard' daghap valt. Denk aan asperges met gerookte makreel en dillesaus of



**Kees Heger**  
**Beheerder**  
**Park HLTC**

Surinaamse roti." Hoe de rest van het menu eruit gaat zien, is een spel van vraag en aanbod. "Aan de hand van de startkaart ga ik ervaren wat de reacties zijn en daarop inspelen."

## Combinatie met De 1<sup>ste</sup> Aanleg

Hoe gaat Kees zijn nieuwe bezigheden combineren met De 1<sup>ste</sup> Aanleg? "Bedrijfsleider en rechterhand René Brouwer krijgt een grotere rol in het café, maar daarbij is het voor mij goed te combineren. De druktemomenten bij HLTC en bij het café lopen namelijk precies langs elkaar."

Dan rest nog de vraag wat Kees als beheerder hoopt te bereiken bij HLTC. "Ik hoop dat de clubleden mij leren kennen als de gastheer met de lekkere hapjes, waardoor ze niet alleen met een tennisracket naar de club komen, maar ook gewoon even komen genieten van alles wat het clubhuis te bieden heeft."



Emauslaan 8  
2102 PH Haarlem  
www.hltc.nl







## Op reis met een Heemstedenaar Mexico

“Met een zus die er woont, is Mexico al bijna dertig jaar een favoriete bestemming van ons. Er is dan ook ontzettend veel te doen. Onze laatste trip was een heerlijke rondreis, waar alles inzat wat Mexico te bieden heeft. Startend met een heerlijke cabana op het strand van Tulum, Yucatan, met uiteraard ook een bezoek aan de indrukwekkende Maya tempels. Duiken, snorkelen en idyllische cenotes (riviertjes of meertjes in grotten waar je kunt zwemmen) maken de combi van strand, cultuur en actie compleet.”

“Via meerdere prachtige koloniale zilverstadjes zijn we richting Mexico City gereisd. De Spaanse invloeden zijn er nog voelbaar en je waant je er zo in de film The Mexican. Altijd iets te beleven op het centrale plein. Mexico City is dan weer het andere uiterste. Een wereldstad met alles wat daarbij hoort.”

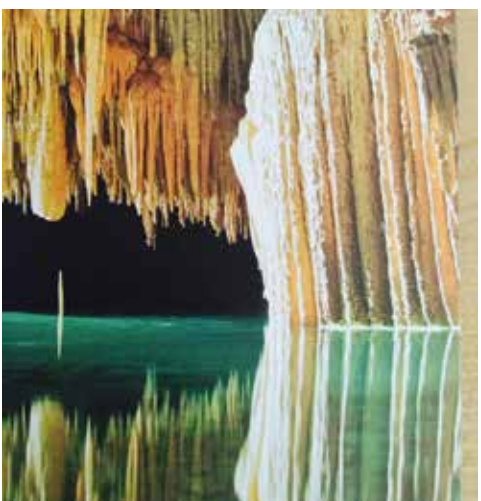
“Tot slot nog even naar de kust aan de Stille Oceaan. Heerlijk surfen of bodyboarden op de hoge golven, of paardrijden langs de zee. En uiteraard een heerlijke margarita en guacamole aan het eind van de middag.”



## Op reis met een Heemstedenaar Ameland

Ameland mag dan misschien een klein eiland zijn, maar saai is het zeker niet. Zeker als de zon schijnt en de terrassen geopend zijn! “Na een boottocht van 50 minuten kwamen we met twee gezinnen op het eiland aan, waar we De Wagenschuur hadden geboekt; een prachtig luxe vakantiehuis aan de rand van Hollum, met uitzicht over landerijen, het bos en de vuurtoren.”

“Paardrijden via Rijstal Nella Dorien, blokarten via Ameland Adventure, uitjes naar Kaasboerderij Ameland, de vuurtoren en Amelander Bierbrouwerij... We hebben ons geen moment verveld. De kers op de taart: de dag dat wij op Ameland aankwamen, mochten de terrassen weer open. Van die gelegenheid hebben we zéker gebruikgemaakt!”







Van boven naar onder: bavette, longhaas en gepelde biefstuk (sukade steak).



Over het betere eten en drinken en culinair genieten. Branche-erkende Meesterslager Johan van Uden (Chateaubriand) deelt regelmatig zijn inspiratie in een persoonlijke column.



Binnenweg 163  
2101 JH Heemstede  
www.chateaubriand.nl  
f @ChateaubriandVlees  
@ \_chateaubriand

Over gepelde biefstuk, bavette en longhaas

# De onbekende biefstukken van vroeger

In Nederland kenden we – in ieder geval tot enkele jaren geleden – vooral de standaard biefstukken. Denk aan ossenhaas, kogelbiefstuk en Hollandse biefstuk. Het zijn de bekendste en meest populaire delen van het rund. Toen ik midden jaren '90 ging werken in Roeselare, West-Vlaanderen (België), leerde ik al dat er ook andere delen van het rund bestaan die geweldig lekker zijn om als biefstuk te eten. Zoals bavette (afkomstig uit de vang), gepelde sukade en longhaas (ook wel 'onglet' genoemd). Elk met een eigen smaak, structuur en karakter.

## Bavette

Bavette gebruikte ik tot die tijd altijd als soepvlees (klapstuk), om er tartaar van te draaien of om te stoven als draadjesvlees. In de slagerswereld noemen we de bavette ook wel een halve maan. In een rund 'hangt' deze spier, gelegen boven de buik, er namelijk bij als een soort halve maan. We snijden de bavette uit de vang, verwijderen de vliesjes, snijden de puntjes eraf en gebruiken alleen het mooie dikke middengedeelte. Vaak zit er in de bavette een hele mooie vetmarmering die veel extra smaak geeft.

## Sukade

Van oudsher was ik gewend om sukadelapjes te stoven, maar in België leerde ik om sukade handmatig (zonder mes) uit te pellen. Uit de sukade haal ik de middenzeentjes zeentje voor zeentje eruit. Daarna maak ik met de hand de boven- en onderkant schoon. Vandaar de naam: 'gepelde biefstuk'. Na het schoonmaken klap je het vlees open en dan houd je één mooie dikke plak biefstuk over. Deze hele sukade wordt in België verkocht als 'gepelde biefstuk', en is er razend populair. Deze bak je kort, net zoals biefstuk.

## Longhaas

De longhaas zit tussen de organen, in de binnenkant van het rund. Verpakt in het vet, wat de smaak alleen maar ten goede komt. Het is vlees met een zogenoemde lange draad, net als de bavette. In West-Vlaanderen wordt dit stuk vlees ook wel 'kraaienbiefstuk' genoemd. In Frankrijk is de longhaas bekend als 'onglet'. Ik ben er zelf gek op.

## Carrière

Na mijn periode in België heb ik een jaar in Parijs gewerkt bij de bekende traiteur en delicatessenzaak Fauchon, een begrip in de Franse gastronomie. Ook daar werd veel gewerkt met bavette, sukade en onglet. En ik wist meteen: dát wil ik ook in Nederland. Direct na mijn periode in Parijs ben ik – alweer 25 jaar geleden – begonnen bij Chateaubriand in Heemstede. Ik probeerde toen al deze minder bekende delen van het rund in de slagerij te verkopen. Maar er was weinig vraag. Onbekend maakt onbemind.

## Hip

Totdat ik zo'n tien jaar geleden genoemde minder bekende biefstukken ineens terugzag op de menukaart van trendy bistro's en restaurants in de Randstad. Longhaas, bavette en ook de sukade steak waren opeens helemaal hip & happening. Sindsdien hebben we in de winkel deze mooie stukken vlees weer standaard in het assortiment. Genoemde steaks kun je niet vergelijken met de supermalse biefstukken die we kennen. Wij slagers noemen het ook wel 'kauwbiefstukken'. Het is vlees met een vrij grove en lange draad en een stevige *bite*. Minder mals dan je waarschijnlijk gewend bent. Dat is ook de reden dat we altijd adviseren om zogenoemd werkvlees 'op de draad' te snijden; het tegen de draad in snijden, waardoor je kortere vezels krijgt. Alle drie hebben een geweldige smaak, een uniek karakter én zijn supersmakelijk door de meer aanwezige vetdooradering. De gepelde sukade is het meest mals, de longhaas is iets vetter en de bavette heeft die kenmerkende grove biefstukstructuur. Kortom: écht biefstukken voor de ware carnivoor.

## Hot & fast

De steaks breng je op smaak met onze 'Chateaubriand rub': onze huisgemaakte kruidenmix. Hoofdbestanddelen van deze Chateaubriand rub zijn onder meer: lavaswortel, lavasblad, salie, tijm en laurier. Voor een natte rub meng je de kruidenmix – die je bij ons altijd gratis krijgt – door de olijfolie waarmee je vlees insmeert. Bak de genoemde stukken vlees op een gloeiendhete BBQ. Héél kort, zodat het vlees van binnen nog rood of rosé is én een knapperige, goudbruine korst heeft. *Hot & fast* zoals mijn goede BBQ-vriend en bestseller BBQ-boekauteur Jord Althuisen het noemt. Te serveren met een frisse zomersalade.

Jouw schone taak voor deze zomer: pak je BBQ komend seizoen eens anders aan en ga aan de slag met deze geweldige soorten steak.

Ik wens je veel kook- en eetplezier en een fijne zomer!

Johan van Uden,  
branche-erkende Meesterslager

# Bavette met sjalotten-mosterdsaus

Een lekkere frisse steaksaus op basis van sjalotten en citroen. De zuren zijn een subtiel tegenwicht voor de volvette botersaus. De bavette krijg je gevaccineerd mee, samen met onze huisrub, een takje verse tijm en twee plakjes verse knoflook. Kortom: alles wat je nodig hebt voor een deze ultieme feestelijke steak op de BBQ (of gewoon in de koekenpan).

