



Ijsbruidstaart van Lanskroon, Singel 385, Amsterdam, 020-6237743, [www.lanskroon.nl](http://www.lanskroon.nl)

Als je er nog nooit geweest bent, begrijp je niet hoe je op tien vierkante meter een banketbakkerij, tearoom en ijssalon kunt runnen. Lanskroon is een begrip in Amsterdam. Zelfs uit Friesland en Rotterdam komen mensen naar de winkel aan het Singel voor honingwafels, croissants of sachertaart. De banketbakkerij is een echt familiebedrijf, eigenaar Claudia Dunselman (32) is de vierde generatie in de zaak. 'Van veel klanten weet ik al wat ze willen als ik ze op de brug voor de winkel zie aan komen lopen. Alleen als hun favoriete gebak op is, bestellen ze iets anders. De afgelopen jaren heb ik maar twee nieuwe taarten aan het assortiment toegevoegd: de cranberry special en de rabarbermeringue. Het duurde even voordat die hun plek hadden gevonden.' In eerste instantie zag Claudia zichzelf niet in de winkel. 'Pas na een paar jaar reizen en werken in 't buitenland zag ik hoe bijzonder Lanskroon is. Samen met mijn Italiaanse man zou ik de zaak gaan runnen. Maar hij kreeg verschrikkelijk heimwee naar Calabrië, waar hij vandaan komt. Uiteindelijk werkte het niet, tot mijn verdriet. Ik ben vastbesloten de zaak te laten bloeien, al is het niet eenvoudig. Banketbakken is erg arbeidsintensief, ik zou willen dat ik mijn mensen meer kon betalen want ze werken allemaal hard. Mijn banketbakker werkt hier al sinds zijn vijftiende en hij maakt de lekkerste taarten van Amsterdam – soms vind ik het zo scheef dat daar zo weinig geld tegenover staat. Ik hou zo van dit winkeltje, wil zo graag dat onze kwaliteit te koop blijft. Daarom probeer ik steeds iets nieuws, zoals nu ijsbruidstaarten. Banketbakkers verkochten vroeger vaak ijs, zoals ze ook huzarensalades en kip-kerriesalades maakten. Mijn vader draaide ook ijs.'

Haar ijsbruidstaarten maakt ze sinds ze na twee jaar studie offi-

### 'Witte fondant valt zo mooi, net de sleep van een bruidsjurk'

cieel ijsspecialist is, een titel die ze bekroonde met een nieuwe toonbank. 'Sommige vaste klanten waren beledigd dat ik dat niet met ze had overlegd. Maar in de oude vitrine viel het ijs niet op.' In 2008, als de winkel honderd jaar bestaat, gaat ze op voor het ijssmeestersexamen. 'Omdat ik veel ervaring heb in de banketbakkerij, werden mijn ijstaarten heel goed. Ijsbruidstaart is natuurlijk de ultieme variant, ik maak de taart bijvoorbeeld met fruit, wat cake, chocolade-lavendelijs en bloemensorbet, omhuld met fondant, liefst wit, dan valt het zo mooi als de sleep van de jurk. Soms denk ik: wat doe ik mezelf aan? Twee jaar geleden getrouwd, nu alweer gescheiden, en dan zoek ik dit op. Dan hoop ik maar dat mijn taarten geluk brengen.'

'Mijn ijs is goed omdat ik zelf goed kan proeven, ik heb een goede smaak. Dankzij mijn ouders, die hebben mij altijd kwa-

liteit laten proeven. In Italië heb ik ook veel geleerd, waanzinnig wat ze daar allemaal verzinnen met ijs! Het is hier een feest voor een ijsbereider, wat we voor de taarten in huis hebben, verwerk ik ook in het ijs: kruisbessen, frambozen, pruimen. Onze honingkoeken zijn beroemd, van diezelfde lindebloesemhoning ben ik ijs gaan maken. Met geroosterde amandelen. Pas heb ik eetbare bloemen en rozenespruit gebruikt om ijs te maken. Een succes, joh! Niemand in de winkel geloofde erin, maar 't loopt als een trein. Het heet Flower Power en ziet er prachtig mooi uit, met die kleurige bloemen op het ijs.'

Het contact met klanten vindt Claudia het leukst van haar werk. 'Vanochtend kwam iemand om acht uur al een ijsje halen. Toen het op was, kwam hij terug voor nog één. Dat is zo'n compliment, zeker omdat ik zelf draai. Ik krijg soms bloemen omdat mensen het zo fijn vinden dat ik er ben. Ik doe dit met hart en ziel.'