

Lage Vuursche staat al decennialang bekend als ‘pannenkoekendorp’. Vooral sinds de jaren zestig namen het aantal bezoekers en het aantal pannenkoekenrestaurants sterk toe. Sindsdien volgt de horeca er een bredere culinaire ontwikkeling: grotere diversiteit voor uiteenlopende doelgroepen, van portie poffertjes tot dineren met een Michelinster.

Hélène J.M. Winkelman

Studeerde sociaal-economische geschiedenis, woont in de zomermaanden in Lage Vuursche.



Logement De Lage Vuursche, ca 1870.

□ HET UTRECHTS ARCHIEF, COLLECTIE BEELDMATERIAAL

Lage Vuursche, het pannenkoekenparadijs

De reputatie van ‘pannenkoekendorp’ dankt Lage Vuursche allereerst aan Cornelia Seldenrijk (1854-1914), dochter van de dorpsbakker en tweede echtgenote van Willem van Oosterom (1835-1905). Van Oosterom pachtte in 1865 de oorspronkelijk uit 1648 daterende boerderij annex herberg, voegde er een stalhouderij aan toe en onderhield met enkele rijtuigen een bodedienst op Utrecht en Baarn. Het ‘Logement te Vuursche’ werd populair als pleisterplaats voor de welgestelden uit Baarn en wijde omgeving, vooral dankzij de indrukwekkend grote en smakelijke pannenkoeken die Cornelia er serveerde, gemaakt van ingrediënten uit het eigen boerenbedrijf.

Lekker, gemakkelijk en goedkoop

Waarom houden Nederlanders zo van pannenkoeken? In Noordwest-Europa vormen ‘pankoeken’ al eeuwenlang een basismaaltijd, omdat de ingrediënten ter plaatse voorhanden zijn: meel - van rogge, boekweit, gerst of tarwe - boter, eieren, melk en een snufje zout. Naarmate de welstand groeide, konden de ‘pankoeken’ worden belegd met kaas of ham, maar vooral met stroop of boter en suiker. De pannenkoek past goed in een zoet dieet waartoe mensen in onze contreien een evolutionair verklaarbare neiging hebben. Daarnaast is het een redelijk goedkoop en gemakkelijk te maken gerecht. Onze

voorouders hadden niet meer nodig dan een houtvuur of vuurpot, een aardewerken, later gietijzeren steelpan, een beetje reuzel en een dun laagje beslag. Het resultaat: een pannenkoek, warm of op een later moment koud te eten.

Vierseizoenentoerisme

Sinds de jaren 50 trekken Nederlanders er massaal op uit en is Lage Vuursche - met naast de pannenkoeken de bossen en kasteel Drakensteyn als trekpleisters - erg in trek als bestemming voor een dagtochtje. De kern van het dorp telt maar 300 inwoners, de buitengebieden zo'n 1.200. Het totaal ligt 's zomers (tijdelijk) op het dubbele dankzij de bewoners van de vele vakantiehuisjes. Die getallen vallen in het niet bij het jaarlijkse aantal bezoekers van de Vuursche terrassen en restaurants: 1,6 miljoen! Dankzij uitbreiding van de binnencapaciteit van de restaurants is Lage Vuursche sinds de jaren 80 populair in alle seizoenen. Vele bezoekers hebben zin in een pannenkoek na het afleggen van een van de negen gemarkeerde wandelroutes of een zelf samengestelde 'knooppuntenfietsroute'. De pannenkoek, in talloze varianten, vormt nog steeds de kern van het Vuursche menu.

Nouvelle cuisine en boerenbont

Lang was Van Oosterom het enige pannenkoekenrestaurant in Lage Vuursche. In 1965, ten tijde van het eeuwfeest en drie eeuwen na de aanleg van de tolweg Hilversum-de Bilt, waren er drie horecagelegenheden bijgekomen. Nu telt het dorp zes restaurants.

Hotel De Kastanjehof is in 1960 door de familie Van Oosterom gebouwd naast de oude herberg. Het kreeg in 1967 landelijke bekendheid als perscentrum bij de geboorte van kroonprins Willem Alexander. In die tijd stond er op de kaart nog 'het gewone werk': pasteitjes, pannenkoeken en uitsmijters. Eind jaren zeventig was De Kastanjehof getransformeerd tot hét restaurant van kok Wulf Engel, de naam die verbonden is met de introductie van de *nouvelle cuisine* in Nederland. In 1990 verwierf De Kastanjehof een Michelinster. Het hotel is de enige overnachtingsmogelijkheid in Lage Vuursche.