Ingrediënten  
(4 personen)

## Vlees

800 gram bavette: dikke gedeelte, gelijkmatig gekruid, minimaal 1 dag vacuüm gemarineerd.

## Saus

300 gram verse gesneden sjalottenringen  
50 gram roomboter  
Sap van 2 citroenen  
3 dl runderfond  
1 eetlepel graanmosterd (of grove mosterd)  
2 dl koksroom  
Grof zeezout



## Bereiding vlees

### BBQ

Zorg voor een maximaal hete barbecue. Smeer het rooster in met een beetje olijfolie. Dep de gemarineerde steak droog met keukenpapier en laat minimaal 1 uur op kamertemperatuur komen (langer mag ook). Grill de hele bavette op de gloeiendhete barbecue, 5 minuten aan beide zijden, tot mooi rood of rosé.

### Koekenpan

Verhit een koekenpan met flinke klont boter op hoog vuur en laat uitbruisen. De boter moet kleuren, het schuim moet wegtrekken. Bak de bavette aan één zijde in 4 minuten goudbruin voor een rare-resultaat (5 minuten voor medium-rare, 6 minuten voor medium). Draai de steak om met een tang en bak nog eens 3 minuten (of langer). Beweeg de steaks niet tijdens het bakken. Laat het vlees enkele minuten rusten in de koekenpan.

### Snijden

Bavette heeft een lange draad. Voor extra malsheid snijd je altijd dwars op de draad. Trancheer het vlees in mooie gelijkmatige dunne plakjes. Dus nóóit met de draad mee snijden.

### Serveren

Dresseer de dungseden plakjes bavette op een bord met de saus apart. Lekker in combinatie met gebakken aardappelen of friet en een zomerse salade.

## Bereiding saus

- Smelt boter in een (saus)pan.

- Smoor de sjalottenringen gedurende 20 minuten gaar op halflaag vuur.

- Voeg de runderfond toe en het citroensap. Laat op hoog vuur inkoken tot een saus.

- Als de gewenste sausdikte is bereikt, voeg de graanmosterd toe.

- Proef en voeg eventueel nog extra mosterd toe.

- Voeg de koksroom toe en laat de saus verder inbinden.

- Op smaak brengen met grof zeezout. Houd de saus warm op zeer laag vuur.







**Verus Pinot Gris Anniversary Cuvée**  
Ormoz, Slovenië

**Easy:** fris, licht wit  
**Proef:** limoenschil, gele appel, peer

Sloveense wijnen zijn sinds onze oprichting zeker geen 'gimmick' meer! De wijnen van deze drie vrienden hebben inmiddels een vertrouwd plekje gekregen in ons assortiment. Hun zorgvuldig samengestelde Pinot Gris met frisse smaken van peer en groene appel kon daarom als verjaardagswijn niet ontbreken. Verus was ook al present met een wijn op ons vorige jubileum. Een geweldig voorbeeld van onze continue zoektocht naar onontdekte wijngebieden en uitgesproken smaken.



**Pfannebecker Riesling Anniversary Cuvée**  
Rheinhessen, Duitsland

**Easy:** fris, licht wit  
**Proef:** citrus, licht exotisch fruit

Al jaren volgen wij de familie Pfannebecker op de voet. Exact vijftien jaar geleden nam zoon Max het familiedomein over van zijn vader Holker en opa Wolfgang. Samen met Max vieren wij ons gezamenlijke jubileum met deze verfijnde biologische Riesling, een samenspel tussen rijk gevuld fruit en piekfijne zuren. Deze wijn is nu perfect op drank, maar Riesling kan waanzinnig ouderen, dus wij bewaren zeker wat flessen voor ons volgende jubileum.



**Soellner Grüner Veltliner Anniversary Cuvée**  
Wagram, Oostenrijk

**Mellow:** droog, fruitig wit  
**Proef:** mineralen, peer, witte peper

Toni Soellner is een echte onafhankelijke wijnboer die zich niets aantrekt van wat de rest doet. Hij werkt volledig biodynamisch en zo natuurlijk mogelijk voor een bloeiende biodiversiteit in zijn wijngaarden. Omdat wij dit jaar vijftien jaar onafhankelijkheid vieren, lag een samenwerking met Toni natuurlijk voor de hand. Deze biodynamische, kraakheldere Grüner Veltliner heeft veel spanning en frisheid en hij heeft deze uitvoering speciaal voor ons gebotteld.

## Al 15 jaar onafhankelijk en eigenzinnig!

Het voelt als dag van gisteren, maar het is alweer vijftien jaar geleden dat we Grapedistrict begonnen met het idee om een frisse wind te laten waaien door de stoffige wijnwereld. Terugkijkend kunnen we wel zeggen dat dat gelukt is en dat we trots zijn op alle beweging die we in gang gezet hebben. Onze filosofie is nog steeds hetzelfde: wij helpen mensen hun eigen smaak te ontdekken met onze bijzondere selectie van uitgesproken wijnen van kleine wijnboeren.

Om het te vieren hebben we met zes verschillende wijnboeren een speciale cuvée gemaakt voor onze verjaardag. Deze wijnen zijn in een gelimiteerde oplage speciaal voor ons gemaakt en absoluut de moeite waard om te ontdekken.

Bovendien maakt iedereen die in de maand mei een aankoop doet in een van onze winkels of in de webshop kans op een geheel verzorgde wijnreis voor twee personen naar Zuid-Afrika. Zodra het weer kan, nemen wij de winnaars mee langs onze wijnboeren voor het ultieme persoonlijke verhaal.

Dus bedankt voor het vertrouwen en je support de afgelopen jaren en hopelijk zien we je snel weer!

echte smaak  
is persoonlijk.  
grapedistrict

Binnenweg 200A  
2101 JS Heemstede  
www.grapedistrict.nl

Scan de QR-code  
en bekijk de video  
van onze boeren.



Freek & Gijs



**Corazon de Leon Rueda Verdejo Anniversary Cuvée**  
Rueda, Spanje

**Mellow:** droog, fruitig wit  
**Proef:** limoen, lychee, passievrucht

Wijnmakers Jüan en Pilar van Corazon de Leon selecteerde de beste druiven uit hun wijngaarden voor onze speciale verjaardags-Verdejo uit de Spaanse Rueda. Na het persen rijpt de wijn eerst nog zes maanden Sur Lie (op zijn gistcellen) voor meer intensiteit. Bij het openen van deze uitbundige wijn vliegen de aroma's van vers citrusfruit, meloen en groene appels je om de oren. Uitbundig en intens is ook precies hoe elke verjaardag zou moeten zijn.



**Ego Bodegas Monastrell Anniversary Cuvée**  
Jumilla, Spanje

**Smooth:** soepel, rond rood  
**Proef:** aards, rode kers

Ken jij de Goru-wijnen van wijnmaker Santos Ortiz al? Wij zijn al jaren razend enthousiast over deze krachtpatser uit het zonnige zuiden van Spanje. Daarom hebben samen met Santos voor ons vijftienjarig bestaan een bijzondere biologische blend samengesteld van donkere Monastrell en kruidige Syrah druiven. De rijping op Amerikaans eikenhout zorgt voor nog meer power, complexiteit en aroma's van zwart fruit en vanille.



**Frentana Montepulciano Riserva Anniversary Cuvée**  
Abruzzo, Italië

**Deep:** stevig, dieprood  
**Proef:** rijp rood fruit, zachte tannine

Deze wijn is de kers op onze verjaardagstaart. Wijnmaker Gianni Pasquale heeft speciaal voor onze verjaardag hun Montepulciano d'Abruzzo zestien maanden lang op vaten van Frans eikenhout laten liggen. Het resultaat is deze krachtige Montepulciano Riserva. Het geduld wordt dubbel en dwars beloond met, naast uiteraard rijp kersenfruit en bloeiende viooltjes, ook enorm veel kracht, diepgang en aroma's van kruiden en vanille.





# Aan tafel bij... Ruud & Hanna

## Met wie hebben we te maken?

"Wij zijn Hanna Dumont en Ruud van Wilsum!"

## Wat eten we vandaag?

"Vandaag eten we stoba di carni, een Antilliaanse rundvlees stoofschotel."

## Hoe kom je aan dit recept?

"Hanna heeft haar jeugd doorgebracht op Curaçao, waar haar vader chef vreemdelingendienst was. Hierdoor maakte zij kennis met diverse nationaliteiten en met name de verschillende gerechten. Het geurige, kleurrijke en smaakvolle van de Antilliaanse keuken spreekt ons erg aan en ook voor de feestjes in onze laan heeft zij een paar keer Curaçaose pasteitjes gemaakt. Die vielen in de smaak!"

## Wat eet je erbij?

"Gebakken banaan en funchi (uit te spreken als: foentsje, een maïsmeel product, in Italië bekend als polenta) en eventueel komkommersalade of gewone sla. In plaats van funchi kan er ook rijst bij gegeten worden."

## Wat drink je erbij?

"Een volle rode wijn, bij voorkeur een Chileense Reserva. Maar een biertje, rosé of witte wijn smaakt er ook prima bij."

## Waar haal je de ingrediënten?

"Meestal bij de Marokkaanse winkel Al Baraka, bij velen van ons wel bekend. Een heerlijke zaak, waar alles vers en in overvloed te vinden is, en de mensen zijn er ontzettend vriendelijk. Het vlees is er heerlijk mals en van uitstekende kwaliteit."

