



### 72.7 Hazelnoottaart

Banketbakkerij Maison Kelder is al meer dan 70 jaar een begrip in Den Haag en omstreken. Want wie kent ze eigenlijk niet? De fameuze hazelnoottaarten van Maison Kelder!

“De hazelnoottaart was een recept van de heer Kelder die vanaf 1934 een banketbakkerij had in de Bankastraat”, vertelt Lucas Jonker, directeur van

Maison Kelder. “Mijn vader kwam daar voor de oorlog te werken en kreeg in 1946 de kans om de banketbakkerij met de toen al bekende hazelnoottaart over te nemen. Het overnamebedrag van het pand in de Bankastraat was voor mijn vader niet op te brengen vandaar dat er besloten werd het filiaal in de Weissenbruchstraat en het filiaal aan de Rijkstraatweg te Wassenaar over te nemen inclusief de bakkerijmachines, gereedschappen

plus alle recepten inclusief die van de hazelnoottaart. In 1952 is het filiaal aan de Arabislaan bij Kijkduin erbij gekomen. De veranderingen aan de Rijkstraatweg vanwege de verkeersveiligheid had voor ons filiaal negatieve gevolgen wat betreft de bereikbaarheid. Daardoor liep de omzet terug. In 1994 is toen besloten om dat filiaal te verhuizen naar de Kerkstraat 71 te Wassenaar.”

Ondanks dat de taarten van Maison Kelder als ‘zoete broodjes’ werden verkocht en het bedrijf onder leiding van zijn vader gestaag groeide, was Lucas Jonker aanvankelijk niet van plan in de voetstapen van zijn vader te treden.

“Ik had in die tijd hele andere toekomstplannen. Maar toen ik na mijn studie MTS-Werktuigbouwkunde werd geveld door jeugdrema en mijn plannen daarmee in duigen vielen, ben ik toch in de zaak van mijn vader gaan werken. Ik heb het vak van banketbakker dus op de werkvloer geleerd en heb 15 jaar lang, tot mijn vader stierf, met hem samengewerkt.”





Tot 2000 werd het inmiddels beroemde gebak van Maison Kelder nog steeds vervaardigd vanuit de bakkerij aan de Weissenbruchstraat. "Het was daar een labirynth van gangetjes en trappen. Heel leuk maar ook heel erg onpraktisch en inefficiënt. Daarom hebben wij de bakkerij verhuisd naar het bedrijventerrein De Binckhorst. Door deze nieuwbouw staat er nu een moderne, gestroomlijnde bakkerij die het productieproces aanzienlijk

vergroot en versnelt. Van hieruit bevoorraden wij onze drie winkels en bezorgen wij aan huis in Den Haag en omstreken."

Dat deze investering een succes is, blijkt uit het feit dat Maison Kelder in 2003 de Haagse Ondernemersprijs won. Het was een beloning voor de inzet en creativiteit van Lucas Jonker. Bovendien heeft Maison Kelder een uniek proces ontwikkeld voor

het opspuiten van de hazelnoottaarten. Met 50 medewerkers worden wekelijks maar liefst 2.500 hazelnoottaarten en 10.000 hazelnootgebakjes op een nog steeds ambachtelijke manier geproduceerd en verkocht! En dat is nog maar de helft van de productie. Want wat je ook bedenkt op het gebied van exclusieve taarten, taarten met logo's er op, bruidstaarten, gebakjes, bonbons, koekjes en ga zo maar door, Maison Kelder bakt het.

De klantenkring van Maison Kelder is dan ook bijzonder groot en divers. Ook de Koninklijke familie is klant bij Maison Kelder. "Voorals Prins Willem Alexander is een echte liefhebber van ons hazelnootgebak, vervolgt Lucas Jonker. En toen Raymond van Barneveld in een dartblad gevraagd werd wat hij lekkerder vond, appeltaart of nieuwe haring, antwoordde hij: doe mij maar een hazelnoottaart van Maison Kelder!"

Een betere reclame kun je niet hebben. Maar wat maakt deze taart nou zo bijzonder lekker? "Tja, dat blijft bakkersgeheim..."

