

hik

HEEMSTEDE IN KAART

Nummer 26
december
2021



DE INTRINSIEKE MOTIVATIE VAN **RICK ENGELKES**

!DAT WORDT SMULLEN: **HEERLIJK HEEMSTEDE** IS TERUG

INHOLLAND HAARLEM: PERSOONLIJK & DICHTBIJ

DE **OUDSTE** INWONER VAN HEEMSTEDE

RICHMOND

SKIN CLINIC

Zeg vaarwel tegen ongewenste haargroei, jeuk, rode bultjes en ingegroeide haren. Wij hebben de oplossing!

Bij Richmond Skin & Laser Clinic hebben we dé beste laserapparatuur in huis om jou voortaan haarvrij door het leven te laten gaan.

GRATIS PROEFBEHANDELING MET DE SPLENDOR X

Veel mensen hebben teleurstellende ervaringen met het verwijderen van ongewenste haartjes. Vaak wordt IPL gebruikt wat niet zo effectief is als een Laser en hierdoor verlies je het vertrouwen in de behandeling.

PRIJZEN

v.a. €40,00

Om eventuele twijfels weg te nemen, bieden we een gratis proefbehandeling aan met onze Splendor X. Deze proefbehandeling zal bestaan uit een demonstratie van nage-noeg pijnloze ontharing en niet meer dan 15 minuten in beslag nemen. Tijdens de proefbehandeling beantwoordt onze specialist vanzelfsprekend ook graag al je vragen over permanent ontharen.

Laat je informeren over de
mogelijkheden van laserontharing.



Richmond Skin & Laser Clinic | Binnenweg 139 | 2101 JE | HEEMSTEDÉ
T: 06-58794406 | M: INFO@RICHMONDSKINCLINIC.NL

Voorwoord



Beste lezers,

Het klinkt misschien cliché, maar wat is het jaar weer voorbijgevlogen. Om 2021 – naar omstandigheden – goed af te sluiten, hebben we weer een aantal interessante, inspirerende verhalen weten te verzamelen. Met op de cover Rick Engelkes. Hij vertelt over zijn drie theaterproducties, die hopelijk snel weer als vanouds te bezoeken zijn.

Deze editie bevat een aantal primeurs. Zo is Jeannee van den Nouwland (16) de jongste die ooit in het magazine heeft gestaan. Als kersverse ondernemer op nagel-, haar- en make-upgebied timmert zij flink aan de weg. En dan hebben we Joukje Dinkelman-Kruymel (107), de oudste die ooit in HIK heeft gestaan én de oudste inwoner van Heemstede! Beide dames doen hun bijzondere verhaal.

Hoe ziet de toekomst van HLTC eruit? Wat is er zo bijzonder aan de overhemden van PEERS-Amsterdam? Wat zijn de tien wijntips voor het perfecte kerstdiner volgens Grapedistrict? Wat is het verhaal achter Stefans Brillen & Lenzen? De antwoorden op deze vragen lees je in HIK!

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

Melissa Jansen

Fotografie

Remco Meijer

Sales

Robbert-Jan Driessen, Remco Meijer

Contact

info@kidsmarketeers.com / 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 vervoelvoudigd 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



11



16



15



18



24



26

Cover Story 04

Rick Engelkes

Business 06

Landhuis Mariënheuvel

Wonen 08

Hoveniersbedrijf Van der Weiden
Maarten van Vliet Makelaars
Hanson Bedrijfsmakelaars

Sport 11

SportSupport
HLTC
Matchpoint23

Reizen 15

TUI Heemstede
Op reis met...

Onderwijs 18

Inholland Haarlem

Culinair 20

Boulangerie Oscar
Grapedistrict
Chateaubriand
Aan tafel bij...
Tummers Passionnelle

27 Beauty & Gezondheid

PoliDirect
Sint Jacob
Jeannee van den Nouwland
Heemstedse Apotheek

31 Ondersteuning

Hospice Haarlem en Omstreken

32 Mode 32

PEERS-Amsterdam
Stefans Brillen & Lenzen

35 Lifestyle

Van Velthoven Juweliers
WCH
NewFysic
Bellagio Spa's

39 Kunst & Cultuur

Stichting Podia Heemstede

40 Welzijn

WIJ Heemstede

41 Gemeente

De oudste inwoner van Heemstede
Transitievisie Warmte



28



29



31



32



34



37



41

De intrinsieke motivatie van Rick Engelkes

Rick Engelkes haalde afgelopen november opgelucht adem toen bleek dat theaters en bioscopen open mochten blijven. Met zijn bedrijf REP Entertainment maakt hij grote producties, waarvan er momenteel drie in het theater te zien zijn: *Huisvrouwen Bestaan Niet*, *The Mousetrap* en *Dolfje Weerwolfje de Musical*. “Alles heeft natuurlijk een tijd on hold gestaan, dus we zijn extra blij dat theaters en bioscopen weer open zijn. Onze huidige producties zijn te zien in de grotere theaters, zoals Amstelveen, Amsterdam en Hoofddorp, dus genoeg keuze in de regio!”



Huisvrouwen Bestaan Niet

Of je nou ziek, verliefd, vrolijk of verdrietig bent, de was wacht nooit. Net als de rest van het huishouden trouwens. En dat terwijl je natuurlijk gewoon wil leven. In de herkenbare en humoristische voorstelling *Huisvrouwen Bestaan Niet* maken we kennis met drie vrouwen die totaal verschillend omgaan met de combinatie relatie, werk, kinderen, vrienden en familie, en elkaar proberen te overtuigen van hun manier.

Gijsje (29), wiens smetvrees symbool staat voor haar angst voor zo'n beetje het hele leven. (Mam, hoe lang gebruik jij dit doekje al?) Halfzus Marjolein (39) die alles neemt zoals het komt, ook als het niet komt. (Bij ons kakken de kinderen met een bord nasi op schoot.) En moeder Loes (59) die met haar extravagante levensstijl misschien nog wel het meest midden in het leven staat. Over een ding zijn ze het eens: *Huisvrouwen Bestaan Niet* (meer). Al lijkt het huishouden soms wel erg op het leven: net als je het aan de ene kant op orde hebt, is het aan de andere kant alweer een zootje.”

Huisvrouwen Bestaan Niet is familie van de gelijknamige bioscoopfilm die de best bezochte film van het jaar was en een nominatie voor een Gouden Kalf ontving.

The Mousetrap

The Mousetrap speelt zich af in het hotel/pension Monkswell Manor. Een aantal gasten is door de sneeuw opgesloten in het hotel van een jong echtpaar. In de omgeving van het hotel heeft eerder die dag een moord plaatsgevonden. Een brigadier van de politie bezoekt vervolgens het hotel, omdat hij vermoedt dat de moordenaar (of moordnares) zich in het hotel schuilhoudt. De spanning loopt vervolgens nog verder op als er een tweede slachtoffer valt. Het blijkt al snel dat alle aanwezigen een motief hebben voor de moord en ook dat ze in de gelegenheid waren om deze te plegen. Door de vreselijke sneeuwstorm kan niemand het hotel verlaten, ook de onbekende moordenaar niet. De gasten verdiepen zich in elkaars geheimen, maar de moordenaar verradt zich niet. Meer over het verhaal kunnen we nog niet vertellen, dat zou de verrassing bederven en de traditie verbreken dat niemand die de show heeft gezien, vertelt wie de moordenaar is – wat inhoudt dat er maar één manier is om erachter te komen... Tot in het theater!

Dolfje Weerwolfje de Musical

Wrow! Dolfje is een doodgevone jongen van bijna 7. Alhoewel... gewoon... Op de nacht voor zijn 7^{de} verjaardag gebeurt er iets heel bijzonders. Dolfje verandert. In het kille maanlicht veranderen zijn handen in kleine klauwen, op zijn hoofd groeien twee puntoren en hij krijgt een witte staart... Dolfje is een weerwolf! En dat zet zijn hele leven op zijn kop! Hoe zullen Timmie en zijn ouders reageren? En wie is toch die vreemde man die om de haverklap overal opduikt?

Dolfje Weerwolfje is dé hartverwarmende familiemusical vol leuke liedjes en mystieke wezens, gebaseerd op de succesvolle kinderboekenreeks van Paul van Loon. Kortom: een leuke middag/avond in het theater!

Aankomende producties

Tijdens de lockdown heeft het team van REP Entertainment niet stilgezeten, waardoor alle doelgroepen ook volgend jaar genoeg te bezoeken hebben. “Voor de kids is *Kruimeltje de Musical* momenteel in ontwikkeling. Het is voor mij nostalgie, mede omdat ik in 1999 de vader van *Kruimeltje* in de gelijknamige film heb gespeeld. Voortbordurend op de film die een nieuwe generatie *Kruimeltje*-fans genereert, haalt REP Entertainment de musical *Kruimeltje* terug naar het theater in een nieuwe, intieme vorm. Het verhaal van toen, maar in een fris en eigentijds jasje én met nieuwe muziek.”

De tweede doelgroep van REP Entertainment zijn de 30-40+ vrouwen. Dit publiek kan volgend jaar de *Club van de Relaxte Moeders* bezoeken. “Deze productie doen we in samenwerking met het gelijknamige populaire platform waarop moeders hun dagelijkse portie relativering kunnen vinden. Hiervan maken wij een comedy, die net is gecast.”

Dan is er ook nog Willem van Oranje, het pièce de résistance waarvan in 2014 de ontwikkeling is gestart. Een spektakel-musical à la Soldaat van Oranje, maar dan over de Vader des Vaderlands en de geboorte van de Nederlanden. “In Delft wordt inmiddels gebouwd aan een pop-uptheater speciaal voor deze voorstelling. De productie gaat in november 2022 in première. Houd het in de gaten, want het is écht de moeite waard om te zijner tijd te bezoeken.”

“Veel mensen weten de basics over Willem van Oranje, maar het complete verhaal is ontzettend interessant. Ik herkende ook iets van mezelf in

hem terug; als hij een doel had, hield hij zich daaraan vast. Elke tegenslag zag hij juist als een leermoment en een stap dichterbij zijn doel.”

GTST gekte

De wereld van acteren interesseerde Rick van jongs af aan. “Op de basisschool hadden we elke week toneelstukjes, wat ik geweldig vond om aan mee te doen. Ik voelde me dan zo vrij. Toch ging ik na de middelbare school naar sportacademie en stapte vervolgens over naar de modeacademie. Ik werd model en verhuisde naar New York. Daar besloot ik om de side naar een actors studio te gaan. Dat acteren bleef toch een beetje in m'n hoofd zitten.”

“Een vriendin attendeerde me op een workshop acteren die in Nederland werd gegeven. Daar ben ik toen naartoe gegaan en ik vond het fantastisch. Ik wist: dit is wat ik moet doen. Het was een soort intrinsieke motivatie die werd getriggerd. Vanaf dat moment ging alles heel snel; ik verhuisde naar Nederland, volgde verschillende workshops, speelde in commercials en deed auditie voor de toneelschool. Ineens kwam Goede Tijden Slechte Tijden op mijn pad. Ik stond voor de keuze: naar de toneelschool of een rol in de eerste soap van Nederland, waarvan niemand wist of het aan zou slaan. Uiteindelijk koos ik voor GTST en daarmee begon de gekte. Een fantastische, maar bizarre tijd.”

“Aan het begin viel het nog mee, maar op een gegeven moment werd het extreem. Zo werd het restaurant afgezet waar we met de cast gingen eten en moest de ME worden opgetrommeld toen Reinout Oerlemans, Antonie Kamerling en ik een voetbalwedstrijd in Brabant speelden.

Ook met dagen als Koninginnedag kon ik niet meer normaal over straat. Dat was leuk voor een tijdje, maar later niet meer.”

Nog steeds wordt Rick aangesproken als ‘Dokter Simon’. “En dat terwijl ik maar vier jaar de rol van Simon Dekker heb gespeeld. Bij het 12,5-jarig bestaan ben ik even teruggekomen, maar daarna was het goed zo. Ik ben dankbaar voor de tijd die ik heb gehad.”

Omweg

“Er kwam een moment dat ik wilde maken wat ik zelf leuk vond om te spelen. Dat kwam voort uit die gedrevenheid die altijd in mij heeft gezeten. Daarom startte ik in 2000 met Rick Engelkes Producties, inmiddels REP Entertainment. Soms krijg ik een onrustig gevoel en dan weet ik dat het tijd is om weer te acteren. Dat is het voordeel van een eigen productiebedrijf; ik kan een rol creëren die ik zelf wil spelen.”

“Als ik terugkijk op mijn carrière, heb ik een omweg moeten maken om te komen waar ik nu ben. Maar ik ben er wel gekomen. Ik kan me herinneren dat ik vrienden van mijn ouders ooit heb horen zeggen: ‘Als ik het over zou moeten doen, dan zou ik ander werk hebben gekozen’. Dat heeft zo'n indruk op mij gemaakt. Ik wilde dat echt nooit hoeven zeggen. Dat is gelukt; ik doe wat ik leuk vind en het heeft nog geen moment gevoeld als werk.”

www.repentertainment.nl



Benoit & Karen Desetres
Gastkoppel
Châteauform'



Op bezoek bij het magische Landhuis Mariënheuvel

Wist jij dat er achter de Glipper-Dreef, verscholen tussen het groen, zich een voormalig klooster bevindt? En dat dit is omgetoverd tot een prachtig seminarhotel van Châteauform'? Sinds oktober kan de zakelijke markt hier terecht voor meetings, opleidingen en andere business-doeleinden. Benoit en Karen Desetres zorgen ervoor dat het je aan niets ontbreekt.

HIK rijdt over het kronkelige bospad en komt aan bij het statige Landhuis Mariënheuvel. Karen staat te wachten bij de ingang. "Welkom! De verbouwing heeft tweeënhalf jaar geduurd, maar dan heb je ook wat. Omdat het een rijksmonument is, moesten we ons wel houden aan bepaalde eisen, maar dat was voor ons geen probleem. Het gebouw was al prachtig! Het authentieke is behouden, maar gecombineerd met de huiselijke stijl van Châteauform'."

Zoektocht naar de perfecte locatie

Tijdens een stage in Parijs, leerde Karen Benoit kennen. "Hij was de barman in het hotel waar ik werkte. Heel cliché, maar de vonk sloeg over." Het stel ging samenwonen en aan de slag bij Châteauform', waarvoor ze inmiddels vijftien jaar werken als gastkoppel. "We zijn gastkoppel geweest in België, Frankrijk en Duitsland. Nu is Nederland aan de beurt. Dit is in goed overleg gegaan met onze kinderen. Het is voor hen ook niet makkelijk om te verhuizen naar een ander land en een nieuw leven op te bouwen, toch reageerden ze ontzettend enthousiast. Axelle (16) en Aaron (10) konden zelfs niet wachten om te gaan." Inmiddels woont het gezin ook in het landhuis. "Het is een gezinsproject wat we met z'n vieren doen, dus we staan ermee op en gaan ermee naar bed. Gelukkig voelt iedereen zich thuis. Stiekem verwachtte ik dat wel; het is een prachtige plek om te wonen en alles is dichtbij!"