## Waarom is dit gerecht geschikt voor een gezin?

"Je kunt deze stoofschotel van tevoren maken en de scherpste ervan aanpassen aan de smaak van de kinderen. En misschien ook wel leuk als je vrienden te eten vraagt. Het eten is eigenlijk dan grotendeels al klaar, dus je hebt voldoende tijd voor en met elkaar."

## Hoe zijn de 'taken' verdeeld in de keuken?

"Hanna kookt en Ruud is een goede, gulle gastheer en zorgt voor de wijn. Opruimen doen we samen."

## Waar kunnen we jullie nog meer voor wakker maken?

"Nodig ons maar uit om een paar uur culinair te genieten bij Peter en Natasja van Southern Cross. Fantastisch!"

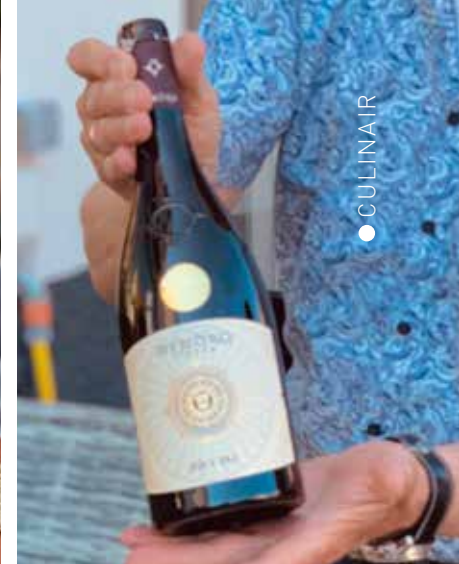
## Wat vinden jullie belangrijk aan een maaltijd?

"Uiteraard is vers belangrijk! Hanna staat graag in de keuken en is vooral geïnteresseerd in kleurrijke, smaakvolle gerechten uit andere culturen. Verse kruiden zijn een noodzaak en deze groeien dan ook in de tuin. Heerlijk om ze zelf te kunnen knippen. Hoeft niet altijd biologisch te zijn. Ook maaltijden zonder vlees eten we graag en vaak. En met familie, kinderen, kleinkinderen of vrienden eten is altijd weer een feest."

## Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kg rundvlees, in niet te kleine stukken gesneden
- ½ rode paprika in kleine stukjes
- 1 klein blikje maïskorrels
- 3 sjalotten (of 1 grote ui), fijn gesnipperd
- 2 flinke tenen knoflook, fijn gesnipperd
- Gedroogde chilipeper (chilivlokken) naar smaak
- 1 kleine winterwortel, in plakjes gesneden
- 3 stengels bleekselderij, in dunne reepjes
- 1 aardappel, in kleine stukjes gesneden
- 10 gedroogde pruimen, doormidden gesneden
- Kleine handje rozijnen
- 2 eetlepels piccalilly en een schepje mosterd
- 1 koffielepel gemberpoeder, komijn en paprikapoeder
- 1 eetlepel olijven in plakjes
- 1 eetlepel kappertjes
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie en roomboter
- 2 bakbananen
- 170 gram (voorgekookt) maïsmeel en 700 ml water
- Klontje boter en extra olijfolie en chiliflakes



## Bereiding

*Stoba (1 of 2 dagen van tevoren)*

Verwarm in een grote braadpan de olijfolie en bak daarin op middelhoog vuur beetje bij beetje het vlees rondom bruin. Haal uit de pan. Voeg een beetje olijfolie toe aan de pan en fruit daarin de sjalot of ui, knoflook en bleekselderij. Na vijf minuten voeg je de paprika en aardappel toe. Roeren en even meebakken. Vervolgens het vlees weer toevoegen en alles door elkaar mengen. Roer dan de pruimen, rozijntjes, piccalilly en mosterd erdoorheen. Voeg hierna de gember, komijn, paprikapoeder en chiliflakes toe. Proef even of het pittig genoeg is en voeg vervolgens de olijven, kappertjes, maïskorrels, peper en het zout toe. Roer goed doe en blus af met een scheut kokend water. Het gerecht moet zoet, zuur en pittig van smaak zijn, met een royale saus. Zeker een uur of drie heel zachtjes laten stoven en tussendoor roeren. Tip: blijf proeven totdat het naar je zin is.

*Funcchi (1 dag van tevoren)*

Kook het water met een snufje zout erin en meng al roerend het maïsmeel erbij totdat het mengsel een beetje van de bodem 'loslaat'. Meng er vervolgens een klontje boter doorheen. Stort dan in een ovenvaste schaal en maak de bovenkant glad met een mengsel van olijfolie en chilivlokken. Laat afkoelen. De massa wordt stevig. Afdekken met aluminiumfolie. Zet het gerecht voor het eten in de oven (onder de folie), eerst verwarmen en dan onder de grill zodat het een mooi kleurtje krijgt. Snijd hierna in punten.

*Bakbanaan (op het laatst)*

Koop de bakbanaan zo zwart (dus zo rijp) mogelijk bij Al Baraka. Snijd in langwerpige plakjes en bak zachtjes in roomboter met olijfolie totdat ze goudgeel gekleurd zijn.

*Tot slot*

Borden voorverwarmen, de punt funcchi op het bord, stoba erbij en de bakbanaan. Een salade kan er altijd bij.

Eet smakelijk!





# WE ZIJN WEER OPEN!

Ons team staat weer klaar om de heerlijkste kopjes koffie, lunches, cocktails en diners te verzorgen.

Zien we jullie bij Parck?

7 dagen per week geopend vanaf 11.00 uur  
Reserveren kan via 023 - 542 09 11 of [info@restaurantparck.nl](mailto:info@restaurantparck.nl)  
Frederikspark 2, 2012 DA Haarlem



# Ijspret bij IJssalon Da Vinci

In de buurt van de Jan van Goyenstraat en trek in een ijsje? Breng dan eens een bezoekje aan IJssalon Da Vinci, het derde filiaal van Heemstedse eigenaren Rempco, Karin en Guido. Het ijs, dat volgens Italiaans recept wordt bereid, wordt dagelijks vers gemaakt, en dat proef je.



Rempco en Karin komen beiden uit het bankwezen. Karin: "Na tien jaar waren we toe aan iets anders. Rempco kwam voor zijn werk veel bij ondernemers en dat heeft iets in hem aangewakkerd. We wisten hierdoor in ieder geval dat we een eigen onderneming wilden, maar wat?"

"Een kennis van ons had een eigen ijssalon en vertelde altijd de mooiste verhalen", gaat Karin verder. "Aan de hand hiervan hebben we ons laten omscholen tot ijsbereiders. Rempco heeft deze opleiding gevolgd in Bologna, Italië, iets dat je terugproeft in het ijs."

## Overname Da Vinci

Na het afronden van de opleiding, ging het stel op zoek naar een geschikte plek voor hun ijssalon. "Een van die plekken was de Jan van Goyenstraat, maar toen we te horen kregen dat IJssalon Da Vinci in Amstelveen te koop stond, hebben we het overgenomen. Een groot verschil als je het vergelijkt met een kantoorbaan. Flink aanpoten, maar hartstikke leuk."

## Tweede en derde filiaal

Vijf jaar geleden opende het tweede filiaal de deuren, ditmaal in Amsterdam. "We hadden onze handen vol aan het filiaal in Amstelveen, maar een plek op het Stadionplein konden we niet laten schieten. Superleuk om weer een nieuwe klantenkring op te bouwen."

Rempco's jeugdvriend Guido heeft het succes van Da Vinci vanaf het begin meegemaakt. "Rempco had een keer hulp nodig bij het ijsdraaien, zodoende heb ik kennisgemaakt met het vak en ben ik in het bedrijf gerold." Niet veel later is het drieliet op zoek gegaan naar een derde locatie, die ze gevonden hebben op de 'JvG'. "Op Koningsdag zijn we van start gegaan. Het was een topdag met veel bezoekers en een zonnetje!"

## Met een lach naar binnen én naar buiten

Bij Da Vinci, dagelijks geopend van 12.00 tot 22.00, kun je kiezen uit maar liefst 28 smaken. Karin: "Alles wordt dagelijks vers gemaakt in onze ijskeuken in Amstelveen. Natuurlijk vallen hier de vaste smaken onder, maar ook de wisselende smaken waarmee we regelmatig experimenteren."

## Rempco, Karin & Guido IJssalon Da Vinci



Dat is het voordeel van een eigen keuken; niets is te gek!" Guido: "De sfeer die we hopen te creëren is die van een Italiaanse koffiebar. Je kunt hier overigens ook terecht voor heerlijke (ijs)koffie, taart en andere specialiteiten. To go, in de salon óf in de knusse binnentuin."

Karin: "We vinden het ontzettend leuk om nu een zaak in onze woonplaats te hebben, zeker omdat het in zo'n gezellige wijk zit met vriendelijke buurtbewoners. Nu werkt ons vak daar wel aan mee; iedereen die een ijsje komt halen, loopt met een glimlach naar binnen. Wij zorgen ervoor dat ze ook weer met een glimlach vertrekken!"



Jan van Goyenstraat 6  
2102 CB Heemstede  
[www.ijssalondavinci.nl](http://www.ijssalondavinci.nl)





**René van Empelen**  
**Eigenaar**  
**Van Empelen Catering**

## Kleine cateraar in het luce segment

Als kleine cateraar in het luce segment zorgt Van Empelen Catering keer op keer voor een unieke culinaire ervaring. Of het nu gaat om een exclusief diner, buffet, of receptie, thuis of op locatie, kleine of grote groepen; eigenaar René zorgt ervoor dat de klant altijd tevreden is.

"Vanaf mijn 4<sup>de</sup> wist ik al dat ik kok wilde worden. Vraag me niet waarom, want het was niet zo dat ik toen al in de keuken stond. Hoewel... Mijn opa had een pension in de Tempeliersstraat waar hij ontbijt, lunch en diner bereidde. Misschien heeft dat onbewust iets in mij getriggerd."

