

ter State, het personeelsblad van de Raad van State
Jaargang 33, nummer 8 | december 2012

ts

8

Bijna thuis bij
café de La Gare

Kerstsuggesties
van de Catering

Staatsraad Kees Schuyt
**Passie voor de
wetenschap**



ter State, Jaargang 33, nr. 8 | december 2012

Redactie Pieter-Bas Beekman, Jacqueline Fleurkens, Marjolijn Evertse, Caroline Luttmer, Chantal Tolhuisen-van Dijk, Arian de Heer, Anneke Loof, Ben den Tuinder en Just van der Hoeven.

Fotografie Jacqueline Fleurkens, Sabine Heijstek, Wendy van der Sluijs en Peter Wilderink.

Vormgeving Michel van den Boogaard, Sabel Design, Bilthoven.

Druk OBT bv, Den Haag.

Inhoud

Redactioneel	02
Wet aanpassing bestuursprocesrecht	03
Leestip voor de donkere dagen	04
Raad van Roorda	05



06

Interview

Kees Schuyt



14

Getapt en getipt

Bijna thuis bij café de La Gare



10

Kerstdiner

Kerstsuggesties van de Catering



16

De Raad kort

Sinterklaas

Raad van State Style

Redactioneel:

Wat hebben Barack Obama, Ban Ki-moon en Madonna met elkaar gemeen? Ze deden het alle drie, dit jaar, het dansje. Meer dan 805 miljoen views op YouTube. Wereldwijd een nummer 1-notering in de hitlijsten. Overal ter wereld zingt men, noodgedwongen fonetisch, luidkeels mee in de 'isolate' Koreaanse taal. Korea, het land dat de meesten van ons waarschijnlijk alleen maar kennen vanwege diens tragische geschiedenis. Jarenlang onderdrukt door de Japanners, na de Tweede Wereldoorlog grof doormidden gehakt in een noordelijk en zuidelijk deel. Daarop

volgde de Koreaanse Oorlog tussen Noord en Zuid en uiteindelijk bleef een arm, communistisch en geïsoleerd Noord-Korea en een welvarend, kapitalistisch Zuid-Korea over. Eén deuntje, een bijbehorend dansje op een fictief paard en een gelikt filmpje zette Korea in 2012 op de kaart. Daar was hij, Psy. Met zijn zuurstokroze colbertje, een paar goed ogende danseressen en de Gangnam Style. In no time ging zijn filmpje via YouTube de wereld over en iedereen omarmde de wat sullige maar sympathiek ogende performer. Het deuntje en het dansje krijgen we niet

meer uit ons hoofd. Zonder dat we er erg in hebben gangnam-stylen we nu al bijna een half jaar, thuis, op het werk, in de trein. Zou Psy geschiedenis schrijven en Noord en Zuid weer een stukje dichter bij elkaar brengen? Een mooie gedachte voor 2013. Om 2012 passend af te sluiten: oproep aan alle staatsraden en medewerkers om 'm tijdens de Kerstborrel op 20 december allemaal synchroon te doen: de Gangnam Style in Raad van State stijl! En dat alles in de Gotische zaal, onder het toeziend oog van Willem II, op zijn paard. ●



Vanaf 1 januari 2013: Wet aanpassing bestuursprocesrecht

Met de inwerkingtreding van de Wet aanpassing bestuursprocesrecht per 1 januari 2013 staat de Afdeling bestuursrechtspraak het komende jaar de nodige veranderingen te wachten.

Niet helemaal nieuw

Een aantal fundamentele wijzigingen van het bestuursprocesrecht die de nieuwe wet meebrengt, is niet helemaal nieuw. Hier is de afgelopen jaren ervaring mee opgedaan in de zaken die onder de Crisis- en herstelwet vallen. Het gaat om de invoering van een relativiteitsvereiste (artikel 8:69a van de Awb) en de invoering van de mogelijkheid om ook materiële gebreken te passeren (artikel 6:22 van de Awb). Deze bepalingen gelden per 1 januari 2013 'bestuursrechtbreed' en dus ook in zaken die niet onder de reikwijdte van de Crisis- en herstelwet vallen.

Judiciële lus

Daarnaast introduceert de Wet aanpassing bestuursprocesrecht ook enkele instrumenten die nieuw zijn in het bestuursrecht, bijvoorbeeld de zogenoemde judiciële lus. Hiermee krijgt de hogerberechtsrechter de bevoegdheid om te bepalen dat tegen het besluit van het bestuursorgaan dat dient ter vervanging van het alsnog vernietigde

bestreden besluit, slechts beroep kan worden ingesteld bij de hogerberechtsrechter zelf.

