

# FEEST ALS

Waar doen topkoks in Amsterdam hun boodschappen? Waar moeten we zijn voor de beste spullen en de lekkerste ingrediënten? Johannes van Dam geeft zijn favoriete adressen door. Deze week: **Lanskroon.**

**I**N HET PAND aan het Singel 385 moet al heel lang een pâtisseries-confiseur hebben gezeten. Waarschijnlijk al vanaf de bouw van het pand, rond 1900, ik neem aan dezelfde die er zeker in 1915 zat: L.Nieuwenhuis, die er tot in de Tweede Wereldoorlog bleef. Later werd dat Van Lammeren, met zijn filiaalbedrijf Trianon, dat op zijn beurt door de familie Kalff werd overgenomen. In 1958 kwam daar Grummes, die het Lanskroon noemde en zo heet het nog steeds. De zaak wordt nu al weer twaalf jaar geleid door Claudia Dunselman, ook van een bekende oude banketbakkersfamilie.

Dat het hier een continue voortzetting van eenzelfde bedrijf op dezelfde plaats betreft, is te zien aan het telefoonnummer. In 1922 was dat nog 2743, tien jaar later was het 37743, in 1965 237743 en nu heeft het 6237743 als telefoonnummer.

Claudia heeft geen gemakkelijke tijd achter de rug. Aanvankelijk zette ze de productlijn van Grummes voort, maar de beperktheid daarvan was al snel duidelijk. Ze deed zelf een ijscursus, engageerde nieuwe creatieve ambachtslieden en na een installatie van een fraaie nieuwe toonbankvitruine, met een mooie ruimte voor het uitbundig gedecoreerde ijs, kreeg de zaak een ander aanzien.

# PROFESSIE

Inmiddels wordt op de eerste etage druk verbouwd aan een nieuwe ijsruimte, workshop en tramezzini-laboratorium. Dit laatste wordt gerund door Mark en Miriam van [www.tramezzino.nl](http://www.tramezzino.nl). Samen met Palombini koffie stellen zij een compleet lunchpakket samen, dat vanaf 1 november kan worden besteld via de website. (Zie ook [www.lanskroon.nl](http://www.lanskroon.nl).)

Overigens functioneert Lanskroon nog steeds als tearoom en nu dus als ijssalon, door de week vanaf 08.00 uur open!

De grootste bekendheid heeft misschien wel hun vlaaienassortiment: kruisbessen, appel-citroen,

pruimen, kersen, rijst en rijst speciaal (frambozen, bramen...). Behalve de vlaaien hebben ze ook nog elf soorten taart, alles per punt leverbaar, met of zonder slagroom.

Hun appeltaart scoorde de tweede plaats in de appeltaarttest die *Het Parool* ooit hield en bij de gevulde koeken eindigden ze zelfs als de beste van de stad. Behalve die gevulde koek zijn er ook nog elf andere koeken.

Sinds kort is daar een assortiment kleine koekjes bijgekomen; daar rekenen ze dan ook de Pavlova bij, in feite een meringue (ze schrijven natuurlijk meringue, maar dat is een dans) met een beetje fruitvul-

ling. Het lekkerste van de (Australische!) Pavlova, de soms overdadige hoeveelheid slagroom waarin het fruit binnen en op de meringue rust, ontbreekt. Daar moet Claudia nog maar eens naar kijken.

Afgezien van al dat zoet maakt Lanskroon ook de populaire croissants (iets te bladerdegerig voor mij) en uitstekende saucijzenbroodjes. Verder ham-kaascroissants en groenten-notenflappen.

Het rijke paas- en kerstbrood, de amandelstaven en dergelijke, zijn seizoensproducten, die nooit weg te denken zullen zijn. De meer dan voortreffelijke oliebolletjes, die zo rijk gevuld zijn dat ze nauwelijks nog die naam, mogen dragen, eindigden ook ooit als eerste in een Parool-oliebollentest. Met oudjaar is daar altijd een run op.

Als in 2008 de zaak zoals Lanskroon vijftig jaar bestaat en de Dunselmannetjes zelf hun honderdjarig bestaan als banketbakkersfamilie vieren, zal Lanskroon in een weer nieuwe gedaante klaar zijn voor nog meer feest. Maar dat is hun werk, zou ik zeggen.

**JOHANNES VAN DAM**

**Lanskroon, Singel 385, Amsterdam**  
Tel. 020-6237743  
Di. t/m vr. 8-17.30, za. 9-17.30, zo  
10-17.30 uur, ma. gesloten