De zoektocht naar de juiste locatie heeft jaren geduurd. Het moet een plek zijn waar een goede harmonie is tussen werk en ontspanning. Dat hebben we gevonden in Landhuis Mariënheuvel. Het oude klooster is goed te bereiken, is vlak bij een internationale luchthaven en ligt midden in de natuur. Drie belangrijke eisen waaraan een locatie van Châteauform' moet voldoen. "Als je over de Glipper-Dreef rijdt, heb je geen idee dat dit majestueuze landhuis hier staat. Erg fijn voor onze doelgroep; de zakelijke markt kan aan de slag, om vervolgens te genieten van alle ontspanningsmogelijkheden die Châteauform' te bieden heeft."

4 oktober opende het landhuis haar deuren, twee weken eerder dan gepland. "We kregen de eerste aanvragen eerder binnen dan verwacht, dus gelukkig konden we snel schakelen en onze gasten alsnog verwelkomen."

Harmonieus geheel

In het seminarhuis bevinden zich 67 kamers, dertien hightech vergaderruimtes, een eetzaal in de voormalige kapel, bars, lounges en meer. "Het landhuis bestaat uit drie vleugels die elk in een andere tijd zijn gebouwd. Het hoofdgebouw is tussen 1907 en 1909 is gebouwd, maar de oorsprong gaat terug naar de 17^{de} eeuw, de twee zijvleugels zijn in de jaren '40 en '60 erbij gebouwd. Het geheel heeft als thema:

Nederlandse schilders van de Gouden Eeuw tot vandaag. Het vormt een harmonieus geheel en daarmee een inspirerende omgeving. Handig voor onze gasten om out of the box te denken!"

Als het etenstijd is, bereidt het keukenteam een aantal heerlijke gerechten. "De chef-kok komt uit Italië, de souschef komt uit Spanje en de pâtissière is Frans. Hierdoor kunnen we een mooie mix van mediterrane gerechten serveren, gemaakt van seizoensgebonden en lokale producten." Over lokaal gesproken; hebben Karen en Benoit al wat Heemstedenaren leren kennen? "Eerlijk gezegd hebben we het zo druk gehad, dat we minder mensen buiten het landhuis hebben ontmoet dan we zouden willen. We leggen wel steeds meer contacten in het Heemsteedse. Zo ontfermt Hoveniersbedrijf Van der Weiden zich over al het groen en verzorgt De Bloemenweide de bloemen. As we speak worden de kerstbomen neergezet. Als ik terugdenk aan de sneeuw die begin februari is gevallen, kijk ik ernaar uit om onze gasten te ontvangen in zo'n sprookjesachtig tafereel."



Glipper-Dreef 199
2104 WG Heemstede
www.chateauform.com.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!



www.vdweiden.nl

HOVENIERSBEDRIJF
VAN DER WEIDEN

M

MAARTEN VAN VLIET
MAKELAARS

Vieren en verkopen

Maarten van Vliet Makelaars wenst jou een fijne kerst en een gelukkig nieuwjaar! Ook in deze feestelijke periode helpen we je graag met de verkoop van je huis, zodat we in het nieuwe jaar samen kunnen proosten.



#FindYourFuture
023 80 80 555

maartenvanvlietmakelaars.nl
@maartenvanvlietmakelaars

Leidsevaartweg 99
2106 AS Heemstede



TIJD

Het is een rare tijd de laatste tijd. Zo ook in vastgoedland. Of je loopt ermee weg, of het is tijd om te verkopen. Uiteindelijk krijgt iedereen hiermee te maken.

Steeds vaker hebben wij relaties die het wel tijd vinden, tijd om te verkopen.

Daar is het nu een goede tijd voor en wat de toekomst brengt weet niemand. Maar een ding is zeker, bij verkoop hoeft je niet meer na te denken over onderhoud, huurders, leegstand en al dat soort zaken waar je niet op zit te wachten.

Sta je nog te vroeg in de wedstrijd om met pensioen te gaan, dan blijft het interessant om te investeren in vastgoed.

Dit kan maatschappelijk vastgoed zijn, winkels, kantoren, bedrijfspanden, herontwikkelingen en alles wat daar omheen hangt.

Er is dit jaar weer meer dan 10.000 m² verkocht en er zijn meer dan 500 taxaties uitgebracht.

Vind je het tijd om vastgoed te kopen of verkopen, kom dan eens bij ons op de koffie.

Wij wensen iedereen een gezond en succesvol 2022 toe.



Sportakkoord Heemstede uit de startblokken

Het Sportakkoord Heemstede heeft handen en voeten gekregen. De inhoud is up-to-date, er is een nieuwe stuurgroep geformeerd en de partners uit het werkveld zijn actief betrokken. Ready, set, go!

Kartrekker is Rianne Koldenhof vanuit Stichting SportSupport. "We merken dat zo'n sportakkoord vaak een beetje hoog over gaat. Daarom hebben we drie concrete actiepunten geformuleerd om eerst naar de verenigingen helder te communiceren welke mogelijkheden het Sportakkoord allemaal biedt. Daarnaast zullen we ook de overige partijen benaderen, zoals scholen, zorginstellingen, kinderopvang, ouderencentra en niet te vergeten: de inwoners. Want het Sportakkoord is er voor iederéén die binnen gemeente Heemstede met een sport- of beweegplan aan de slag wil."

Concrete acties

Eerste actiepunt is verenigingsbesturen erop te wijzen dat zij vanuit het landelijk Sportakkoord tegen gereduceerd tarief gebruik kunnen maken van een breed scala aan trainingen/services. Rianne: "Dat gaat niet alleen om specifieke trainersopleidingen, maar ook om bijvoorbeeld kadertraining of bestuurscoaching. Hoe ga je als club om met maatschappelijk gevoelige vraagstukken? Hoe zit het met het vrijwilligersmanagement? Ten tweede willen we ook de mogelijkheden onder de aandacht brengen voor ondersteuning bij andere services, bijvoorbeeld bij de inrichting van een Gezonde Kantine. En ten derde stellen we voor alle verenigingen een

extra uitvoeringsbudget beschikbaar van € 500,-. Een kleine financiële impuls voor een nieuwe activiteit, gemakkelijk aan te vragen. Bedoeld als kickstart na corona en meteen een mooie manier om het Sportakkoord te introduceren."

Contact

Vaak stranden mooie plannen al in de ideeënfase vanwege subsidieproblematiek. En dat is zonde, vindt Rianne, zeker in een gemeente als Heemstede, waar burgerparticipatie vrij hoog is en er bovendien prachtige sportfaciliteiten liggen. "De positieve effecten van sport zijn zo enorm groot! Niet alleen is (samen) bewegen gezond en zorgt het voor kracht, plezier en zelfvertrouwen, maar het verbindt ook mensen. Het maakt fitter op lichamelijk, mentaal en sociaal vlak. En hoe gezonder je nu bent, hoe kleiner de kans dat je op latere leeftijd klachten ontwikkelt. Laat ons daarom vooral weten waarmee je aan de slag wil, dan kijken we samen hoe wij je verder kunnen helpen. De enige voorwaarde is dat een project binnen de doelstellingen van het Sportakkoord past: het moet bijvoorbeeld duurzaam zijn, dus op termijn zelfstandig kunnen voortbestaan, en binnen twee maanden na toekenning van de subsidie starten. Wij hopen echt dat de aanvragen binnen zullen stromen!"

Binnenkort worden alle partijen in Heemstede uitvoerig door de stuurgroep geïnformeerd. Zijn er naar aanleiding van dit artikel al vragen? Kijk dan op de website www.sportsupport.nl/sportakkoord-heemstede/ of mail naar sportakkoord.heemstede@sportsupport.nl.

Sportakkoord Heemstede

Het Sportakkoord Heemstede wil inwoners in beweging brengen door mensen te verbinden die nieuwe initiatieven gaan realiseren.

Heb jij een fantastisch idee welke past bij een van de volgende onderdelen:

- Inclusief sporten en bewegen
- Duurzame sportinfrastructuur
- Vitale sport- en beweegomgevingen
- Positieve sportcultuur

Check dan snel de website en kijk hoe je tot maximaal €3000,- subsidie per initiatief kunt krijgen.

sportsupport.nl/sportakkoord-heemstede/

Meer informatie?
Stuur een mail aan: sportakkoord.heemstede@sportsupport.nl

€500,- booster!
Maak gebruik van het Sportakkoord Heemstede

Ja, onze vereniging wil graag die €500,- booster

Om alle verenigingen op een positieve manier te stimuleren om kennis te maken met de mogelijkheden van het Sportakkoord, stelt de gemeente Heemstede per vereniging een budget van €500,- beschikbaar. Het enige wat je hiervoor hoeft te doen is een formulier invullen en een doelgroep en doel benoemen die je met dit budget wil bereiken.

Aanvragen kunnen tot uiterlijk 31 december 2021 ingediend worden.

De activiteit moet aan één van de zes voorwaarden voldoen. Check de voorwaarden op de website.

sportsupport.nl/sportakkoord-heemstede/

Meer informatie?
Stuur een mail aan: sportakkoord.heemstede@sportsupport.nl



Evert-Jan Spoelder
Voorzitter HLTC

De toekomst van HLTC

De Heemstedse Evert-Jan Spoelder is afgelopen september benoemd tot voorzitter van HLTC. Hij volgt Guido Hersche op, die na zes jaar het stokje heeft overgedragen. "Het roer gaat zeker niet om, maar plannen zijn er genoeg!"

Spoelder was van zijn 13^{de} tot 18^{de} lid van de Haarlemse tennisclub. "Maar toen ik buiten Heemstede ging studeren, moest ik helaas bedanken als lid. Toen ik in 2015 weer terugverhuisde, heb ik me gelijk weer ingeschreven als lid. Ik wilde terug naar mijn oude club!"

"Het voelde als thuiskomen, zeker doordat ik een paar oude gezichten zag, zoals mijn oud-trainer Andrzej Stolarczyk. Maar ik heb ook wat nieuwe gezichten meegebracht; schoolvrienden Jochem en Wouter. Zo is de cirkel, of beter gezegd de tennisbal, weer rond!"

Bestuursplannen

In 2017 werd Evert-Jan gevraagd om penningmeester te worden. Als fiscalist had hij hier wel oren naar. "Al die jaren heb ik de functie van penningmeester met veel plezier vervuld, maar toen de functie van voorzitter beschikbaar kwam, heb ik mijn interesse kenbaar gemaakt. Ik loop al zo lang op de club rond, dus ik zie het als iets vanzelfsprekends dat ik mijn steentje bijdraag. Dat ik dat nu mag doen als voorzitter, is een hele eer."

Samen met de rest van het bestuur hoopt Evert-Jan het unieke karakter van HLTC te behouden, zonder dat de club stilstaat. "We moeten de club wel verder brengen. Daarom houden we ons bezig met vraagstukken als: wat zijn de ontwikkelingen in de tenniswereld, hoe springen we daarop in en hoe blijven we in de toekomst relevant? Hoe ga je bijvoorbeeld om met de groeiende behoefte aan padelbanen? Het park heeft hier simpelweg geen ruimte voor, maar we kijken wel hoe we op het Spanjaardslaancomplex toch eventueel gehoor kunnen geven aan deze vraag. Ik zie HLTC echter niet verhuizen, daarvoor zijn we te verknocht aan de plek van ons park!"

Op zoek naar verbinding

Een ander vraagstuk waar het bestuur van HLTC zich mee bezighoudt, is hoe de betrokkenheid van de leden behouden en verhoogd kan worden. "Dit is belangrijker dan ooit. Veel van onze evenementen konden niet doorgaan door de pandemie, waardoor je extra op zoek moet naar verbinding. Hoe behouden we in deze tijd een rijk verenigingsleven? Daar proberen we invulling aan te geven door verschillende initiatieven te ontplooiën die aanslaan op de leden, zoals het organiseren van leuke activiteiten en een laddercompetitie, maar ook door een gevoel van thuiskomen te creëren bij het clubhuis. Dit is iets waar onze pachter Kees Heger ons het afgelopen jaar geweldig mee geholpen heeft."

Het behoud van jeugdleden is voor tennisverenigingen een van de grootste uitdagingen. Een derde van de jeugdleden haakt na twee jaar af. "Dat komt omdat het vaak als tweede sport wordt uitgeoefend, dus bijvoorbeeld naast voetbal of hockey. Hierdoor mist de jeugd de verbinding met tennis én de club. Daarom is KNLTB het Tennis Alles-in-1 initiatief gestart.

Hierbij zijn lidmaatschap, training en deelname aan de competitie onderdeel van één pakket, en zit een kind niet langer op tennissles maar op tennis. Aan een Tennis Alles-in-1 lidmaatschap kunnen bijvoorbeeld clubactiviteiten en toernooien worden toegevoegd. Kinderen komen zo meer op de club, spelen vaker wedstrijden, krijgen een sterkere band met tennisvriendjes en het verenigingsleven."

"Hier spreekt een trotse, tevreden voorzitter"

"Ook al staat ons genoeg te doen; als club hebben we niets te klagen. HLTC heeft genoeg leden en een trouwe vrijwilligersclub en van de banen wordt veelvuldig gebruikgemaakt, dus hier spreekt een trotse, tevreden voorzitter. Ik kijk uit naar het komende tennisjaar met een volle activiteitenkalender en een hoop post-corona gezelligheid op de club."



Emauslaan 8
2012 PH Haarlem
www.hltc.nl

MATCHPOINT23

▶ TENNIS

▶ PADEL

▶ THE GAME

OP ZOEK NAAR EEN LEUK KERSTCADEAU VOOR
EEN ECHTE KONINKLIJKE HFC-FAN?

BRENG EEN BEZOEKJE AAN MATCHPOINT23!

HFC Sokophouders

Setje van 2 voor
€5,00

OP = OP

HFC Nekwarmer (buff)

€9,95

LAATSTE
KANS!

Jan van Goyenstraat 14
2102 CB Heemstede
06-24174296

MATCHPOINT23.NL

Openingstijden:
Ma: 13.30 - 17.00
Di-vrij: 10.00 - 17.00
Zat: 9.00 - 17.00



Team TUI Heemstede

Het team van TUI op de Binnenweg bestaat uit vier vrouwen die bij elkaar meer dan honderd jaar ervaring hebben in de reisbranche. Elk met hun eigen voorkeuren en expertise, wat ervoor zorgt dat er altijd wel een ervaringsdeskundige is die jouw reis tot in de puntjes kan regelen.

● REIZEN

“Men weet ons
meer te vinden
dan ooit”

Monique, Ingrid, Christine en Fransje komen uit de regio, wat zo z'n voordelen heeft. Ingrid: “Heemstedse bekenden vragen regelmatig of ik nog een leuke reisbestemming voor hen weet, of ik kom klanten in de supermarkt tegen waaraan ik gelijk even kan vragen hoe hun vakantie was die wij voor hen hebben geboekt.”

