

hik

HEEMSTEDE IN KAART

Nummer 29
december
2022

JOHNNY KRAAIJKAMP: “STILZITTEN IS NIETS VOOR MIJ”

HET SUCCESVERHAAL VAN **EEMSEENERGYTERMINAL**

TEAPUBLIC INTRODUCEERT **THEE NIEUWE STIJL**

RCH-PINGUINS: TERUG IN DE HOOFDKLASSE

Fijne feestdagen!



En bedankt voor een heel mooi jaar. We hebben wederom een recordaantal verkopen, aankopen en taxaties mogen uitvoeren in onze mooie regio!

Ook voor het nieuwe jaar staat ons team in de startblokken. Want juist in deze veranderende woningmarkt kunnen wij voor u het verschil maken. Met een schat aan actuele kennis, real-time data en ijzersterke marketing.

Goede verhuisvoornemens? Contact dan alvast ons team. Een gesprek kost u niets, maar levert u altijd iets op.

Feestelijke groet,

Team wbos

(V.L.N.R. Sjors, Barbara, Wouter, Amir, Jeroen, Charlotte en Willem)

wbos
makelaars

Voorwoord



Lieve Heemstedenaren,

Voor je ligt de decembereditie van HIK; alweer de laatste van het jaar! Om 2022 goed af te sluiten, zijn we weer op pad gegaan om de leukste verhalen in kaart te brengen. Te beginnen met Johnny Kraaijkamp. Hij vertelt over zijn carrière door de jaren heen en maakt zijn toekomstplannen bekend. Wat die zijn, lees je op pagina 4.

De rubriek Culinaire staat weer boordevol lekkers; ideaal voor de feestdagen! Zo deelt Johan van Uden van Chateaubriand een nostalgisch verhaal over cote de veau, vertelt Ritchie Soekhlal van Tummers Passionnelle over het kersthema van dit jaar en introduceren Bas en Natalja Pieterse zichzelf en hun nieuwe restaurant Inheems.

Er is natuurlijk nog veel meer te lezen, dus ik zou zeggen: zoek een warm plekje op en geniet van deze decembereditie. Met het oog op de komende jaarwisseling wens ik alle HIK lezers mooie feestdagen en een spetterend uiteinde. Maak er wat moois van!

Robbert-Jan Driessen

COLOFON

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

Redactie

Brigitte Biegstraaten

Vormgeving

Romy Zonderhuis

Fotografie

Remco Meijer

Sales

Robbert-Jan Driessen, Remco Meijer

Contact

info@kidsmarketeers.com / www.hik-heemstede.nl

Gebouw Kennemerhaghe

Leidsevaartweg 99-0

2106 AS Heemstede

© Kids Marketeers, 2022

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

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

Adverteren? Suggesties? Neem vrijblijvend contact met ons op.

In deze HIK...



04



06



08



12



14



20



24



26

Cover Story 04
Johnny Kraaijkamp

Business 06
EemsEnergyTerminal

Wonen 08
Hoveniersbedrijf Van der Weiden
Maarten van Vliet Makelaars
WJ Vastgoed & Stracke Vastgoed

Sport 12
RCH-Pinguins
Haarlemmermeersche Golfclub

Reizen 16
Op reis met...

Culinair 18
Restaurant Inheems
Teapublic
Grapedistrict
Chateaubriand
Zonneveld Beverage Company
Tummers Passionnelle

27 Winkelen in Heemstede
WCH

Broodje Bram
Brasserie de Canette & Petite Canette
Kaptein Schoenen
Le Grand Cru
Elmas Coaching
HOME MADE BY_REE
The Wardrobe ladies
Jumbo Hockey
Doe Het Zelf Heemstede

35 Beauty & Gezondheid
Sint Jacob

36 Advies
Eureka Advies

37 Kunst & Cultuur
Podia Heemstede

38 Jong & Ambitieuus
Haarlem Model United Nations
Amber Myla de Jong

40 Society

42 Gemeente

44 Agenda



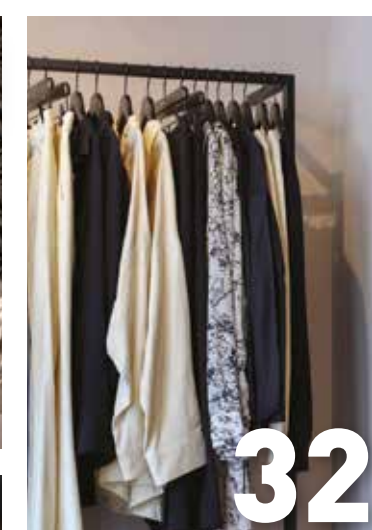
28



30



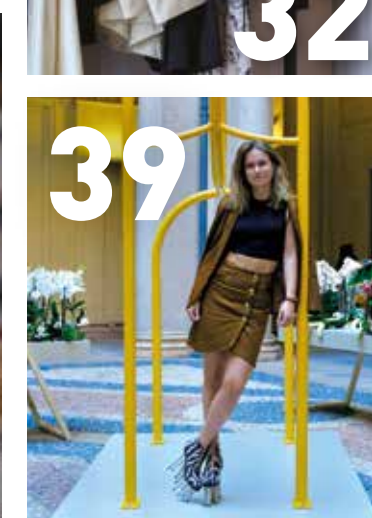
31



32



34



39



41

“Stilzitten is niets

voor mij”



Acteur Johnny Kraaijkamp is een alleskunner van jewelste. Van comedy-series en het inspreken van tekenfilms tot het spelen in soaps en theaters; zolang hij maar zijn eigen draai eraan kan geven, is het goed. En met een vader als John ‘de oude Kraaij’ Kraaijkamp, zou je zeggen dat hij voor dit vak in de wieg is gelegd. “Toch ben ik niet door mijn vader in deze wereld beland. Maar toen ik ervoor koos, was hij apetrots.”

Na de lagere school ging Johnny naar het Coornhert. “Mijn middelbare-schooltijd liep door wiskunde anders dan gepland. Op de mulo kreeg ik boekhouden, dat was ook niet zo’n succes. De schoolbanken waren niets voor mij, dus op mijn 16^{de} werd ik een drop-out. Toen een vriendin van mijn moeder me erop attendeerde dat Toneelschool Amsterdam bezig was met een selectieprocedure, heb ik me daarvoor aangemeld en een tijdje later werd ik aangenomen.”

Van theater naar televisie

“Mijn vader was zo trots als een pauw. Hij vond het leuk om te zien dat ik op de toneelschool dingen leerde die hij gaandeweg heeft moeten leren. Omdat we hetzelfde vak uitoefenden, zijn we meer verweven geraakt met elkaar. Na de toneelschool wilde mijn vader graag met mij samenwerken. Dat wilde hij vanuit vaderlijke, bescherming en omdat ik dan wat kon verdienen, maar ook omdat hij zag dat ik goed was in mijn vak. Als dat niet zo was, hadden we niet samen in het theater gestaan, want zo was hij ook.”

“Hierna vond ik het tijd om op mijn eigen benen te staan en mijn draai in de wereld van acteren te vinden. Dat heeft zo’n zeventien jaar geduurd, totdat mijn vader onder contract kwam bij Joop van den Ende. Hij zei tegen Joop: ‘Ik wil iets met mijn zoon doen’. Zo gezegd, zo gedaan: we gingen het theater weer in, deze keer met The Sunshine Boys. Hieruit voortvloeiende Het Zonnetje in Huis.”

“Het Zonnetje in Huis was van origine een Engelse comedyserie. Daar is de serie maar een jaar op de buis geweest, maar wij zagen er toch potentie in. Martine Bijl kwam erbij om de vertaling te verzorgen en werd uiteindelijk gevraagd om mijn vrouw Catharina te spelen. Een personage dat overigens ver van haar af stond; Martine had het niet in zich om zo hysterisch en kwaad te worden zoals Catharina dat wel had.” Johnny lacht. “Ik heb haar soms zo moeten opjutten en moeten zeggen dat ze echt uit zichzelf moest treden. Dat is haar gelukt, soms tot stemproblemen aan toe.”

Stukje geschiedenis

Johnny vindt het niet vervelend dat mensen hem nog steeds aan Het Zonnetje in Huis herinneren. “De serie is tien jaar op televisie geweest (en overigens nog steeds te bekijken op Videoland) en we hebben meer dan honderd afleveringen gemaakt. Eigenlijk zouden we na zeven seizoenen

stoppen, maar vanwege het aanhoudende succes besloten we om er nog een paar seizoenen aan vast te plakken. Ik heb er alleen maar goede herinneringen aan. Vooral bij de latere seizoenen klopte alles, omdat het hele team op elkaar was ingespeeld en we verder gingen dan de Engelse versie.”

“Als je erover nadenkt, is Het Zonnetje in Huis een stukje geschiedenis. Zulke comedyseries zie je tegenwoordig niet meer, omdat het te duur is. In ieder geval op de manier waarop het toentertijd werd gemaakt. Ik zou er wel voor openstaan om nog eens zoiets te maken, maar dan moet het schrijversteam écht goed zijn. Er wordt in Nederland te weinig geïnvesteerd in schrijverstalent. Zó zonde. Gelukkig ziet men door de streamingdiensten dat je niet kunt achterblijven, maar dit had veel eerder moeten.”

Goede Tijden, Slechte Tijden

Inmiddels is Johnny drie jaar te zien in Goede Tijden, Slechte Tijden, waarin hij de rol vertolkt van opa Henk. Ook hier ziet hij de invloed die streamingdiensten hebben. “Er wordt op een andere manier gefilmd, waardoor het lijkt alsof je een film kijkt. De makers hebben geleerd van de teruglopende kijkcijfers en gelukkig gaat het weer de goede kant op. Voor een soap die al ruim dertig jaar te zien is, is het indrukwekkend dat het nog steeds gemiddeld 1 miljoen kijkers trekt.”

Voorlopig is Johnny nog in GTST te zien. “Er is nog genoeg te vertellen over opa Henk. Het leuke is ook dat er genoeg ruimte is voor eigen inbreng, iets wat ik heel belangrijk vind. Het is niets voor mij om in een producenten-serie te spelen waarin een acteur alleen maar de teksten opleest die voor hem zijn geschreven. Daarom kijk ik ook erg uit naar januari 2024. Dan ga ik weer het theater in met een voorstelling waar ik zelf medeverantwoordelijk ben voor de inhoud. Het staat nu nog in de kinderschoenen, dus ik kan en mag er nog niet te veel over vertellen, behalve dat ik me erop verheug. Er speelt dus nog genoeg. Stilzitten is niets voor mij!”

Het succesverhaal van EemsEnergy-Terminal

Gasunie heeft de afgelopen tijd grote stappen gezet als het gaat om alternatieven voor Russisch gas. Het bedrijf heeft in recordtempo twee LNG-terminals vastgelegd die Nederland voorzien van vloeibaar gas. Projectmanager Merijn Zuidgeest vertelt over dit bizarre succesverhaal. “Wat we hebben bereikt, is fenomenaal.”

“Toen in januari de Russische troepen zich rondom Oekraïne verzamelden, is onze strategieafdeling bijeengekomen om het risico van de gaslevering aan Europa te bespreken”, steekt Merijn van wal. “Dat werd concreter toen Rusland daadwerkelijk Oekraïne binnenviel; de eerste FSRU (Floating Storage Regasification Unit) werd kort daarop vastgelegd en op 15 maart moest ik samen met een aantal collega’s alles uit handen laten vallen om me volledig op het project ‘EemsEnergyTerminal’ te focussen. Sindsdien is de sneltrein niet meer gestopt met rijden.”

Geen ver-van-je-bed-show

Inmiddels liggen in de Groningse Eemshaven twee FSRU’s waarin vloeibaar gas wordt omgezet naar gasvormig aardgas en vervolgens direct wordt uitgezonden naar het netwerk. “Wat we met z’n allen binnen een half jaar voor elkaar hebben gekregen, duurt normaal zo’n vijf jaar. Met behulp van een helder doel, veel creativiteit en ontzettend hard werken, hebben we het voor elkaar weten te krijgen.” Het was niet moeilijk om de verschillende partijen te overtuigen van de noodzaak. “Want het verhaal is heel simpel: als we dit niet doen, zitten we in de winter zonder warm water en zonder verwarmde huizen. Het is geen ver-van-je-bed-show.”

“De grootste uitdaging was en is het voortdurend blijven overwinnen van tegenslagen. Het hele project is een boek met duizend grote en kleine

verhalen over tegenslagen die overwonnen zijn middels het dogma ‘kan niet bestaat niet’. Materialen met levertijden van tien maanden werden in noodvoorraden of op andere projecten gevonden en geschikt gemaakt. Mensen van de aannemer kwamen op vrijdagavond terug om kleine fouten te corrigeren. Dit alles onder enorme druk om te leveren, terwijl de veiligheid wordt gewaarborgd. De eerste schepen met LNG waren al onderweg terwijl de kade nog een grote bouwput was.”