**Toen & nu**  
Voordat René zijn eigen cateringbedrijf oprichtte, is hij werkzaam geweest bij verschillende restaurants, maar tijdens zijn baan als uitvoerend chef-kok bij Verhaaf Party Catering begon zijn liefde voor catering pas echt. "Op een gegeven moment stortte de markt in en werd Verhaaf verkocht. Hierdoor besloot ik om voor mezelf te beginnen. Ik bouwde mijn Heemstede garage om tot keuken en ben aan de slag gegaan."

"Ik begon met een paar adressen in de regio, maar door de positieve mond-tot-mondreclame kreeg ik steeds meer partijen. De garage werd te klein, dus verhuisde ik de keuken naar een pand in Vijfhuizen. Een heerlijk pand waar ik zo'n 290 m<sup>2</sup> tot m'n beschikking heb, wat de mogelijkheid bood om extra mensen in dienst te nemen."

Inmiddels zijn we achttien jaar verder en heeft René een indrukwekkende lijst aan partijen op zijn naam staan. Van beurzen in Londen, Kopenhagen, Orlando en Berlijn tot samenwerkingen met Jonni Boer en Alain Caron. Ook mag hij regelmatig zijn culinaire kunsten vertonen bij ambassades in Australië en Indonesië, maar ook bij onze koning en koningin. "Het is natuurlijk ontzettend gaaf dat mijn bedrijf zich zo heeft ontwikkeld, maar voor mij maakt het niet uit voor wie ik kook. Zolang iemand maar tevreden is."

**Het voordeel van een kleine cateraar**  
René en zijn team staan voor kennis, vakmanschap en oog voor detail. Door hun lange ervaring wordt topkwaliteit op tafel gegarandeerd. Om die mate van kwaliteit te waarborgen, regelt René zelf de inkoop. Uiteraard na overleg met de klant. "Dat is het voordeel van een kleine cateraar; klein genoeg voor een persoonlijke aanpak met oog voor detail, maar groot genoeg om elk evenement goed en snel neer te zetten. Wat iemands wensen ook zijn; ik zorg ervoor dat het klopt en dat het met liefde wordt gemaakt."

Corona is voor veel branches niet makkelijk geweest, iets dat ook geldt voor cateraars. "Intieme gezelschappen weten me nog steeds te vinden, maar de grote partijen heb ik lang niet kunnen doen. Dat mis ik wel, net als koken in het buitenland. Denk aan achttiengangen-diners in Thailand, shows in Vietnam, bruiloften in Frankrijk en op Ibiza. Ja, het is heel gevarieerd, daarom focus ik me niet op één markt. Elke partij heeft z'n charme en doe ik nog steeds met veel plezier."



  
**RENÉ VAN EMPELEN**  
A LA CARTE CATERING  
[www.vanempelencatering.nl](http://www.vanempelencatering.nl)



## Iedereen kan helpen

Wist je dat de meeste ongelukken in en om het huis gebeuren? Net even verkeerd terechtkomen bij de laatste stap van het keukentrapje, of je dochtertje van 2 die op haar ontdekkingstocht in de keuken een slok spiritus drinkt. Is het wijsheid om de huisartsenpost te bellen of bel je voor dit soort zaken 112? Welke handelingen kan je zelf doen tot de professionele hulp het overneemt? Tot slot kan het gebeuren dat er thuis, op je werk of op straat zomaar iemand in elkaar zakt. Daar sta je dan. Je zou zo graag willen helpen, maar hoe?



"In al deze situaties maak jij als EHBO'er het verschil. Of het nu gaat om een schaafwond, het handelen bij een botbreuk of een reanimatie. Iedereen kan helpen", aldus Dominieke Bos, voorzitter EHBO vereniging Heemstede.

### Verskillende EHBO-cursussen

Heemstede heeft een eigen EHBO vereniging waar tal van cursussen worden aangeboden. Theorie en praktijkoefeningen worden op een vlotte manier door de instructeurs door elkaar heen gevlochten. De lessen worden afgewisseld met leerzame avonden waarop een gastspreker over zijn of haar passie komt vertellen. "Een kinderarts die een lezing geeft, een ambulance van binnen bekijken en een blinde vrouw – die elders haar diploma heeft behaald – die vertelt dat het verlenen van EHBO even goed gedaan kan worden door iemand met een (visuele) beperking."



"Het hoogtepunt van het jaar blijft toch altijd weer de 'diagnoseavond'. Op deze avond beelden diverse lotussen op de oefenlocatie allerhande letsels uit. Het is aan de gevorderde EHBO-cursisten de taak zich te buigen over het letsel, het op de juiste wijze te benaderen en niet te vergeten; zo nodig fictief de hulpdiensten te bellen. Bij de EHBO vereniging Heemstede heb je geen enkele avond 'niets' geleerd!"



### Samenwerking met gemeente

Naast de basiscursus en de gevorderden nascholingsavonden leidt de vereniging ook inwoners en zij die werken in Heemstede, op tot burgerhulpverleners. Dit wordt gedaan in nauwe samenwerking met gemeente Heemstede. "Dankzij de gemeente Heemstede worden de reanimatietrainingen gratis aangeboden!"

### Tip van een ervaringsdeskundige

Dominieke: "In 2017 meldde ik mij bij de EHBO vereniging Heemstede aan voor de basiscursus. Iedere avond vond ik een feestje om mee te mogen maken. De kennis up-to-date houden bij de gevorderdencursus was voor mij een logische stap. Inmiddels kan ik, als trotse voorzitter van deze vereniging, iedereen aanraden om hetzelfde te doen!"

### Meer weten?

Wil je meer informatie over de basiscursus EHBO of wil je je graag aanmelden voor de gratis reanimatietraining van HartslagNu? Kijk dan op [www.ehboheemstede.nl](http://www.ehboheemstede.nl).

"Iedereen kan leren helpen."



[www.ehboheemstede.nl](http://www.ehboheemstede.nl)





# Van KLM naar Sint Jacob

Mariska Mostermans (links) en Daniëlle Schuijt (rechts), beiden Leerling Verzorgende IG bij Woonzorgcentrum Bosbeek. In het midden mevrouw Eickhoff, bewoonster van Bosbeek.

Midden in het Heemsteedse groen van de Glipper Dreef ligt woonzorgcentrum Bosbeek. Op deze rustgevende plek die grenst aan wandelbos Groenendaal wordt gespecialiseerde zorg geboden aan mensen met een vorm van dementie of een lichamelijke aandoening. HIK gaat op bezoek bij kersverse Sint Jacob'ers Daniëlle en Mariska in Bosbeek, onderdeel van ouderenzorgorganisatie Sint Jacob met locaties in Haarlem en Heemstede.

**Sint Jacob**  
» Hart voor zorg

Woonzorgcentrum Bosbeek  
Glipper Dreef 209  
2104 WG Heemstede  
[www.sintjacob.nl](http://www.sintjacob.nl)

Zonder dat zij het van elkaar wisten, hadden Daniëlle en Mariska meer met elkaar gemeen dan ze dachten. Zo hebben zij vorig jaar – na ruim twee decennia – allebei de overstap van KLM naar de zorg gemaakt. Daniëlle: “Het zat al langer in mijn hoofd om iets in de gezondheidszorg te doen, maar je zegt niet zomaar een vaste baan op, zeker niet als het om iets compleet nieuws gaat. Toen het personeelsbestand van KLM moest inkrimpen door de coronacrisis, wist ik: het is nu of nooit.”

Ook Mariska dacht al langer na over een switch naar de zorg. “Als er een medisch incident aan boord was, stond ik altijd vooraan. Vijf jaar geleden heb ik een heftig incident meegemaakt, waarna ik complimenten kreeg van de arts aan boord. Hij had het gevoel alsof ik zijn collega was. Dat heeft wel een zaadje geplant. Toen de vrijwillige vertrekregeling door KLM werd aangekondigd, en we vorig jaar de mogelijkheid kregen om op kosten van de KLM een oriënterende stage te lopen bij Sint Jacob, heb ik meteen de sprong gewaagd. Dit was het laatste zetje dat ik nodig had.”

## Dagelijkse dankbaarheid

Sinds december 2020 volgen de oud-stewardessen de opleiding tot Verzorgenden IG. Ze helpen cliënten bij de dagelijkse zorg en hebben oog voor hun welzijn gedurende de dag. Dit doen de dames elk op hun eigen afdeling. Mariska: “Momenteel is Daniëlle actief op de somatische afdeling voor mensen met een lichamelijke aandoening en ik op de psychogeriatrische afdeling, waar mensen met een vorm van dementie verblijven. Ook al switchen we nog van afdeling, om alle facetten van de opleiding mee te krijgen; ik denk toch stiekem dat ik mijn voorkeur al weet. Doordat cliënten met een vorm van dementie weer teruggaan naar de basis, zijn ze zó puur. Daarbij vind ik het interessant om mensen te ‘lezen’ en erachter te komen wat ze nodig hebben. Het mooiste vind ik echter dat ik dagelijks zie hoe dankbaar de cliënten zijn. Dat merk ik aan de kleine dingen, zoals een glimlach of een twinkeling in de ogen. Het is zo bijzonder om te zien.” Daniëlle: “Doe dat keer het aantal cliënten dat je hebt, dan heb je elke dag een werelddag!”

