



PERSBERICHT

Gouda, 12 mei 2026

Jong ambachtelijk vakmanschap schittert op Paleis Noordeinde

Nederlandse topstudenten presenteren ambachtelijke creaties op Paleis Noordeinde

Prinses Beatrix ontving vandaag op Paleis Noordeinde een exclusieve Moederdag high tea, aangeboden door de Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV). De high tea stond volledig in het teken van het thema 'Nederland door onze ogen' en werd ontwikkeld door jong talent uit de Nederlandse bakkerijwereld: prijswinnaars van Skills The Finals in de vakrichtingen Patisserie en Boulangerie.

De creaties werden gemaakt door Jarno Kienstra (Noorderpoort), Kim van Royen (Zadkine), Michael de Groot (Rijn IJssel) en Max van Nieuwaal (Summa). Met hun innovatieve producten, geïnspireerd op Nederlandse smaken, tradities en kleuren, lieten zij zien hoe eigentijds én verfijnd het ambachtelijke bakkersvak is.

Nederlandse smaken met een moderne twist

Jarno Kienstra, nummer drie van Skills Nederland Boulangerie en student aan Noorderpoort, presenteerde onder meer de eigen ontwikkelde Nessumerbol met suiker, noten, krenten, rozijnen en kaneel. Daarnaast maakte hij mini oranje chocoladebroodjes en een krokant broodje met zongedroogde tomaat, kaas en pesto.

Kim van Royen van Zadkine, nummer drie van Skills Nederland Patisserie, ontwikkelde verfijnde patisserie met Nederlandse ingrediënten en smaken. Zij presenteerde een Amandel tartelette met vlierbloesemspijs, Hollandse aardbeien compote, Kalamansi cremeux en een vlierbloesem ganache. Tijgersoesjes met verse stoofperen compote, Nederlandse vanille, kaneel en een speculaas ganache en een bonbon van pure chocolade gevuld met Hollandse kersen gelei en een stroopwafel ganache.

Michael de Groot van Rijn IJssel bracht twee elegante zoete creaties mee: een candybar met pistachepraline, oranjebitterganache en sinaasappelkaramel, en een dessertglasje met witte chocolade-vanille mousse, compote van rauwe appel, amandelcrumble en een appelglacage. Daarnaast presenteerde hij een hartige kaascrouton met tartaar van gepofte paprika en een crème van gekarameliseerde rode ui en kerrie.

Max van Nieuwaal van Summa verzorgde verschillende boulangerieproducten, waaronder een cruffin gevuld met aardbei-frambozencompote en witte chocolade vanille ganache, rode croissants en een gevulde brioche roombroodje gevuld met citroen spijs, aardbeien compote, vanille crème en limoenrasp.

Vakmanschap van de nieuwe generatie



Met deze jaarlijkse traditie zet de NBOV jong vakmanschap in de schijnwerpers. De high tea op Paleis Noordeinde onderstreept het belang van ambacht, creativiteit en talentontwikkeling binnen de Nederlandse bakkerijsector.

NBOV-directeur Marie-Hélène Zengerink:

“Deze jonge vakmensen laten zien hoe veelzijdig en innovatief het bakkersambacht is. Hun creaties combineren techniek, smaak en creativiteit op hoog niveau. We zijn trots dat zij deze bijzondere traditie voor Prinses Beatrix vormgeven.”

Jarenlange traditie

De NBOV biedt al sinds de jaren vijftig jaarlijks rond Moederdag een bijzonder eerbetoon aan de beschermvrouwe van de vereniging aan. Waar vroeger Prinses Juliana werd verrast, ontvangt tegenwoordig Prinses Beatrix deze traditionele blijk van waardering namens de ambachtelijke brood- en banketbakkers van Nederland.

Noot voor de redactie

Fotografie: Casper van Dort

Foto 1:

Staan van links naar rechts: Arlette van der Vliet (NBOV), Marie-Hélène Zengerink (NBOV), Kim van Royen (Zadkine), Max van Nieuwaal (Summa), Hiljo Hillebrand (Meester Boulanger & coach), Michael de Groot (Rijn IJssel), Martijn Stoekenbroek (Etalagestylist), Stefan van Daalen (Brood&Ko & bestuur Jeugd Vakwedstrijden). Zittend: Jarno Kienstra (Noorderpoort).

Foto 2:

Bovenste rij van links naar rechts: Kim van Royen (Zadkine), Jarno Kienstra (Noorderpoort), Hiljo Hillebrand (Meester Boulanger & coach). Onderste rij van links naar rechts: Michael de Groot (Rijn IJssel), Max van Nieuwaal (Summa).

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.