Typisch TUI

Monique haakt in. “Die oprechte interesse zorgt ervoor dat mensen een volgende keer weer bij ons boeken. Ze worden meer dan ‘gewone’ klanten, omdat we op de hoogte zijn van hun wensen en reisgeschiedenis. Dat persoonlijke is typisch TUI, maar het heeft er ook mee te maken dat we in een dorp werkzaam zijn in plaats van in de stad. Dat zorgt voor een andere dynamiek.”

“Het leuke aan een Heemsteeds reisbureau, is dat onze klanten weleens wat meer te besteden hebben, waardoor we ook naar exclusievere bestemmingen kunnen kijken, zoals Tanzania, Mauritius en zelfs tijdens een rondreis in Afrika bijvoorbeeld een ballonvaart kunnen reserveren”, aldus Fransje. “Maar het is niet zo dat we alleen die reizen leuk vinden om te regelen. De mix van de geijkte en exclusievere bestemmingen maakt elke werkdag anders.”

Zorgeloos boeken

Sinds de pandemie houdt het team zich met meer bezig dan reizen boeken. Ingrid: “Zoals vakanties verzetten of annuleren. Je kunt je voorstellen dat het een flinke bezigheid was en is! Maar des te fijner voor de klant; TUI regelt

alles, is op de hoogte van de laatste maatregelen per land én biedt de TUI Garantie. Zo kun je met de Omruilgarantie bijvoorbeeld tot 28 dagen voor vertrek gratis je vakantie bij ons omruilen. Krijgt jouw bestemming een negatief reisadvies, dan krijg je je geld terug. Zoiets biedt zekerheid en zorgt ervoor dat mensen met een gerust hart bij TUI kunnen boeken.”

Veel Heemstedenaren leggen de zomervakantie 2022 al vast. Christine: “Eigenlijk weet men ons meer te vinden dan ooit. Laten we eerlijk zijn; het is toch heerlijk als je alles uit handen kunt geven, zeker in onzekere tijden als deze. De situatie verandert bijna elke dag, ook voor ons, en daarom stelt TUI zich zo flexibel mogelijk op. Ben je eenmaal op bestemming en is er iets niet naar wens, dan kijken wij hoe we het kunnen oplossen, zodat je alsnog van je vakantie kunt genieten.”

Monique: “En of je nu online of in de winkel boekt; de prijs blijft hetzelfde. Dus kom eens langs, dan regelen wij een prachtige reis die volledig op maat is!”



Binnenweg 14
2101 JK Heemstede
www.tui.nl/reisbureaus/heemstede

Tips van TUI Heemstede

Monique

“Japan. Een groter cultuurverschil met Nederland bestaat niet en dat maakt het zo interessant. Japan is heel veilig, de mensen zijn hulpvaardig en zeer vriendelijk. Met behulp van de supersnelle shinkansen trein kan je het hele land ontdekken. Maar ook Zuid-Afrika is een prachtig land! Mooie natuur, de Big Five, geweldig eten met veel culinaire hoogstandjes en heerlijke wijnen. Ondanks rijden aan de linkerkant tóch makkelijk zelf met de auto te ontdekken.”

Christine

“Ik ben gek op Florida vanwege het heerlijke klimaat, de hippe steden, overweldigende natuurgebieden, infrastructuur en de hagelwitte stranden. Dit maakt dat Florida alles heeft. Maar een kort tripje naar een leuke stad in Europa is ook altijd een aanrader, er zijn te veel leuke steden om op te noemen. Heel fijn om er even tussenuit te gaan en op te laden.”

Ingrid

“Mexico! Mooie witte zandstranden met palmbomen, koraalriffen, lekker eten en de oude Mayacultuur. Een ideale afwisseling tussen ontspanning, veel zien en de lokale sfeerbeleving. Die combinatie ervaar je bijvoorbeeld ook in Azië, maar ook in Mexico kun je heel gemakkelijk rondreizen met een huurauto, op zoek naar paradijselijke stranden en de charme van oude Maya tempels.”

Fransje

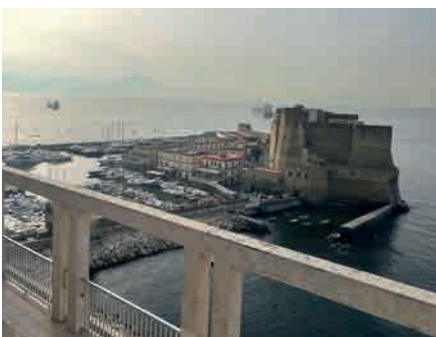
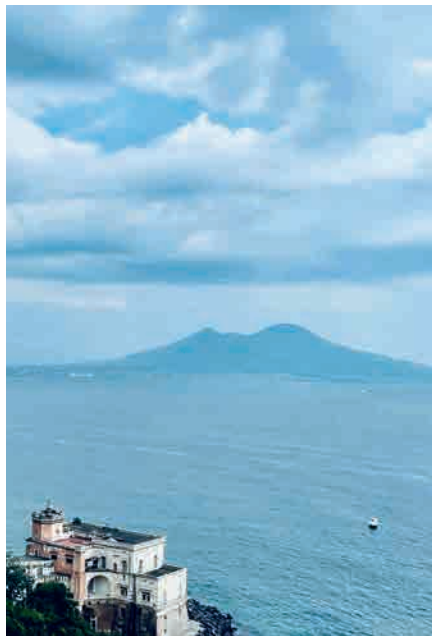
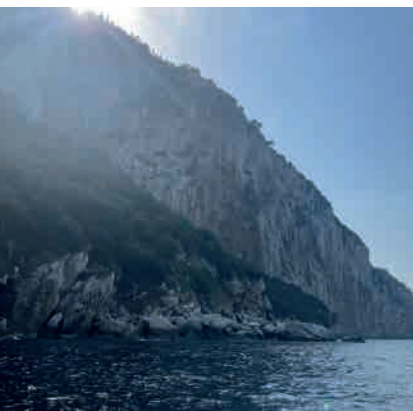
“Thailand is een zeer mooi land met veel cultuur en natuur. De bevolking is open en heel vriendelijk. En natuurlijk het heerlijke eten! Maar ook Corsica is prachtig vanwege de grote verschillen qua natuur, smalle wegen en bijzondere plaatsen vol cultuur. Achter iedere bocht is er weer een prachtig ver gezicht of een mooie baai. De oversteek naar Sardinië is ook een aanrader! Vergeet het bezoek aan Bonifacio niet. Het stadje ligt boven op een massieve rots, tachtig meter boven zee. Het wordt de meest merkwaardige plaats van Corsica genoemd.”



Op reis met een Heemstedenaar Napels

In september heeft businessclub JOH met 45 Heemsteedse heren een reis gemaakt naar Napels, Italië. Dit vanwege het tienjarig bestaan van de club. "Het was een trip die bestond uit sportieve en culinaire hoogtepunten. Een aantal dappere mannen is op de fiets gesprongen en heeft hiermee de Vesuvius beklommen. Wellicht komt de naam je bekend voor; deze vulkaan heeft onder andere Pompeï verwoest. Eenmaal boven hebben we genoten van een prachtig uitzicht over de eilanden aan de kust van Italië. Na de Vesuvius kon een bezoekje aan Pompeï niet ontbreken."

"Wat we verder hebben gedaan? Fietsen, wandelen, met de ferry naar Capri, een boottocht rondom het eiland en heerlijk gegeten. En ja, ook de alcoholische versnaperingen mochten niet ontbreken. Kortom: een trip om niet snel te vergeten!"





Marije Deutekom
Vestigingsdirecteur
Inholland Haarlem

Inholland Haarlem: persoonlijk en dichtbij

Sinds 2012 is Marije Deutekom verbonden aan Inholland Haarlem, waarvan twee jaar als vestigingsdirecteur. In haar portefeuille zit ook het domein Gezondheid, Sport en Welzijn van alle Inholland-vestigingen. “Ik heb altijd willen bijdragen aan de maatschappij in brede zin. Dat begint met onderwijs. Waarom Inholland? Het is inclusief. Er is aandacht voor iedereen en er wordt op een fijne manier met elkaar samengewerkt. Het voelt als een familie.”

Marije begon in februari 2020 als vestigingsdirecteur bij Inholland Haarlem. “Na twee ‘normale’ weken kwam corona in ons land en zaten we allemaal thuis. Toen ik hieraan begon, had ik plannen om de school meer onder de aandacht te brengen in de regio en wilde ik kijken naar nog meer structurele partnerships voor het leren in de praktijk, maar deze plannen werden op de lange baan geschoven.”

“Er kwamen meer urgente vraagstukken op mijn pad: hoe richten we het onderwijs digitaal in, hoe introduceren we de school aan potentiële studenten zonder normale open dagen, hoe kijken we naar toetsing, et cetera. We hebben er wel veel van geleerd. Zo weten we nu dat hoorcolleges prima digitaal bijgewoond kunnen worden, waardoor docenten meer tijd hebben om kleine werkgroepen te begeleiden.”

Nu de scholen weer geopend zijn, kan Marije weer vooruitkijken. “We zijn de enige hogeschool in de regio, maar toch weet niet iedereen van

ons bestaan af. Toen ik net in Heemstede kwam wonen, hoorde ik weleens dat men geen idee had waar Inholland Haarlem te vinden was. Daarom wil ik met de school meer naar buiten treden; goed de samenwerking opzoeken met de gemeente, zorginstellingen en het mkb in de regio om het profiel en de uitstraling van Inholland duidelijk te maken. Zo bespreken we in januari de ambities van de stad Haarlem en waarin we elkaar kunnen vinden. Wat kunnen we bijvoorbeeld met onze onderzoeksprojecten doen om de wereld een beetje beter te maken? Een vraag die goed aansluit bij de reden waarom ik het onderwijs ben ingegaan.”

Laagdrempelig

“Inholland Haarlem is persoonlijk en dichtbij. Qua aantal vestigingen is het een grote hogeschool, maar per vestiging is het kleinschalig. Toch is het aanbod breed. We bieden 23 hbo-opleidingen aan; van Tourism Management tot Conservatorium en van Pabo tot Business Studies.”

“We maken alles zo laagdrempelig mogelijk. Studenten kunnen bijvoorbeeld vragen stellen aan studentenbuddy’s. Studentenbuddy’s bieden een luisterend oor en geven basisinformatie aan medestudenten. Ze delen hun ervaringen, kennis, tips en kwaliteiten met studenten die een steuntje in de rug nodig hebben. Als we middelbare scholen in de regio bezoeken, nemen we de studentenbuddy’s ook mee. Scholieren vinden het fijn om iets te horen van iemand die net zelf begonnen is.”

“Hier worden studenten volwassen”

Het is volgens Deutekom niet alleen aan een middelbare school om scholieren voor te bereiden op het beroepsonderwijs. “Dat doe je samen. De overgang is zo groot, daar houden we bij het inrichten van ons onderwijs rekening mee. De eerste twee jaar worden de studenten iets meer aan de hand genomen. Daarna is het echt tijd om het zelf te doen. Dat maakt het werken op een hogeschool zo leuk; hier worden studenten volwassen.”



“We bereiden de studenten voor op het werkende leven”, gaat Deutekom verder. “Vroeger gaf je theoretisch onderwijs, maar dat is inmiddels niet genoeg. Je kunt wel boekenslimheid hebben, maar je hebt meer nodig in het bedrijfsleven. Welke disciplines kom je tegen? Hoe werk je samen? Hoe beweeg je mee met alle veranderingen? Daar leggen we in al onze opleidingen veel nadruk op. De Start Up Campus Haarlem is een van de initiatieven die hier handen en voeten aan geeft.”

Over de Start Up Campus Haarlem

De Start Up Campus Haarlem (SUCH) is dé ontmoetingsplek van Inholland Haarlem waar ondernemende studenten, docenten en het bedrijfsleven samenkomen. Je leert in de praktijk en bouwt een netwerk op. “In november hebben we bijvoorbeeld het Start Up programma georganiseerd, speciaal voor studenten die een goed business idee hebben, maar nog geen eigen bedrijf hebben. In drie dagen werk je samen met andere ambitieuze ondernemers aan jouw

eigen bedrijf, business idee en netwerk door middel van masterclasses van coaches en professionals. Heel leuk en leerzaam!”

Mooiste tijd

“Aan instroom heeft Inholland Haarlem geen gebrek, maar het was de afgelopen tijd wel lastig om potentiële studenten te bereiken. Het was vorig jaar zo vervelend voor de nieuwe lichting dat ze zich alleen online konden oriënteren. Je wilt toch graag zien in welk gebouw je terechtkomt en welk gevoel daarbij komt kijken. Gelukkig kunnen de open dagen weer bezocht worden! Binnenkort zijn deze te bezoeken op 15 december en 9 februari, van 17.00 tot 20.00 uur. Meld je aan op www.inholland.nl/opendag! Hier kun je je overigens ook aanmelden voor het Proefstuderen.”

Niet alleen Marije is enthousiast over Inholland Haarlem, ook de studenten zijn positief. “We hebben het hier zo ingericht dat studenten het leuk vinden om hier te zijn. Er is ruimte

voor ontmoeting en er worden regelmatig evenementen georganiseerd. Dat doen we nu nog meer dan voorheen. Door corona hebben studenten hun klasgenoten het eerste jaar niet tot nauwelijks gezien. De focus op binding is daarom belangrijker dan ooit. De studententijd hoort de mooiste tijd van je leven te zijn, dus als we daar een beetje aan kunnen bijdragen, doen we dat.”

inholland
hogeschool

Bijdorplaan 15
2015 CE Haarlem
www.inholland.nl/haarlem

OSCARS VOLKOREN

Een vezelrijk brood dat maar liefst vier soorten volkorengraan bevat: tarwe, rogge, spelt en haver. Een authentiek desembrood, maar met een heel klein beetje gist toegevoegd. Hierdoor ontstaat een regelmatige, fijne structuur zonder desengaten. Oscars volkoren gaat in een blik de steenoven in, waardoor het de herkenbare broodvorm heeft en aan de buitenkant minder hard is. Verkrijgbaar met vier verschillende toppings: sesam, maanzaad, pompoen- en zonnebloempitten.



Halkade 19
1976 DC IJmuiden
0255- 578161

Binnenweg 27
2101 JA Heemstede
023- 5830040

Grote Houtstraat 156
2011 SX Haarlem
023- 7854262

Barteljorisstraat 2
2011 RB Haarlem
023- 7853558

www.boulangerieoscar.nl



10 wijntips voor het perfecte kerstdiner

#1 Ga voorproeven

Laten we maar meteen beginnen met het leukste: voorproeven. Echter... Kon je tot twee jaar geleden nog in veel wijnwinkels komen voorproeven tijdens gezellige proeverijen, is dat momenteel helaas een stuk lastiger door alle geldende covid-regels. Niet getreurd, onze deskundige wijnadviseurs zijn goed getraind om jouw fantastische diner te voorzien van passende wijnen. Om het nog makkelijker te maken, stuur je het menu gewoon vast vooruit, zodat wij nog wat meer tijd hebben om erover na te denken (heemstede@grapedistrict.nl).