Daniëlle denkt haar voorkeur ook te weten. “De somatische afdeling, mede door de verschillende mensen en ziektebeelden, maar ook door de levensverhalen waarover de ouderen heerlijk kunnen vertellen. Zulke verhalen kreeg ik ook tijdens een vlucht te horen, maar nu bouw ik een band met de mensen op. Zo ook met mijn collega's.” Aan het begin van de opleiding wordt elke leerling-verzorgende bij Sint Jacob aan een inwerkcoach gekoppeld, een ervaren collega. Daniëlle: “Erg fijn, want diegene weet precies waar je tegenaan loopt. Hierdoor kun je snel zelfstandig aan de slag en leer je ontzettend veel. Zó veel, dat past niet in een boekje.”

## Geland op het juiste vliegveld

Tijdens ons gesprek schuift er spontaan een cliënte aan. De manier waarop Daniëlle en Mariska met een lach en een praatje omgaan met haar, laat zien dat hun overstap van KLM naar Sint Jacob de juiste keuze is geweest. Daniëlle: “Vanaf dag één voelden we ons welkom door het warme ontvangst van zowel de cliënten als onze collega's. We zijn geland op het juiste vliegveld!”

# Wandelbos Groenendaal, een levend monument

Gemeente Heemstede heeft een prachtig maar ook machtig lastig monument in bezit: Wandelbos Groenendaal. Hoe zorgen we dat zoveel mogelijk mensen kunnen genieten van een heerlijk bos in de buurt, terwijl we er tegelijkertijd voor moeten zorgen dat het bos niet ‘slijt’ en ook op de lange duur zijn aantrekkelijkheid behoudt? HIK spreekt hierover met Ems Post, voorzitter van de vereniging Vrienden van Wandelbos Groenendaal.

Gemeente Heemstede kocht in 1913 de buitenplaats Bosbeek-Groenendaal. Na de afsplitsing van Bosbeek werd op 17 juli 1913 Wandelbos Groenendaal officieel geopend. Sindsdien is het bos voor jong en oud, met of zonder hond, een heerlijk uitje. Het wandelbos geniet zelfs een beschermde status en is opgenomen in het register voor Groene Monumenten. Een eervolle status natuurlijk, maar het brengt ook verplichtingen met zich mee.

Want de gemeente heeft natuurlijk de opdracht om de monumentenstatus waar te blijven maken. Zo staat in het monumentenregister dat het bos een ‘in zijn soort uniek parkbos is met opvallende monumentale lanen met vroeg landschappelijke kleinschalige elementen’. Sinds 1990 op ecologische basis. Dat wil zeggen: wat in het bos is, blijft in het bos.

## Groeiend monument

Het gebeurt niet vaak dat een monument groeit. Stel je voor! Het Rijksmuseum zou zalen tekortkomen. Toch gebeurt het constant in Wandelbos Groenendaal. Bomen botten uit, de rhododendron sproeit zijn zaden rond, de kastanjes die zijn blijven liggen na de enthousiaste ‘raap’ in oktober schieten wortel en de beuken ‘beuken’ de blijvers opzij. De bramen overwoekeren alles als ze de kans krijgen.

Met twee man zijn de bosbeheerders Rogier en Kees van de vroege ochtend tot de late middag bezig deze taak uit te voeren. Dode en zieke bomen opsporen en vellen, bomen zagen die er niet horen of in de weg staan van bomen die meer bescherming nodig hebben, vijveroevers

beschermen, takkenrillen stapelen, banken maken en plaatsen, bezoekers te woord staan, de heksenhut weer repareren na een onbezonnen actie van de jeugd, hondenuitlaters wijzen op de opruimplicht, de wandelroutes rood, geel, blauw en wit zichtbaar houden en dan ook nog jongens en meisjes in het vak opleiden tijdens snuffel- en opleidingsstages.

## Highlights in het bos

“Zouden zij nog weleens, net als wij wandelaars, gewoon genieten van het bos? Gaan zij nog wel eens op het bankje zitten aan de Rhododendronvijver en mijmeren? Kijken zij met net zoveel genoeg de lange Adriënnelaan af? Zijn zij nog net zo gelukkig wanneer het bos vol met vogelgeluiden naar het voorjaar ruikt?”

Gebruikers van het Wandelbos Groenendaal wel. Met een routeboekje van de gemeente in de hand genieten zij van een heerlijke wandeling langs alle cultuurhistorische elementen in het bos. De Marotheuvels, de Zochervijver, de Paardenwed, de Lindekom, de Lelievijver, de Ruïne, Kop en Schotel, Koetshuis Groenendaal, het uitkijkpunt, de Burchtzuilen aan de Herenweg, het toegangshek Meer en Berg aan de Glipperdreef, de lanen met hun eigen namen, de vele soorten bomen. De zuilen bij de toegang naar Tennisvereniging Merlenhove zijn nog afkomstig van het vertrekpunt van de trekschuit naar Leiden. Die zuilen staan daar zomaar; je zou ze bijna niet opmerken. Het eerdergenoemde Heksenhuisje dat als enig overgebleven schuilhutje nog dapper standhoudt. Nog, omdat door vandalisme het voortbestaan wordt bedreigd.

## En dan nog iets

“Wellicht is dit een mooi moment om aandacht te vragen voor al dit moois. Aandacht, zorg, liefde en trots. Blijf op de paden. Maak geen nieuwe weggetjes. Houd alles heel. Ruim de hondenpoep op. Gooi de kuil die je hond graaft weer dicht. Spuit geen graffiti. Wees aardig tegen de boswachters. Blijf uit de buurt van de Schotse Hooglanders. Laat geen picknickrommel achter. Het spreekt allemaal vanzelf, maar toch...”

Ga kijken en geniet van het unieke Wandelbos Groenendaal, een levend monument, dat al bijna 110 jaar zoveel plezier brengt.



[www.wandelbosgroenendaal.nl](http://www.wandelbosgroenendaal.nl)  
[info@wandelbosgroenendaal.nl](mailto:info@wandelbosgroenendaal.nl)







BLOSSOM COLLECTION  
VAN VELTHOVEN  
JUWELIERS

Binnenweg 11, 2101 JA Heemstede | 023 547 7077 | vanvelthovenjuweliers.nl

# Leuk je weer te zien!

Eindelijk! De winkels en de terrassen zijn weer open. We moeten ons nog wel aan de RIVM-regels houden, maar de winkeliers en ondernemers doen niets liever dan hun vertrouwde service en kwaliteit bieden aan hun klanten. Blijf ze alstublieft trouw, zodat de winkelstraat het levendige hart van Heemstede blijft met zijn unieke en gevarieerde aanbod van winkels en horecabedrijven.

Ondernemers en winkeliers in Heemstede centrum gaan samen sterker de toekomst tegemoet! In april van dit jaar is er een draagvlakmeting gehouden voor een BIZ (Bedrijven Investeringszone). De uitslag was positief! 70% van de ondernemers heeft gestemd en daarvan 77% met een voorstem!

#### BIZ Heemstede Centrum

Een Bedrijven Investeringszone (BIZ) is een afgebakend gebied waarin alle ondernemers samen investeren in de economische vitaliteit en aantrekkelijkheid van het gebied. Met de totstandkoming van BIZ Heemstede Centrum is er structureel budget beschikbaar om samen sterker uit de crisis te komen doordat iedereen mee-investeert.

Het doel is het vergroten van de gezamenlijke slagkracht van ondernemers en een sterke gesprekspartner zijn richting gemeente. Met een BIZ is professionalisering mogelijk op het gebied van marketing en promotie, een centrummanager en eigentijdse evenementen.

#### Kassabonnenactie: 100 prijzen te winnen, hoofdprijs een iPad!

Heel graag willen we weer kleine en grotere evenementen organiseren in de winkelstraat. Vooralsnog is dit in de openbare ruimte niet toegestaan. Daarom hebben we de kassabonnenactie bedacht. Met minimaal vijf kassabonnen van vijf verschillende winkels en horecabedrijven

uit Heemstede centrum, met een gezamenlijk bedrag van minimaal € 150,- in de daarvoor bestemde wedstrijdenvolp, maak je kans op een van de ruim honderd prijzen. De wedstrijdenvolp deponeer je bij een van de vijf inleveradressen.

De hoofdprijs: een iPad! Tweede prijs: waardebonnen t.w.v. € 250,- te besteden in de winkelstraat. De looptijd van de actie is van 28 mei tot 2 juli 2021.

Wedstrijdenvolppen zijn vanaf 28 mei verkrijgbaar in alle winkels aan de Raadhuisstraat, Binnenweg, Binnendoor en kop van de Blekersvaartweg. Iedere week trekken we prijzen en informeren de winnaars in welke winkel ze hun prijs kunnen ophalen. Hoe vaker je meedoet, des te meer kans je op een prijs maakt.

Bewaar al jouw kassabonnen van je aankopen in de periode 20 mei – 2 juli, stop ze in de wedstrijdenvolp en lever deze in!

De winkeliers en ondernemers van Heemstede wensen iedereen een mooie zomer, waarin gezellig gewinkeld kan worden en op de terrassen van een lekker hapje en drankje genoten kan worden. En natuurlijk wensen wij je een goede zomervakantie!



HEEMSTEDE  
RAADHUISSTRAAT & BINNENWEG





**Bent u ook zo toe aan privé wellness in uw tuin? Zodat u elke drukke dag kunt afsluiten in een heerlijk warm massage spa-bad?**

**Dan zal een bezoek aan onze prachtige showroom u zeker inspireren. Ons assortiment bevat luxe spa-baden die passen bij elke levensstijl.**

**Bellagio spa's staat voor kwaliteit spa's, juiste service en goede garantie.**

**Wij zien u graag op:  
Meer en Duin 44  
2163HC Lisse  
0252-349929  
info@bellagiospas.nl  
www.bellagio-spas.nl**

# “Kom langs bij ARTIS!”

**Na een sluiting van vijf maanden zijn de deuren van ARTIS eindelijk weer geopend. Tot groot genoegen van Marit Merkus-Kerbert. Marit mag zich sinds vorig jaar Hoofd Marketing & Communicatie bij de oudste dieren-tuin van Nederland noemen. Hoe vergaat het ARTIS in deze tijd?**

## Wat doe jij bij ARTIS?

“Sinds oktober vorig jaar ben ik bij ARTIS verantwoordelijk voor de marketing en communicatie. Ik houd mij bezig met de verschillende campagnes, maar ook met de interne communicatie naar alle bijna tweehonderd medewerkers en driehonderd vrijwilligers van ARTIS en de externe communicatie naar allerlei organisaties waar we een relatie mee hebben. Een enorm afwisselende klus, zeker in deze moeilijke tijden.”

