

Best verkopende
pannenkoeken:
naturel
spek
appel

-

Meest ‘exotische’
keuze:
pannenkoek met
shoarma, kaas en
knoflooksaus

-

1500 kilo
poedersuiker
per jaar

-

4260 liter
stroop per jaar

-

140 kilo appels per
zomerweek

De uitvinding van het snelbuffet toeschrijven aan wijlen pa Van Duijnhoven, dat draagt wat ver. Feit is wel dat hij in de jaren zeventig ‘revolutionair’ bezig was toen hij in de oude koeienstal van zijn boerderij op zo’n zes vierkante meter een keurig snelbuffetje timmerde. “Ernaast bouwde hij een keuken. Ik herinner me nog hoe het afwaswater wegspoelde via de koeiengoten,” zegt Petra van Duijnhoven (43), geboren en getogen op Boerderij Meerzicht.

Opa Van Duijnhoven was de boer van de familie die in de jaren dertig een kleine theeschenkerij aan de boerderij toevoegde, maar pa Van Duijnhoven was de ondernemer. “Hij zag hoe boerenbedrijven in de omgeving moesten vechten voor hun bestaansrecht,” zegt Arnold van Duijnhoven (51). “Hij ontdekte ook dat pannenkoekenhuizen in bosrijke gebieden succesvol waren.”

De rest is geschiedenis. Verscholen in het Amsterdamse Bos, aan het einde van de Bosbaan, is de eind negentiende-eeuwse Boerderij Meerzicht al jaren een pannenkoekparadijs van formaat met 55 soorten pannenkoeken op het menu. Op een goede zaterdag gaan er vele honderden pannenkoeken over de toonbank, gebakken in één van de drie pannenkoekencarrouzels. “Als het nodig is, kunnen we 33 pannenkoeken tegelijkertijd bakken,” rekent eigenaar nummer drie Karin van Dantzig (50) voor. “Maar dan hebben we het over extreme dagen als Hemelvaart en Moederdag.”

Op het terras in het middagzonnetje vinden Diana Botterman (56) uit Amstelveen en haar bejaarde buurvrouw het rijke pannenkoekaanbod ‘prachtig’, toch nemen ze zonder aarzelen een broodje oude kaas. Dat broodje, in combinatie met Boerderij Meerzicht, maakt dat de twee zo’n drie keer per week koers zetten naar het Amsterdamse Bos.

“Voor de oorlog woonde mijn buurvrouw met haar ouders en tien broers en zussen op de Amstelveenseweg,” zegt Botterman. “Toen kwam ze hier al wekelijks met de fiets om een kan met tien liter melk voor het huishouden te halen. Hier liggen herinneringen.”

Wat ze hier zeventig jaar geleden vond, vindt ze er nog steeds: “Als kind kon ik altijd binnenwandelen voor een glaasje melk en een praatje, dat is nooit veranderd.”

Het rood-witte ruitmotief in de groene raamluiken, de hooikappen, bruine vloertegels, rood-wit geblokte kleedjes op tafel, de arrenslée aan het plafond – Boerderij Meerzicht is nostalgie. Nostalgie zoals je nog maar weinig vindt in Amsterdamse etablissementen.

Op het terras noemt Bart (53) – hij werkt in de zorg en woont op de Van Nijenrodeweg – Meerzicht zijn achtertuin. “Het is het familiale, in combinatie met de natuur en het geluid van de dieren op de achtergrond. Ik kom hier al bijna vijftien jaar, omdat ik hier in alle eenvoud en kneuterigheid rust vind.”

Het woord modernisering is wel eens gevallen binnen de boerderijmuren, maar de familie kwam er telkens weer van terug. “Dan dachten we: leuk, we brengen een modern appelgebakje in, we introduceren een pannenkoek babi pangang of we zetten tapas op het buffet,” zegt Arnold van Duijnhoven. “Maar de mensen lopen langs, zeggen dat ze het een leuk idee vinden en pakken toch de klassieke appelpunt. Al die veranderingen: ze voldoen niet aan het verwachtingspatroon van de mensen die dit pannenkoekenhuis bezoeken.”

