

Al bijna 125 jaar een begrip



Piet Bocxe (81) haalt de originele drankvergunning tevoorschijn, gedateerd 26 maart 1887, verleend aan Jasper Leenders, de vader van zijn schoonvader Jan Leenders. Op de plaats waar nu diners, feesten en recepties worden gehouden was vroeger de paardenstal. Kerkgangers stalden er hun paard, gingen naar de kerk en dronken er na afloop een borrel.

Piet Bocxe groeide op in Langeraar in een gezin met 15 kinderen. Het waren sobere tijden, waarin keihard moest worden gewerkt om het hoofd boven water te houden. Piet kon goed leren en het hoofd van de lagere school kwam thuis praten over de mulo, maar Piet's vader zei: "Ik heb voor die jongen geen fiets, geen kleren, geen schooltas en geen geld. Hij moet werken". Zo werd Piet bakkers-knecht en in 1947 belandde hij in De Kwakel bij de familie Leenders, die vijf dochters had. In 1955 trouwde hij met de jongste, Nel, en twee jaar later namen Piet en Nel de zaak over. De vergunning werd overgeschreven op 1 april. Dit op dringend advies van de toenmalige burgemeester Koot van Uithoorn, want die wist dat met ingang van mei een middenstandsdiploma verplicht was en Piet had - behalve een rijbewijs - helemaal niks.

Ze stopten met de bakkerij en er braken mooie tijden aan. De zaak liep goed en er werden relaties gelegd die nu nog voortduren. Als er wat te vieren was, dan ging je naar Leenders. Jan en alleman kwam er, boeren, burgers en

Leenders in De Kwakel, het is een begrip in de wijde omgeving. Een echt familiebedrijf met een rijke historie. Volgend jaar vieren ze het 125-jarig bestaan. Waar Leenders in 1887 begon als café-bakkerij annex stalhouderij, is Leenders in 2011 een succesvol business en party cateringbedrijf. We praten over toen en nu met Piet Bocxe en zijn zoon Ad, de huidige eigenaar en chef-kok.

buitenlui, maar ook adellijken, zoals Jonkeer Quarles van Ufford. Berekeningen werden gemaakt op de achterkant van een sigarendoos en als men vroeg om een offerte was het antwoord 'als je me niet vertrouwt, dan schiet je maar op'.

Tot de bouw van het dorps-huis in De Kwakel in 1987 had Leenders een toneelzaal. "De Mounties, Johnny en

Rijk, ze hadden hier allemaal hun schnabbels," herinnert Piet zich. "De radioshow van Kees Schilperoort is hier nog opgenomen. Ook weet ik nog dat Willy Alberti op het toneel stond en voor zijn optreden om twee jonkies vroeg. Ik zei: "je lijkt wel een Kwakelaar, die kunnen ook pas zingen als ze een borrel op hebben!" Alles werd in die jaren zelf gemaakt, machines en koelkas-

ten waren er niet. Nel draaide zelf kroketten en bitterballen en om de dag kwam de ijsleverancier uit Amsterdam grote staven ijs brengen voor de koeling.

Ad (54), de oudste van de drie kinderen die Piet en Nel kregen, groeide op in het bedrijf en ging na de mavo naar de middelbare hotelschool in Tilburg. In hotel-restaurant De Keizerskroon in Apeldoorn, waar hij met zijn ouders dineerde, ontmoette hij Joke, zijn huidige vrouw en zaken-partner.

Ad was een man voor de praktijk, niet voor de schoolbanken. Na stages in het Amstel Hotel en het Garden Hotel, waar Jon Sijstermans De Kersentuin opzette, volgden jaren van keihard werken en ervaring opdoen. Bij 't Losse Hoes in Holten, Hotel



Piet, Joke en Ad Bocxe

Nieland in Apeldoorn, Pays Bas in Utrecht, de Echoput in Apeldoorn waar hij als tournant alle facetten van de keuken leerde kennen, bij de Keizerskroon waar hij werkte met John Halvemaan en weer bij de Echoput dat een tweede ster kreeg in de tijd dat Ad er de rol van patissier-garde manger vervulde. Hij deed een stage bij Robert Kranenburg in Brussel en werkte samen met Cas Spijkers en de gebroeders Fagel.

In 1987 namen Ad en Joke Restaurant Leenders over, samen met zijn zus en zwager. Die gingen in 1991 uit de zaak en Jasper's werd geopend, een typisch bistro restaurant, vernoemd naar Jasper Leenders, de grondlegger van het bedrijf.

Tegenwoordig is de catering de core business, samen met het partycentrum van in totaal 250 m2. Joke is verantwoordelijk voor de interne partijen en Ad voor de externe catering.

“We hebben een team van 20 medewerkers en het is geweldig dat we mogen doen wat we leuk vinden,” zegt Ad. “We werken met modules: van fingerfood en walking dinners tot grootse diners en volledig geregisseerde evenementen. Alles custom made. Ik ga altijd een locatie bekijken en als het ware op de stoel van de gast zitten. Geen voorstel is standaard, ik moet creatief blijven. We onderscheiden ons door flexibiliteit en kwaliteit, ook in het eten. Ik ben altijd op zoek naar de mooiste smaak,

de lekkerste oester, de beste aardbei. Heb je weleens Oosterscheldekreeft gegeten? Dan wil je nooit meer een Canadese. Ik kook seizoensmatig, er zijn zes weken asperges, dan is het afgelopen.”

Momenteel staat er een stage in Italië op het programma. “Ook al bestaan we straks 125 jaar,” lacht Ad, “ik wil nog altijd blijven leren!”

Eveline Steenaart



Leenders Business en Party Catering

Drechtdijk 9 – 15

1424 RA De Kwakel

T 0297 56 12 04

W www.leenders.com

Advertentie

DE SUNSHOWER COMBI

De Sunshower Combi geeft naast de dagelijkse dosis zonlicht onder de douche óók een optie om infrarood te stralen. Infrarood geeft een aangename diepwerkende warmte. De rode lampen hebben een helende werking op uw spieren en gewrichten. Bovendien stimuleert infrarood de bloedsomloop en voorkomt zo blessures. Zo geniet u na het sporten of na een stevige wandeling van de warmte van infrarood, in uw eigen badkamer. De Sunshower is verkrijgbaar vanaf € 1495.



CEES PRONK BAD & WONEN

Buitenveldertselaan 102 1081 AB Amsterdam T 020 40 42 542 info@ceespronkbad.nl www.ceespronkbad.nl