## Hoe ben je bij ARTIS terechtgekomen?

“Dat is op zich een bijzonder verhaal. Als klein meisje ging ik eindeloos vaak vanuit Friesland met mijn ouders en broers naar ARTIS. Mijn vader is opgegroeid in Amsterdam, dicht bij ARTIS. En wat een bezoek aan ARTIS altijd extra bijzonder maakte, was dat de leeuwen in ARTIS op het Kerberterras staan. Het leeuwenverblijf is vernoemd naar mijn overgrootvader, die van 1890-1927 de tweede directeur van ARTIS was. Tot op de dag van vandaag staan de leeuwen daar in dat verblijf dat naar hem is vernoemd.”

“Het is weinig mensen ontgaan dat we in januari van dit jaar hebben aangekondigd dat de leeuwen zouden vertrekken. Op de eerste dag hoorde ik dat dit eraan zat te komen, daar zijn maanden voorbereiding aan voorafgegaan. Dat ze niet gingen, weten de meeste mensen ook en nu hebben we deze maand aangekondigd dat er twee grote gevers zijn opgestaan om de leeuwen te behouden voor ARTIS. Dat is voor ARTIS en iedereen die van de leeuwen houdt, echt fantastisch nieuws.”

“Ik heb twee jaar geleden de directeur een keer een mail gestuurd, omdat ik altijd graag een keer iets voor ARTIS wilde doen. Ik had eigenlijk niet meer verwacht dat dat nog een keer zou gaan gebeuren, totdat ik in oktober werd gebeld. Toen had ik alleen nog niet kunnen vermoeden dat dit zo'n uitdagende tijd zou worden.”



**Marit Merkus-Kerbert**  
**Hoofd Marketing & Communicatie**  
**ARTIS**

## Hoe gaat het nu met ARTIS?

“ARTIS was nog open toen ik van start ging, maar begin november moesten we al twee weken dicht en vanaf 15 december tot 19 mei zijn we helemaal dichtgebleven. Het was in die wintermaanden zo ontzettend somber. We hebben in diezelfde maanden ook een reorganisatie gehad, waarbij we van veel mensen die al heel lang bij ARTIS werkten afscheid hebben moeten nemen. Dat was naar, en samen met de lange sluiting heeft dat voor een moeilijke periode gezorgd.”

## En op financieel gebied?

“Het gaat financieel niet goed met ARTIS. We hebben hoge kosten die altijd doorlopen; de verzorging van de dieren en het onderhoud van de tuin en alle monumenten in het park houden nooit op. Ook al hebben we een succesvolle steuncampagne gehad waarbij duizenden mensen die van ARTIS houden, van jong tot oud, Tikkies hebben betaald en acties hebben opgezet om geld in te zamelen; voorlopig zitten we met een groot financieel tekort. Het geeft een enorme boost dat de leeuwen nu mogen blijven. We hopen dat we begin volgend jaar met de bouw van het nieuwe verblijf kunnen beginnen. Ik ben blij dat ik als ‘achterkleindochter van’ deze bijzondere periode meemaak!”

“Nu hopen we op een heel mooie en vooral zonnige zomer. We hebben overdag in de vakantie heel veel leuke activiteiten voor het hele gezin en 's avonds kun je in het weekend genieten van muziek, lekkere drankjes en hapjes, en kun je alles leren over de diverse seksualiteit in de natuur tijdens de nieuwe luisterwandeling ‘Veelkleurige liefdesroute’.”

“Kom langs! Daarmee steun je ARTIS en daar word ik dan weer blij van.”

**ARTIS**  
www.artis.nl







# Het succes van **THE FASHIONCY**

**THE FASHIONCY is een Heemsteeds mode-agentschap voor internationale merken, gericht op de Nederlandse markt. Door haar ervaring in de fashion- en mediabranche zorgt Andrea Moné voor een gesmeerde introductie en implementatie van de modelabels in de Nederlandse winkels.**

“Het is eigenlijk een uit de hand gelopen hobby”, begint Andrea te vertellen. “Als product manager bij De Telegraaf kreeg ik veel met retailers en mode te maken. Heel leuk, want daar ligt mijn passie! Toen ik door een vriendin in het agentschap rolde, was het voor mij iets on the side wat ik runde vanuit mijn kofferbak. Dat het zó snel zou groeien dat ik mijn baan bij De Telegraaf moest opzeggen, had ik niet zien aankomen! THE FASHIONCY is sindsdien niet meer gestopt met groeien.”

“Ineens was ik ondernemer van een serieus bedrijf, wat me goed uitkwam als moeder van drie kinderen; ik kon lekker mijn eigen tijd indelen. Gelukkig zijn de kinderen nu wat ouder, want door het succes van THE FASHIONCY werk ik tachtig uur per week en heb ik er twee personeelsleden bij. Dit geeft weer iets extra’s aan het ondernemerschap, namelijk de verantwoordelijkheid voor anderen. Je kunt wel zeggen dat het hobbymatige ervan af is”, lacht Andrea.

## Sterk in design

De showroom van THE FASHIONCY is te vinden in BulbSpaces aan de Leidsevaartweg. Hier zijn collecties te bewonderen van de merken co’couture, Untold Stories, BE YOU by Geraldine Alasio, Bukit & Soul, Anonymous Copenhagen en DICO Copenhagen. “Het zijn voornamelijk Scandinavische merken. Scandinaviërs zijn ontzettend sterk in design, zo ook op modegebied. Daarbij zijn het fijne bedrijven om mee samen te werken, omdat de mentaliteit hetzelfde is als die van Nederlanders; korte lijntjes, ze zijn bevlogen en direct, en ze doen wat ze zeggen.”

Andrea’s merkenportfolio is in trek; over Nederland verspreid heeft THE FASHIONCY zo’n tweehonderd klanten. Hieronder vallen winkels en webshops als de Bijenkorf en OrangeBag.nl, en weidewinkels als Van Tilburg Mode en Rinsma, maar ook Heemstedse toppers als ECHT Heemstede en Joe & Brown. “Het kan dus zijn dat je iets in je kast hebt hangen dat bij THE FASHIONCY vandaan komt!”

## Klaarstaan voor beide partijen

“Inkopers van de Bijenkorf weten precies wat ze willen, maar er zijn ook winkels die aan de hand van ons advies een keuze maken. Wij helpen om uit alle collecties een selectie te maken die past bij de winkel én de klanten. Het is niet alleen belangrijk dat een merk bij de winkel past, maar ook andersom. Als agentschap heeft THE FASHIONCY de verantwoordelijkheid om hiervoor te waken. Dat betekent dus ook dat we soms ‘nee’ moeten zeggen tegen klanten, bijvoorbeeld als de rest van het winkelaanbod niet bij het merk past of als het merk al te veel in één stad wordt verkocht.”

“Als agentschap moet je dus voor beide partijen klaarstaan. Ik laat dan ook duidelijk weten aan nieuwe merken dat ik geen dozenschuiver wil zijn en dus alleen maar spullen van het merk naar de klant breng. Klanten moeten bij mij voor alles terechtkunnen, ook als er iets niet goed is gegaan. Merken moeten daarin mee willen werken en dezelfde normen en waarden hebben.”



## Bekende namen

Niet alleen winkels behoren tot de klanten van THE FASHIONCY. Ook stylisten weten Andrea en haar team te vinden. “Zo komt Patty Zomer weleens langs voor Froukje de Both en Hanna Suurland voor Annechien Steenhuizen. BN’ers en hun stylisten plaatsen hun outfits op Instagram en krijgen dan regelmatig de vraag waar de outfit vandaan komt. Zo worden ze verwezen naar winkels die wij vertegenwoordigen, dus het is goede publiciteit voor onze merken!”

## Toekomst & trends

Wat zijn Andrea’s toekomstplannen? “Ik heb me erover verbaasd dat de groei van THE FASHIONCY tijdens de pandemie is doorgezet. Daarom heb ik het vertrouwen erin dat die groei verdergaat en willen we nog meer Scandinavische merken op de Nederlandse markt brengen. Verder hoop ik dat we snel weer de buitenlandse modebeurzen mogen bezoeken, maar voor nu focussen we ons op de komende seizoenen en collecties.”

Welke trends gaan we de komende winter tegenkomen? “Wat we duidelijk zien, is dat er veel kleur in de collecties zit. Dat komt echt door de pandemie. Mensen zijn blij dat het steeds beter gaat met de wereld en willen dat in hun uiterlijk laten zien. Dus: geen zwart en loungewear, maar vrolijke kleuren en outgoing. Leuk toch?!”