Garde aan boormachine

Wie ‘hip’ zoekt, moet Meerzicht vooral overslaan. Groepen ouderen, jongeren, toeristen en gezinnen gaan het buffet rond voor een saucijzenbroodje, mokkagebak, een kop (filter)koffie, Fristi en een besuikerde appelpannenkoek. Ze vinden een plekje aan één van de driehonderd tafels binnen of op het terras met zeventienhonderd stoelen nabij de speeltuin en dierenweide.

Pa Van Duijnhoven bouwde de theeschenkerij met minibuffet en kelners door de jaren uit tot pannenkoekimperium met zelfbediening. “Hij was altijd aan het bouwen en klussen,” zegt Arnold. “Had hij bedacht dat hij

een grote beslagmixer nodig had, dan monteerde hij een grote garde aan een boormachine.”

“Onze vader had nooit veel contact met de gasten; hij was verlegen, meer een man op de achtergrond,” zegt Petra. “Ik zie hem hier nog rondlopen in zijn klusoverall, altijd met die stropdas in zijn borstzak gestopt.”

Wat hij na zijn overlijden eind jaren tachtig naliet, staat 25 jaar later nog steeds fier overeind. “We hebben hier kinderen gehad die jaren later terugkwamen met hun kinderen en tegenwoordig langskomen met hun kleinkinderen. Ze vinden het mooi dat ze altijd hetzelfde treffen.”

Met een pannenkoekenconcept dat staat als een huis, heeft de huidige generatie Van Duijnhoven zich gestort op het scherpstlijpen ervan. Vijf basisscholen die hun schoolreisje afsluiten bij Meerzicht? De Van Duijnhovens hoeven er tegenwoordig geen stap sneller voor te lopen.

In de keuken wordt in twee tanks vijfhonderd liter beslag (geheim recept) geklopt, op één van de carrouzels kleuren twaalf pannenkoeken gelijktijdig bruin en digitale borden binnen en buiten melden de nummers van de bestellingen die klaar zijn om op te halen.

Achter het buffet wacht een grote balie met zakjes peper, zout, suiker, theelepels, plastic bekers, flesopeners en servetten. Petra van Duijnhoven: “Aan alles is gedacht, zodat het hier ook bij grote drukte goed doorloopt. Ik weet dat er mensen zijn die dit niks vinden, maar we kunnen er niet voor iedereen te zijn.”

Gezien de schare aan vaste gasten is dat geen bezwaar.

Tussen de bedrijven door is er altijd tijd voor een praatje, zegt Petra. “Zie je die man bij het buffet? Een paar maanden geleden is zijn vrouw overleden – ze kwamen hier altijd samen. Het was een flinke drempel voor hem, maar sinds kort komt hij weer, nu met een vriend.”

Ook de tachtigjarige moeder Wil van Duijnhoven komt nog wel eens langs om de bedrijvigheid gade te slaan. De jongste generatie Van Duijnhoven – Donna (16), Jackie (19) – moeten voorlopig nog niet denken aan hun eventuele rol als troonopvolger. Van Dantzig: “De eerste tien jaar zien ze het sowieso niet zitten. ‘Dan komen we nooit meer weg,’ zeggen ze. En gelijk hebben ze.”

Het blijft hun keuze, maar de familie zou het mooi vinden als de boerderij in de toekomst niet in handen valt van een partij met hippe plannen. Jaren geleden had Arnold van Duijnhoven een architect in de zaak die de woorden ‘oubollig’ en ‘geweest’ liet vallen bij het zien van het interieur. “Toen heb ik mijn ogen nog eens goed de kost gegeven in de bomvolle zaak en de conclusie was: helemaal niets meer aan doen.”

Bij bestelling van een pannenkoek krijgen gasten op vertoon van deze PS tot en met 1 november een zakje oud-Hollandse snoepjes.