

kerkuilen daar al voor het tweede jaar broedden en dat er beide jaren vier jongen waren grootgebracht. Een kerktoren is er in de Hekslootpolder niet te vinden, maar de kerkuil voelt zich ook prettig in een kast van een bepaald formaat en met een schotje erin, waarachter kan worden gebroed. De precieze

dat het niet zijn door hun ouders verjaagd en nu in de Hekslootpolder neergestreken, vermoed Van den Boomen.

De kerkuil is niet de enige primeur uit de Hekslootpolder. Het afgelopen jaar is ook de eerste broedende bruine kiekendief aangetroffen. „En dat nog wel in het jaar van de bruine kiekendief. Hij was al gesigna-

en zo proberen we de stand van de weidevogels weer wat op te krikken.”

Vereniging Behoud de Hekslootpolder houdt vrijdag 19 november een thema-avond over kerkuilen in Zuid-Kennemerland, aanvang 20.00 uur, in het clubgebouw van volkstuincomplex WZZO aan de Spaarndamseweg, tegenover de woonboten. Voor meer informatie over kerkuilen: kerkuil@quicknet.nl

actie. Waarbij ik toch enigszins mijn hoofd op het hakblok leg.” Want de chef-kok van De Bokkedoorns die inkoop bij de Lidl, dat is toch een beetje als Wilders biddend in een moskee aantreffen. „Ik heb er dan ook alleen de krenten uit de pap gekozen. Eerlijk gezegd bleef het bij groenten en mosselen.

Voor het groenteassortiment heeft de Lidl meen ik ook wel eens een prijs gewonnen. Dat was gewoon goed spul.” Hij lacht en vervolgt: „Maar aan de slag gaan met de braadworsten of de diepgevroren kipschnitzels van de Lidl, dat ging me eerlijk gezegd net even te ver.” De man die tijdens zijn auto-

ritjes van woonplaats Hoorn naar Overveen graag al luisterend naar Metallica nadenkt over nieuwe recepten, kijkt echter wel met plezier terug op dit kookavontuur. „Ach, zo'n ludieke actie op zijn tijd is toch leuk. Ik werd tijdens het inkopen doen overigens ook nog herkend in de Lidl. Nee, dat

waren geen collega's.” Hij had er na zijn toezegging toch enigszins tegenop gezien. „Onlangs moest mijn zoonnetje voetballen in Bovenkarspel. Daar zat een Lidl in de buurt waar ik maar even ben binnengestapt. En eerlijk gezegd viel me dat niet mee. Maar kennelijk verschilt de kwaliteit per

filiaal, want de vestiging in Schalkwijk beviel me al een stuk beter.” Rive is echter wel stellig als het gaat om een mogelijke herhaling van deze opzet. Met een knipoog: „Nee, of ik vraag er heel veel geld voor, haha.” Website van het magazine Jansen: www.nietrijkwelmaak.nl

Pannenkoekenhuis in Heemstede viert 35-jarig bestaan

De Konijnenberg: knibbelknabbelknuisje in een eigentijds jasje

DOOR CEES VAN HOORE

HAARLEM - Het Pannenkoekenhuis De Konijnenberg in Heemstede heeft nog zo'n echt knibbelknabbelknuisjesfeertje. Boerenbonte kleedjes op de tafels en een behang met Delfts Blauw-motief, brengen je terug naar de tijd dat je daar op een stoel zat en je voeten de grond nog niet raakten. Maar - daarnaast is het een zaak met moderne elementen. En de pannenkoeken in dit befaamde etablissement, dat morgen 35 jaar bestaat, zijn nog steeds om te zoenen.

Pannenkoeken bakken is een echt vak. En dan heb ik het over goede pannenkoeken en niet over die aangebrande zemen. Bij de Konijnenberg bakken de eigenaars ze nu al lange tijd heel goed. Je kunt er de ouderwetse pannenkoek met stroop en poedersuiker krijgen, de spek- en kaaspannenkoek, maar ook die met wildragout. En natuurlijk zijn er heerlijke wraps, met een vulling van knapperige wokgroenten en reepjes ossenhaas. Voor de goede orde: er staan niet alleen maar pannenkoeken op het menu. Je kunt in deze knusse entourage ook een behoorlijk stuk wildbraad eten en lekkere maaltijdsalades, bijvoorbeeld met geitenkaas.