## THE FASHIONCY

Leidsevaartweg 1  
2106 NA Heemstede  
[www.thefashioncy.nl](http://www.thefashioncy.nl)



# Kun je 10 dingen noemen die WIJ Heemstede doet?

Iedereen kent WIJ Heemstede, of toch niet? Als je een paar inwoners vraagt wat WIJ Heemstede eigenlijk doet, dan krijg je heel verschillende antwoorden. En dat komt omdat het aanbod van WIJ groot is. WIJ is de welzijnsorganisatie voor Heemstedse inwoners. Een kleine greep uit het aanbod:

## Een fijne buurt om in te wonen

Een goede buur is altijd dichtbij, en dat is des te belangrijker in deze tijd. De sociaal makelaars ondersteunen initiatieven in buurten en wijken. Zij zetten zich in voor een Heemstede waar mensen samenleven, waar mensen elkaar kennen en betrokken zijn. Wil je aan de slag in jouw buurt? Bel de sociaal makelaars: zij denken graag met je mee.

## Plexat: activiteiten voor kinderen en jongeren

Een sport hangout of samen lekker nix-en, straatspeelavonden, een super picknick, knutselen, koken, noem maar op. Volg Plexat op Facebook of Instagram zodat je altijd op de hoogte bent van het activiteitenaanbod.

## 'Onder de mensen zijn'

Wil je mensen ontmoeten, samen actief zijn of gewoon koffiedrinken en een praatje maken? WIJ heeft een breed aanbod op dit gebied: film, lunch, lezingen, workshops, cursussen en de vriendinnenclub.



## Aan de slag met de Nederlandse taal

WIJ helpt inwoners van Heemstede die Nederlands als tweede taal spreken. Bijvoorbeeld via de Voorleesexpress zijn kinderen (en hun ouders) samen met een vrijwilliger op een leuke manier met taal bezig. Bij de Businessclub leren vrouwen om hun thuisadministratie te doen terwijl hun kinderen meedoen aan een leuke activiteit.



## WeHelpen: vraag en aanbod in Heemstede

Zoek je ondersteuning, of wil je graag een ander helpen? Op [www.heemstede.wehelpen.nl](http://www.heemstede.wehelpen.nl) wordt vraag en aanbod bij elkaar gebracht. Ben je niet zo handig met de computer? Bij het Vrijwilligerspunt van WIJ Heemstede helpen ze je graag op weg. Hier kun je ook terecht als je als vrijwilliger bij WIJ Heemstede aan de slag wilt.

## WIJ staat klaar voor senioren

Samen met veel vrijwilligers staat WIJ voor je klaar: denk aan vervoer, uitstapjes, de Sociëteit, belastinghulp, hulp bij het invullen van formulieren, computerhulp, klussendienst, maar ook stoelyoga en valpreventie.

## Maatschappelijk werk: als u een steuntje in de rug nodig hebt

De maatschappelijk werkers ondersteunen volwassenen bij vragen en problemen die zij niet alleen kunnen oplossen, bijvoorbeeld op het gebied van geld, relaties, opvoeden of geestelijke nood. De maatschappelijk werkers zijn ook aanwezig in het Loket Heemstede (gemeente) en bij het CJG.

## Locaties

WIJ Heemstede heeft verschillende locaties:

- Locatie de Luifel aan de Herenweg is de hoofdvestiging. Hier is Eethuis de Luifel, sinds 14 juni weer geopend op maandag, woensdag en donderdag. De vers bereide maaltijd kan ook worden afgehaald of thuisbezorgd. In de Luifel worden cursussen gegeven, er zijn lezingen, films en workshops. Vrijwilligers kunnen hier terecht bij het Vrijwilligerspunt.
- In de Molenwerf aan de Molenwerfslaan zijn onder andere groepen van de dagopvang van Kennemerkhart, er worden ook cursussen gegeven, hier is de Knutselclub voor kinderen en verschillende clubs, zoals bijlarten en koersbal.
- In het multifunctionele gebouw Plein1 aan het Julianaplein 1, zit WIJ Heemstede samen met andere organisaties. Van hieruit wordt de dienstverlening aan senioren gecoördineerd en hier werken ook de maatschappelijk werkers.
- WIJ Heemstede organiseert samen met de Diaconie van de Protestantse Gemeente Heemstede, cursussen en activiteiten voor senioren in de Pauwehof aan de Achterweg 19.

Alle informatie over WIJ Heemstede vind je ook op [www.wijheemstede.nl](http://www.wijheemstede.nl). Binnenkort op een geheel nieuwe website!



Herenweg 96  
2101 MP Heemstede  
[www.wijheemstede.nl](http://www.wijheemstede.nl)  
[info@wijheemstede.nl](mailto:info@wijheemstede.nl)  
(023) 548 38 28

# Podia Heemstede: van online naar offline programmering

Na het geslaagd online symposium 'Adriaan Pauw Goes Live', 28 mei jongstleden, maakt Podia Heemstede zich nu op voor de zomerconcerten en het nieuwe programma voor het komend seizoen.

Wij zijn goed gestemd over de versoepelingen, maar tegelijkertijd hebben beide programma's te maken met beperkende omstandigheden. De anderhalve meter afstand zal ons nog wel enige tijd achtervolgen. Daar richten wij natuurlijk onze locaties op in.

## Zomerconcerten

Het zomerprogramma vindt net als vorig jaar weer plaats op het Landgoed Huis te Manpad. Een prachtig programma met:

- Nieuw Amsterdams Klarinet Kwartet (zaterdag 17 juli). Zij spelen bewerkingen van Mahler voor 4 klarinetten.
- Accordeonist Vincent van Amsterdam met mezzosopraan Esther Kuiper (31 juli). Zij brengen liederen van Mahler en Tsjajkovski. Perfect voor kleine (buiten)optredens.
- Een muzikale rondwandeling over het landgoed met kleinkunstenaars Elke Vierveijzer (21 augustus).

## Het nieuwe seizoen

Natuurlijk hopen we het nieuwe seizoen vol van start te gaan, maar dat is nu moeilijk te voorspellen. Het is daarom slim om onze website in de gaten te houden of – nog beter – je te laten informeren via de nieuwsbrief. Hierdoor blijf je op de hoogte van de actuele ontwikkelingen.

Ook het komende seizoen heeft Podia Heemstede zestig voorstellingen zorgvuldig geselecteerd, zoals vertrouwd kunnen we die zien in De Luifel en in de Oude Kerk. Het is een heel aansprekend programma geworden, voor ieder wat wils.

## Terugblik 'Adriaan Pauw Goes Live' (28 mei jl.)

We hebben met dit unieke initiatief op 28 mei geslaagd afscheid genomen van het Adriaan Pauwjaar. In een prachtig online programma met lezingen over en muziek uit de tijd van Adriaan Pauw had ook het online publiek een actieve rol. Via de chat konden vragen en opmerkingen worden gedeeld. Spreker Menno Witteveen was enorm op dreef en nam ons mee naar het Heemstede ten tijde van Adriaan Pauw. Hij was een staatsman van formaat, een kosmopoliet, vrij ijdel en liet zich graag aanspreken met de titel 'Heer van Heemstede'. Witteveen vertelde over smeergeld en omkoperij en de macht van Adriaan Pauw tijdens de Vrede van Münster. Het is Pauw die de Republiek zijn vooraanstaande onafhankelijke plaats gaf in de rij van Europese naties.

Joost Lagendijk sprak, vanuit Istanbul, meer over de internationale allure van

Pauw en wat hij zou hebben gevonden van de huidige Europese Unie. Zou hij trots zijn op Pauw trots zou zijn. De Europese Unie van nu lijkt op een heel aantal manieren zoals Pauw het voor ogen had. Lagendijk kreeg mooie reacties vanuit het publiek. Zoals: 'Soms lijkt politieke samenwerking op een liefdesrelatie. Allebei heel mooi, maar soms is het ook ruzie en doormodderen om tot iets moois te komen'.

Tussen de lezingen door speelde het ons wel bekend en zeer geliefd Trio d'Encore en zorgde voor een heerlijke sfeer in de Oude Kerk, waar dus geen publiek aanwezig was. Maar dit trio speelt altijd voluit, of het nu voor een volle zaal is of een lege kerk... Wij willen altijd encore van dit Trio!

Op naar volle zalen en live gesprekken in de pauzes!



De Oude Kerk  
Wilhelminaplein  
2103 GS Heemstede

Theater De Luifel  
Herenweg 96  
2101 MP Heemstede

[www.podiaheemstede.nl](http://www.podiaheemstede.nl)





# Nieuws

## van de gemeente

### Vanaf 1 juli online bekendmakingen leidend

Op 1 juli 2021 treedt de Wet elektronische publicaties (Wep) in werking. Vanaf dat moment zijn de officiële publicaties via de landelijke website [www.officielebekendmakingen.nl](http://www.officielebekendmakingen.nl) leidend. Nu al publiceert de gemeente Heemstede daar bekendmakingen. Omdat dan deze online bekendmakingen leidend worden, gaan we in juli over op beknoptere bekendmakingen in de krant. Op de gemeente-pagina HeemstedeNieuws vind je dan een overzicht van de bekendmakingen; de volledige tekst vind je op bovengenoemde website.

### Blijf op de hoogte van bekendmakingen over jouw buurt

- Abonneer je op de e-mailservice van [www.overheid.nl](http://www.overheid.nl). Je ontvangt bekendmakingen en kennisgevingen over door jou geselecteerde onderwerpen.
- Download de app 'Omgevingsalert' of 'Over uw buurt' om geïnformeerd te blijven over bekendmakingen in jouw buurt. Je ontvangt een melding op jouw mobiel.
- Via [www.heemstede.nl/bekendmakingen](http://www.heemstede.nl/bekendmakingen) vind je de bekendmakingen van de gemeente op [www.overheid.nl](http://www.overheid.nl).

### Wat vinden wij in Heemstede van de lokale democratie?

Samen maken we Heemstede. In maart 2021 is de Quick Scan Lokale Democratie uitgezet onder inwoners, collegeleden, raadsleden en ambtenaren. De Quick Scan is een vragenlijst waarin bijvoorbeeld vragen staan over de manier waarop we met elkaar tot besluiten komen en hoe we met elkaar samenwerken.