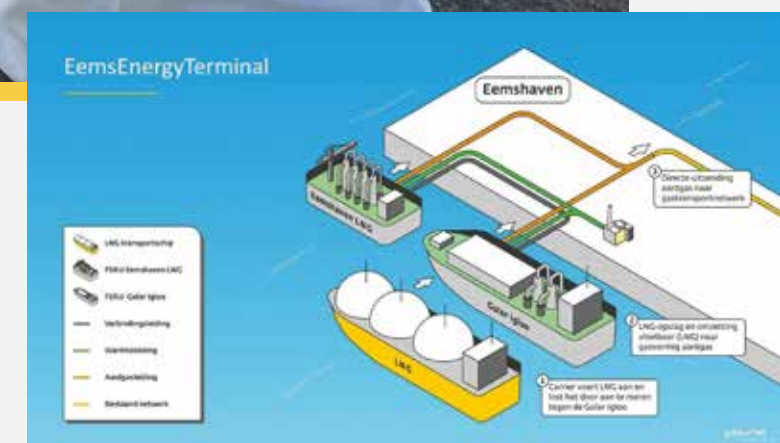
Internationale interesse

Op 16 september is gestart met het uitzenden van het aardgas. “En niet zo’n beetje ook. Voorheen importeerde Nederland zo’n 6 miljard m³ gas per jaar uit Rusland, maar inmiddels hebben we 8 miljard m³ per jaar importcapaciteit in Groningen liggen – waarvan 3 miljard naar Tsjechië gaat – en is het in Rotterdam nog eens uitgebreid met 8 miljard m³ per jaar. Dat is aanzienlijk meer dan wat Nederland eerst uit Rusland haalde, en het zorgt voor onafhankelijkheid. Er is echter heel bewust gekozen om deze terminals voor een beperkte termijn vast te leggen, omdat we verwachten dat we ze gaan vervangen door groenere alternatieven, zoals waterstof.”

Ook al zijn de gasprijzen significant verlaagd sinds de terminals zijn geopend; de gascrisis is hiermee niet voorbij. “We weten niet wat er volgend jaar gebeurt. Hoe koud wordt de winter, hoeveel gas gebruiken we uit de



Merijn Zuidgeest, projectmanager EemsEnergyTerminal Gasunie



voorraden en hoe goed zijn we in staat om die weer aan te vullen? Het wordt spannend, maar het biedt perspectief dat omliggende landen ook bezig zijn met terminals zoals wij die nu gemaakt hebben. Heel cool om te kunnen zeggen dat Nederland de eerste is die dit succes heeft geboekt.”

Deze Nederlandse prestatie is ook de buitenlandse media niet ontgaan. “Zo zijn journalisten van The New York Times naar Groningen gekomen om een artikel aan het project te wijden. Zoiets gebeurt bijna nooit. Ook de internationale industrie is het opgevallen; er komen regelmatig verzoeken binnen om lezingen te geven en onze kennis te delen. Heel mooi dat de ‘BV Nederland’ zo goed op de kaart is gezet.”

Team effort

Er wordt nog steeds rond de klok gewerkt aan een warmwaterverbinding om LNG ook in de wintermaanden te kunnen verdampen. “Eind 2022 denk ik dat we in wat rustiger vaarwater zitten, want dan moeten alle kritische werkzaamheden zijn gedaan. Na werkweken van zo’n zeventig uur exclusief reistijd naar Groningen, kijk ik daar wel naar uit. Gelukkig snappen mijn kinderen wat ik doe en wat het belang ervan is. Zo deed mijn dochter de fameuze uitspraak: ‘Je bent toch wel ergens nuttig voor.’ Dat begrip betekent veel voor me.”

“Omdat we nog steeds in de maximale productiefloor zitten en iedere seconde telt, heb ik nog niet echt op de afgelopen tijd teruggekeken. Het heeft iets weg van Formule 1: als je de ene wedstrijd hebt gewonnen, staat de volgende al voor de deur. Maar als ik kijk naar hoe het team zich heeft ontwikkeld en maar blijft doorsleuren om alles voor elkaar te krijgen, dan weet ik heel goed hoe fenomenaal dat is.”

gasunie
crossing borders in energy

www.gasunie.nl
www.eemsenenergyterminal.nl

WINTER in Heemstede

Inmiddels ligt de zomer alweer ver achter ons en hebben de loofbomen hun blad laten vallen. Koning Winter staat nu toch echt voor de deur en misschien is jouw tuin al volledig winterklaar of kan juist nog wel wat onderhoud gebruiken. Het team van Hoveniersbedrijf Van der Weiden staat voor je klaar om de tuin gereed te maken voor de winter en het voorjaar.

"In het hart van de winter start bij ons het voorjaar. De tuin is in rust, maar dit is de tijd om de plannen voor veranderingen in de tuin of het onderhoud jaar rond voor onze hoveniers in te plannen. Wij vragen onze klanten dan ook vaak om juist in de wintermaanden bij ons aan te kloppen voor advies over de tuin. We hebben dan voldoende tijd om samen eerst een plan voor de tuin te bedenken. Het plan vervolgens nog eens rustig te overdenken en aan te passen, zodat wensen en kosten in balans zijn. Dus wat wij eigenlijk willen zeggen is: bel ons nu het winter is, maar met meer dan 25 jaar ervaring in het vak weten wij als geen ander dat na twee dagen voorjaarszon de telefoon bij ons roodgloeiend staat. Vaak bellen er dan mensen die gisteren nog een nieuwe tuin willen terwijl bij ons de planning dan al de zomermaanden inloopt."

Heemstede Haardhout

Voor wie meer milieubewust wil stoken, levert Hoveniersbedrijf Van der Weiden duurzaam brandhout uit eigen streek. Eik, beuk, es, esdoorn en cetera per m³ in een stevige big bag. Hier lees je hoe het hout wordt verzameld en verwerkt tot een echt streekproduct.

Houtspikkelen

"Gedurende het jaar verzamelen wij hout dat door tuinonderhoud of kap wegens bijvoorbeeld ziekte van de boom of stormschade vrijkomt. Ons hout is onder andere afkomstig van eik, beuk, es en esdoorn. Dit zijn de beste houtsoorten voor de kachel of haard."

Hakken en drogen

"Al het verzamelde hout verwerken wij handmatig tot brandhout dat in big bags binnen ligt te drogen. Dus geen ovengedroogd hout, maar puur natuur

uit eigen omgeving. Wij leveren in de mix of per soort. Dat is afhankelijk van het aanbod."

Uit de buurt en voor de buurt

"De kern van ons werkgebied ligt in Heemstede-Aerdenhout en Haarlem met een straal van maximaal 25 kilometer. Al ons hout komt daar vandaan en bij voorkeur leveren wij ook aan mensen met een openhaard of houtkachel in hetzelfde werkgebied. Op deze manier houden wij de ecologische footprint beperkt."

Beperkt aanbod

"Door de bewuste keuze van duurzame kleinschaligheid varieert onze hoeveelheid brandhout van jaar tot jaar. Ons aanbod is gelimiteerd en daarom werken wij op basis van inschrijving. Onze vaste klantenkring en mensen die binnen ons werkgebied wonen, hebben daarbij de voorkeur, maar op is op. Wij halen geen brandhout elders vandaan."

Interesse?

Heb je interesse, stuur dan een e-mail naar info@vdweiden.nl met daarin jouw wensen, telefoonnummer en adresgegevens. "Wij nemen dan contact met u op!"



Leidsevaartweg 69
2106 NB Heemstede
www.vdweiden.nl



M

MAARTEN VAN VLIET
MAKELAARS



Warm blijven deze winter?

De huizenprijzen koelen af en de energieprijzen stijgen, maar met onze Heemstede sweater kom jij warm de winter door. **Zoek de kleurplaat in deze HIK om te kijken hoe je de sweater kan winnen!**

#FindYourFuture
023 80 80 555

maartenvanvlietmakelaars.nl
@maartenvanvlietmakelaars

Leidsevaartweg 99
2106 AS Heemstede

WJ Vastgoed en Stracke Vastgoed ontwikkelen vier luxe, energieuze appartementen in Heemstede

Centraal gelegen aan de Herenweg in Heemstede komt, ongeveer ter hoogte van de Van Merlenlaan, een fraai en karakteristiek vrijstaand herenhuis. Deze villa, die aan de achterzijde grenst aan Residence Beukenrode, ligt op een ruim perceel, met heel veel groen. Het is dan ook niet voor niets dat WJ Vastgoed hier haar nieuwste project gaat realiseren.

De statige villa wordt volledig nieuw gebouwd. In het pand worden vier luxe, energieuze stadsappartementen ontwikkeld. We creëren alle ruimte voor een kleinschalige gemeenschap waarbij ontmoeten, gezelligheid, veiligheid en sociale controle belangrijke elementen zijn. Alle woningen zijn gelijkvloers, met een lift te bereiken en beschikken over een fijne buitenruimte.

Alle ruimte om te leven

Straks komen er op de begane grond twee appartementen van minimaal 150 m². Gelijkvloers met een directe uitloop naar een eigen privétuin. Beide woningen beschikken over twee slaapkamers (uit te breiden naar drie) en twee badkamers. Op de eerste etage komt de derde woning die met een lift te bereiken is en ook ruim 150 m² groot is. Tevens voorzien van twee prachtige slaapkamers met beide een eigen badkamer. Vanaf het ruime terras kijk je uit over het groen.

Het grootste appartement en tevens het penthouse bevindt zich op de tweede en derde etage van het pand. Dit appartement van ruim 203 m² groot strekt zich dus over twee woonlagen die bereikbaar zijn met een lift. Het penthouse is voorzien van alle moderne luxe en gemakken. Zoals een grote keuken, ruime living en een master bedroom met een privébadkamer. Op de derde verdieping heb je de optie een compleet appartement te realiseren of ruime werkplek of atelier aan huis.

Kortom, aan gemak en luxe zal het straks niet ontbreken. En het heerlijke is dat je voor cultuur en natuur niet ver hoeft te zoeken. Het wandelbos Groenendaal is op vijf minuten fietsafstand en het centrum van Heemstede en het gezellige Haarlem zijn makkelijk te bereiken per fiets, auto of openbaar vervoer.

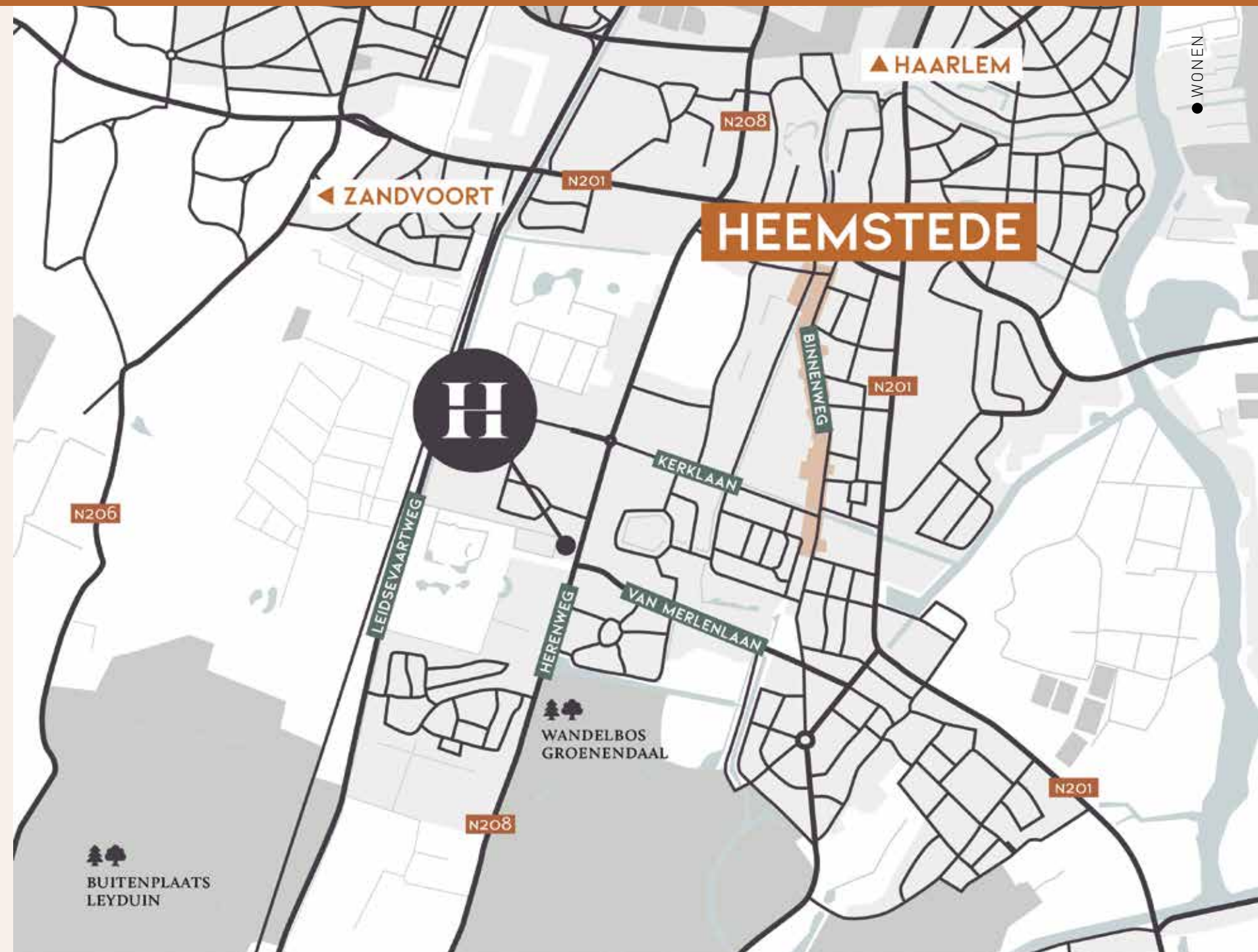
Energiezuinig

Er wordt, zeker in deze tijden, extra aandacht geschonken aan het energieverbruik van de luxe appartementen. De woningen worden vanzelfsprekend goed geïsoleerd en geheel gasloos opgeleverd. Met een warmtepomp als onderdeel van de gehele technische installatie ben je helemaal goed voorbereid op een duurzame toekomst. Tot slot zullen alle platte daken worden bedekt met zonnepanelen.

Op maat advies

WJ Vastgoed ontwikkelt graag luxe op maat. Het project zal casco worden opgeleverd waarbij we het na oplevering met jou nog helemaal naar jouw wens kunnen invullen. Om het helemaal naar jouw zin te maken, werken wij graag samen met Gwen Hoopman Interieur. Zij heeft al voor vele van onze projecten het interieurontwerp gedaan en dat doet zij ook graag voor dit project. Zij zorgt ervoor dat jouw woonwensen omgezet worden in een verrassend ontwerp van jouw nieuwe woning. Dan voel je je direct thuis.