#2 Denk na over de line-up

Net als op de dansvloer begin je ontspannen en bouw je het op naar het hoogtepunt. Dat geldt niet alleen voor de wijn, maar ook voor de volgorde van de gerechten. Smaakpapillen kunnen goed opschakelen, maar hebben geen achteruit. Dus begin met een bubbel of een lichte witte wijn en werk dan geduldig toe naar de zware rode uitsmijter van de avond of eventueel de dessertwijn.

#3 Combineren is niet moeilijk

De basis van wijnen met gerechten combineren is niet moeilijk en je komt er al heel ver mee. Het uitgangspunt is dat je de elementen van het gerecht laat terugkomen in de wijn. Is het bijvoorbeeld een licht en fris gerecht (zoals een salade of viscarpaccio), zoek daar dan ook een frisse witte wijn bij. En andersom geldt ook dat een vol gerecht met veel smaak; dit vraagt om een stevige wijn die daar tegenop kan. Peper en pittige smaken maken de tannines in een rode stevige wijn zachter en kies bij een zoetig gerecht eerder een aromatische volle witte wijn. Zo, wijn-spijs in vijf zinnen, maar als je dit als leidraad gebruikt, dan zit je altijd in de goede richting.

#4 Wijnen met een verhaal zijn lekkerder

Niets moet en iedereen heeft een eigen smaak, maar het leuke van wijn is dat elke fles anders is. Dat geldt zeker voor flessen die door echte wijnboeren zijn gemaakt en niet uit een fabriek komen. Het verhaal van de streek, de druif en de wijnboer laten de wijn gegarandeerd meer leven aan tafel. Veel van onze wijnboeren hebben superleuke korte filmpjes gemaakt die

je door middel van de QR-code op de fles kunt scannen en bekijken (niet tijdens het diner natuurlijk, want dat zitten we niet op de telefoon).



#5 Vis en rode wijn kan prima

Kan jouw kerstdiner wel wat opschudding en discussie aan tafel gebruiken? Schenk dan eens een rode wijn bij de vis; dat kan heel goed. Kies hier wel een lichte rode wijn bij uit met niet te veel tannines. En zet de fles even een half uur voor het uitserveren in de koelkast, zodat de wijn iets kouder wordt en daardoor ook lichter aanvoelt in je mond.

#6 Zet een volle rode wijn van tevoren open

Eigenlijk is geen mooi diner compleet zonder een mooie volle rode wijn waar iedereen even moeilijk bij kan kijken. Volle rode wijnen bevatten vaak veel tannines als ze nog jong zijn (en bijna alle rode wijnen worden tegenwoordig jong verkocht). Die tannines worden zachter als je het geduld hebt om de wijn een paar jaar te laten liggen. Maar als je die tijd niet hebt, of gewoon ongeduldig bent, dan is het een goed idee om de wijn ruim van tevoren open te maken en daarmee lucht te geven. Haal gewoon de kurk eruit, of, eigenlijk nog beter, giet de fles in een kan of karaf. Je zult proeven dat de wijn veel zachter wordt.

#7 Niet te warm en niet te koud

Temperatuur is belangrijk bij wijn, en het is goed om daar rekening mee te houden, vooral ook omdat het relatief weinig moeite kost. De basisregel dat witte wijn uit de koelkast in je glas gaat is prima, maar het is vaak beter om de wijn toch net een paar graden warmer te drinken dan de temperatuur in de meeste koelkasten (6 °C). Hierbij geldt: hoe voller de wijn, hoe minder ijskoud hij gedronken moet worden. Haal de witte wijn dus net van tevoren al uit de koelkast, zodat hij een paar graden kan bijkomen. Het uitgangspunt dat rode wijn

op kamertemperatuur gedronken wordt, komt uit een tijd dat kamers inderdaad 18 °C waren. Tegenwoordig zijn de meeste huiskamers wel een paar graden warmer, en helemaal als er een gezellig haardvuur brandt in de winter. Zet de rode wijn dus even twintig minuten in de koelkast (of buiten in de winter) voordat je 'm uitschenkt.

#8 Kaasplank loves wit

Het klinkt logisch om na het hoofdgerecht bij een kaasplank door te gaan met een volle rode wijn of misschien een port. Vaak is een volle, zachte witte wijn een veel beter idee, zeker als je kaasplank onder meer bestaat uit witte, romige kazen. En ook hier geldt dat het geen kwaad kan om zo tegen het einde van het diner de boel wat op te schudden.

#9 Gekoeld bewaren

Wie wat bewaart, heeft wat. Maar dan moet je het wel goed doen. Het kan natuurlijk een keer gebeuren dat de fles niet helemaal leeg gaat. Sluit dan in dat geval de fles goed af, zodat er geen zuurstof meer bijkomt of, liever nog, vacumeer de wijn met een dop en een pomp. Zet daarna de fles in de koelkast, ook de rode wijn. De wijn verliest bij lage temperatuur minder snel zijn fruit. Drink de fles wel de volgende dag gezellig op, want langer dan een dag houden de meeste wijnen het niet vol.

#10 Zorg dat je gezellig zit

Je kunt nóg zo hard je best hebben gedaan op de lekkerste gerechten en de beste wijnen, maar het is natuurlijk net zo belangrijk dat het ook gezellig is aan tafel. Als je de gastenlijst niet helemaal zelf kunt bepalen, zorg er dan voor dat je strategisch goed zit. En anders in ieder geval dicht bij een fles wijn, want je hebt genoeg om over te praten na het lezen van deze tips.

*échte smaak
is persoonlijk.*
grapedistrict

Binnenweg 200A
2101 JS Heemstede
www.grapedistrict.nl

Paté à la Johan

Wanneer ik op en neer rijd naar de fameuze nachtmarkt 'Rungis' in Parijs om kaas en delicatessen te halen, kan dat op de terugweg niet zonder broodnodige tussenstop. Zo brengen we op de terugweg altijd een bezoek aan het West-Vlaamse familierestaurant, genaamd Saint Cornil in Aalbeke. Het is de ideale pitstop voor een heerlijke lunch, voorzien van een lekker 'pintje'. Hier krijgen we dan altijd een stukje paté met rode uiencompote, voorafgaand aan mijn favoriete hoofdgerecht, een supermalse Côte à l'os (runderribstuk) bereid op open vuur. Maar goed, paté is waar ik het vandaag met je over wil hebben.

Paté komt oorspronkelijk uit Frankrijk. Het is een aanduiding voor een vleesproduct waarin lever is verwerkt. Het woord heeft dezelfde herkomst als 'pastei'. Oorspronkelijk werden patés bewerkt met (blader)deeg. Lever is erg bederfelijk en met deze manier van bewerken, werd bereikt dat een paté langer houdbaar bleef. Een andere manier van paté maken bestaat uit het malen van lever en het vermengen met andere ingrediënten, zoals vet of spek, waarna de paté bij een lage temperatuur in een waterbad, au bain-marie, geleidelijk in een oven wordt gegaard. Het vrijkomende vet ligt dan als een afdichtende en beschermende laag boven op de paté.

Franse paté versus Belgische paté

Bij Chateaubriand maken we al onze patés zelf. Ik heb door mijn periode in België en Frankrijk ervaring opgedaan met verschillende bereidingswijzen van paté. Elke paté heeft zijn eigen ingrediënten, kooktijd en manier van malen, mengen en bakken. Franse paté wordt op relatief hoge temperatuur gebakken. Door de hoge temperatuur komen er sappen vrij uit de paté en krijg je veel afzetting van gelei aan de buitenkant. Zo'n gelei lijken we in Nederland minder te waarderen, maar is in Frankrijk heel populair. Er zit namelijk heel veel smaak in de gelei. Proef het maar eens! Franse paté is vrij grof en vrij droog en soms grijs van kleur door de verwerking van zeezout. Belgische paté is minder vet, doorgaans fijn van structuur en smeuijer.



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



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

Huisgemaakte wildpatés

De komende periode maken we weer al onze geliefde patés van het huis, waaronder onze beroemde wildpatés. In onze wildpatés zit altijd varkenskinnebakspek verwerkt. Wild is van nature heel mager. En als we daar een 100% pure paté van zouden maken, wordt de paté zeer droog. Wij gebruiken minimaal 35% wild in onze wildpatés. Maar daarnaast voegen we ook kalfslever, kinnebakspek, eieren, kruiden en room toe. Momenteel ben ik bezig met het maken van een paté van wilde eend, een paté van wilde herten uit de duinen, hazenpaté en fazantenpaté. Voor deze patés gebruiken we door ons zelf uitgebeende eenden, herten, hazen, fazanten en bouillon die we trekken van 100% wild. Door het gebruik van onze eigen bouillon krijgt de paté een echte fazant- of eendsmaak.

Ik wens je veel kook- en eetplezier!
Johan van Uden



Zó stel je je ideale borrelplateau met wildpaté samen

De huisgemaakte patés van Chateaubriand worden elke week vers gemaakt. Ideaal als voorgerecht of als mix op het ultieme borrelplateau. Neem drie diverse stukjes paté uit ons assortiment en voeg cornichons (kleine zure augurkjes), gestoofde appeltjes, cumberlandsaus en boerenbrood op het plateau toe.

- Paté van wilde eend
- Damhertpaté uit de duinen
- Fazantenpaté
- Meesterslagerpaté
- Paté van patrijs
- Paté van ree
- Grijs gebakken paté met zeezout
- Paté à l'ancienne
- Vijgenpaté
- Sjalottenpaté
- Paté de campagne

Zó maak je zelf paté de campagne

Wil je de uitdaging aangaan? En eens jouw eigen paté maken? Kijk dan op de website van Chateaubriand of volg dit recept.

Ingrediënten voor 1,5 kilo paté

- 500 gram varkensschouder
- 500 gram kinnebakspek
- 500 gram kalfslever (of varkens- of kippenlever)
- 2 eieren
- Klein bosje bladpeterselie, gewassen en fijngesneden
- Scheutje cognac
- 18 gram gemalen zeezout
- 4 gram gemalen peper
- 0,5 gram nootmuskaat
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- Crépinette (buikvlies van het varken)
- Bardeerspek

Optioneel

- Lepeltje uiencompote
- Handjevol peterselie

Kookgereedschap

- Gehaktmolen of blender
- 1 middelgrote patévorm

Bereidingswijze

Maal het vlees (varkensschouder, kinnebakspek en lever) door de grove plaat (18mm) of maal het grof met behulp van de blender. Meng de rest van de ingrediënten door het vlees. Vul vervolgens de patévorm met het mengsel. Versier het geheel met reepjes bardeerspek, in ruitjes gelegd. Dek nu het geheel af met de crépinette. Bak de paté in een voorverwarde oven op 120 °C, gedurende tachtig minuten. Laat de paté geheel afkoelen, gedurende minimaal 24 uur de koeling. Lekker als aperitiefhapje met stokbrood of als voorgerecht met stoofpeertjes en cumberlandsaus.



Aan tafel bij... de familie Heeremans

Met wie hebben we te maken?

"Irene en Casper met Floor (12) en Olivier (9)."

Wat eten we vandaag?

"Vandaag eten we Normandische kip met appel en cider. Een lekker stoofgerecht met een romige saus."

Hoe kom je aan dit recept?

"Irene werkt als freelance foodfotograaf voor merken en horeca en heeft een website over de Franse keuken, frenchfoodstories.com, dus we proeven regelmatig een Frans gerechtje. Dat varieert van pain perdu en chocolademousse tot een hoofdgerecht als deze kip. We eten ook genoeg uit andere keukens, hoor. Zo staan er de wintermaanden regelmatig Hollandse stamppot, pompoensoep of een pasta op het menu."

Wat eet je erbij?

"Haricots verts en rijst."

Wat drink je erbij?

"Een glas cider. Deze fles heeft Irene toevallig afgelopen zomer meegenomen bij een calvados- en ciderproducent in Pont-l'Évêque."

Waar haal je de ingrediënten?

"In Heemstede halen we cider of andere mooie wijn bij Le Grand Cru. Van der Geest is de slager waar we graag naartoe gaan en voor speciale gelegenheden is Chateaubriand het adres. Voor verse kruiden en olijven rijden we naar Al Baraka in de Raadhuisstraat. Lekker bonbons voor bij de koffie kopen we bij Van Dam."

Waarom is dit gerecht geschikt voor een gezin?

"Dit gerecht doet zijn werk in de oven. Je staat niet uren in de keuken, dat maakt het praktisch. Bovendien vindt het hele gezin deze kip met die romige saus en appeltjes erbij lekker. De boontjes worden minder enthousiast ontvangen, maar dat is een verplicht onderdeel."

Hoe zijn de 'taken' verdeeld in de keuken?

"We koken redelijk 50/50, net hoe het uitkomt. Sinds we door de coronacrisis vaker thuiswerken, is er meer rust gekomen rond de avondmaaltijd. We zitten vroeger aan tafel en daarna kijken we met z'n allen het Jeugdjournaal."

"Casper houdt ervan om in het weekend uitgebreid te koken. Zijn toppers zijn pasta met wildzwijnragout, pekingeend en een klassieke pasta bolognese. Hij besteedt veel zorg aan het snijwerk en dat proef je terug. De kinderen hebben afruimte en wisselen elkaar elke week af."

Waar kunnen we jullie nog meer voor wakker maken?

"Een lekkere koffie bij café Côte of een diner bij Southern Cross. De sushi van Red Orchids is een favoriet, evenals de pizza's van Nolita. We wonen hier nu bijna twee jaar en vinden het fijn dat er zo veel fijne zaakjes in de buurt zitten. Verder zijn de kinderen enthousiast als er taco's of burrito's het menu staan. Een gerecht met meerdere schaaltes op tafel waaruit ze zelf kunnen pakken, werkt altijd goed."

En verder...

"We koken met de seizoenen mee, zo veel mogelijk zonder pakjes en zakjes, en eten regelmatig een avond vegetarisch. In het weekend borrelen we graag met vrienden en dan staat er een uitgebreide plank met hapjes op tafel."

"Sinds een tijdje kookt Floor twee keer in de maand op vrijdag. Dat is haar eigen initiatief. Zij bepaalt het menu, zelfgemaakte kipcorn of pizza bijvoorbeeld. Wij helpen nog een beetje op de achtergrond."

Meer lekkere Franse recepten en informatie over foodfotografie vind je op www.frenchfoodstories.com.

Fotografie en tekst: Irene de Waal

Ingrediënten

Voor 4 personen

4 kippenbouten of 6 kippendijen met bot
40 gram roomboter
125 gram spekreepjes, in stukjes gesneden
3 sjalotten, gepeld en gesnipperd
300 milliliter droge cider
2 frisoete appels (bijv. Elstar), geschild en in partjes gesneden
4 theelepels dijonmosterd
200 milliliter slagroom



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt 25 gram boter in een grote braadpan. Bestrooi de kippenbouten met zout en peper en wrijf ze ieder in met één theelepel mosterd. Braad de bouten rondom aan op hoog vuur voor een mooi bruine kleur en leg ze op een bord.