#### Resultaten

De vragenlijst is in totaal door 569 personen ingevuld. De uitkomsten van de enquête zijn verwerkt in een rapport. Ga naar [www.heemstede.nl/lokaledemocratie](http://www.heemstede.nl/lokaledemocratie) om het rapport te bekijken.



### De digitale buurttafel

In tijden van corona is het niet gemakkelijk om elkaar te ontmoeten. Gelukkig kan dit ook digitaal. Schuif op dinsdag van 11.00 tot 12.00 uur aan bij de wekelijkse Digi Buurttafel van WIJ Heemstede en ontmoet elkaar via een beeldscherm. Probeer het eens uit, want het kan écht gezellig zijn. Deelname is gratis. Er kunnen maximaal zes deelnemers meedoen per keer.

#### Interesse?

Stuur een mail naar [info@wijheemstede.nl](mailto:info@wijheemstede.nl) ter attentie van Ellen Swart of Daniëlle de Haan of bel naar (023) 548 38 28. Ellen of Daniëlle neemt contact op om uit te leggen hoe de Digi Buurttafel werkt.



### Ken je iemand die een lintje verdient?

Tijdens de jaarlijkse lintjesregen op 26 april 2021 kregen Natasja Koeckhoven en Rob Roomeijer feestelijk bezoek. Burgemeester Astrid Nienhuis verraste hen met een Koninklijke onderscheiding, een mooie waardering voor hun jarenlange inzet als vrijwilliger.

Ken je ook iemand die een lintje verdient? Draag hem of haar dan voor. Voor de lintjesregen van 2022 kan dat nog tot 1 juli 2021. Kijk voor meer informatie op de website [www.lintjes.nl](http://www.lintjes.nl).

### BIZ Heemstede Centrum is een feit

Een grote meerderheid van de ondernemers in het centrum stemde in april voor de oprichting van een BIZ Heemstede centrum. Daarmee kiezen de ondernemers uit het centrum voor een sterkere samenwerking en een gezamenlijke aanpak.

Een Bedrijven Investeringszone (BIZ) is een afgebakend gebied waarin alle ondernemers en/of vastgoedeigenaren samen investeren in de economische vitaliteit en aantrekkelijkheid van het gebied. Met de totstandkoming van BIZ Heemstede Centrum is er structureel budget beschikbaar om samen sterker uit de crisis te komen doordat iedereen mee-investeert. Voor veel ondernemers is het een moeilijke tijd. Juist nu is het belangrijk om samen de schouders te zetten onder het herstel en met de BIZ Heemstede Centrum plannen te maken voor de tweede helft van het jaar.



### Duofiets bij Plein1

Sinds februari beschikt Plein1 over een 'duofiets'. De duofiets heeft veel voordelen: de begeleider heeft goed zicht op de rijder; de fiets heeft comfortabele zittingen met rugleuning en geen instap. Eén persoon (de begeleider) stuurt, beiden kunnen trappen. Zo kunnen mensen die niet goed (meer) zelfstandig kunnen fietsen toch genieten van een fietstochtje in de frisse buitenlucht.

Wie gebruik wil maken van de fiets betaalt € 15,- per jaar. De gebruiker krijgt een pasje waarmee hij de fiets net zo vaak kan lenen als hij wil. Je kunt ook vrijwilliger worden als je het leuk vindt om met mensen rond te fietsen. Je krijgt dan eerst les en bij goedkeuring een pasje. Door deze registratie kun je ook gekoppeld worden aan mensen die geen 'eigen' medefietsers hebben.

Wil je gebruikmaken van de fiets? Neem dan contact op met WIJ Heemstede via (023) 528 85 10.



### Hoe zit het met zonne- en windenergie in onze regio?

We gebruiken in Nederland veel energie, onder andere voor het verwarmen van onze huizen. In het Klimaatakkoord staan afspraken om klimaatverandering tegen te gaan, zoals het opwekken van duurzame energie. Ontdek op de website [www.iedereendoetwat.nl/wat-nederland-doet/res](http://www.iedereendoetwat.nl/wat-nederland-doet/res) de afspraken over duurzame energie in onze regio.







Olivier Rikken

CEO

Ledger Leopard

# Blockchain: wat is het?

Sinds 2019 is Olivier Rikken de nieuwe CEO van Ledger Leopard, implementatiespecialist op het gebied van blockchain en andere technologische oplossingen. Rikken is – als early adapter – al jaren actief in de blockchainwereld en is afgelopen jaar zelfs uitgeroepen tot **Most Impactful Person in Blockchain in the Netherlands**. Maar wat is blockchain eigenlijk? Olivier legt uit.

“Blockchain is de technologie achter crypto-currency als Bitcoin. Het neemt de functie van *trusted third parties (TTP)*, zoals banken, verzekeraars en KvK, over, waardoor veel tijd, geld en administratieve rompslomp wordt bespaard. Blockchain is een soort gedeelde open toegankelijke database waarbij gegarandeerd wordt dat de inhoud authentiek is zonder dat je deze TTPs nodig zou hebben.”

## Meer dan Bitcoin

“Cryptocurrency: een wereldwijd betalings-systeem waar geen bank meer nodig is. Velen zien het als een leuk speeltje voor speculatie, maar beseffen niet hoeveel impact het heeft. Het is bizar dat je binnen een split second waarde naar Australië kunt overmaken zonder dat daartussen een stelsel van tussenpartijen zit. Zonder blockchain hadden die schakels, soms wel meer dan dertien, alsnog ertussen gezeten.”

“Je kunt met blockchain veel meer. Zo bouwen we met Ledger Leopard evidence trail en self sovereign identity oplossingen die alles te maken hebben met bewijslast in ketens, waarvoor je de TTP ook niet meer nodig hebt. Zo bouwen we nu een oplossing die ervoor zorgt dat je bijvoorbeeld jouw diploma of certificaat kunt laten checken op echtheid, zonder dat jouw persoonlijke data in blockchain staan, zonder dat je steeds terug moet naar de bron en waarbij je zelf in controle bent of je de data wilt delen of niet! Ook voor ondernemers zijn zulke oplossingen fijn; je hoeft niet steeds opnieuw informatie op te vragen bij instanties als KvK

of de bank; het staat allemaal in je persoonlijke wallet én je kunt aangeven wanneer deze informatie wel en niet zichtbaar is. Het voordeel voor de instanties is dat ze jouw gegevens niet telkens moeten achterhalen en opslaan, maar wel kunnen checken in de blockchain of de informatie die je deelt authentiek is. Het hele AVG-deel wordt in één keer getackeld. Hetzelfde wordt gedaan bij het bouwen van smart contracts. Denk aan derdengeldenrekeningen van de notaris en bank die nodig zijn om een huis te kopen. Die zijn overbodig als smart contracts worden gebruikt die gebouwd zijn op blockchain.”

## Van diesel- naar elektrische motor

Zorgt blockchain ervoor dat de TTP buitenspel worden gezet? “Integendeel. Ik werk veel met overheden en banken die blockchain niet als bedreiging zien, maar als een kans om nieuwe dienstverlening te ontwikkelen. Het werkt ook kostenbesparend, omdat ze het zelf niet hoeven doen. Kortom: ze worden niet overbodig, maar de rollen veranderen.”

Blockchain is een jonge technologie. “In 2009 is het voor het eerst in de praktijk gezien. Het nadeel is dat het in een vroeg stadium werd gehypet en daarmee de verwachtingen vanaf het begin erg hoog waren. Dat leidt tot misconcepties. Zo zou het extreem veel energie kosten en niet met privacy om kunnen gaan. Dat was twaalf jaar geleden inderdaad per definitie het geval, maar inmiddels veelal allang niet meer. Ik vergelijk het weleens met de allereerste dieselmotor. We schaffen

de dieselmotoren van nu niet af omdat de allereerste dieselmotor ontzettend milieu-onvriendelijk was. Om in diezelfde termen te blijven: de huidige en toekomstige blockchain-technologie wordt het equivalent van de elektrische motor.”

## Amara's law

Hoe ziet Olivier de toekomst van blockchain voor zich? “Ik denk dat we aan de vooravond staan van een grote verandering waarbij veel ketens het roer omgooien. De waardeoverdracht van de grote pensioenfondsen gaat al via een blockchainconstructie, waardoor het hele proces nu maar enkele minuten duurt en minder kost. Een ander voorbeeld is een gezondheidsinstelling waarbij Ledger Leopard een pilot heeft gedaan. Er is ingeschat dat de administratieve lasten van die instelling dalen met 40 tot 60%. Dat zijn serieuze getallen. Maar de verandering gebeurt niet zo overnight als mensen denken. Het is Amara's law: *We tend to overestimate the effect of a technology in the short run and underestimate the effect in the long run.*”


[www.ledgerleopard.com](http://www.ledgerleopard.com)

 MAARTEN VAN VLIET  
MAKELAARS


# Verkoeling bij een oververhitte markt

De huizenmarkt mag dan wel oververhit zijn, wij houden ons hoofd koel met expertise en creatieve marketing. Nodig daarom Maarten uit voor advies. Zo wordt jouw huis voor de beste prijs verkocht.

 #FindYourFuture  
023 80 80 555

[maartenvanvlietmakelaars.nl](mailto:maartenvanvlietmakelaars.nl)  
 @maartenvanvlietmakelaars

 Leidsevaartweg 99  
2106 AS Heemstede



# Mariska van Rooode en Jan Schipper uw postbezorgers



**Business Post**



Business Post Kennemerland is een bedrijf van sociale onderneming Paswerk.  
Wij bieden werk aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.