Meer informatie? Neem contact op met Van Wonderen Makelaars. Bel naar (023) 528 76 76 of stuur een mail naar info@vanwonderen.nl.



Architectenbureau Ron Spanjaard

Duurzaam innovatief



Project Herenweg Heemstede

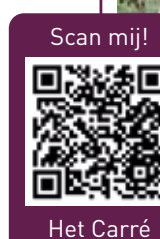
Een nieuwe toevoeging in Heemstede in de vorm van luxe duurzame appartementen aan een van de mooiste wegen van Heemstede. Architectuur met een ferme knipoog naar het bestaande lint. Uit een nauwe samenwerking met diverse partijen ontstaat een praktisch, tijdloos en toekomstgericht ontwerp waarbij comfortabel wonen centraal staat.

Bureau

Door kennis en diversiteit al meer dan 34 jaar een begrip in Heemstede en omstreken.

Villabouw - Verbouw - Uitbreiding - Utiliteit - Verduurzamen

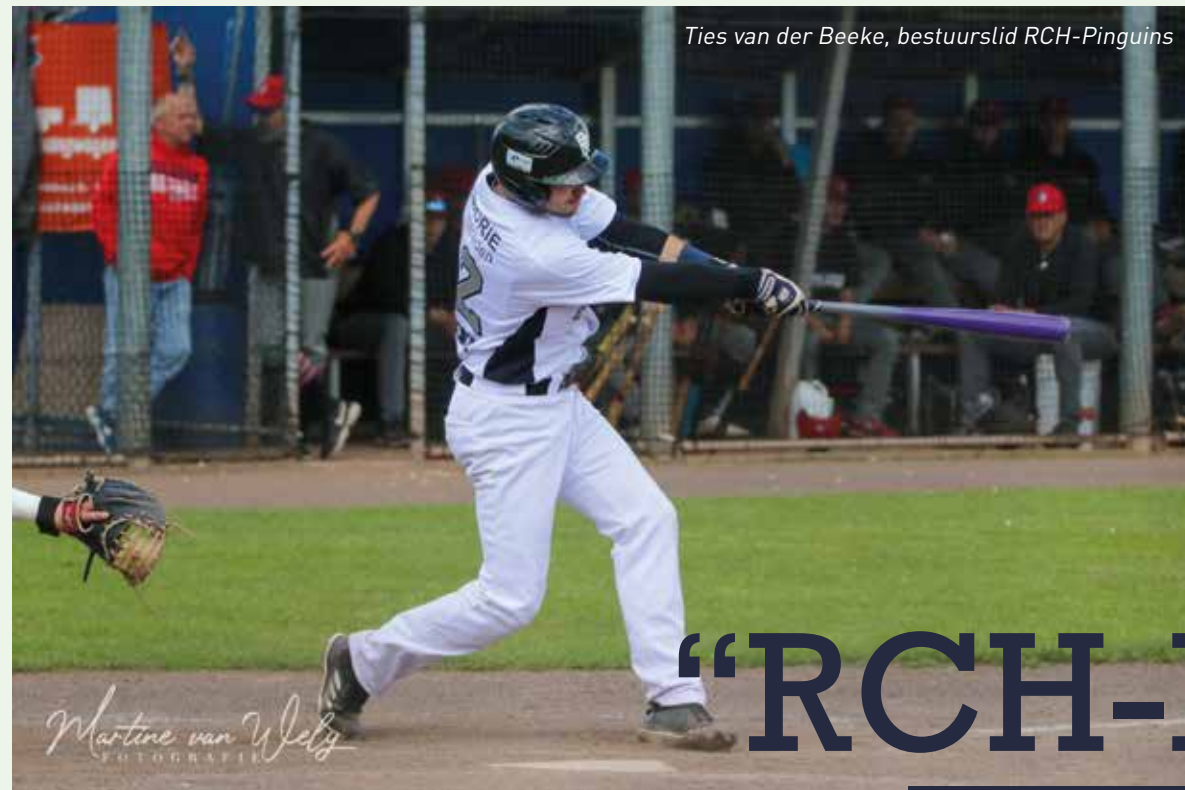
Bennebroekerlaan 27A
2121 GR Bennebroek
www.spanjaard.nl
info@spanjaard.nl
(023) 584 12 65



Scan mij!

Het Carré





“RCH-Penguins mag gezien worden!”



De RCH-Penguins komen sinds dit jaar weer uit op het hoogste honkbalniveau. Ondanks deze mooie prestatie is de club volgens bestuurslid en oud-speler Ties van der Beeke niet zo bekend in Heemstede. “Daar moet maar eens verandering in komen!”

De club kent een rijke historie. Zo is RCH-Penguins de oudste landelijk spelende honk- en softbalvereniging van Nederland, is het een kweekvijver geweest voor nationale talenten en was Johan Neeskens jarenlang lid. “Helaas voor ons moest hij van Rinus Michels een keuze maken tussen honkbal en voetbal. Waarop zijn keuze is gevallen, kun je wel raden.”

Van overgangsklasse naar hoofdklasse

Ties is sinds zijn 7^{de} verbonden aan de club. “Een van mijn oudere broers werd lid en telkens als ik bij een wedstrijd kwam kijken, leek het me ontzettend gaaf om mee te doen. Welk 7-jarig jongentje vindt het nu niet leuk om met een knuppel tegen een bal aan te rossen?” Ties bleek een talentvolle speler te zijn en mocht een opleidingstraject volgen bij een baseball academy in de regio. “Dan train je vier dagen per week en speel je ook nog eens twee wedstrijden, dus je hele leven bestaat uit sport. Heel mooi om te mogen doen, maar toen ik ging studeren, verschoven mijn prioriteiten en ben ik gestopt met honkbal. Een aantal jaren geleden heb ik toch toegezegd toen de hoofdcoach van RCH-Penguins me vroeg om terug te komen. Het bloed kruipt waar het niet gaan kan!”

Eenmaal terug op het oude honk, speelden de RCH-Penguins overgangsklasse. “Super om dus nog de promoveling mee te maken. Meestal eindigen de nieuwkomers in de hoofdklasse onderaan, maar wij hebben het tot de middenmoot weten te schoppen. Een bondsscheidsrechter zei dat hij nergens zo hartelijk werd ontvangen als op onze club en wilde daarom onze hoofdsponsor worden. Dit alles belooft veel goeds voor komend seizoen.”

Na het afgelopen seizoen, besloot Ties om in een lager team te spelen. “Veel mensen weten niet dat honkbal veel tijd in beslag neemt. Als hoofdklasser speel je drie wedstrijden per week, één wedstrijd duurt al zo’n drie uur. Nu ik in een lager team speel, kan ik studie beter met werk combineren.”

Ties vertelt over de uitdagingen van de club. “Zoals bij veel andere verenigingen, zitten die in het financiële en organisatorische stuk. Honkbal is geen grote sport in Nederland, dus we hebben onze vrijwilligers ontzettend hard nodig. Toch is de club met 200+ spelers bovengemiddeld groot.”

Meer dan tegen een bal aan slaan

“Het is raar om te zeggen, maar de coronaperiode heeft RCH-Penguins ook wat goeds gebracht; er zijn zowel jeugdleden als vrijwilligers bijgekomen, wat zorgt voor een betere toekomstbestendigheid. Op de clinics die we hebben georganiseerd, zijn per dag meer dan honderd kinderen afgekomen. Dat aantal heeft ons echt

verbaasd en het stimuleert ons om meer naar buiten te treden. Ook al zitten we op een verscholen plek achter de Sportparklaan; RCH-Penguins mag gezien worden! En als je eenmaal kennismakt met de sport, kom je erachter dat het veel meer is dan tegen een bal aan slaan.”

“Honkbal en softbal worden gezien als statische spellen. ‘Je staat toch alleen maar te wachten totdat je mag slaan?’ is een veelgestelde vraag. Als je het spelletje kent en er handig in wordt, merk je dat je juist constant bezig bent. Daarbij is het een mentale sport met veel strategie. Voordat elke worp begint, is er al een tactisch spel gespeeld. Waar ga je staan, wat voor bal ga je gooien, wat zijn de krachten van degene die aan slag is? Ik ben natuurlijk bevooroordeeld, maar het is echt een fantastische sport.”

Het familiegevoel dat heerst op de club, zorgt voor een trouwe harde kern die hun liefde voor de vereniging graag deelt met nieuwkomers. “Alle nieuwe leden en ouders van jeugdleden worden met open armen ontvangen. Dat is het mooie aan RCH-Penguins: iedereen is welkom.”

Ringvaartlaan 4
2103 XW Heemstede
www.rch-penguins.nl



AVONDGOLF

op de verlichte 9 holes par 3-baan!

De Haarlemmermeersche Golfclub is een gezellige golfclub waar je ook 's avonds kunt golfen. Kom samen met collega's, vrienden of familie een rondje golfen in de avond na je werk of na het eten. Ervaren of beginner, iedereen is welkom!

De Bolstra-baan is een afwisselende baan met uitdagende holes, variërend van 65 meter tot 188 meter met leuke waterpartijen. En verlicht dus, wat het een bijzondere ervaring maakt. De baan is maandag tot en met vrijdag verlicht tot 21.30 uur en in het weekend tot 19.30 uur. Genoeg mogelijkheden dus om een keer te komen spelen.



Heb je nog helemaal geen ervaring, dan is een wedstrijd (nog) niet voor jou, maar je bent vanzelfsprekend van harte welkom om de verlichte baan te proberen. Kom met je vrienden of vriendinnen 's avonds lekker een balletje slaan en drink daarna gezellig een drankje in het clubhuis. Heb je geen clubs om mee te spelen? Geen probleem! Neem contact op met de caddy-master (023 558 90 00) om te reserveren en een setje clubs te huren en dan ben je er helemaal klaar voor.

Heb je al wel enige ervaring met golf (minimale handicap 54) of speel je al langer, kom dan meedoen op donderdagavond met de Bolstra-avondwedstrijd. Hier volgt meer informatie over hoe je kunt meedoen.

De Bolstra-avondwedstrijd

De starttijden worden zodanig gepland dat je na je werk of andere activiteiten nog lekker kunt spelen. Schrijf je in met je collega's, vrienden of vriendinnen en geniet van een leuke avond inclusief maaltijd.

De wedstrijden starten om 17.45 uur, waarbij iedereen gelijk start op alle holes van de Bolstra baan. Zorg dat je om 17.15 uur aanwezig bent. Na afloop van de wedstrijd eet je gezamenlijk de Bolstra Special Dagschotel. De wedstrijdorganisatie deelt de flights (teams) in en de startlijst wordt uiterlijk de woensdag voor de ronde van donderdag gemaild aan de deelnemers. Er zijn leuke prijzen te winnen!

Inschrijven

Inschrijven voor een of meerdere wedstrijden kan via www.hgcgolf.nl. Inschrijving staat open voor de komende zes weken. De inschrijving voor de betreffende week sluit op dinsdag om 18.00 uur.

Kosten

Deelname voor niet-leden bedraagt € 27,50 per persoon inclusief inschrijfgeld wedstrijd, green fee (speelgeld) en dagschotel. We zien je graag bij de Bolstra Winteravond Wedstrijden op de donderdagen! Schrijf je snel in, want vol is vol!

Tot gauw?!



Spieringweg 745
2142 ED Cruquius
www.hgcgolf.nl

hik
HEEMSTEDEN IN KAART

Gezocht!

Freelance redacteur *hik*

Heb je een vlotte pen?
Ben je gek op Heemstede?
Ga je graag op pad?
Zijn deadlines jouw beste vriend?

Dan ben jij misschien wel de nieuwe freelance HIK redacteur!



**WIJ
ZOEKEN
JOU!**

Meer weten? Neem contact op via (023) 303 03 60 of mail naar info@kidsmarketeers.com!



Op reis met een Heemstedenaar Tenerife

"Tenerife is met haar aangename temperaturen en mooie stranden ons favoriete Canarische eiland. Met ons gezin verbleven we in The Ritz-Carlton, Abama, een van de mooiste hotels waar we ooit zijn geweest. Echt een aanrader als je ondergedompeld wilt worden in luxe. We golfen graag, dus heel fijn dat we een balletje konden slaan op de 18-holes golfbaan, met prachtig uitzicht over de oceaan."

"In de week dat wij er waren, hebben we ons prima vermaakt. Paragleden, een duik in de natuurbaden en een bezoekje aan de Teide vulkaan zijn maar een paar agendapunten. Maar ook 's avonds hebben we ons niet verveeld, aangezien Tenerife veel te bieden heeft op het gebied van restaurants en discotheken. Al met al een aanrader als je er een weekje tussenuit wilt!"



Op reis met een Heemstedenaar Guatemala & Belize

"Backpacken door Guatemala en Belize stond al een tijdje op onze bucket list en dit jaar kon het eindelijk weer! Onze reis was de perfecte combinatie van natuur, cultuur en strand. Het begon in Antigua, de oude kleurrijke hoofdstad van Guatemala. Tijdens ons verblijf hebben we de Acatenango vulkaan beklommen, inclusief overnachting in een tent tegenover de actieve Fuego vulkaan. Het was zwaar, maar magisch!"

"Na het bewonderen van de ongelooflijk groene natuur van Lake Atitlan en bijzondere Mayaruïnes van Tikal, vervolgden we onze reis richting Belize, waar een fijne Caribische sfeer hangt. Natuurlijk mocht een aantal duiken in het blauwe water niet ontbreken. Beide landen zijn het bezoeken meer dan waard, de foto's spreken voor zich!"