Marco Uitendaal en zijn vrouw Mandy Tienstra runnen de zaak sinds 1998. Marco Uitendaal: „Het gebouw bestaat al sinds de 18de eeuw. Het was een pleisterplaats op de weg van Haarlem naar Leiden. In 1918 was er een café in gehuisvest. Ze verkochten er Van Vollenhoven's bieren. In 1975 heeft mijn familie het overgenomen en besloten er een pannenkoekenhuis van te maken. Sinds 1998 heb ik de eigenaar. De naam Konijnenberg is al eeuwen oud. In de tijd dat de Herenweg een zandpad was tussen Haarlem en



Marco Uitendaal en Mandy Tienstra voor De Konijnenberg.

Leiden verzamelden zich tegen de avond veel konijnen op de heuvel aan de overkant van het bos, waar nu dus de uitkijkheuvel is.”

„Voor kinderen is een pannenkoekenhuis vaak de eerste uit-eten-ervaring. Later zie je dat diezelfde kinderen weer met hun kinderen terugkomen. We hebben hier veel vaste klanten. Mensen die 's zondags een wandeling in het Groenendaalse Bos gaan maken en dan zo tegen vijven in groten getale

hier naar toe komen.”

Mandy Tienstra: „We verzorgen hier ook speurtochten voor verjaardagspartijtjes en andere gelegenheden. De kinderen kunnen zich verkleden, bijvoorbeeld als piraat of kabouter. Het is een hartstikke leuk gezicht als je al die rode kaboutermutsjes door de takken heen zo door het bos ziet dansen. En pannenkoeken, ja, dat is voor kinderen een feest. Daarnaast worden er hier ook personeeluitjes, zakenlunches en bruiloften gehou-

den. Het nostalgische gedeelte van de zaak is verfraaid met reproducties van oude meesters, zoals Rembrandt en Vermeer. In het nieuwere gedeelte zijn typisch Nederlandse zaken uitgebeeld, zoals de koetjesoppen, Jip en Janneke en Johan Cruyff. Er is van alles wat. Je moet wel met je tijd meegaan. De Konijnenberg is niet alleen bekend in de nabije omgeving, zeker niet. Er komen mensen uit heel Nederland en ook buitenlanders weten de

zaak te vinden. Marco Uitendaal: „Ik was eens een keer in Israël. Daar werd ik over een begraafplaats geleid door een oude man. Tegen mijn vriend vertelde hij dat hij uit Holland kwam. Er was één ding dat hij toch wel miste: dat was De Konijnenberg, waar hij 's zondags altijd pannenkoeken at. Mijn vriend wees op mij. 'Nou, daar staat de eigenaar', zei hij. Ik heb die man toen uitgenodigd om te komen eten als hij in Holland was. En een paar



De Konijnenberg anno 1960.

1960

FOTO ARCHIEF

maanden later was hij er.” Het jubileum van het pannenkoekenhuis wordt morgen gevierd met een feestelijk glaasje en een hapje. Glaskunstenaar Reina Oversteegen van atelier Isitra zal er tussen 15.00 en 16.00 uur een aantal door haar gemaakte nieuwe glaskoepels in de fris gemoderniseerde serre ten doop houden. Als de eigenaars op de foto gaan, maak ik van de gelegenheid gebruik om de zaak te bekijken. Opvallend in het nostalgische gedeelte is het 'Meisje met de parel in het oor' van Vermeer en een fragment van De Nachwacht van Rembrandt. Aan de tafels zitten mensen gezellig te eten. Op de een of andere manier biedt dit pannenkoekenhuis een geborgenheid die je elders niet snel meer vindt. Laat de novemberstormen buiten maar razen,



De Konijnenberg 1952.

hier zit je beschut, is de wereld nog veilig. Hier zitten vaders

die de naam van hun kinderen schrijven met stro