Bak in dezelfde braadpan de sjalotjes en spek op laag vuur tot de spekjes mooi kleuren. Leg de kippenbouten weer in de pan en schenk de cider erover. Breng aan de kook. Zet de pan vervolgens in de oven en laat de kip daar zestig minuten in stoven.

Smelt tien minuten voor het einde de overgebleven 15 gram boter in een koekenpan. Bak daarin de appelpartjes op laag vuur. Zet ze apart.

Haal de braadpan uit de oven en zet de oven uit. Haal de bouten uit de pan en houd ze op een bakplaat in de oven warm. Zet het vuur hoog en laat het stoofvocht in circa tien minuten licht inkoken. Roer dan de room door de saus.

Serveer de kippenbouten met de romige saus en de appelpartjes. Lekker met haricots verts of sperzieboontjes. Schenk er een glas met de overgebleven cider bij.





Ritchie Soekhlal
Eigenaar
Tummers Passionnelle

Tummers

blijkt terug op 2021:

“Een jaar met volop
hoogtepunten”

Met de intrede van de decembermaand komt het einde van 2021 in zicht en dus blikken we alvast voorzichtig terug op het afgelopen jaar. Het is een bewogen jaar geweest waarin weer een hoop is gebeurd. Daar waar iedereen had verwacht dat juist 2020 bestempeld zou worden als ‘het jaar van corona’, bleef het virus ook in 2021 de gemoederen nog volop bezighouden. Iets waardoor onze ondernemers in Heemstede weer voor nieuwe uitdagingen kwamen te staan. Ritchie Soekhlal van Tummers Passionnelle geeft inzicht in hoe hij het afgelopen jaar heeft ervaren en hoe hij als ondernemer met de pandemie is omgegaan.

“Niemand had verwacht dat we ook in 2021 nog volop te maken zouden hebben met het coronavirus. In 2020 moesten we natuurlijk al flink schakelen en improviseren, maar het afgelopen jaar kwamen we weer voor hele nieuwe uitdagingen te staan. Zo kregen we ineens te maken met grondstoftekorten en stijgende papieren. Gelukkig heb ik een fantastisch team dat alle zeilen bijzet en ook onze vaste klanten steunen ons door dik en dun. Wij boksen ons er wel doorheen!” aldus de vastberaden Ritchie.

Meer aandacht voor klant, kwaliteit en milieu
Daarbij wil hij direct benadrukken dat het jaar 2021 juist in het teken heeft gestaan van een hoop mooie momenten. “Wij hebben het afgelopen jaar verschillende internationale opdrachten binnengekregen en we zijn nog meer aandacht gaan besteden aan de klant, de kwaliteit van onze producten en het milieu. We zijn inmiddels volledig overgestapt op duurzame verpakkingen en op de vrijdag en zaterdag zijn de verwen-

broden en handgemaakte viennoiserie (luxe broodjes) weer terug in ons assortiment. Maar het absolute hoogtepunt was natuurlijk dat wij in augustus ons 100-jarig jubileum hebben gevierd!”

Een vooruitblik op kerst en het nieuwe jaar
Hoewel de foto wellicht anders doet vermoeden, blijft Ritchie ondanks deze mooie ontwikkelingen met beide benen op de grond staan en gaat hij de feestdagen en het nieuwe jaar met vertrouwen tegemoet. Ten opzichte van vorig jaar zal het team van Tummers tijdens de feestdagen weer tal van verrassende lekkernijen aan het assortiment toevoegen. Daarbij zijn vooral de kersthuisjes in verschillende verrassende smaken een aanrader volgens Ritchie. Verder wil hij nog niet teveel uitwijden over het kerst-assortiment. “Ik ben met het team nog volop bezig met de invulling, maar dat onze producten een bijdrage moeten gaan leveren aan het ultieme kerstgevoel, staat buiten kijf!”

Tot slot kijkt hij alvast vooruit naar het nieuwe jaar en geeft hij een tipje van de sluier over wat wij in 2022 van Tummers kunnen verwachten: “De kwaliteit van onze producten naar een nog hoger niveau tillen staat op nummer één, maar daarnaast vind ik het belangrijk dat mijn team de kans krijgt om zich door te ontwikkelen. Afgelopen jaren hebben verschillende collega's meegedaan aan wedstrijden en daarbij mooie prijzen gewonnen. Volgend jaar mag Ramona Rutti zich gaan bewijzen op de Nederlandse Kampioenschappen. Wij gaan haar zo goed mogelijk bijstaan en dan weet ik zeker dat ze een hele goede kans maakt om ook een prijs te winnen!”

Tummers
PATISSERIE PASSIONNELLE

Binnenweg 133
2101 JE Heemstede
www.bestelbijtummers.nl

Nu werken voor de zorg van morgen?

PoliDirect loopt als meest dynamische en empathische zorgaanbieder voorop bij de realisatie van de zorg van morgen: betaalbare en mensgericht zorg voor iedereen.

Wij zoeken jou:

- Kliniekmanager
- Manager planning

Kantoor in Heemstede

Solliciteer: www.polidirect.nl/vacatures

PoliDirect | Klinieken



Liza Versteegh, Leerling Verzorgende IG, samen met mevrouw Van der Klugt-Booij in woonzorgcentrum Bosbeek



Mooie verhalen & wijze **lessen**:
werken in de **ouderenzorg** is bijzonder!

Begin 2021 kreeg ouderenzorgorganisatie Sint Jacob de kans om vanuit de overheid gesubsidieerde coronabanen in te zetten. Hierdoor konden tijdelijk extra medewerkers worden aangenomen, die zorgmedewerkers met de zorg voor bewoners ondersteunden en bovendien extra activiteiten organiseerden. Liza Versteegh reageerde op zo'n functie. In een korte tijd heeft zij veel ontwikkelingsmogelijkheden gekregen binnen Sint Jacob. "En ik ben nog lang niet klaar!"

"De zorg heeft mij altijd getrokken, maar ik had er de diploma's niet voor", begint Liza. "Toen ik zag dat Sint Jacob op zoek was naar een welzijns-assistente, zag ik dat als een mooie kans om mijn eerste stappen in de zorg te zetten. Als welzijnsassistent zorg je voor activiteiten en extra sociaal contact met bewoners. Denk daarbij aan een praatje maken, spelletjes doen en de maaltijden klaarzetten."

Nieuwe opleidingen

Sint Jacob zag in Liza een talentvolle medewerker. Drie maanden na haar eerste werkdag vroeg de ouderenzorgorganisatie of zij een leereenheid basiszorg verlenen op niveau 3 wilde volgen. Wat houdt deze nieuwe opleiding bij Sint Jacob precies in? "Een leereenheid is een onderdeel van een volledige opleiding. Normaal leidt Sint Jacob op tot bijvoorbeeld Helpende niveau 2 of Verzorgende IG niveau 3. Voor beide opleidingen is er een leereenheid ontwikkeld waarbij een deel van de opleiding wordt gevolgd. Je focust je op de basisvaardigheden om in de zorg te kunnen werken en na afloop krijg je een erkend mbo-certificaat. Ik zag het als een mooie manier om erachter te komen of de zorg echt iets voor mij is, of dat ik alleen het vermoeden had."

Liza is in juni gestart in woonzorgcentrum Bosbeek, op een afdeling voor mensen met een lichamelijke beperking. Hier helpt zij bewoners met de lichamelijke verzorging, het aan- en uitkleden, maar assisteert ook bij algemene dagelijkse levensverrichtingen (ADL) die de bewoner niet meer zelf kan doen.

Doorstromen & doorgroeien

Al snel wist Liza dat ze de juiste keuze had gemaakt. "Ik ben nooit het type geweest dat graag in de schoolbanken zat. Het fijne aan deze opleiding is dat de lessen online worden gegeven en dat verder alles in de praktijk gebeurt. Je wordt begeleid door collega's binnen de locatie, dus je wordt niet in het diepe gegooid. Naarmate je langer actief bent, word je wel steeds zelfstandiger. Hierdoor voel je je echt deel van het team."

"Begin december had ik mijn laatste examen, hierna ben ik gelijk begonnen aan de volgende opleiding bij Sint Jacob: Verzorgende IG. De opleiding

tot Verzorgende IG duurt achttien maanden, maar omdat ik mijn certificaat van de leereenheid heb behaald, krijg ik voor deze opleiding wel bepaalde vrijstellingen."

Als Verzorgende IG helpt Liza de bewoners bij de dagelijkse zorg. Dit doet zij eerst negen maanden op een afdeling voor mensen met dementie en vervolgens op een afdeling voor mensen met een lichamelijke beperking. "Zo krijg ik van alle facetten wat mee en weet ik wat het beste bij mij past. Als ik deze laatste opleiding heb afgerond, mag ik medicatie toedienen en verpleegtechnische handelingen uitvoeren, zoals het aanleggen van katheters, injecties geven en wondverzorging doen."

Liza heeft binnen korte tijd veel stappen gemaakt bij Sint Jacob. "De ouderenzorg past heel goed bij mij. Ik ben geduldig, sociaal en behulpzaam. En ik heb vooral heel veel plezier in wat ik doe. Ouderen hebben al een heel leven achter zich, vertellen mooie verhalen, geven wijze lessen en zijn oprecht dankbaar voor de zorg die ze krijgen. Dat maakt mijn werk bijzonder."

Wil jij ook in de ouderenzorg werken, maar beschik je niet over de juiste diploma's? Bij Sint Jacob kun je direct beginnen met werken als zorgondersteuner. Naast je werk start je in januari of februari 2022 met de korte online opleiding (leereenheid) basiszorg verlenen op mbo niveau 2. Er zijn nog plekken beschikbaar. Meld je snel aan via www.sintjacob.nl/vacatures.

Sint Jacob

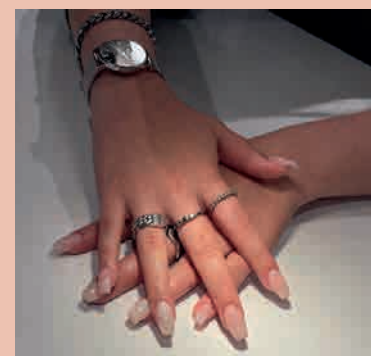
» Hart voor zorg

Woonzorgcentrum Bosbeek
Glipper-Dreef 209
2104 WG Heemstede
www.sintjacob.nl

Jeannee van den Nouwland: jong & ambitieus



Dat in Heemstede genoeg ambitieuze jeugd woont, verbaast ons niets. Een van hen is de 16-jarige Jeannee van den Nouwland. Jeannee volgt een opleiding tot nagelstyliste bij Moonnails op de Binnenweg, gaat naar de Nederlandse Kappersakademie (NKA), vergezelt haar ouders bij tv-opnames en beurzen én bouwt sinds dit jaar een eigen klantenbestand op als nagelstyliste.



Haar ondernemersgeest heeft Jeannee niet van een vreemde. Haar ouders Maurice en Daniëlla zijn de eigenaren van Pierôt Coiffures. In hun salons in Haarlem en Amsterdam bieden ze een totaalconcept aan op het gebied van haar, make-up, nagels, wenkbrauwen en wimpers. "In Haarlem heb ik nu mijn eigen plekje waar ik nagels doe. Zeker in coronatijd heb ik veel kunnen oefenen op mezelf, mijn moeder en vriendinnen. Dat heeft me wel echt beter gemaakt. Sinds drie maanden heb ik het heel druk, vooral omdat iedereen nog voor de feestdagen wil langskomen. Er kwam zelfs iemand helemaal uit Bussum om haar nagels te laten doen!"

Voorsprong

"De salon voelt als een tweede thuis; op mijn 13^{de} stond ik al te vegan en bracht ik koffie naar de klanten. Soms zei m'n vader ineens dat ik iemands haar moest föhnen, wat ik aan het begin best spannend vond. Nu ik op de Nederlandse Kappersakademie zit, merk ik dat die ervaring in mijn voordeel werkt. Dingen die voor de meeste leerlingen nieuw zijn, doe ik al een paar jaar."

"In de regio zeggen mensen al snel dat ik 'de dochter van' ben. Ik merk dat sommigen veel van mij verwachten of denken dat ik een bepaald iets al kan. Dat zorgt wel voor druk op mijn schouders, maar het motiveert me ook om te laten zien dat ik mijn ouders niet nodig heb om iets goed uit te voeren."

Do's and don'ts

"Natuurlijk leer ik wel superveel van mijn ouders, zoals de scheikundige aspecten van het vak. Ze leren me vooral wat ik níet moet doen in een salon. Mijn moeder heeft er echt ingehamerd: focus je op de klant, dus ga niet met iemand anders een gesprek aan als je bezig bent. Ik weet dat ik jong ben, wat het voor mijn nog

belangrijker maakt om professioneel over te komen. Het helpt dus wel dat ik door mijn ouders weet wat wel en niet kan."

Toekomstplannen

Jeannee wil later graag Pierôt van haar ouders overnemen. "Zoals mijn vader dat van mijn opa heeft gedaan. Zo blijft het in de familie. Wel zou ik er mijn eigen draai aan willen geven. Pierôt is een kapsalon waar ook een beautygedeelte is. Ik wil de verdeling tussen haar, nagels en make-up gelijktrekken. Maar ik weet nog niet wanneer dit moment gaat komen. Ik ben 18 als ik de kappersopleiding heb afgerond, ik weet niet of ik dan gelijk fulltime aan de slag wil. Misschien ga ik nog een opleiding richting styling volgen om het plaatje compleet te maken. Ik blijf in ieder geval bij mijn ouders in de zaak werken."

"Ik ben zes dagen per week bezig met de kappers- en nagelopleiding, en daarnaast werk ik bij Pierôt. Da's best druk. Ik moet soms wel tegen mezelf zeggen dat ik van mijn vrije tijd moet genieten, maar wat ik doe, vind ik gewoon heel leuk, want ik maak mensen blij!"

Stuur Jeannee een bericht via Instagram en houd haar stories in de gaten. "Daarop laat ik het weten als er een plekje vrij is."

© Jeannails



Wendy Cox-Hofman & Patricia Pols
Eigenaren
Heemsteedse Apotheek

De apotheek van de toekomst

De Heemsteedse Apotheek is een zelfstandige apotheek die sinds 1930 is gevestigd aan de Binnenweg. Ook Apotheek de Roodmus en Apotheek 't Sorghbosch zijn aan de Heemsteedse Apotheek verbonden. Samen zorgen zij voor de beste zorg op maat.

Wendy Cox-Hofman en Patricia Pols zijn de trotse eigenaren van de Heemsteedse Apotheek, met onder hen een team van dertig medewerkers. Ze zijn druk bezig aan het pand op de Binnenweg, dat ten tijde van ons gesprek wordt gerestyled. Wendy: "Het was wel tijd voor een frisse wind. We willen meer uitstralen dat we een zelfstandige apotheek zijn, dus bijvoorbeeld ons logo doorvoeren in de kleuren."