Restaurant Inheems

combineert **toegankelijkheid** met **topkwaliteit**

Sinds een half jaar is Heemstede een eetgelegenheid rijker: Restaurant Inheems aan de Zandvoortselaan. Hier laten Bas en Natalja Pieterse je kennis- maken met fine dining vanuit een klassieke Franse basis.

Kerstmenu

24 december, ontvangst tussen 18.30 en 19.30 uur.

Amuse: Opperdoezer ronde met Zeeuwse oester en crème fraîche

Geschroeide en tartaar van wilde zeebaars met rode biet, haringkaviaar en mierikswortel

Terrine van tamme eendenborst en Veluwe weidehoender met bonbon van gevogeltelever, salade van zuurkool en warme brioche

Langzaam gegaarde ossenstaart met coquille, Zeeuws spek, geroosterde knolselderij en hazelnoot

Hertenrugfilet met wildstoof luchtig aardappelschuim, kweepeer en jus van specerijen

Crèmeux van pure chocolade met vijgen, bergamot, dulce de leche en krokante karamel

Ook volledig vegetarisch mogelijk!



Team Restaurant Inheems

De vonk tussen Bas en Natalja sloeg over bij De Jonge Dikkert in Amstelveen, waar ze allebei werkzaam waren. Toen was Bas' droom al om een eigen restaurant te openen. "We hebben veel panden bekeken, maar het was nooit wat we zochten. Totdat we te horen kregen dat dit pand aan de Zandvoortselaan leeg kwam te staan. Vlak bij het station en de duinen, waar wij graag komen."

Met behulp van familie en vrienden was Inheems binnen een maand open for business. Natalja: "Een naam verzinnen is altijd een dingetje, maar we wilden iets waaruit duidelijk werd dat onze kaart bestaat uit lokale producten. Dat er ook nog een link met Heemstede in zit, maakt het de perfecte naam!"

Verandering van spijs doet eten

Bij Inheems serveren ze een driegangsmenu vanaf € 39,-, maar ook voor een uitgebreid vijfgangendiner met wijnarrangement kun je hier terecht. "Toegankelijkheid gecombineerd met topkwaliteit, dat is waar Inheems voor staat", aldus chef Bas. Met passie bereidt hij eigentijdse gerechten vanuit een Franse basis, met smaken over de hele wereld. Zo ook voor de vegetariër, die hier met een gerust hart een tafeltje kan reserveren.

"We vinden het belangrijk dat er voor ieder wat wils is. Dat zie je terug op zowel het à la carte menu als het chefs menu, wat elke drie weken verandert." Natalja kijkt Bas bewonderenswaardig aan. "Zo indrukwekkend hoe jij met zo'n grote regelmaat een nieuwe menukaart weet samen te stellen!" Het stel ziet dat het aanslaat. "Veel gasten komen met veelvuldig terug, omdat ze nieuwsgierig zijn naar het nieuwe menu."

Dat Bas en Natalja het leuk vinden om hun gasten te verrassen, blijkt niet alleen uit de smaakexplosies en het veranderende menu, maar ook uit de activiteiten die ze organiseren. "Zo zijn we laatst met een groep gasten en een gids van Staatsbosbeheer naar de Amsterdamse Waterleidingduinen gedaan, waarna we een driegangslunch serveerden. Verder gaan we één keer per maand op zondag open voor de Sunday Special, die afgelopen november in het teken stond van het wildseizoen. Houd onze socials zeker in de gaten voor de volgende editie!"

Plannen voor de feestdagen

Toekomstplannen zijn er nog genoeg. "We willen het restaurant een lichtere uitstraling geven en het terras uitbreiden. Maar nu zitten we voor ons gevoel nog in de achtbaan van een nieuwe onderneming, dus alles op z'n tijd. We kijken nu voornamelijk uit naar de feestdagen!"

Speciaal voor kerst heeft Bas een exclusief menu samengesteld met de allermooiste producten en lekkerste wijnen. Op kerstavond is er nog plek, dus reserveer snel via www.restaurantinheems.nl of bel naar (023) 888 23 85. "We kijken uit naar je komst!"



RESTAURANT

Zandvoortselaan 127
2106 CM Heemstede
www.restaurantinheems.nl

TEAPUBLIC INTRODUCEERT THEE NIEUWE STIJL

Heet water met een zakje, dat is waar de meesten aan denken als het om thee gaat. Maar daar gaat Teapublic Haarlem verandering in brengen! In de Grote Houtstraat laat Heemstedenaar Frank Wubben je kennismaken met de nieuwe manier van thee zetten: espresso style.

Bij binnenkomst wordt al snel duidelijk dat je bij Teapublic niet zomaar een kopje thee voorgeschoteld krijgt. Alles ademt beleving; van de tea barista's die de theebladeren vijzelen en de mooiste kunstwerken maken tot aan de teapressomachine die binnen 45 seconden van jouw bestelling werkelijkheid maakt.

Teapressomachine

HIK krijgt een matcha latte voorgeschoteld, een van de hardlopers bij Teapublic. Niet veel later volgt een chai tea latte en tot slot een mango bubble tea. Dit is maar een kleine greep uit de omvangrijke menukaart. "Teapublic is qua concept een soort Starbucks, maar dan voor thee", aldus Frank, die tien jaar bij Starbucks actief was als Managing director Zwitserland & Oostenrijk en als General manager Europa. "Hier onderzochten we al hoe we thee een populariteitsimpuls konden geven. Tijdens deze research kwam ik in Genève een concept tegen waar gebruik werd gemaakt van deze technologie." Frank wijst naar de teapressomachine. "Deze machine tilt thee naar een hoger niveau."

Thee vs. koffie

Maar met alleen een machine ben je er niet. "Toen ik bezig was met het concept van Teapublic te ontwikkelen, vroeg ik me af waarom thee zo is achtergebleven als je kijkt naar de evolutie die koffie heeft doorgemaakt. Dit komt door een aantal belangrijke innovaties, namelijk de espressomachine die buitenshuis werd geïntroduceerd en de single serve oplossingen zoals Senseo. Door de jaren heen is er een ongelooflijke waardevermeerdering geweest, omdat men op zoek was – en is – naar kwaliteit, aandacht voor het product en naar iets wat ze thuis niet kunnen krijgen, of in ieder geval minder lekker dan buitenshuis. Kortom: een beleving."

"Toch heeft thee niet stilgestaan", gaat Frank verder. "Kijk maar in het schap, waarin veel merken en steeds meer smaken te vinden zijn. Verder is ice tea na cola de meest verkochte frisdrank en worden er steeds meer specialty tea stores geopend. Alle lichten staan dus op groen voor het concept van Teapublic."

Na een ontdekkingsreis in de wereld van thee, opende Teapublic afgelopen juli de deuren. "We schenken een breed assortiment aan warme dranken (ja, ook koffie), maar ook iced teas, mocktails en slow juices. Op food gebied is er ook genoeg lekkers, zoals verschillende vegan pastries, smoothie bowls, wafels, brownies, carrot cake en meer."

Met open armen

Het publiek heeft Teapublic met open armen ontvangen. "Op Google reviews hebben we een beoordeling van 5.0, op Instagram zien we onze fanbase groeien en in het weekend staat er regelmatig een rij voor de deur. Goed om te zien, want een concept zoals dit bestond nog niet. Teapublic moet zelf de markt maken en mensen laten zien dat thee meer is dan heet water en een zakje. Vél meer! Sterker nog: wij gebruiken geen zakjes. Alles wordt gemaakt van verse thee, gesneden en fijn gemalen in de winkel. Dat verschil proef je echt."

TEAPUBLIC

Grote Houtstraat 146
2011 SX Haarlem
www.teapublic.nl

Frank Wubben,
eigenaar Teapublic



**MELD JE AAN VOOR
ONZE KERSTPROEVERIJ EN
PROEF ZELF HET VERSCHIL!**

MAIL NAAR HEEMSTED@GRAPEDISTRICT.NL

Zijlweg 30 Haarlem | Binnenweg 200-A Heemstede | Kleverparkweg 4zw Haarlem



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

Feestelijke Côte de Veau



Het beste kalfsvlees

Bij Chateaubriand is uitsluitend Nederlands Blank Vrouwelijk Kuis Kalfsvlees te vinden. Adele en ikzelf selecteren de kalveren op bevleesdheid, vetbedekking, leeftijd en sekse, net zoals Eijmert Teekens dit altijd deed. Als de kalveren aan deze voorwaarden voldoen, krijgen de door Chateaubriand geselecteerde dieren het befaamde stempel. Dat is niet zomaar een stempel, maar een met drie blauwe T's: 'Tast Toe, het is van Teekens'. Wanneer het kalfsvlees bij ons wordt gebracht, hangen we het in de speciaal voor ons ontworpen dry-ageing cel. Hier rijpen we het vlees gedurende langere tijd in een afgesloten glazen cel, waarin de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur voortdurend streng worden gecontroleerd. Het vocht in het vlees verdampt voor ongeveer dertig procent en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Door dit rijpen van het vlees (ook wel 'besterven' genoemd) wordt het vlees nóg malser en smakelijker.

Het eten tijdens de kerstdagen vroeger staat in mijn geheugen gegrift. De diners die bij ons thuis traditioneel werden geserveerd tijdens de feestdagen, bestonden vooral uit kalfsvlees én overdaad. Op onze boerderij, in Wijchen (Gelderland), werd elk jaar twee weken voor Kerstmis een kalf geslacht. Een mooi blank kalf, speciaal grootgebracht voor de maaltijden tijdens de kerstdagen.

Ik kom uit een groot katholiek gezin met twee broers en twee zussen. Maar tijdens de kerstdagen werd ons gezin standaard uitgebreid met vele ooms, tantes en aanhang die bij ons langskwamen. Na de kerkdiensten aten we gezamenlijk in ons ouderlijk huis memorabele familiemaaltijden.

Pasteitje met kalfstong en zwezerik

Op kerstavond, na de mis van 22.00 uur, kregen we standaard een pasteitje. Traditioneel gevuld met een ragout van blokjes licht gerookte kalfstong en zwezerik. Als ik daarop terugkijk, gaan mijn gedachten naar de avondmis in de kerk. Hoe ik mij nauwelijks kon concentreren op wat er in de kerk werd gezegd, en alleen maar verlekkerd kon denken aan grote schalen gevulde pasteitjes uit de oven die na de mis op mij wachtten.

Perfect rosé kalfsvlees

Eerste Kerstdag na de mis gingen we – natuurlijk opnieuw met de hele familie bij elkaar, en nu ook aangevuld met talrijke neven en nichten – uitgebreid dineren. Dan stond er, volgens de beste familietradities, côte de veau – inclusief de entrecôte – met een heerlijke saus op het menu. Deze saus maakte mijn moeder altijd van diverse soorten verse paddenstoelen en bouillon van de botten. Samen met gratineerde aardappelen, de saus en het vlees was dit echt een topgerecht. Mijn vader sneed, met ceremonieel gevoel, het

grote perfect rosé gebraden kalfsvlees in fraaie plakken (al waren die naar mijn mening altijd nét iets te dik). Iedereen kwam dan bij hem langs om een stukje te halen. Het gerecht werd dan door mijn moeder aangevuld met aardappels en haar onovertroffen saus.

Worstenbroodjes

Tweede Kerstdag begon in de ochtend altijd met warme worstenbroodjes van de lokale bakker. Voor het diner van die dag deed mijn moeder altijd alvast de kalfsprocureur (kalfsnek) in de oven met bouillon en heel veel groente, waarna we allemaal naar de kerk gingen. Als we terugkwamen van de kerk was het vlees heerlijk gaar. Het kalfsgerecht werd door haar afgemaakt met aardappels en de groenten uit eigen tuin. Het diner begon dan met bouillon en kalfsgehaktballetjes en daarna kwamen de grote schalen uit de oven op tafel waarop de mooie procureur met been lag. Iedereen mocht dan zelf zijn stukje vlees uitscheppen.

Het zijn feestelijke en verbindende maaltijden die mij zeer dierbaar zijn en die ik nooit zal vergeten. Voor de nodige kerstinspiratie deel ik hier enkele klassieke recepten met een feestelijke hoofdrol voor het allerlekkerste kalfsvlees.

Ik wens je veel eet- en kookplezier.

Johan van Uden

Côte de Veau

Op de manier van Eijmert Teekens

1,5 kilo côte de veau (4 tot 6 personen)
Potje Schotse Teekens-kruiden
2 dl olijfolie

Bereidingswijze

Maak een marinade van de Teekens-kruiden en olijfolie. Marineer de côte de veau 24 uur: leg het vlees op een ovenschaal en wrijf de côte de veau in met het olie-kruidenmengsel. Afdekken met vershoudfolie en buiten de koeling wegzetten.

In de oven

Warm de oven voor op 160 °C. Plaats de côte de veau in de ovenschaal (zonder plastic) in de warme oven. Draai de côte de veau drie keer tijden het garen in de oven, gedurende zestig minuten. Kerntemperatuur 58 °C.

Op de BBQ

Voor de bereiding op de barbecue laat je het vlees op het minst warme gedeelte van de barbecue eerst voorgaren. Na ongeveer tien minuten (afhankelijke van de dikte) grill je het vlees af op het gloeiendhete gedeelte. De smaak van een op houtskool bereide côte de veau is onbeschrijfelijk lekker. Heerlijk in combinatie met pommes gratin en de huisgemaakte bearnaisesaus van Chateaubriand. Je kunt de bearnaisesaus zowel warm als koud presenteren.



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

Kalfsprocureur in braadzak

Een verse maaltijd uit de oven met verse groenten en krielaardappelen. Kalfsprocureur (ook bekend als kalfsnek) heeft lekker veel smaak en wordt in de oven botermals. Met deze braadzak-methode kun je dit gerecht heel eenvoudig in de oven zelf bereiden. En met de 'Demi-Glacé Sauce de Veau' van Chateaubriand (een huisgemaakte ingekookte kalfsfond met groenten) maak je dit gerecht helemaal af.