Het huidige restaurant *De Bosrand* dateert ook uit de jaren 60. G. Hakstege begon hier het naar zichzelf vernoemde café-restaurant en J. van Wijk nam het in 1977 over en gaf het zijn nieuwe naam. Van het à la carte restaurant maakte hij een pannenkoekenhuis met een oudhollands interieur van donker hout en boerenbont tafelkleden. Naast pannenkoeken konden de gasten er kleine gerechten, salades, drankjes, koffietafels en ijscombinaties nuttigen. Rond 2000 is het restaurant weer vernieuwd en kent het een bredere keuze aan menu's en maaltijden en een uitstraling die het moderne buitenleven weerspiegelt. 's Middags kunnen bezoekers zich ontspannen in de lichte, grote halfronde serre of op het aanpalende zonneterras.

Wielrenner-horecaondernemer

Het pannenkoekenhuis dat al ruim vijftig jaar een oudhollandse uitstraling trouw blijft, is *De Vuursche Boer*. Het kreeg landelijke bekendheid, niet alleen door de eigen



Oude vrouw bakt pannenkoeken op een kooltjespot; winterlandschap 1616 door Esaias van de Velde (detail).

□ UIT GILLIAN RILEY, THE DUTCH TABLE. GASTRONOMY IN THE GOLDEN AGE OF THE NETHERLANDS (SAN FRANCISCO 1994)

receptuur, maar ook door de huidige eigenaar. In 1959 besloot J. de Boer een van zijn twee woonhuizen in te richten als theehuis met een kleine kaart, korte tijd later aangevuld met pannenkoeken. Hij trok het andere huis bij de uitspanning en breidde het geheel in 1963 uit met een serre. De Boer verkocht het restaurant in 1968 aan J. Scholtens, die het liet verbouwen (1970) en later (1981) geheel liet renoveren. Wat bleef was het interieur met rieten stoelen, veel hout, koper en tafels met roodgeblokte kleedjes en een centraal gepositioneerde strooppot.

Vuurschenaar Scholtens verkocht in april 1994 zijn gehele onderneming aan oud-wielrenner Gerrie Knetemann en atletiekcoach Wim Verhoorn. Alles bleef bij hetzelfde, aldus Knetemann in een interview vier jaar later. Het was druk in de weekenden en een winnend team moest je niet veranderen. Hij bleef bondscoach



Gezicht op 't Jagershuis, oktober 2011.

□ FOTO GERARD ESHUIS / PANORAMIO

Agenda en berichten

Vereniging

Voorjaarsledenvergadering

Deze vindt plaats op *donderdag 24 mei* om 19.30 uur in de Onderwegkerk Blauwkapel op Fort Blauwkapel, Kapeldwarsweg 21 in Utrecht. De inloop is vanaf 19.00 uur met koffie en thee. Agenda en stukken zijn los toegevoegd bij dit nummer.

Historisch Café

Op *vrijdag 13 april* houdt archeoloog Wouter Vos een inleiding over schrijfplankjes uit de Romeinse tijd waarvan ruim honderd houten delen gevonden zijn bij het Romeinse fort Fectio (Vechten) in Bunnik.

Een maand later, op *vrijdag 11 mei* vertelt Joost Soeters, vrijwillig medewerker van het museum Dorestad in Wijk bij Duurstede, over David van Bourgondië. Deze bisschop van Utrecht zetelde 37 jaar lang in Wijk bij Duurstede om de conflicten met verschillende families in Utrecht te ontlopen.

De historische collectie van het Utrechts Studentencorps is het onderwerp van het historisch café op *vrijdag 8 juni*. Frits Broeyer, alumnus van de Universiteit Utrecht, licht totstandkoming, uitbreiding en beheer van de verzameling toe, die nu ondergebracht is bij het Universiteitsmuseum.

Het Historisch Café vindt plaats om 17.00 uur in het Zaadhuis van het Universiteitsmuseum, ingang via de Eligenstraat 37c. Toegang is gratis.

Excursie buitenplaatsen Zeist

Op *donderdag 19 april* organiseert de activiteitencommissie een excursie langs de 19e-eeuwse Zeister buitenplaatsen Hoogbeek en Royen en Molenbosch. Tijdens de wandeling van 1,5 tot 2 uur kunnen deelnemers onder leiding van gidsen van het Gilde Zeist onder andere een kijkje nemen in parken, een oude moestuin, een 'kippenpaleis', een groentekelder en een particulier kerkje.