Een ander onderdeel van de restyling is het uitgebreide Derma Centre, waar de huiddeskundige advies op maat geeft en men terecht kan voor huidproducten die zijn ontwikkeld, getest en aanbevolen door dermatologen. "Een deel hiervan is bijna 100% vegan, een vraag die we vaker kregen van onze klanten. We zijn een apotheek die graag z'n steentje bijdraagt, dus die vegan lijn past goed bij ons."

Totaalzorg

Als de HIK op de mat valt, is de restyling naar alle waarschijnlijkheid afgerond. "Het heeft ook te maken met een stukje toekomstbestendigheid, iets waar wij erg mee bezig zijn. Zo hebben

we bijvoorbeeld een 24-uursafhaalautomaat, waaruit onze klanten 24 uur per dag hun medicijnen – anoniem – kunnen afhalen. Ook zijn we proactief qua herhaalservice, Als we weten dat een klant om de zoveel tijd een bepaald medicijn nodig heeft, zorgen wij ervoor dat het op tijd klaarstaat. Toch horen demedicalisering en preventie ook bij ons vak. Als apotheker bied je totaalzorg, dat is wat ons vak zo leuk maakt en ons scherp houdt."

"Onder de toekomstbestendigheid hoort ook het gebruik van de app MedGemak", gaat Wendy verder. "Met deze app kun je je eigen gezondheidszaken regelen; je hebt inzicht in je dossier en je kunt via deze weg jouw medicijnen bestellen. Ook huisartsenpraktijken zijn gekoppeld aan deze app. Hierdoor kun je direct vragen stellen aan de huisarts of een afspraak maken. Zo'n 80-90% van de Heemsteedse huisartsen maakt gebruik van de app, dus voor ons is dit heel fijn werken. Het contact met andere zorgverleners vinden we sowieso belangrijk, dit maakt het alleen maar makkelijker en de totale zorg beter."



Kippenvel

Innoveren en verbeteren is iets waar Wendy en haar team altijd mee bezig zijn. "Zeker in tijden van corona. Tijdens de eerste lockdown wilde niet iedereen naar buiten, dus besloten wij om juist naar de mensen toe te gaan. Ik zie de apotheek als een laagdrempelig stukje van de zorg, dus het is zaak om al onze klanten te kunnen helpen. Op initiatief van Verkeersschool Wijers reden er dagelijks vrijwillig rijinstructeurs voor de Heemsteedse Apotheek om alle medicatie te kunnen bezorgen. Ik krijg er nog steeds kippenvel van als ik eraan denk hoe ze ons hebben bijgestaan. En dan komt weer het besef; samen bereik je zoveel meer."



Binnenweg 98
2101 JM Heemstede
www.heemsteedseapotheek.nl
info@heemsteedseapotheek.nl
f heemsteedse.apotheek
@ heemsteedseapotheek

Ondersteuning in de laatste levensfase, ook bij mensen thuis

Het Hospice Huis aan de Zuiderhoutlaan op de grens van Haarlem en Heemstede is bij vele Heemstedenaren bekend. Evenals dat de vrijwilligers daar samen met wijkverpleegkundigen dagelijks ondersteuning bieden aan terminaal zieke mensen. Maar minder bekend is dat hospicevrijwilligers ook bij de zieke mensen thuishkomen!

De deskundige, goed opgeleide vrijwilligers doen alles wat normaal gesproken door mantelzorgers wordt gedaan. Denk aan ondersteunen bij de toiletgang, helpen met eten en drinken, 's nachts en overdag waken, wandelen, voorlezen en een afwasje. Maar ook het voeren van gesprekken met de zieke en de naasten.

De ervaren vrijwilligers weten hoe te handelen. Zo bieden zij naast rust en gezelschap ook veiligheid. De ondersteuning thuis is kosteloos. Zij is aanvullend op de mantelzorg zodat die even 'op adem kan komen' of vormt de mantelzorg indien het netwerk klein is. Tijdsduur en frequentie worden afgestemd op de situatie, variërend van een uurtje per maand tot hele dagen aaneen.

Denk je dat jijzelf of iemand in jouw omgeving baat kan hebben bij deze steun? Bel dan! Eén telefoontje is voldoende: (023) 303 43 43, of bezoek de website www.hospicehaarlem.nl.



Mijn kortste zorg

"Enige tijd terug werd ik als thuisvrijwilliger ingezet bij een heel zieke, oude dame. Zij lag op bed en kon mij dus niet persoonlijk binnenlaten. De huissleutel vond ik op een afgesproken plaats. Haar bed stond in de woonkamer onder een gebladderd plafond, maar de hele inrichting getuigde van liefde voor de natuur. Mevrouw had, op een enkele nicht uit Groningen na, geen netwerk om zich heen. Ik schrok van de situatie waarin ik haar aantrof. Ze was zo verschrikkelijk benauwd. Wat kon ik doen? Ik begreep toen ik me kenbaar maakte, dat het goed was dat ik er was. Om mij heen kijkend begon ik haar een verhaal te vertellen over een wandeling langs de zee, en hoe de wind daar zachtjes langs haar wangen streek. Was het mijn stem of het verhaal, of misschien de combinatie ervan? Langzaam werd ze rustiger en haar ademhaling regelmatig. Even daarna overleed ze. Ik belde de huisarts en een verpleegkundige en liep toen haar tuin in."

"Het was april, er stond een pruimenboom met prachtige bloesem. Om de natuur wat dichterbij haar te brengen, haalde ik daar een paar takken vanaf en zette deze in een vaas naast haar. Zo was het goed. De hele zorg duurde al met al 3,5 uur. Maar wat een prachtige en indrukwekkende ervaring was dit voor mij."

Frans Linssen, thuisvrijwilliger

Een bijzondere ervaring

"Alweer een tijdje geleden ging ik als thuisvrijwilliger naar een terminaal zieke vrouw die, buiten de wijkzorg, geheel verzorgd werd door drie buurvrouwen. Zij losten de nachtzorg af en hadden een schema dat ze nooit alleen was. Zij kookten ook voor haar. Toen ik aanbod dat ik ook weleens voor haar wilde koken, werd ik meteen ingedeeld voor drie keer per week."

"Mevrouw had een hondje, Kaatje, een teckel van ongeveer 10 jaar oud. Elke dag hetzelfde ritueel: een beetje praten – we hadden de opleiding in hetzelfde ziekenhuis gedaan – daarna wat koken, het hondje op haar bed tillen, want springen ging niet meer door de artrose. En dan aten ze ongeveer samen het bord leeg. Toen ik haar vroeg waar Kaatje naartoe zou gaan na haar overlijden, zei ze: 'Nergens heen, ze is te veel verwend, ze gaat gelijk met mij.' Op de avond van haar overlijden belden de burens mij en ben ik nog even bij mevrouw geweest. Het hondje ging met een van dames mee. Op de dag van de begrafenis lag mevrouw nog in een open kist met Kaatje naast haar, heel vredig. Mevrouw had alles geregeld, de dag na haar overlijden waren de begrafenisondernemer en de dierenarts samengekomen om Kaatje in te laten slapen. Ik vond dit zo bijzonder, maar ook heel mooi."

Leonique de Rijke, thuisvrijwilliger



Zuiderhoutlaan 10
2012 PJ Haarlem
www.hospicehaarlem.nl



PEERS: Stretching your weekend feeling

Dat thuiswerken voor veel mensen tegenwoordig het nieuwe normaal is geworden, houdt niet in dat men niet goed voor de dag wil komen. Dat inspireerde Peer van Gestel om het perfecte overhemd te creëren; een die zit als je favoriete T-shirt.

De Brabantse Peer – die inmiddels 23 jaar een Heemstedenaar is – heeft een lange historie in de modewereld. Meer dan 25 jaar reisde hij over heel de wereld voor verschillende bekende merken. “Zo bouwde ik een netwerk op, leerde ik de ins & outs van het vak en leerde ik kwaliteit te onderscheiden én te maken. Ook al was het een geweldige tijd; het kriebelde altijd om ooit mijn eigen label in kleding te zien. Dit jaar werd PEERS dan eindelijk een feit.”

De naam PEERS heeft niet alleen te maken met Peer zelf. “Peer met een ‘s’ heeft een compleet andere betekenis. Peers zijn onderdeel van een groep gelijkgestemden. Mensen met dezelfde interesses en hobby’s die samen een *peergroep* vormen. Zo’n groep is persoonlijk, herkenbaar, eensgezind en uniek. Heb je een overhemd van PEERS, dan ben je dus ‘one of the peers’ en behoor je tot mijn *peergroep*.”

Het verhaal van PEERS

Dat Peer een goed overhemd kan maken, weet zijn netwerk wel. Maar wat is het verhaal van dit nieuwe concept? “Of je nu thuis in een Zoom-meeting zit, op kantoor bent of weekend hebt; je wil er graag goed uitzien en je relaxt en comfortabel voelen. Die combinatie vind je in de overhemden van PEERS, die zijn gemaakt van 4-way stretch stoffen. De stof is rekbaar in vier richtingen, waardoor het altijd met je meebeweegt. Daarbij heeft het de perfecte pasvorm zonder strak te zitten. Als je eenmaal voelt hoe dat zit, dan wil je nooit meer anders. Lang verhaal kort: het moet voelen alsof het altijd weekend is. Vandaar: ‘Stretching your weekend feeling!’”



De materialen die PEERS achterwege laat.



Peer van Gestel
Eigenaar
PEERS-Amsterdam

Duurzaam van a tot z

Ook al is zijn bedrijf officieel een startup; het is niet af te zien aan Peers product en aanpak. “Dat is het voordeel als je zo lang actief bent in de textielwereld en het klappen van de zweep kent. Vanaf het begin wist ik precies hoe de overhemden eruit moesten zien en welke producenten aan mijn kwaliteitseisen voldoen.”

De stoffen worden in Italië vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsstandaarden en de fijnste duurzame garens. Vervolgens maakt een klein familieatelier in Istanbul, Turkije het perfecte overhemd. Alles gebeurt eerlijk en op de meest duurzaam mogelijke manier. “Wij letten op onze ecologische footprint door dichtbij te produceren en bovendien geen enkel plastic opmaakmateriaal te gebruiken. Je ontvangt jouw PEERS overhemd gewoon door de brievenbus, in een mooi doosje van gerecycled karton. ‘Echt een cadeautje met een hoog ‘Applegehalte’, zo noemde een klant het onlangs.”

De collectie

Doordat de overhemden – verkrijgbaar in de kleuren wit, licht- en donkerblauw, zwart en een streepje – direct aan de consument worden verkocht en alleen online te koop zijn, kan PEERS een goede prijs bieden. “PEERS biedt je de kwaliteit van een duur A-merk, maar voor een eerlijke prijs. Op dat niveau heb ik altijd gewerkt, dus ik wil niet minder dan dat bieden.”

“In januari staat de eerste uitbreiding van de collectie op de agenda, namelijk een polo met lange mouwen, gemaakt van fijne merino wol. Uiteindelijk is het de bedoeling om nog meer kledingstukken aan de collectie toe te voegen, want wat met overhemden kan, kan ook met broeken, colberts en truien, maar altijd van hoge kwaliteit en optimaal comfort. Er zit nog genoeg in het vat!”

PEERS
AMSTERDAM
www.peers.nl
[peers.nl](https://www.instagram.com/peers.nl)
[peers.nl](https://www.facebook.com/peers.nl)
[peers.nl](https://www.linkedin.com/company/peers.nl)



Marijke & Stefan Ohlenbusch
Eigenaren
Stefans Brillen & Lenzen



“Zonder passie is het leven saai!”

Stefan en Marijke Ohlenbusch runnen al zes jaar Stefans Brillen & Lenzen op de Binnenweg en doen dit nog steeds vol enthousiasme.

Marijke: “We zijn echt een team, wat het heel fijn maakt om samen te werken en te onder-nemen.” Stefan: “En dat ik dan ook nog mensenwerk en techniek kan combineren, maakt dit het allermooiste vak.”

Stefan heeft bijna dertig jaar ervaring in de optiekwereld. “Toen ik in Heemstede aan de slag ging, zat er in dit pand nog een keten. Toch voelde het als mijn filiaal, omdat ik me snel thuis voelde op de Binnenweg en ik goed met ‘de Heemstedenaar’ overweg kan. Zes jaar geleden kreeg ik de kans om er mijn eigen zaak van te maken. Ik wist gelijk: dit moet ik doen. Marijke en ik zijn één, dus ik wilde dit avontuur samen aangaan.” Ook Marijke hoefde niet lang na te denken. “Ik was al op zoek naar iets anders, dus dit kwam eigenlijk op het juiste moment.”

Transformatie

Al snel gooiden Stefan en Marijke het roer om. “Veel mensen zeiden dat ze niet eens wisten dat hier een brillenzaak zat. Binnen was vrij donker, dus het viel ook niet op. Ik heb een achtergrond als elektricien, dus ik heb gelijk voor andere verlichting gezorgd”, vertelt Stefan. Marijke: “Het is getransformeerd naar een winkel waarin muziek zit. Letterlijk, want naast onze passie voor brillen hebben we ook een passie voor muziek. We draaien graag een plaatje, iets dat onze klanten ook kunnen waarderen. Maar de muziek zit ook figuurlijk in de winkel.

Kopje thee, fijne zitplek en we nemen de tijd voor je. Op z’n Hollands gezegd: we maken het gezellig!”

Dat de zaken goed gaan, is volgens Stefan te wijten aan een aantal aspecten. “Persoonlijke aanpak, advies op maat, goede service en de eigenaren staan zelf in de winkel. Dat zorgt voor vertrouwen. In een tijd dat veel zelfstandigen verdwijnen, maakt het ons extra dankbaar. Daarbij hebben we plezier in wat we doen, omdat we bezig zijn met onze passie. Zonder passie is het leven saai! Dat voelen de mensen aan, waardoor ze graag bij ons terugkomen.”

Privéafspraken

“We hebben gemerkt dat men in coronatijd veel waarde hecht aan privéafspraken.” Ook interesse om in alle rust langs te komen? Bel naar (023) 528 49 21 om een afspraak te maken. En twijfel je nog over het montuur, Stefan en Marijke helpen je graag. “Een bril moet passen bij je persoonlijkheid, en de pasvorm en lijnvoering moeten het mooiste van je gezicht naar voren halen. Soms sober, soms extravagant, maar altijd met karakter”, aldus Marijke. Stefan: “Laten we het glasadvies en de oogzorg niet vergeten, waardoor je jarenlang kunt genieten van goed zicht bij alles wat je doet.” Marijke: “Je koopt hier geen halve wit, dus als klant mag je best verwachten dat je die service krijgt.”

Snoepwinkel

De collectie die je bij Stefans Brillen & Lenzen ziet, vind je nergens anders in Heemstede.