Zó bereid je de perfecte procureur met braadzak uit de oven (gerecht voor vier personen)

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Eenmaal voorverwarmd, plaats je de braadzak met het kalfsvlees, de verse groenten en de roseval krieltjes in de oven. Laat het vlees, de groenten en de aardappelen in de braadzak twee uur in de oven garen.
3. Verwarm in de laatste dertig minuten in een steelpan de demi-glacé saus op middelhoog tot hoog vuur. Kook de saus langzaam in tot de gewenste dikte.
4. Serveer de procureur, groenten en aardappelen op een serveerplank of groot bord. Serveer de saus apart.



Links: Jos Zonneveld, eigenaar Zonneveld Beverage Company



In maart vertelde Jos Zonneveld over The Green Lab Co. Dit is echter niet zijn eerste en enige bedrijf. Sterker nog: al tijdens zijn studie zette hij zijn eerste stappen in de wereld van ondernemen. Inmiddels bestiert Jos 'Zonneveld Beverage Company', waarmee hij verschillende drankenmerken aan de man brengt.

Zonneveld Beverage Company houdt traditie en vakmanschap in ere

"Tijdens mijn studie Rechtsgeleerdheid in Amsterdam, volgde ik de minor Entrepreneurship, waarvoor ik samen met een aantal medestudenten een bedrijf oprichtte. Gedurende dat traject kwam ik erachter hoe leuk ik ondernemen vond." Een jaar later begon Jos met de (online) verkoop van wijn.

Na zijn studie ging Jos aan de slag bij een advocatenkantoor in Amsterdam. "Ik miste het ondernemen heel erg; de vrijheid om initiatief te nemen en op pad te gaan om klanten te bezoeken. Daarom heb ik mijn baan na een jaar opgezegd en ging verder met mijn onderneming in wijn. Omdat ik internationaal wilde ondernemen, zette ik handelshuis Global Wine Agency op." Samen met wijnboeren stelde Jos exportplannen op om vervolgens potentiële partners in het buitenland te bezoeken. Zo kwam hij uit in Scandinavië, waar de distributie van alcoholische dranken wordt gecontroleerd door de overheid. "Dat betekent dat je een aanbesteding moet winnen om in de schappen te mogen liggen. Ik ben me erin gaan verdiepen en een aantal maanden later won ik mijn eerste aanbesteding."

By the Dutch

Jos realiseerde zich dat sterke dranken uit Nederland nogal in de vergetelheid waren geraakt. "Met die gedachte is 'By the Dutch' in 2015 opgericht. Zo krijgt het Nederlands erfgoed op het gebied van destilleren toch de waardering die het verdient. Toen kwam het volgende euvel: in Scandinavië mag je geen reclame maken voor alcohol, dus het was zaak om een goede verpakking te maken waaraan je gelijk kunt zien waar het product vandaan komt en hoe je het kunt drinken. Ambachtelijk, transparant en met hoge kwaliteit. Zeker omdat jenever, de dranksoort waarmee het begon, niet bekend was in het buitenland. Toen dit rond was, lag 'By the Dutch' in dertig Zweedse overheid-winkels (Systembolaget)." Dit aantal steeg al snel naar ruim tweehonderd winkels en binnen een jaar tijd werd 'By the Dutch' vertegenwoordigd in tien landen. Inmiddels zijn dit er 22 en bestaat het portfolio uit oude jenever, rum uit Indonesië (Batavia Arrack), Dry Gin, gerookte rum en drie verschillende cocktail bitters.

Voerman Vieux

Vieux is nog zo'n oer-Hollands distillaat. Je denkt hierbij misschien aan een oubollige prijsknaller die vroeger werd gedronken met cola. Om van dit imago af te komen en om écht lekkere vieux op de markt te brengen, hebben Jos en drankjournalist Ingmar Voerman 'Voerman Vieux' gelanceerd. De eerste ambachtelijke vieux in Nederland. Zonder toevoeging van geuren en smaakstoffen, waar vieux normaliter vol mee zit. De introductie in september 2021 was een doorslaand succes; binnen een aantal maanden was Voerman Vieux verkrijgbaar bij de meeste topcocktailbars van Nederland. "Sinds juni 2022 staat Voerman Vieux bij zo'n 370 Gall & Gall winkels, waaronder die op de Blekersvaartweg in Heemstede, maar ook bij Slijterij Wigbolt en Wijnhuis Bodde in Bennebroek. Eindelijk wordt er in de categorie vieux iets moois aangeboden! Er zijn dan ook zeker plannen om internationaal te gaan."

"Bij elke verkochte fles Voerman Vieux doneren we een percentage aan het Nationaal MS Fonds. Ingmar leidt aan deze chronische ziekte, dus we zijn meer dan toegewijd om de code te breken en MS de wereld uit te helpen!"

Proeven?

Nieuwsgierig geworden naar de smaak van alle dranken? "Je vindt 'By the Dutch' bij Le Grand Cru en Le Canette, Voerman Vieux bij Gall & Gall Blekersvaartweg, Slijterij Wigbolt in Heemstede en bij Wijnhuis Bodde in Bennebroek. Maak dan zeker een van mijn favoriete cocktails. Cheers!"

COCKTAILRECEPT

- 50 ml Voerman Vieux
- 150 ml premium ginger ale
- Glas: highball
- Garnering: halve sinaasappelschijf

Vul een highball glas met ijsblokjes. Schenk hierin de vieux en top met ginger ale. Roer kort en garneer met een sinaasappelschijfje. Proost!



www.bythedutch.com
www.voerman-vieux.com

“Het is een enorme eer om een bijdrage te leveren aan dit fenomenale familiefeest”



Het zijn roerige tijden in de bakkersbranche.

We weten allemaal hoe de stijgende energie- en grondstofprijzen de druk opvoeren op het bestaansrecht van ambachtelijke (banket)bakkerijen.

Ook Ritchie Soekhlal, eigenaar van Tummers Passionnelle, kan hierover meepraten, maar wel met een positieve toon die enkel bewonderingswaardig genoemd mag worden.

Naderende feestdagen

Het naderende uiteinde betekent uiteraard ook dat de feestdagen weer op de stoep staan. De drukste tijd van het jaar voor Tummers, maar tegelijkertijd ook een periode waar binnen het team enorm naar wordt uitgekeken. “Vanaf oktober zijn we eigenlijk al volop bezig met alle voorbereidingen voor kerst; we experimenteren met recepturen, brainstormen over de invulling van het kerstassortiment en we zijn bezig met het samenstellen van onze jaarlijkse kerstbrochure. Elk jaar heeft de brochure een thema en voor deze editie hebben we The Great Gatsby gekozen. Dit verhaal symboliseert enerzijds de moeilijke fase waarin we nu zitten, maar herinnert ons tegelijkertijd om te leven en te genieten. Te genieten van elkaar en van elkaars aanwezigheid. Genieten van een goed diner, mooie wijnen en niet te vergeten, de producten van Tummers die u deze dagen op tafel zet. Voor ons is het een enorme eer en privilege om een bijdrage te mogen leveren aan dit fenomenale familiefeest.”

“Tot slot wil ik de wens uitspreken dat iedereen in uw en onze omgeving in goede gezondheid de donkere maanden doorkomt. Laten we aardig zijn voor elkaar en een extra kaarsje opsteken voor hen die het echt nodig hebben. Die kennen we allemaal in onze omgeving. Ik wens u en uw omgeving hele gezellige feestdagen toe en een onbezorgd 2023!”

Terugblik

Inmiddels komt het einde van 2022 steeds dichterbij. “Waar blijft de tijd hè?” vraagt Ritchie zich hardop af. “Pasen voelt als de dag van gisteren, maar je knippert drie keer met je ogen en ineens zitten we in december. Ik blijf het altijd weer ongelooflijk vinden hoe snel de tijd voorbij kan vliegen, maar dat er tegelijkertijd ook zoveel kan gebeuren in een jaar tijd. Het was een roerig jaar, maar bovenal een jaar met veel mooie uitdagingen en momenten. In 2021 zijn we de duurzame weg ingeslagen en dit pad zijn we ook dit jaar blijven bewandelen. We hebben daarnaast weer veel supermooie producten aan ons assortiment kunnen toevoegen én, als kers op de taart, is chef Boudewijn in mei trotse vader geworden van Quin. Ontzettend leuk, want dat is ook onze allereerste Tummers-baby!”



Tummers
PÂTISSERIE PASSIONNELLE

Binnenweg 133
2101 JE Heemstede
www.patisserietummers.nl
winkel@patisserietummers.nl
(023) 528 30 05



Winkelen in de gezelligste winkelstraat van Nederland

December is de leukste maand van het jaar. Bedrijfsborrels, de Kerstman doet zijn boodschappen en er wordt gezellig kerst gevierd met familie en vrienden.

Sfeervol winkelcentrum

In Heemstede centrum is de winkelstraat anders dan anders verlicht. De winkeliers in het centrum hebben hun assortiment aangepast aan de decembermaand. Voor alle leuke cadeautjes, een modieuze outfit en alle lekkernijen voor de bedrijfsborrel en het kerstdiner kun je terecht in de tweehonderd winkels aan de Raadhuisstraat & Binnenweg en zijstraten.

Het centrum biedt 45 modezaken, 21 verszaken, 16 winkels met een totaalpakket eten en drinken, 21 woonwinkels, 30 horecabedrijven, 51 bedrijven in de vitaliteitsbranche en 17 winkels op het gebied van vrije tijd en hobby. Kortom: de keuze is reuze. Kom gezellig een dag winkelen.

Zondag 18 december: sfeervolle Winterfair

Op zondag 18 december is er een spectaculaire Winterfair in de Raadhuisstraat & Binnenweg. Tussen 12.00 en 17.00 uur is er een kerstmarkt met kramen, versierd met kerstlampjes en guirlandes. Ook zijn diverse winkels die dag gewoon

geopend. Daarnaast valt er te genieten van verschillende optredens van muziekkoren (onder andere een Charles Dickens a capella koor), winterse steltenlopers en vanzelfsprekend zal de Kerstman ook niet ontbreken. Al met al een dagje sfeervol genieten in de winkelstraat voor jong en oud.

Vooruitblik op 2023

In 2023 kun je weer op evenementen in de straat rekenen. Natuurlijk komen de traditionele evenementen zoals de Lentefair, het Bloemencorso met wijnloop en de Winterfair weer langs. Maar we zoeken ook naar vernieuwing. Zo zijn er voor 2023 naast genoemde evenementen ideeën voor een soort Food & Drink markt aan het begin van de zomer. We houden je via de nieuwsbrief, de sociale media en de Heemsteder op de hoogte. Of kijk op onze vernieuwde website www.wch.nl.

Alle winkeliers en ondernemers in Heemstede Winkelcentrum wensen je gezellige feestdagen en een voorspoedig 2023!

Heemstede Winterfair

Zo 18 december 12.00 - 17.00 uur

Wat is er te beleven?

- 125-175 verlichte kramen
- De Kerstman met Rudolf op bezoek
- Winterse steltenlopers
- Charles Dickens a capella koor
- Hazjes en drankjes
- Diverse verrassingen voor jong en oud

📍 Raadhuisstraat en Binnenweg

www.heemstedewinkelcentrum.nl | f | @

HEEMSTEDE
WINKELCENTRUM



Al 35 jaar is Broodje Bram een begrip in Heemstede. Dit geldt ook voor eigenaar Walter van der Pijlt, die inmiddels met zijn zoon Devon de handen ineen heeft geslagen. Devon: "Je gaat mij een stuk vaker in de winkel zien. In de toekomst neem ik het bedrijf over, maar voor nu vormen mijn vader en ik samen het gezicht van Broodje Bram."

Vader & zoon Van der Pijlt

Walter en Devon van der Pijlt

slaan de handen ineen

Toen Devon 4 jaar was, riep hij al dat hij zijn vaders zaak wilde overnemen. "Daar hebben mijn vrouw Saskia en ik hem nooit in gepusht. Zolang hij maar gelukkig is. Maar stiekem vind ik het natuurlijk erg leuk dat hij Broodje Bram wil overnemen. Hij heeft zoveel passie en inmiddels ook de juiste papieren, dus ik weet zeker dat het goed gaat komen." Devon: "Ik houd van horeca, omdat je onder de mensen bent. Al van jongs af aan vond ik het zo leuk om de vrolijke klanten te zien die bij Broodje Bram naar binnen kwamen, dus ik wist al snel: ik wil later mensen een glimlach op hun gezicht geven!"

Wat verandert er?

Walter is nog niet van plan om het bijltje erbij neer te leggen. "Ik ga wel wat minder op de voorgrond doen. Iedereen kent mij als Bram, nu is het tijd om Bram junior te leren kennen", lacht Walter. "Je kunt het zien als heel rustig afbouwen en de nieuwe generatie klaarstomen. Onze klanten zullen er niets van merken, behalve dat ze Devon vaker zien. De service, het enthousiasme en de kwaliteit veranderen niet. Zo blijven we onze producten bij Heemsteedse ondernemers als Keurslagerij Van der Geest, 1^e Heemsteedse Vishandel en Ed Kors halen, om versheid te kunnen garanderen. Een echte Heemstedenaar houdt het bij Heemstede!"

Geoliede machine

Devon: "Onze samenwerking is een combinatie van ervaring met een moderne geest. Onder dat laatste valt bijvoorbeeld het stukje online. Vanaf januari lanceren we een spiksplinternieuwe website, dus houd www.broodje-bram.nl zeker in de gaten!" Walter haakt in. "Wat ook een idee van Devon was, is het vergroenen. Zo komen we nu de lekkerste broodjes brengen met onze elektrische auto. Broodje Bram heeft nooit stilgestaan, dat gaat nu ook niet gebeuren."