Deelnemers verzamelen zich om 10.30 uur bij het Gemeentehuis Zeist (begin- en eindpunt), te bereiken met bus 50 naar de Lageweg of 't Rond in Zeist. Gratis parkeren bij Slot Zeist, op 7 minuten lopen van het Gemeentehuis. Daar tegenover bevinden zich de café-restaurants Figi en Le Baron. Telefonisch aanmelden op donderdag 5 april tussen 10.00 en 12.00 uur bij Ellen Leussink: (030) 231 96 86 (ingesproken boodschappen worden niet gehonoreerd).

Excursie Museum Dorestad

Vrijwilligers van het Museum Dorestad in Wijk bij Duurstede verzorgen op *woensdag 23 mei* om 10.00 uur een rondleiding speciaal voor leden en introducés van Oud-Utrecht. In het museum Dorestad wordt de geschiedenis van de fameuze handelsplaats Dorestad getoond aan de hand van voorwerpen die in Wijk bij Duurstede zijn gevonden. Zie: www.museumdorestad.nl.



voor profwielrenners en was niet van plan zelf de koekenpan te hanteren. Zijn motivatie om deze horeca te kopen was simpel: 'We rennen weleens door Lage Vuursche, het kwam gewoon op ons pad [...] Je zult het wel een lulverhaal vinden, maar mijn eerste pannenkoek die ik buiten de deur at, was in De Vuursche Boer. Als twaalfjarige kwam ik met mijn zwager en zuster uit Amsterdam tijdens een autotochtje in het Gooi verzeild en belandden we in dit restaurant [...] En omdat we van tien tot acht open zijn, heb je geen overlast van dronken lui.' In een ANWB-onderzoek onder 400 pannenkoekenrestaurants in Nederland haalde De Vuursche Boer in 1994 de hoogste score van het dorp.

Bij de overname werden Knetemann en Verhoorn tevens eigenaar van het *Poffertjeshuis* aan de overkant. In 2004 werd het pand gemoderniseerd en uitgebreid met een zaal en een terras. De kaart werd uitgebreid en de inrichting werd *cottage style*. De heropening in mei 2005 onder de nieuwe naam *Het Vuursche Bosch* heeft Knetemann door zijn vroegtijdig overlijden op 53-jarige leeftijd in november 2004 niet meer mogen meemaken. Anno 2012 is het in de zaal opgestelde poffertjesfornuis nog steeds een bijzondere blikvanger.

Houthakkersklap

Als laatste begon P.M. Calis een horecabedrijf in Lage Vuursche. In 1970 opende hij in een voormalige sigarenzaak automatiek-snackbar 't *Jagershuis*. Omdat de klandizie bleef toenemen, maakte hij er in 1982 een echt restaurant met open haard van. Op het menu stonden flensjes, pannenkoeken en poffertjes en een eigen creatie, de 'houthakkersklap'. Sinds 1985 wordt in *Rekreatiekuil Drakenstein* op de eerste zaterdag van augustus het Houthakkersfeest gehouden met 's ochtends een jack russell-race en 's middags een competitie van professionele houthakkers die handmatig met bijlen strijden om de titel 'beste houthakker van Nederland'. Jarenlang had 't *Jagershuis* - als enige in het dorp - een gegrilde, gekruide steak, genaamd houthakkersklap, op de kaart. Die is nu verdwenen, net als het steengrillen, in 1990 geïntroduceerd als noviteit, in 2005 door de nieuwe eigenaar weer afgevoerd van de kaart. Dat geldt niet voor de tijdloze gerechten: pannenkoeken, koffie met gebak, soep met brood en ijs, waarin het restaurant de grootste keuze in Lage Vuursche biedt.

Getuige de menu's van alle aan de Dorpsstraat gevestigde restaurants is alleen De Vuursche Boer nog een traditioneel oud-hollands pannenkoekenhuis. Bij de Bosrand klopt de bezoeker ook niet tevergeefs aan voor traditionele spek- en appelpannenkoeken, maar kan hij ook kiezen voor een moderne variant zoals een Noorse, Mexicaanse of Egyptische pannenkoek en typische seizoensgerechten. Het Vuursche Bosch doet in 'poffertjes, pannenkoeken, pizza's' en wie chiquer wil dineren, kan terecht bij De Kastanhof en Van Oosteroms restaurant Lage Vuursche. De laatste is de erfenis van Cornelia Seldenrijk niet vergeten: tijdens de lunch worden er nog steeds pannenkoeken geserveerd.

Bronnen

Archief Historische Kring Baerne
Vrugt, Marijke van de, 'Lage Vuursche, ooit boerderij-gerechtskamer, nu café-restaurant', in: *Tijdschrift Oud-Utrecht* 78 (2005) nr.6, 161-163.