“Daarover hebben we afspraken gemaakt met de vertegenwoordigers, want het is natuurlijk niet leuk als heel Heemstede met dezelfde bril rondloopt. Elk montuur wat je hier vindt, hebben we zelf uitgezocht. Dat blijft zó leuk om te doen, we zijn dan echt twee kinderen in een snoepwinkel”, lacht Marijke. “En dat een bepaald montuur iemand ontzettend goed staat, is geweldig om te zien.”

Dat er meerdere optieken op de Binnenweg aanwezig zijn, betekent niet dat Stefan en Marijke bezig zijn met een concurrentiestrijd. “Integendeel!” zegt Marijke resoluut. “Elke winkel doet z’n eigen ding, dus we zitten totaal niet in elkaars vaarwater.”



Maatwerkweken

Op zoek naar een multifocale bril? Breng vóór 24 december 2021 een bezoekje aan Stefans Brillen & Lenzen en krijg gratis een upgrade naar nóg betere glazen.

Stefans
brillen & lenzen

Binnenweg 114
2101 JN Heemstede
www.stefansoptiek.nl

A N N A M A R I A
CAMMILLI
F I R E N Z E



choose your color
Velaa collection



VAN VELTHOVEN
JUWELIERS

Binnenweg 11 2101JA Heemstede | +31(0)23-5477077 | vanvelthoven@xs4all.nl

Bedankt dat je Winkelcentrum Heemstede trouw blijft

Alle winkeliers en ondernemers in Heemstede Centrum wensen je gezellige feestdagen en een voorspoedig 2022!

Alles voor de feestdagen in jouw winkelstraat te koop

Alle heerlijkheden voor het kerstdiner te koop bij de bakker, slager, visboer, kaasboer en de slijterij in Centrum Heemstede. Stuk voor stuk kwaliteitswinkels waar de eigenaar zelf in de winkel staat. Met jouw plannen en hun adviezen zet je een perfect kerstdiner op tafel. Maar ook voor een mooi gedekte tafel, een passende outfit en leuke kerstcadeaus onder de boom kun je bij de Raadhuisstraat & Binnenweg, Binnendoor en de kop van de Blekersvaartweg terecht.

Koop slim, koop op tijd en koop gespreid

Juist in deze tijd van kerst is het slim om het boodschappen doen zorgvuldig te plannen. De piektijden liggen meestal op vrijdagmiddag en zaterdagmiddag. Ga eens 's morgens vroeg boodschappen doen of doordeweeks. In december zijn veel winkels ook op zondag open aan de Raadhuisstraat, Binnenweg, Binnendoor en op de kop van de Blekersvaartweg. Aan de poster in de etalage kun je zien of de winkel op zondag geopend is.

Winkel veilig

Safety first. Wij houden ons aan de RIVM-regels. Doe jij dat ook, dan vieren we allemaal een kerstfeest in goede gezondheid.

Blik op 2022

Winkelcentrum Heemstede heeft een professional in de arm genomen om de uitingen, publicaties en de sociale media te verzorgen. Onze bezoekers en klanten zullen in 2022 een nieuw elan van Winkelcentrum Heemstede ervaren in al onze publicaties.

En er liggen alweer plannen klaar voor veel gezellige events in jouw Winkelcentrum Heemstede, zoals een feestelijke intocht met Wijnloop van het 75^{ste} Bloemencorso Bollenstreek op zaterdag 23 april en de Jaarmarkt op 22 mei. We houden je op de hoogte, maar kijk ook eens op www.wch.nl.

HEEMSTEDE

RAADHUISSTRAAT & BINNENWEG

Joshua's succesverhaal

Joshua Tuinier is een sympathieke scholier uit Haarlem die reeds een eerdere poging deed tot afvallen en afgelopen april 2021 terugkwam voor een tweede poging. Deze keer kwam de motivatie helemaal uit zichzelf en niet vanuit zijn ouders. En deze keer zou het lukken! Hoop werd werkelijkheid: Joshua viel bijna dertig kilo af in zeven maanden. Zijn NewFysic-coach Daniëlle zag zijn zelfvertrouwen groeien. Samen gaan ze in gesprek.



STUDENTEN ONTVANGEN
BIJ NEWFYSIC 20%
OP ALLE PRODUCTEN!

Waarom ben je gestart met NewFysic?

"Omdat ik wilde veranderen hoe ik eruitzag. Ik zat niet lekker in mijn vel/ lichaam. Ik wilde niet meer 'die dikke jongen' in mijn klas zijn."

Had je al eerder een dieet gevolgd?

"Hiervoor ben ik bij een diëtist geweest, maar dat hielp mij niet. Het was ook meer op aanraden van mijn ouders, zelf vond ik het nog niet zo belangrijk."

Hoe ben je bij NewFysic terechtgekomen?

"Mijn vader had via een familielid gehoord dat zij 8 kilo kwijt was door het voedingspatroon van NewFysic. Hij adviseerde me dat ik naar het Heemstedse filiaal ging. Eerst had ik de motivatie niet, maar na de eerste afspraak was ik al 2,7 kilo kwijt en kwam de motivatie vanzelf."

Hoe vergaat het je tot nu toe?

"Goed! In coronatijd ben ik wel weer aangekomen, dus besloot ik opnieuw te starten. Sinds maart 2021 ben ik 27,6 kilo kwijt. Samen met coach Daniëlle, en af en toe Eveline, ging het de goede kant op!"

Hoe heb je het ervaren?

"Heel positief! Omdat ik vaak resultaat zag, kwam de motivatie daar vanzelf bij. Ik kon bij een moeilijk moment bedenken dat ik al zover was gekomen en dat het zonde was om weer terug te vallen."

Heb je ups en downs gekend?

"Ja, maar over het algemeen waren dat bijna alleen maar ups. Soms is het besef er even dat je bepaalde dingen niet mag. Maar ik bedacht dan dat als ik mij er niet aan had gehouden, ik niet zou zijn waar ik nu ben."

Wat is je favo NewFysic-recept?

"Volkorenrijst met kip en groente met light sojasaus. Of een lekkere pasta. Volkoren dan!"

Hoe heeft de coaching je geholpen?

"Het vaste wekelijkse weegmoment en er samen over praten heeft mij het meest geholpen. Ik wil graag een goed resultaat behalen, maar de coach ook! De Heemstedse coaches zijn altijd vriendelijk en ze motiveren je om door te gaan, zeker als je even een mindere weging hebt gehad. En het is natuurlijk altijd fijn om te horen als je het goed hebt gedaan."

Raad je NewFysic aan?

"Zeker weten! Als je er echt zelf voor wil gaan, levert het gewoon resultaat op. Het moet namelijk wel vanuit jezelf komen. Ja, je wordt geholpen door je coach, maar het grootste deel moet je toch echt zelf doen."

"Het mooie aan NewFysic is dat je niet eens zo veel hoeft te veranderen qua hoe je leeft of je eetpatroon. Het gaat er meer om of je er goed op let. NewFysic laat je echt beter voelen over jezelf en dat is precies wat ik wilde bereiken!"

Wat zijn de grootste veranderingen in je eetpatroon?

"Je went aan kleinere porties en hebt veel eerder door wanneer je genoeg hebt gehad. Ik kon af en toe best met mijn vrienden afspreken en ook eens meedoen met een pizza of biertje. Alleen niet meer zo all the way, nu voel ik wanneer ik vol zit. En de dagen daarna natuurlijk weer goed aan mijn plan houden."

"Als je erover nadenkt om ook te beginnen met NewFysic: het kan je echt lukken, als je het voor jezelf echt wil! Het is mij ook gelukt en ik dacht op een moment dat dit bijna onmogelijk was."

HIK actie!

Bij start van het programma naar aanleiding van dit artikel, mag je een product naar keuze uitzoeken!

NewFysic

Binnenweg 49
2101 JB Heemstede
www.newfysic.nl



Bent u ook zo toe aan privé wellness in uw tuin? Zodat u elke drukke dag kunt afsluiten in een jacuzzi of zwemspas?

Dan zal een bezoek aan onze prachtige showroom u zeker inspireren. Ons assortiment bevat luxe 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

Wat staat er op het programma van 2022?

Kort samengevat? Veel en gevarieerd! Bekende cabaretiers, zoals Mylou Frencken en Micha Wertheim. Muzikanten die vaker komen, zoals Fuse en Francis van Broekhuizen. En talenten Ryan Panday en Andries Tunru zijn er ook. Heerlijke avonden die aanzetten tot denken of gewoon vermakelijk en ontspannen zijn!

Dus kijk naar onze selectie hieronder en kom kijken en luisteren naar een voorstelling. Wil je graag een compleet overzicht van het hele programma? Ga dan naar www.podiaheemstede.nl. Dan kan je meteen kaartjes kopen. Voor jezelf of voor iemand anders. Gewoon als cadeau of zomaar als verrassing!

Let op!

Gezien de huidige covid-ontwikkelingen volgen de maatregelen elkaar snel. Het is moeilijk te voorspellen wat er de komende tijd verandert. Kijk op onze website voor eventuele veranderingen in het programma en de actuele coronaregels voor onze concerten en voorstellingen.

Wil je echt alles weten? Abonneer je dan op onze nieuwsbrief dan blijf je sowieso op de hoogte van het laatste nieuws!

Podia Heemstede ziet uit naar je komst!

De online kaartverkoop is gestart op donderdag 25 november 2022. Het gehele programma staat op www.podiaheemstede.nl.



De Oude Kerk
Wilhelminaplein
2103 GS Heemstede

Theater de Luifel
Herenweg 96
2101 MP Heemstede

www.podiaheemstede.nl

ZATERDAG 8 JANUARI - CABARET



Mylou Frencken, Gerrie Hondius & Ronald Schmitz
- *Aanwaaien*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZONDAG 9 JANUARI - JEUGD



Willemijn Böcker - *Wonderlijke Wereld Wijsjes (2+)*
Oude Kerk • aanvang 15:00 uur • entree € 12,50

VRIJDAG 21 JANUARI - CABARET



Ryan Panday - *Focus (try-out)*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZATERDAG 22 JANUARI - TONEEL



Nhung Dam - *3 Miljoen Voetstappen naar Sicilië*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

VRIJDAG 28 JANUARI - TONEEL



Het Volk - *De Bezoeking*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 20,00

ZONDAG 30 JANUARI - JEUGD



Gijs van Rhijn - *De Wolf en de Zeven Geitjes (3+)*
Theater de Luifel • aanvang 11:00 uur en 14:00 • entree € 12,50

VRIJDAG 4 FEBRUARI - CABARET



Micha Wertheim - *Voor Heel Even (try-out)*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZATERDAG 5 FEBRUARI - KLASSIEK



Fuse - *Grenzeloze topformatie in eigen muzikale wereld*
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

ZATERDAG 19 FEBRUARI - MUZIEK



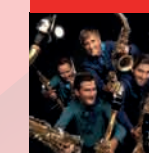
Joris Linssen & Caramba - *Dichterbij*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 21,00

ZATERDAG 26 FEBRUARI - MUZIEK



Francis van Broekhuizen (vocaal) en Femke de Graaf (pianiste)
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

ZATERDAG 26 MAART - MUZIEK



Sax avec Elan - *Philippe Elan en het Amstel Quartet*
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

ZATERDAG 2 APRIL - KLASSIEK



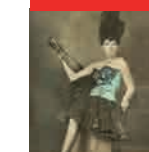
Trio Alba - *Internationale top in Heemstede - Schubert en Smetana*
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

VRIJDAG 8 APRIL - CABARET



Leids Cabaret Festival - *Finalistentour 2022*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZONDAG 10 APRIL - TONEEL



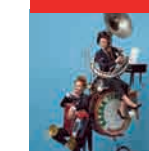
Loes Luca - *Uit Het Hoofd (try-out)*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 22,00

ZATERDAG 14 MEI - MUZIEK



Babylon Quartet - *Babylon Songbook*
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

ZATERDAG 20 MEI - CABARET



Maartje & Kine - *Hoge Noot*
Theater de Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

“Mensen leven echt op als ze hier binnenkomen”

Vol enthousiasme werkt Ellen aan meerdere projecten bij WIJ Heemstede en heeft daarbij verschillende petten op. Als sociaal makelaar trekt ze met haar collega's op de herkenbare oranje fietsen de wijk in. “We gaan in contact met bewoners die graag iets willen betekenen voor hun wijk, en denken met ze mee wat daarvoor nodig is. Ook organiseren we op meerdere plekken koffietafels om bewoners samen te laten komen op een laagdrempelige manier.”

Dat wordt echt gewaardeerd door de bewoners. Sinds een half jaar is Ellen, samen met collega sociaal makelaar Daniëlle regelmatig aanwezig in de wijk 'De Glip'. Ze spreken met bewoners van alle leeftijden over wat hen bezighoudt, tijdens een kopje koffie of terwijl er een leuke activiteit voor de jeugd wordt georganiseerd. Hebben bewoners goede ideeën voor hun wijk, dan ondersteunen de sociaal makelaars desgewenst bij het realiseren daarvan. “Vanaf november gaan we op deze manier ook in de Provinciënwijk aan de slag.”

Het verhaal van Ellen, sociaal makelaar bij WIJ Heemstede

Bijdragen aan het welzijn van anderen en ervoor

zorgen dat er op elke vraag een antwoord komt.

Dat typeert WIJ Heemstede volgens sociaal makelaar

Ellen Swart. “Mensen leven echt op als ze hier komen”,

vertelt ze. “Het is zo mooi om het verschil te zien

tussen hoe iemand binnenkomt en hoe blij hij weer

naar buiten gaat. Dat geeft me veel voldoening.”

Vriendinnen

Ook is Ellen werkzaam als coördinator van een breed aanbod van cursussen en activiteiten voor volwassenen in de Luifel die voor iedereen toegankelijk zijn. Een van die activiteiten is de Vriendinnenclub, hierop is Ellen erg trots. “We brengen vrouwen samen die graag in contact komen met andere vrouwen. Het begon klein, maar het is inmiddels uitgegroeid tot goed bezochte bijeenkomsten waar echte vriendschappen ontstaan. Ook daarbuiten weten de vrouwen elkaar steeds beter te vinden. Ik vind het prachtig om te zien wat WIJ Heemstede mensen kan bieden, maar vooral wat die mensen elkaar kunnen bieden!”

Tijdens de bijeenkomsten van de Vriendinnenclub zijn er nu ook regelmatig gesprekken met een thema, zoals bijvoorbeeld 'thuis', 'familie' of 'vriendschap'. “Soms loop je in je eentje na te denken over van alles en nog wat. Dan is het fijn om hierover eens van gedachten te wisselen. Een luisterend oor aan tafel biedt herkenning,

inspiratie en steun.” De Vriendinnenclub komt één keer per maand op maandagmiddag in de Luifel bijeen. Maar tussendoor ondernemen groepjes vriendinnen inmiddels ook nog van alles.

Kom langs!