"Door de jaren heen heb ik veel van mijn vader geleerd", vertelt Devon. "Een praatje met een klant kost niets en er is geen mooiere fooi dan een glimlach. Maar ook de persoonlijke aanpak als het om personeel gaat. Elke collega heeft z'n eigen kwaliteiten, dus kijk goed naar de persoon en zorg ervoor dat diegene op de juiste plek staat, zodat die kwaliteiten tot uiting komen. Hierdoor zijn we met z'n allen één team. Walter: "Skip, Paul en de rest van ons enthousiaste team maken de geoliede machine compleet. Het zijn toppers!"



Binnenweg 52 | 2101 JL Heemstede | www.broodje-bram.nl

Brasserie de Canette én Petite Canette



Bij Brasserie de Canette houden we van reuring in de tent. Laat je op elk moment van de dag verrassen door onze uitgebreide kaart met wisselende gerechten, waarmee wij onze creativiteit alle kanten op kunnen laten gaan.

Daarnaast is Petite Canette de plek voor privé events

- Private dinners
- Babyshowers
- Sweet Sixteen
- Huwelijken of verlovings
- Verjaardagen
- Zakelijke meetings

Voor elke gelegenheid hebben we passende concepten die wij naar jouw persoonlijke wensen kunnen aanpassen.

Zie onze website voor meer info: www.brasserie-decanette.nl of bel ons op (023) 822 41 70.



Binnenweg 110 | 2101 JM Heemstede | www.brasserie-decanette.nl
contact@brasserie-decanette.nl | (023) 822 41 70

BRASSERIE
DE CANETTE

PETITE
CANETTE

Xsensible®
stretchwalker

Moved by balance

Xsensible is meer dan een schoen. De unieke balanszool zorgt voor een gezonde en natuurlijke lichaamshouding. Meebewegend op jouw energie.



Balans
Technologie



KAPTEIN
LUXE SCHOENEN EN LEDERWAREN

RAADHUISSTR. 99
2101 HE HEEMSTEDSE
TEL. 023-5286745



Wijnspeciaalzaak Le Grand Cru

al *37 jaar* een begrip!



Els en Will Beeren hebben Le Grand Cru in de afgelopen 37 jaar op de 'wijnkaart' gezet, en inmiddels is het assortiment niet alleen een begrip in Heemstede, maar ook ver daarbuiten.

Met de overstap naar de Raadhuisstraat in Heemstede is het assortiment nog meer uitgebreid, ruim achthonderd wijnen uit bijna alle windstreken, aangevuld met een fijn assortiment gedistilleerd.

Wijnen in elke prijsklasse, van de plezierige wijn voor alledag tot internationaal erkende grootheden die pronken in de geklimatiseerde Fine Wine Cellar.

Le Grand Cru voor de dagelijkse huiswijn, voor de wijn-spijscombinatie, voor parapedaardjes en voor het verzorgen en versturen van relatiegeschenken.

Fotografie: Marleen Dalhuijsen



LE GRAND CRU
WIJN & GEDISTILLEERD

Raadhuisstraat 71A | 2101 HD Heemstede | www.legrandcru.nl
info@legrandcru.nl | (023) 529 38 39

Elmas Coaching

Life- & Budgetcoaching

Nieuw op de Binnenweg: Elmas Coaching. Eigenaar Gül stelt zich graag aan je voor. "Mijn naam is Gül Kılıç. Ik ben 46 jaar, moeder van drie prachtige kinderen van 17, 11 en 6 jaar. Ik ben geboren in Nederland en ben afkomstig uit een Turks gezin. Een eigen bedrijf starten is altijd mijn droom geweest. Iedere dag eigenhandig bouwen aan iets wat helemaal van mij is. Die droom is dit jaar uitgekomen!"

"Sinds kort heb ik een life- & budgetcoach-praktijk geopend op de Binnenweg 129 in Heemstede, samen met mijn persoonlijke assistente Selin. Mijn passie is om mensen te helpen en hun persoonlijke krachten te versterken, zowel op het gebied van 'life' als budget. Denk hierbij aan persoonlijke ontwikkeling en

financiële redzaamheid. Dit doe ik vanuit een krachtig, empathisch en doelgericht perspectief. Daarbij vind ik het belangrijk dat mijn cliënten zich veilig en gerust voelen in mijn praktijk."

"Door middel van een-op-een coachingstraject bepalen wij samen hoe wij jouw vragen, onzekerheden en saboterende gedachten gaan omzetten naar jouw krachten. Aan de hand van mijn werkwijze weet ik anderen te inspireren, stimuleren en motiveren. Wij bouwen samen een persoonlijk stappenplan op met gerichte doelstellingen en zorgen ervoor dat jouw wensen, behoeften en ambities volledig worden vervuld."

"Ben je benieuwd, heb je vragen of wil je meer weten? Loop gerust eens binnen!"



Binnenweg 129 | 2101 JE Heemstede | (023) 785 29 88 | 06 19 71 38 52
f Elmas Coaching | @elmas.coaching | elmas_coaching



ONTDEK JOUW HOME STORY

Ieder mens, elke ruimte en elk woonverhaal is uniek. Bij HOME MADE BY_REE maken wij samen van jouw huis een écht mooi thuis. Wij geloven dat goed interieurdesign een verhaal vertelt – een 'Home Story' – en willen je laten ontdekken wat jouw persoonlijke Home Story is. Hierbij spelen levensstijl, ruimte en designdetails een belangrijke rol. Onze enthousiaste interior designers gaan graag het gesprek met je aan. Zij luisteren naar jouw woonwensen en voeren al deze aspecten door in een persoonlijk interieuradvies inclusief mood-boards en eventueel een 2D- of 3D-ontwerp per ruimte.



Enthousiast geworden over jouw Home Story? REE helpt reeds 75 jaar bij het creëren van jouw echte thuis met een assortiment dat gegroeid is tot complete woninginrichting: verf, behang, vloeren, raamdecoratie, tapijt, gordijnen en meubels. Naast een interieuradvies neemt het team aan deskundige vakmensen desgewenst ook al het werk uit handen. Zij blinken uit in passie, kennis en persoonlijke inbreng. Ze zijn trouw aan zichzelf, hun vak en doen hun werk met liefde en trots. Dit zie je terug in de realisatie van je vloer, muur of raam, zoals het inmeten, installeren, schilderen en behangen tot een compleet ingericht huis. REE staat graag voor je klaar.



Style Guide

Onze nieuwe HOME MADE BY_ Style Guide ligt weer in onze winkel! Dit magazine staat vol interieurinspiratie over onze nieuwste Barn, Park en Loft collecties. Deze collecties zijn tot leven gebracht in drie verschillende kleurstellingen. In Barn vind je natuurlijke tinten en traditionele, strak geweven texturen, bij Park spelen rijke materialen, patronen en kleuren de hoofdrol en binnen Loft ligt de nadruk op architectonische lijnen en lichte kleuren. Ook beschrijven wij tips bij het maken van de juiste keuze voor een nieuwe vloer, raamdecoratie of meubels. REE helpt je om op de makkelijkste manier een persoonlijk en stijlvol thuis te creëren. Neem de tijd, blader op je gemak door onze Style Guide en laat je inspireren. Haal onze Style Guide op aan de Binnenweg 89 in Heemstede of vraag hem aan via de QR-code en dan sturen wij hem gratis naar je toe.



Wooncadeaus

Een écht mooi thuis zit ook in de finishing touch; met kleurrijke kaarsen, glanzende spiegels, robuuste kandelaars, zachte kussens, een warme plaid of een eyecatcher zoals een prachtig grote vaas. In de aanloop naar de feestdagen is de winkel van HOME MADE BY_REE weer goed gevuld met stijlvolle woonaccessoires. Voor wie kom jij fijne wooncadeaus shoppen? Dat vriendenstel dat dit jaar is gaan samenwonen, je onlangs verhuisde zus of lekker voor jezelf? Onze cadeaubon met een bedrag naar keuze is ook een zeer waardevol geschenk deze feestdagen. Je kunt de cadeaubon toevoegen aan een wooncadeau of aan onze Style Guide. Onze verkoopadviseurs in de winkel helpen je graag bij het maken van de juiste keuze en pakken het uiteraard feestelijk voor je in.



HOME MADE BY _ REE ⁷⁵

Binnenweg 89-91 | 2101 JE Heemstede | www.homemadeby-ree.nl | (023) 528 64 79



THE WARDROBE L A D I E S



Bijna tien jaar na de opening van de luxe heren-boetiek The Wardrobe in de Warmoesstraat in Haarlem, hebben Niels en Eva een dames-boetiek geopend op de Binnenweg. Net als de herenwinkel is de The Wardrobe ladies een luxe high-end boetiek met de mooiste merken.

Merken

"Elk seizoen gaan we op inkoop, doen we inspiratie op in het binnen- en buitenland en zoeken we naar de leukste nieuwe merken. Zo zorgen we voor een exclusief aanbod van onder andere Franse en Italiaanse merken en zetten we onze eigen stijl neer in beide winkels. Dat houdt het voor ons en de klanten leuk!"

Kwaliteit

"Zelf werken we het liefst met specialisten. Zo hebben we merken die gespecialiseerd zijn in knitwear, met name kasjmier of bijvoorbeeld

een echte jeans maker. We hebben echt een voorliefde voor mooie rijke kwaliteit en ambacht en dat zie je terug in onze collecties."

Van top tot teen

Als je wilt, kan je bij The Wardrobe Ladies helemaal compleet gestyled de winkel verlaten. "We willen ons niet alleen beperken tot kleding, juist de combinatie van kleding, schoenen en accessoires is heel tof. Ook met alle schoenen en accessoires proberen we vernieuwend te zijn en net even die merken te zoeken die je niet op elke hoek van de straat vindt."

Webshop

"Naast onze winkels in Heemstede en Haarlem hebben we ook een webshop, maar als we heel eerlijk zijn is dat meer een verlengstuk van onze etalages en Instagram. Onze collectie zien, voelen en beleven in de winkel is heel belangrijk.

Bijna alles is online te koop, maar wij en onze service niet. Het is toch net even leuker om in de winkel te shoppen onder het genot van een goede kop koffie of een lekker glas wijn."

Wijn

"Onze winkel in Haarlem heeft een wijnkelder, het is een oud monumentaal pand en de kelder was te vochtig om als opslag te gebruiken. In Heemstede hebben we die mogelijkheid niet, maar hebben we wel een wijnkoelkast in de winkel en werken we samen met Le Grand Cru, zodat we elke keer wat lekkers kunnen aanbieden tijdens het shoppen."

Onze merken

Dondup | Nine In The Morning | Grifoni | 8pm
Âme Antwerp | Tapis Noir | Not Shy | Liven
Autry | Stand Studio | Inuikii | Run Of
Gianni Chiarini | Nubikk | Ottod'ame

The Wardrobe ladies | Binnenweg 21 | 2101 JA Heemstede | (023) 785 79 34 | www.thewardrobeladies.com | @thewardrobeladies
The Wardrobe | Warmoesstraat 14 | 2111 HP Haarlem | (023) 531 29 15 | www.thewardrobe.nl | @thewardrobehaarlem

JUMBO HOCKEY

ONTDEK DE NIEUWSTE COLLECTIES!

Bij Jumbo Hockey kun je de nieuwste hockeysticks gratis uitproberen, want alleen dan voel je het beste of een stick ook echt bij je past. Zo weet je zeker dat je een stick koopt waar jij je ook echt comfortabel bij voelt.

Kom langs bij Jumbo Hockey Heemstede en laat je adviseren door échte hockeyspecialisten! Iedereen, van jong tot oud en van alle niveaus, is bij ons aan het juiste adres.

HEEMSTED



Raadhuisstraat 26
2101 HG Heemstede



023 532 2428



heemstede@jumbohockey.com



www.jumbohockey.com





Sylvie Boersma, eigenaar
Doe Het Zelf Heemstede

Nieuw op de Binnenweg:

DOE HET ZELF HEEMSTEDEN

In het oude pand van de Rabobank op de Binnenweg 93-95 is iets nieuws te vinden! Voor alle doe-het-zelf klussen breng je een bezoekje aan Doe Het Zelf Heemstede, powered by Handyman en Kluswijs.

Eigenaar Sylvie: "Na het wegvallen van de Hubo in ons dorp, was menigeen onthand en bleef er een grote vraag bestaan naar diverse klusproducten. De toestroom bij Handyman nam hierdoor toe. Ik zag een kans om in het gat te springen wat Hubo had achtergelaten en ook gelijk het assortiment uit te breiden. Zo is het idee ontstaan om de 'handigste' winkel van Heemstede op te richten. Dit is door veel bewoners toegejuicht, dus goed om te weten dat men er nu al blij mee is!"

Uniek in de bouwmarktwereld

Sinds eind november is Doe Het Zelf Heemstede, powered by Handyman en Kluswijs een feit. "Waar men terecht kan voor alle thuisklussen. Van ijzerwaren en gereedschappen tot verf en van onderdelen voor huishoudelijke apparatuur tot reparaties. Vanzelfsprekend staan service, advies en persoonlijke aandacht hoog in het vaandel." Eigenaar Sylvie en het team van vijf powervrouwen staan voor je klaar. "En dat is echt uniek in de Nederlandse bouwmarktwereld!"

Sylvie vertelt dat bij elke medewerker 'een handje helpen' in het bloed zit. "Of het nu gaat om het vinden van het juiste accessoire voor je koffiezetapparaat, het vinden van een passend onderdeel voor je stofzuiger of het geven van deskundig klusadvies. De dames ontzorgen graag met hun ervaring en knowhow."

