



PERSBERICHT

Gouda, 8 mei 2025

Jong bakkerstalent eert Prinses Beatrix met bijzondere high tea

Ambachtelijke bakkers presenteren jaarlijkse Moederdagtraditie op Paleis Noordeinde

Prinses Beatrix ontving vanochtend een ambachtelijke Moederdag-high tea op Paleis Noordeinde. De Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV) organiseerde deze bijeenkomst. Vier jonge talenten uit de Nederlandse bakkerijbranche verzorgden de presentatie rond het thema 'Het mooiste van Nederland'.

Jorn Nieuwenhuis, Lars van der Laan, Rick Tjoelker en Abigayle Maduro creëerde ieder een molen als showstuk. Ieder stuk toonde het vakmanschap van boulanger en patissier. Daarnaast serveerden zij diverse verfijnde hapjes bereid met typisch Nederlandse ingrediënten.

Innovatieve en traditionele smaken

Rick Tjoelker van Bakkerij Pots in Rolde won eerder dit jaar de Gouden Gard Boulangerie. Hij presenteerde desembroodjes van Hollandse tarwe, belegd met kenmerkende Nederlandse ingrediënten en een quiche met Hollandse asperges, cherrytomaat en ui. Jorn Nieuwenhuis, patissier bij Restaurant Sapna in Wijchen en winnaar van de Gouden Gard Patisserie, creëerde twee friandises; één met gelei van Nederlandse aardbeien, Shiso Purple (kruid/cress) en een cremeux van gebrand hooi op een brosse koekbodem en de ander een cakeje van zonnebloem met kamille, met een citrus koekje en een mousse van lindebloesem en citrus gelei

Lars van der Laan van De Roset in Heerhugowaard, ontvanger van de Zilveren Gard, creëerde een oranjebloem gevuld met vanille en advocaat met een vleugje kaneel en een ijshoorntje van tuille met aardbei, roomkaas en karamel. Abigayle Maduro, student aan de Bakery Innovation Academy en winnaar van de Zilveren Gard Boulangerie, maakte een croissant molen gevuld met custard en Hollandse kersenjam, en een briochebloem gevuld met kaas en kruiden.

Vakmanschap als culturele waarde

NBOV-directeur Marie-Hélène Zengerink benadrukte: "Het is prachtig hoe jong talent het ambacht levend houdt. Deze momenten laten zien hoe waardevol vakmanschap is voor onze cultuur en samenleving."

Jarenlange traditie als dank

Al sinds begin jaren vijftig biedt de NBOV jaarlijks rond Moederdag iets bijzonders aan de beschermvrouwe van de vereniging. Eerst werd Prinses Juliana geëerd; tegenwoordig ontvangt Prinses Beatrix deze blijk van dankbaarheid voor haar betrokkenheid bij de ambachtelijke brood- en banketbakkers van Nederland.



Noot voor de redactie

Fotografie: Casper van Dort

Foto 1: De showtafel met de Moederdag high-tea

Foto 2: Van links naar rechts - Abigayle Maduro (student de Bakery Innovation Academy) , Rick Tjoelker (Bakkerij Pots), Martijn Stoekenbroek (eigenaar, Martijn Etalagestylist), Dré Eversteijn (begeleider & eigenaar Banketbakkerij Wesseling Leidschendam), Lars van der Laan (De Roset), Jorn Nieuwenhuis (Restaurant Sapna).

Foto 3: Van links naar rechts - Lars van der Laan (De Roset), Rick Tjoelker (Bakkerij Pots), Abigayle Maduro (student aan de Bakery Innovation Academy) Jorn Nieuwenhuis (Restaurant Sapna).

Persaanvragen lopen via:

Arlette van der Vliet
Marketing & Communicatie Specialist
06-515 961 65
vandervliet@nbov.nl

Over de NBOV

De NBOV is dé ondernemersorganisatie voor de ambachtelijke bakkerijsector. Een vereniging van ambachtelijke brood- en banketbakkers en chocolatiers die samen dé ambachtelijke bakkerijsector vertegenwoordigen. De NBOV zet zich in op alle onderwerpen die van belang zijn voor de leden in de ambachtelijke bakkerij. Zowel op het gebied van ondernemerschap, werkgeverschap als vakmanschap. De NBOV doet dit door voor de ondernemers op te komen in Den Haag en Brussel, in de regio, binnen de branche en aan de cao-tafel.