Je bent altijd welkom om even binnen te lopen in de Luifel aan de Herenweg 96 voor een gesprekje en koffie (of thee natuurlijk). Bellen kan van maandag tot en met donderdag tussen 9.00 en 16.00 uur en op vrijdag tussen 9.00 en 13.00 uur: (023) 548 38 28. Of neem eens een kijkje op de website www.wijheemstede.nl. Vanaf begin 2022 is deze geheel vernieuwd!

Herenweg 96
2101 MP Heemstede
www.wijheemstede.nl
info@wijheemstede.nl
(023) 548 38 28



Joukje Dinkelman-Kruymel

De oudste inwoner van Heemstede

HIK is gek op het ontvangen van tips. Zo kregen wij te horen dat een van onze trouwste lezers ook nog eens de oudste inwoner van Heemstede is! Mevrouw Joukje Dinkelman-Kruymel mocht afgelopen 8 mei maar liefst 107 kaarsjes uitblazen.

Je kunt je voorstellen dat je veel hebt meegemaakt als je 107 bent. Geboren in Haarlem, getrouwd in Heemstede, hoewel haar man niet bij de ceremonie aanwezig kon zijn. Hij was in die tijd werkzaam aan de Birmaspoorweg. Mevrouw Dinkelman verhuisde naar Nederlands-Indië en kwam met haar twee kinderen – tijdens de Japanse bezetting – terecht in een interneringskamp. “Als ik terugdenk aan die tijd, had ik me nooit kunnen voorstellen dat ik deze bijzondere leeftijd zou behalen.”

Verhuizing naar Heemstede

Enmaal terug in Nederland kon het gezin terecht bij oma, die woonde aan de Laan van Rozenburg te Heemstede. “Hierna zijn we nog één keer naar het buitenland verhuisd, te weten Sumatra. Door de onrust die er

heerste, verhuisden we in 1950 weer terug naar Heemstede. Om er vervolgens nooit meer weg te gaan! Hier droeg ik vooral zorg voor mijn kinderen, maar ik heb ook een korte tijd als verzorgende gewerkt in een Amsterdams kinderziekenhuis. Verder wandelde ik veel in het Groenendaalse Bos en tenniste ik bij Merlenhove.”

Trouwe fan

Mevrouw Dinkelman vertelt dat ze zich altijd op haar gemak heeft gevoeld in Heemstede. “Ik heb vooral mooie herinneringen aan alle winkels en het restaurant Groenendaal. Daarom vind ik het zo leuk om HIK te lezen. Vaak schieten mij dan weer herinneringen te binnen, wat me weer even terugbrengt naar vroeger. Ik kijk er elk kwartaal weer naar uit. Het zorgt ook voor gespreksstof met de mensen om mij heen.” Verzorgende Sandra haakt in. “Zeker de eerste week dat HIK binnen is, neemt mevrouw het magazine 's ochtends mee naar de woonkamer en 's avonds weer mee naar de slaapkamer.”

Ook de krant leest mevrouw Dinkelman van voor naar achter en weer terug. Sandra: “Mevrouw heeft veel interesse in wat er speelt in de wereld. Het komt dan weleens voor dat ze een woord niet begrijpt, maar dan vraagt zij aan familie of verzorgenden of zij even in hun 'boekje' (lees: mobiele telefoon) kunnen kijken wat het betekent.”

Het geheim

Volgens mevrouw Dinkelman is het niet altijd even makkelijk om 107 te zijn. “Dat ik op dit moment de oudste inwoner van Heemstede ben, blijf ik een vreemd idee vinden. Maar stiekem ben ik er ook wel een beetje trots op.” Wat is het geheim om 100+ te worden? “Genieten van het leven met zo nu en dan een lekker glaasje wijn!”

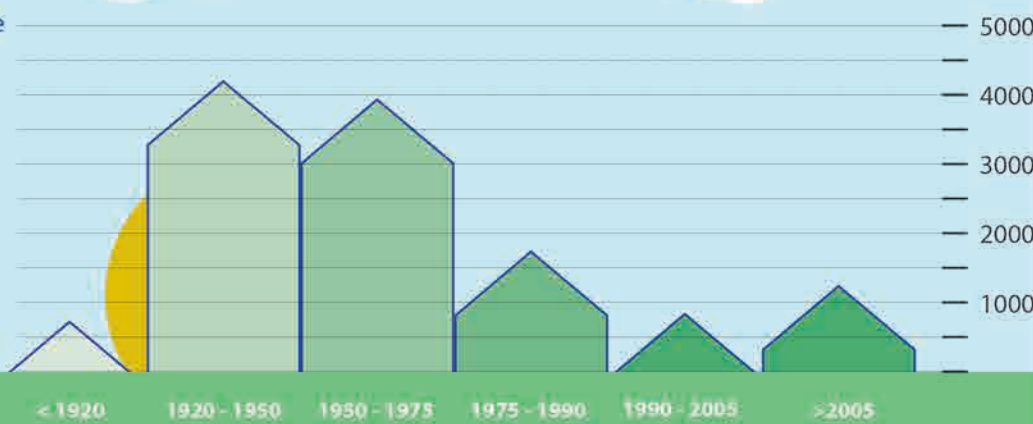


1. Huidige situatie

De gemeente Heemstede onderschrijft de doelstelling uit het Klimaatakkoord om de uitstoot van broeikasgassen tot 2050 met 95% te reduceren ten opzichte van 1990.

We gebruiken in de toekomst geen aardgas meer om onze woningen en bedrijven te verwarmen en om te koken. De komende jaren gebruiken we steeds minder aardgas. Dit is belangrijk in Heemstede omdat de gemiddelde warmtevraag van woningen 12% hoger is dan het landelijke gemiddelde.

Deze Transitievisie Warmte (TVW) is een verkenning van de kansen en (on)mogelijkheden op basis van de nu beschikbare kennis en technieken. De TVW wordt herzien wanneer daar aanleiding voor is, in ieder geval elke 5 jaar.



2. Stapsgewijs aardgasvrij(er): beginnen met besparen en isoleren

Alles wat je niet gebruikt, hoef je ook niet op te wekken. Met isolatie gebruik je minder energie. En het maakt het makkelijker om de overstap te maken naar een alternatieve warmtebron die je huis met lage temperaturen verwarmt. Ook elektrisch koken en hybride warmtepompen zijn goede eerste stappen.



3. Alternatieven voor aardgas

In Heemstede nemen we individuele oplossingen als uitgangspunt en we verkennen collectieve mogelijkheden om het aardgas te vervangen.



4. Mogelijkheden per wijk voor een aardgasvrij(er) Heemstede

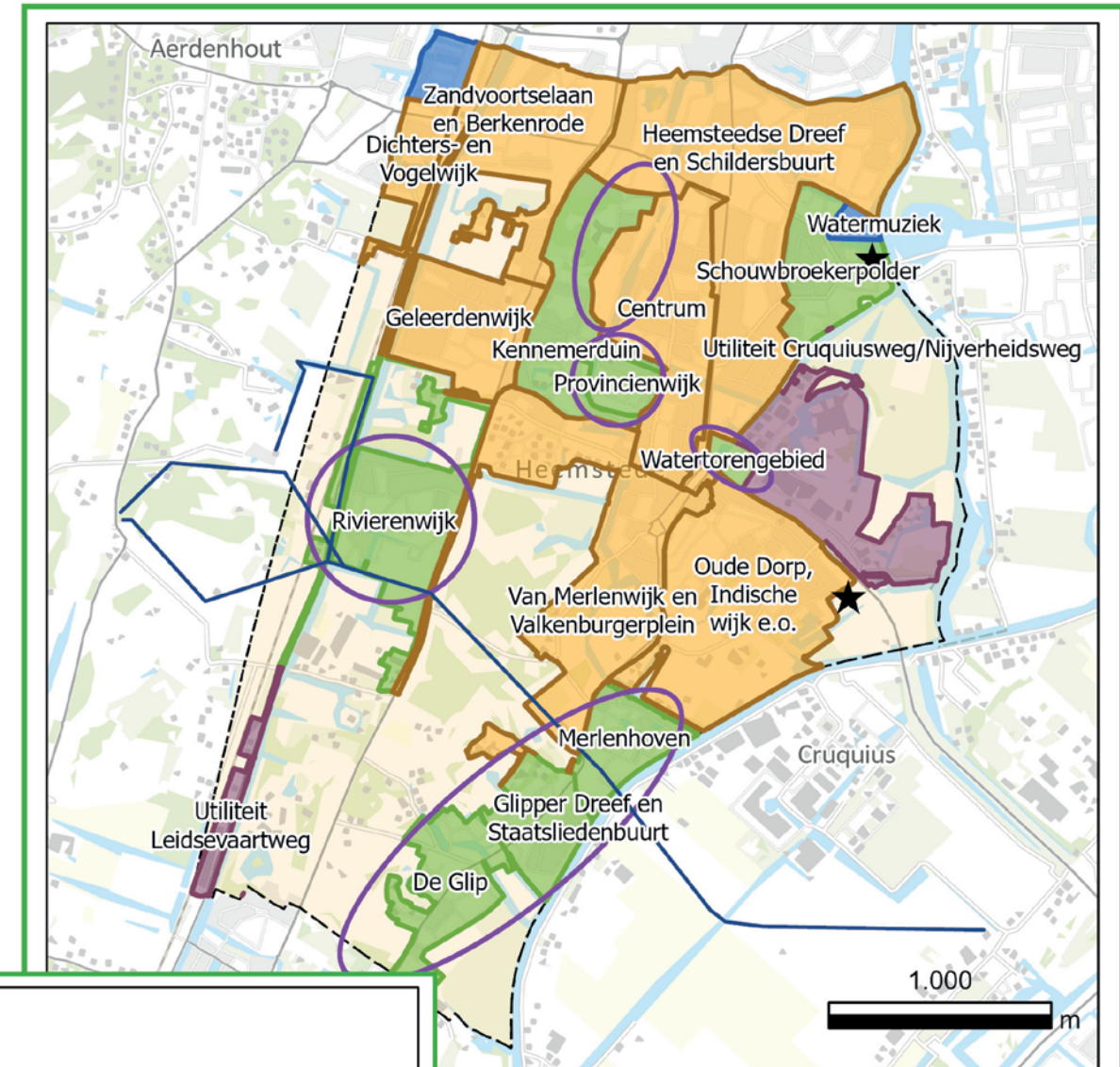
In de gemeente Heemstede zetten we in de periode tot 2030 in op het besparen van aardgas. We wijzen nog geen concrete 'startwijken' aan die voor een bepaalde datum van het aardgas af gaan. Gezamenlijk met inwoners kijken we naar de juiste oplossingen. Uiteraard mag iedereen die dat al wil de stap naar aardgasvrij maken. De gemeente moedigt dit bijvoorbeeld aan met collectieve inkoopacties.

Aardgasvrij voor 2030 als gehele buurt of wijk is nu niet aan de orde, met uitzondering van nieuwbouw vanaf juli 2019. Dit concluderen we na het vergelijken van de verschillende analyses die voor onze gemeente zijn uitgevoerd.

De komende jaren gaan we ons voorbereiden om na 2030 van het aardgas af te gaan. Inzetten op energiebesparing door isolatie is een eerste logische stap.

Maar met alléén isoleren redden we het niet. Daarom zetten we naast isoleren ook in op de hybride warmtepomp. De hybride warmtepomp zien we als goede tussenstap in de route naar aardgasvrij omdat het goedkoper in aanschaf is en op ieder bestaand systeem kan worden aangesloten, ook als de woning (nog) niet volledig is geïsoleerd. De hybride warmtepomp brengen we daarom de komende jaren onder de aandacht.

Tegelijkertijd starten we in De Glip, Provincienwijk, Merlenhoven en de Rivierenwijk vervolgonderzoeken om de technische en financiële haalbaarheid van een warmtenet scherper in beeld te brengen.



Transitiekaart Heemstede

Lokale opties

- ★ Aardgasvrije nieuwbouw
- Verkenning collectieve warmte
- Waterleiding
- Watertransportmaatschappij Rijn-Kennemerland
- Verkenning volledig elektrisch verwarmen: Wijk met relatief nieuwe bebouwing en daarmee geschikt om elektrisch te verwarmen, met inwoners te onderzoeken
- Besparen en op termijn duurzaam gas: Besparen en lokale gasvrije opties, op termijn duurzaam gas

Transitiepaden

- Besparen en herijken: Gas besparen, op termijn warmteoptie herijken
- Utiliteit: Overstappen tussen 2021 en 2050 met een combinatie van individuele en kleinschalig collectieve warmteopties
- Buitengebied - Besparen en op termijn duurzaam gas: Besparen en lokale gasvrije opties, op termijn duurzaam gas

OVER MORGEN

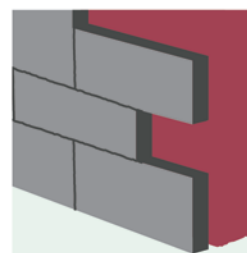
5. Jouw woning voorbereiden op de overstap naar aardgasvrij

Om je woning voor te bereiden kun je alvast maatregelen treffen. Onderstaande maatregelen besparen energie en verhogen het comfort. Vaak zijn hiervoor subsidies beschikbaar. Via heemstededuurzaam.nl kunt u een gratis bespaaradvies vragen. Op Heemstededuurzaam.nl leest u meer informatie over het toekomstbestendig maken van uw woning.

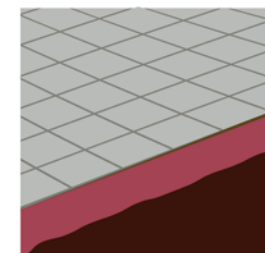
Vervang enkel glas door HR++ dubbelglas



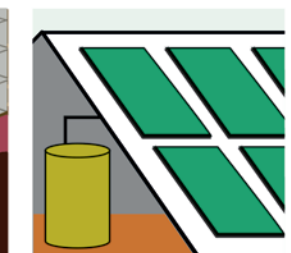
Laat de spouwmuur isoleren



Isoleer de vloer van de begane grond



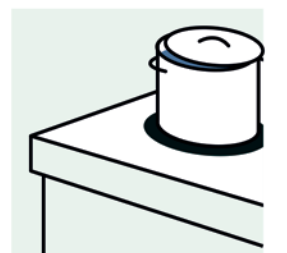
Plaats zonnepanelen en/of een zonneboiler



Zorg voor voldoende ventilatiemogelijkheid



Stap over op elektrisch koken





/ Gewoon.
Een klein bedankje.



Voor een waanzinnig jaar. Ook in 2021 waren we het meest verkopende makelaarskantoor uit Heemstede. Dat deden wij niet zomaar. We deden dit met een ongelooflijk energiek team dat gek is op deze regio. Met een schat aan actuele kennis, data en ijzersterke marketing.

Maar vooral dankzij het vertrouwen van onze cliënten. Daarom rest ons vooral te zeggen:

Bedankt!

Wij hebben weer genoten van de samenwerkingen. Vol energie en ambitie op naar 2022!
Voor nu wensen wij je een sfeervolle decembermaand in een warm (t)huis.

Team wbos

wibos
makelaars

Muhteren en Mehmet, uw postsorteerders



Business Post



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