Positief & klantgericht

"Er zijn doe-het-zelf zaken waar je even snel naar binnen en naar buiten loopt, maar zo'n winkel is Doe Het Zelf Heemstede niet. Hier nemen we de tijd voor je en kun je al je klusvragen stellen. Ook als je een klus liever uit handen wilt geven, staan we voor je klaar. Het team helpt op een positieve, klantgerichte manier en zal daarbij de aankoop van de producten voor onze klanten zo goed en zo efficiënt mogelijk faciliteren."

"Kom eens vrijblijvend langs voor advies op maat! Indien nodig, komen wij ook bij u thuis om uw klusprobleem te bekijken en op te lossen. Hopelijk tot snel!"



POWERED BY  **KLUSWIJS**

 **HANDYMAN** heeft 't

Binnenweg 93-95 | 2101 JE Heemstede



Sint Jacob

Bosbeek
JacobKliniek
Klein België
Meerhoeve
Nieuw Delftweide
Nieuw Overbos
Schalkweide
Sint Jacob in de Hout

**Zie jij mensen zoals
ze nu zijn maar ook
zoals ze ooit waren?**

**Dan is werken bij Sint Jacob
iets voor jou! Want goed voor
iemand zorgen begint met
iemand goed kennen.**

sintjacob.nl

Wij zoeken collega's

Binnen vaste teams en in onze interne flexpool hebben we plek voor:

**Verzorgende IG
Helpende plus
Helpende Zorg & Welzijn**

Wil je leren en werken in de zorg? We bieden ook diverse opleidingsmogelijkheden.

Gedegen onderzoek, helder advies



Daniëla Dorhout Mees, eigenaar Eureka

Fotografie: Adrienne Korzilius

We maken maar liefst zo'n 30.000 keuzes per dag. Gelukkig maak je de meeste daarvan onbewust, maar er zijn ook keuzes waar je mee kunt worstelen en die stress kunnen opleveren. Vaak gaat het dan over beslissingen rondom levensvragen, studie, werk of een combinatie, kortom: keuzes die invloed hebben op de loop van je leven.

Levenslooppsychologie is de relatief jonge stroming binnen de positieve psychologie, die zich daarmee bezighoudt en waarin Daniëla Dorhout Mees is afgestudeerd. Zij koos pas op latere leeftijd voor deze studie, nadat ze daarvoor in de advocatuur en het bedrijfsleven als letselschadejurist had gewerkt. Hét bewijs dat een keuze niet in steen is gebeiteld en dat in elke levensfase weer nieuwe wegen kunnen worden ingeslagen.

In 2016 is zij begonnen met haar eigen adviesbureau Eureka en sindsdien heeft zij met veel plezier al vele scholieren, studenten en volwassenen geholpen met hun mogelijkheden ten aanzien van studie, master of loopbaan.

De waarde van onderbouwde keuzes

Het is belangrijk om bij het nemen van beslissingen zelf de regie te pakken, want dan ben je immers intrinsiek gemotiveerd. Omdat de samenleving echter complexer en veeleisender is geworden, kan professionele ondersteuning dat proces vergemakkelijken. Hoewel de perfecte keuze niet bestaat en een 'verkeerde' keuze zelfs tot nieuwe inzichten kan leiden, kan dat laatste ook demotiverend werken en het zelfvertrouwen ondermijnen.

Inzicht hebben in je persoonlijkheid, interesses en talenten is essentieel bij het maken van goede keuzes en Eureka helpt daar graag bij. Door te luisteren zonder vooroordelen, te analyseren en de juiste vragen te stellen hopen wij jongeren (vanaf 16 jaar) en volwassenen net dat ene zetje in de goede richting te geven.

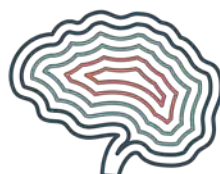
Studie- en masterkeuze

Als je op het punt staat om een bachelor of master te kiezen, kun je verdwalen in een oerwoud aan opleidingen. Ook als je bent vastgelopen in je studie, kun je soms door de bomen het bos niet meer zien en gaan twijfelen aan jezelf. Een keuze voor een opleiding is belangrijk voor je toekomst en om die keuze te kunnen maken is het belangrijk om antwoorden te vinden op de volgende vragen: wie ben ik? Welke kwaliteiten heb ik? Wat past echt bij mij? Wat vind ik interessant? Met professionele diagnostiek en gesprekken krijg je antwoorden op deze vragen.

Loopbaanbegeleiding

Als je iedere dag met plezier naar je werk gaat, kost het je waarschijnlijk geen enkele moeite. Anders wordt het als je geen motivatie meer ervaart en je na een dag werken uitgeblust thuiskomt. Dat kan betekenen dat er iets moet

veranderen, soms is een kleine verandering binnen je huidige werk ('jobcraften') al voldoende, soms is het beter om het roer écht om te gooien. Het kan goed zijn om eens met een frisse blik naar je interesses, drijfveren en talenten te kijken en te onderzoeken bij welke taken, rollen en werkomgevingen deze het best tot hun recht komen. Met een loopbaanbegeleidingstraject krijg je handvatten om stappen te kunnen zetten naar een functie die goed aansluit op wie je bent en wat je wilt, zodat je weer met plezier en zelfvertrouwen naar je werk gaat.



Eureka Psychologisch Advies
studiekeuze- en loopbaanadvies

Leidsevaartweg 99
2106 AS Heemstede
www.eureka-advies.com
(023) 207 80 09



PODIA HEEMSTED



16
DEC

NOOB

CABARET ♦ THEATER DE LUIFEL



16
DEC

ERIC VLOEIMANS

JAZZ ♦ DE OUDE KERK



13
JAN

MYLOU FRENCKEN e.o.

CABARET ♦ THEATER DE LUIFEL



14
JAN

FUSE

MUZIEK ♦ DE OUDE KERK



20
JAN

MARTIJN KARDOL

CABARET ♦ THEATER DE LUIFEL



22
JAN

IDA VAN DRIL (6+)

JEUGD ♦ THEATER DE LUIFEL

KAARTVERKOOP:

Koop je kaarten op podiaheemstede.nl
of aan de kassa van Theater de Luifel

KADOBON:

Geef een theaterbezoek kado!
Te koop aan de kassa van Theater de Luifel

Wil je op de hoogte blijven van alle voorstellingen van Podia Heemstede?
Schrijf je nu in voor de nieuwsbrief op podiaheemstede.nl



Quinten Roseboom, Head of Content HMUN



Verenigde Naties in het klein



Quinten, die sinds dit jaar stafid en Head of Content is, is sinds het begin van het schooljaar druk bezig met de voorbereidingen. Dit doet hij samen met 24 andere leerlingen, onder leiding van twee Secretary-Generals. "De deelnemers krijgen landen toegewezen om te vertegenwoordigen in verschillende commissies, vergelijkbaar met die van de echte Verenigde Naties. De leerlingen, dus de afgevaardigden, moeten zich tijdens de debatten houden aan de standpunten van hun land en kunnen dus niet hun eigen mening vertegenwoordigen."

Serieuze aanpak

Afgevaardigden lossen de problemen op de agenda op door te lobbyen, gevolgd door het maken van resoluties. Na het indienen van een resolutie, wordt hierover gedebatteerd en kan deze worden gewijzigd. "Uiteindelijk wordt er gestemd en gaan we door naar het volgende onderwerp. Onderwerpen die vorig jaar aan bod zijn gekomen, zijn bijvoorbeeld het gebruik van Artificial Intelligence in oorlogstijd, globaal politiegeweld en de status van het conflict tussen Israël en Palestina."

"Als Head of Content ben ik onder andere verantwoordelijk voor alle onderwerpen van de conferentie. Zo ben ik met de rest van het contentteam druk bezig om een crisis te verzinnen, die fictief, maar wel realistisch moet zijn. Vorig jaar was de crisis dat Mexico in samenwerking met Rusland de Verenigde Staten zou binnenvallen. De landen in de security council lossen op de laatste dag van de HMUN deze crisis op. Doordat we het met z'n allen zo serieus aanpakken, voelt het alsof we met een echte VN-conferentie bezig zijn. Uiteraard zijn alle heren strak in het pak – inclusief stropdas en nette schoenen – en dragen een dames een rok die over de knie moet komen. De organisatie krijgt dit jaar oranje pakken, zodat we extra opvallen!"

Leerzaam

Zodra je een land en standpunt krijgt toegewezen, kunnen de leerlingen beginnen met het verdiepen in hun stellingname. "Hierdoor begrijp je waarom sommige landen bepaalde keuzes maken, maar ook kom je meer te weten over wereldproblemen van vroeger en nu. Je leert ontzettend veel."

Ook al duurt het nog even, Quinten kijkt erg uit naar de komende editie. "Dit is namelijk het eerste jaar dat het weer kan zoals voor corona. We verwachten en hopen dus weer zeshonderd deelnemers te mogen verwelkomen. Er zijn al veel aanmeldingen van scholen uit heel Nederland, maar ook uit Turkije! Het Stedelijk Gymnasium Haarlem bezoekt zelf ook conferenties. Zo ben ik begin oktober naar Arnhem geweest, begin november naar Den Haag en gaan we in januari naar Bilbao. Het is een leuke manier om nieuwe mensen te leren kennen."

"Een ander voordeel van meedoen aan HMUN is dat je beter wordt in debatteren en het spreken voor grote groepen. Dat laatste vond ik aan het begin best spannend, maar hoe vaker je het doet, hoe meer het vanzelf gaat. Het is wel handig voor later, aangezien ik rechten wil studeren. Welke kant ik ermee op wil, weet ik nog niet. Werken bij de VN lijkt me interessant, dus wie weet kom ik daar later terecht."



Talent voor ambacht

Op jonge leeftijd wist Amber Myla de Jong al dat ze met haar handen wilde werken. Ze was dan ook regelmatig te vinden in de werkplaats van haar opa, die meubelmaker was. "Waar ik dan ook mee bezig was; ik vergat alles om me heen." Haar passie bleek bij het schoenmaken te liggen, wat heeft geresulteerd in een bijzondere collectie én expositie in Milaan.



"Mijn opa heeft als meubelmaker jarenlang zijn eigen werkplaats gehad. Ik vond het altijd zo interessant als hij vertelde over de verschillende technieken die hij gebruikte bij het meubelmaken en het was al helemaal indrukwekkend om al die machtige machines in zijn werkplaats te zien. Het bood me de mogelijkheid om zelf ook dingen te fabriceren. Samen hebben we bijvoorbeeld eens een Kapla-set gemaakt. Door dit alles ben ik geïnteresseerd geraakt in het meubelmaken en dat heeft me uiteindelijk bij schoenmaken gebracht."

Na de middelbare school ging Amber naar het Hout- en Meubileringscollege in Amsterdam, met het idee om meubelmaker te worden. "Deze opleiding zat vol, dus koos ik voor Creatief Vakman. Een algemene studie waarbij je in het eerste jaar leert over het maken van meubels, maar ook hoeden, tassen en schoenen. Gedurende het eerste jaar kwam ik erachter dat ik schoenmaken het interessantst vond. Ik vond het mooi om te leren hoe je op ambachtelijke wijze een schoen maakt van a tot z, dus van ontwerp tot verkoop. Vorig jaar ben ik afgestudeerd met mijn eigen schoenencollectie Roots, waarmee ik zelfs op een designbeurs in Milaan mocht exposeren!"

Roots collectie

"Ik begon met het kiezen van een onderwerp. Boomwortels trokken heel erg mijn aandacht door hun fascinerende vorm en beweging. Ook staat het symbool voor stevig in je schoenen staan. Aan de hand van dit thema heb ik een moodboard gemaakt en vervolgens startte het ontwerpproces. Elk idee, hoe klein ook, zette ik op papier. Gaandeweg kreeg ik een duidelijker beeld van het eindproduct. Na achttien weken lagen er vier verschillende ontwerpen die samen mijn collectie vormden."

Expositie in Milaan

Vanuit het Hout- en Meubileringscollege mogen elk jaar negen studenten hun eindexamenwerk exposeren bij Masterly the Dutch, een podium binnen de designbeurs Salone del Mobile in Milaan. Tijdens deze beurs staat de stad vijf dagen in het teken van de meest bijzondere designs uit alle hoeken van de wereld. "Nicole Uniquole, bedenker en een van de curators van de beurs, maakte bekend dat ik een van de negen was. Echt fantastisch", aldus een glunderende Amber.

"De beurs was overweldigend. Er worden zoveel foto's van je gemaakt en alle bezoekers zijn geïnteresseerd in jouw verhaal. Het is een waardevolle ervaring, omdat ik erachter ben gekomen dat ik doe wat ik écht leuk vind en dat ik ermee door wil gaan. Daarnaast heb ik veel geleerd over hoe zo'n groot evenement in elkaar steekt en wat er allemaal bij komt kijken."

Toekomstplannen

Sinds het afronden van haar studie, werkt Amber bij Schiedon Orthopedie in Amstelveen. "Hier worden schoenen op maat gemaakt voor mensen die geen confectieschoenen kunnen dragen. Daarnaast maak ik onder de naam AmberMyla schoenen op aanvraag. Zo heb ik laatst trouwsandalen en herenschoenen mogen maken. Ik hoop natuurlijk dat er meer aanvragen zullen volgen!"

"Als ik naar de toekomst kijk, hoop ik op een grote naamsbekendheid binnen het creatief schoenmaken. Daarvoor zijn de voorbereidingen al begonnen. Zo staat mijn werk momenteel in het Schoenenkwartier in Waalwijk en komt er in 2023 een nieuwe collectie die compleet anders is dan wat ik tot nu toe heb laten zien. Het resultaat zal ik uiteraard plaatsen op mijn Instagram-pagina!"

@ambermyla

"Voor de hoge schoenen, genaamd Tree Roots, heb ik een mal gemaakt waarin koolstofkousen zijn geplaatst in de uitstekende wortels en versteviging in de zool. Vervolgens is er hars in de mal gegoten. Door de combinatie van hars en koolstof, ontstaat er een sterk product dat toch licht van gewicht is. Hierom is koolstof een materiaal wat ook veel wordt gebruikt voor het maken van boten en Formule 1 auto's. Je zou het misschien niet zeggen, maar je kunt ook echt op deze schoenen lopen."

"Bij het maken van de loafer heb ik een deel van de schacht opgedikt met polstering, zodat de wortels nog meer naar buiten zouden komen. Daarnaast

bestaat de loopzool uit een laag leer met daarop een laag rubber in de vorm van een voetafdruk, zodat je bij elke stap een echte voetafdruk achterlaat."

"Voor het maken van de sandaal heb ik hout gebruikt, wat ik met de schuurmachine zo heb geschuurd dat de schoen in het hout valt, waardoor het één geheel lijkt."

"Bij de pumps groeien de wortels om je hiel en grijpen deze als het ware vast. Ook hierbij heb ik gebruikgemaakt van koolstof en hars."



HFC Sponsor- borrel met Marjan Olfers



Jubileum- gala JOH

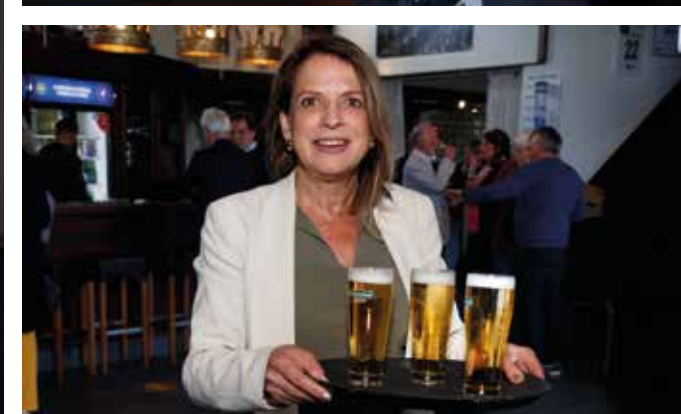
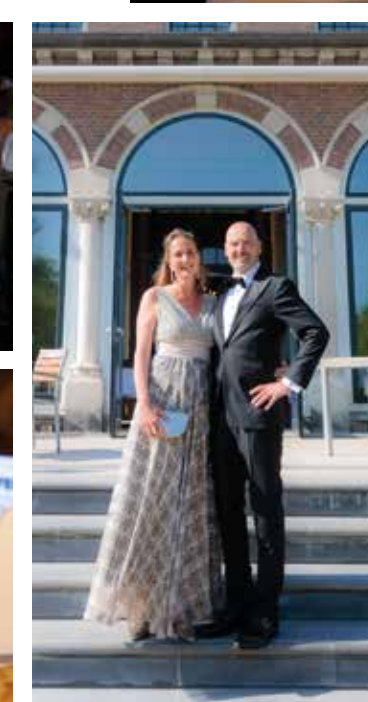


Stichting JOH bestaat 10 jaar!
De ondernemersgroep besloot dit
jubileum te bekronen met een gala
bij Landgoed Duin & Kruidberg.

Fotografie: Remco Meijer



HFC Sponsor- borrel met Guus van Dee



Mantelzorg

je kiest er niet voor,
het overkomt je



Tekst: Maaïke Brouwer, Bee-Media



Mariëlle Castelein (46) is al haar hele leven mantelzorger. Ze raakte op jonge leeftijd arbeidsongeschikt door de trauma's die ze opliep in het gezin. Tegenwoordig werkt ze als ervaringsdeskundige en zet ze zich met name in voor jonge mantelzorgers.

Ze was 2,5 jaar toen haar moeder met manisch-depressieve klachten werd opgenomen in een kliniek. Toen Mariëlle op de basisschool zat, woonde haar moeder thuis, maar van een normaal gezinsleven was geen sprake. "Ik herinner me vooral dat ze in bed lag, maar soms was ze ook erg druk. Dan had ze bijvoorbeeld het plafond met bloemen beschilderd. Haar gedrag was onvoorspelbaar. Als ik thuiskwam uit school, wist ik nooit wat ik aan zou treffen."

Geen hulp

Mariëlles vader was alcoholist en niet in staat voor het gezin te zorgen, al hield hij de schijn op van normaliteit. "Ons huis was vervuild, de post lag metershoog opgestapeld. Vaak ging ik zonder eten naar school. Familieleden keken niet naar ons om. Er kwamen wel hulpverleners over de vloer, maar die deden niets; dat stond mijn vader niet toe. Voor mij was het daarom veiliger om geen hulp te vragen."

Je hebt altijd een keuze

Ondanks alles slaagde Mariëlle erin af te studeren aan het conservatorium (dwarsfluit). Ze werkte een aantal jaren met veel plezier bij verschillende orkesten, totdat ze op haar 31^{ste} arbeidsongeschikt werd. "Muziek heeft mijn leven gered. Maar de stress en trauma's die ik vanaf mijn geboorte heb ervaren, zorgden ervoor dat mijn lichaam niet meer reageerde. Ik kreeg onder andere verlamingsverschijnselen, darmproblemen en chronische vermoeidheid. Hoe naar ook, ik ben dankbaar dat het gebeurde. Er moest iets veranderen: wilde ik slachtoffer blijven of iets goeds van mijn leven maken? Je hebt altijd een keuze."

Perspectief bieden

Ze besloot haar negatieve ervaringen om te zetten in iets positiefs. Inmiddels is Mariëlle gecertificeerd ervaringsdeskundige op het gebied van KOPP (kinderen van ouders met

psychische of verslavingsproblemen), SOLK (somatische onvoldoende verklaarde lichamelijke klachten), autisme en trauma. "Met mijn kennis en ervaring kan ik nu anderen helpen en ze laten zien dat er ruimte voor hen is, dat ze een perspectief hebben."

Niet oordelen

Inmiddels zijn Mariëlles vader en haar jongere broer overleden. Haar moeder woont al twintig jaar in een kliniek. Ze belt haar dagelijks en gaat elke week op bezoek. "Maar mijn moeder zit altijd in mijn hoofd. Ze raakt snel ontregeld en door het grote verloop in de zorg kunnen de verzorgenden geen vertrouwensband met haar opbouwen, dus doen ze vaak een beroep op mij. Ik ben het enige aanspreekpunt." Mariëlle ervaart dat mensen makkelijk oordelen. "Dan zeggen ze bijvoorbeeld dat ik haar moet loslaten. Hoe dan? Ze is mijn moeder, ze is ziek en heeft hier ook niet om gevraagd."

Geef jonge mantelzorgers meer aandacht

De gemeente Heemstede zet mensen als Mariëlle tijdens de jaarlijkse mantelzorgdag in het zonnetje om ze te bedanken voor hun inzet. "Het is fijn om verwend en gezien te worden, zonder oordeel. Wel vond ik het jammer dat ik daar een van de weinige jongeren was, ik mis het lotgenotencontact met mensen van mijn leeftijd. Er zijn veel jonge mantelzorgers, kinderen die op de basisschool zitten, middelbare scholieren en jongvolwassenen. Ze vinden het normaal om voor een ouder te zorgen en huishoudelijke taken over te nemen, maar het is niet normaal. Ze moeten veilig en zonder zorgen kunnen opgroeien. Daarom zou ik meer aandacht en publiciteit willen vragen voor deze groep. Organiseer voorlichting, neem de schaamte weg, bied hulp en ga met ze in gesprek. Hier zie ik een bemiddelende rol voor onze wethouder, ik denk graag met haar mee."

Hoe kunnen we mantelzorgers van alle leeftijden de ondersteuning geven die ze nodig hebben? Daarover spraken we met Arianne de Wit, wethouder zorg & welzijn en financiën bij de gemeente Heemstede.

"Om te beginnen is het belangrijk dat mensen die bijvoorbeeld zorgen voor hun gehandicapte kind, zieke partner of ouder met dementie zich ervan bewust worden dat ze mantelzorger zijn", zegt wethouder Arianne de Wit. "Ze vinden het heel gewoon wat ze doen. Maar als die last te zwaar wordt, vinden mantelzorgers het vaak moeilijk om hulp te vragen. Dat maakt ze lastig te bereiken."

Keukentafelgesprekken

In Heemstede krijgen ouderen die 80 jaar worden, bezoek van een medewerker van Loket Heemstede. Aan de keukentafel bespreken ze hoe het gaat en welke hulp de oudere eventueel nodig heeft. "Dan blijkt bijvoorbeeld dat een van de kinderen geregeld komt helpen. Zo komen uit die gesprekken nieuwe contacten voort met mantelzorgers, dat vind ik mooi."

Werkgevers

Veel 50'ers en 60'ers komen in de knel, omdat ze naast hun gezin en werk ook zorgen voor hun bejaarde ouders. "Dan is het is fijn als er op je werk begrip is als je soms wat later bent of halsoverkop weg moet. Hierover wil ik graag nadenken met werkgevers. Ik heb ook economie in mijn portefeuille, dus ik kom bij veel Heemstedse bedrijven over de vloer. Naast klimaat en energie is dit een onderwerp om mee te nemen in de gesprekken. Zodat het onderwerp mantelzorg ook bij hen gaat leven."

Aandacht voor jongeren

Tot ze wethouder werd, had Arianne zich niet gerealiseerd dat ook een op de vier kinderen te maken heeft met mantelzorg. "Ik schrok van die aantallen. We moeten met scholen in gesprek gaan en een goed systeem bedenken om deze kinderen te helpen. De komende vier jaar wil ik dit onderwerp echt op de kaart zetten en met jonge mantelzorgers zoals Mariëlle in gesprek gaan. Ik hoop dat we dan volgend jaar op onze mantelzorgdag ook jongeren kunnen bedanken en verwennen, met een eigen programma voor leeftijdgenoten. Mantelzorger worden is geen bewuste keuze, zeker niet voor jongeren. Het overkomt je. Daarom vind ik het belangrijk dat we het er met elkaar over hebben. En dat we oog hebben voor wat een ander nodig heeft."



Fotografie: Judith Cappon

Hier kun je terecht

- Loket Heemstede [heimstede.nl](https://www.heimstede.nl)
- Tandem Mantelzorg tandemmantelzorg.nl
- Kennemerhart kennemerhart.nl/locaties-heimstede
- Zorgbalans zorgbalans.nl
- Platform Belangenbehartiging Mantelzorgers Kennemerland stemvandemantelzorger.nl

Agenda

- November t/m maart Expositie Carlos Casas – Spaarne Gasthuis Haarlem Zuid
- 16 november t/m 23 december Kado en Kletsmarkt – Plein1
- 16 december Kinderdisco – Plexat, de Luifel
- 16 december n00b – Theater de Luifel
- 16 december Eric Vloeimans – Oude Kerk
- 18 december Winterfair – Raadhuisstraat & Binnenweg
- 14 januari Fuse – Oude Kerk
- 15 januari Uitreiking Minervaprijs – Oude Kerk
- 20 januari Martijn Kardol – Theater de Luifel
- 21 januari Thuiswedstrijd Koninklijke HFC – FC Volendam
- 22 januari Isa van Dril – Theater de Luifel
- 25 januari Verhalenkaravaan – Plein1
- 27 januari Patrick Nederkoorn – Theater de Luifel
- 28 januari Jan Beuving – Theater de Luifel
- 4 februari Thuiswedstrijd Koninklijke HFC – Scheveningen
- 4 februari Kasper van der Laan – Theater de Luifel
- 11 februari Wibi Soerjadi – Oude Kerk
- 24 februari Hans Dorrestijn – Theater de Luifel
- 25 februari Thuiswedstrijd Koninklijke HFC – OFC



Culinair genieten?

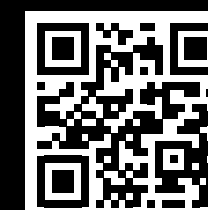
Breng eens een bezoekje aan LUX Streetfood Bistro & Bar of Red Orchids, of bestel via Sushi Traiteur Heemstede. Waar je ook voor kiest: elk gerecht wordt met verse ingrediënten én met liefde bereid.



Binnenweg 31
2101 JB Heemstede
www.sushi-traiteur.nl



Zandvoortselaan 139
2106 CM Heemstede
www.luxstreetfood.nl



Zandvoortselaan 145
2106 CM Heemstede
www.redorchids.nl



Bestel via www.sushi-traiteur.nl

Medewerkers
vinden

Werk
uitbesteden

Werk
vinden

Opleiding
vinden

Spaarne Werkt is het nieuwe participatiebedrijf van de gemeenten Haarlem, Heemstede, Bloemendaal en Zandvoort. De vier bedrijven Paswerk, Pasmatch, Perspectief en Werkbedrijf Haarlem zijn samengevoegd. Zo kunnen wij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt nog beter aan werk helpen en houden.

Spaarne Werkt schakelt tussen ontwikkelen, leren en werken. Wij willen dat onze medewerkers volwaardig mee doen op de arbeidsmarkt. Bij ons werken is méér dan gewoon werken.

Spaarne Werkt kan helpen bij: Medewerkers vinden, Werk uitbesteden, Werk vinden en Opleiding vinden. Met ons samen werken is méér dan gewoon samenwerken.

Spaarne Werkt heeft 900 gemotiveerde medewerkers. Zij werken voor tevreden werkgevers en opdrachtgevers. Met hen samenwerken is méér dan gewoon samen werken.

Onze maatschappelijke functie: mens en werk verbinden

Je zult Spaarne Werkt steeds vaker overal tegen komen. Kijk op onze website wat wij voor jou kunnen betekenen.

www.spaarnewerkt.nl