'Advocaat-generaal' en grote kamer

Nieuw is ook de bevoegdheid om in bepaalde zaken een conclusie te vragen aan een 'advocaat-generaal' en de geboden mogelijkheid om een zaak te verwijzen naar een zogenoemde grote kamer met vijf leden. Deze nieuwe instrumenten komen de drie hoogste bestuursrechters gezamenlijk toe: de Afdeling bestuursrechtspraak, de Centrale Raad van Beroep en het College van Beroep voor het bedrijfsleven. Met de instrumenten wordt beoogd een verdere bijdrage te leveren aan de bevordering van de rechtsontwikkeling en de rechtseenheid. Hierbij moet worden gedacht aan zaken met een 'collegeoverstijgende' rechtsvraag, die in de rechtspraak nog niet eerder is beantwoord of niet eenduidig is beantwoord. Deze vragen kunnen liggen op het terrein van het algemeen (bestuurs)procesrecht, het Europese of internationale recht of kwesties op het grensvlak van het bestuurs- en het civiele recht. ▶

Onafhankelijk

Deze zaken zullen dan worden behandeld in een zogenoemde grote kamer met vijf leden die deel uitmaken van de drie rechterlijke colleges. De ‘advocaat-generaal’ zal volgens de wettelijke regeling weliswaar deel uitmaken van de drie rechterlijke colleges, maar werkt onafhankelijk ten opzichte van de kamer die de zaak behandelt. Daarom is met ingang van 1 januari 2013 een ‘advocaat-generaal’ van buiten de bestaande organisaties

Op dit moment is nog een deel van het bestuursprocesrecht geregeld in andere wetten, zoals de Wet op de Raad van State. Uit het oogpunt van toegankelijkheid en overzichtelijkheid van de wetgeving wordt het gehele bestuursprocesrecht met ingang van 1 januari 2013 zoveel mogelijk in één wet geregeld, de Algemene wet bestuursrecht. De procesrechtelijke bepalingen verdwijnen hiermee uit de Wet op de Raad van State.

benoemd die uitsluitend is belast met het nemen van conclusies: prof. mr. R.J.G.M. Widdershoven, hoogleraar Europees bestuursrecht aan de Universiteit Utrecht. Hij zal niet als rechter worden ingezet bij de drie colleges.

Incidenteel hoger beroep later ingevoerd

In het Wetsvoorstel aanpassing bestuursprocesrecht was aanvankelijk ook de mogelijkheid voor partijen opgenomen om incidenteel hoger beroep in te stellen. Dit geldt dan uiteraard voor andere partijen dan de partij die een hogerberoepschrift heeft ingediend. Het incidenteel hoger beroep kan worden ingesteld binnen zes weken nadat de hogerberoepsrechter de gronden van het hoger beroep aan de desbetreffende partij heeft verzonden. Omdat deze regeling de korte termijn in vreemdelingenzaken zou doorkruisen, bleek alsnog een veegwet noodzakelijk. Deze kan niet meer per 1 januari 2013 in werking treden. Daarom is de bepaling omtrent het incidenteel hoger beroep uitgezonderd van de invoering van de Wet aanpassing bestuursprocesrecht per 1 januari 2013. Vermoedelijk zal deze regeling per 1 juli 2013 in werking treden. Dit geeft de directie Bestuursrecht-spraak extra tijd om de organisatie voor te bereiden op de gecompliceerde uitvoering van deze regeling. ●

Leestip voor de donkere dagen

Dat je naast je werk bij een Hoog College van Staat ook aan de weg kunt timmeren als succesvol auteur bewijst Mirjam Brandenburg.

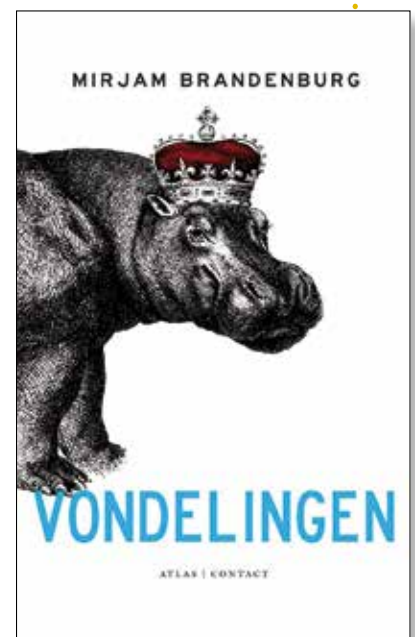
Mirjam werkt als bestuursadviseur bij de Algemene Rekenkamer en is de rechterhand van collegelid Kees Vendrik. In haar vrije tijd schreef ze de debuutbundel ‘Vondelingen’.

Vondelingen is een bundel van negen korte verhalen. De verhalen hadden waargebeurd kunnen zijn, maar gebeurtenissen uit de werkelijkheid nemen in dit boek een geheel andere wending. “Het is in zekere zin een ‘Haags’ boek. Ik heb het geschreven in mijn vrije tijd naast mijn werk bij de Algemene Rekenkamer, maar het draagt duidelijke sporen van de Haagse wereld en de politiek-economische werkelijkheid”, aldus HoCoSta-collega Mirjam.

Je wordt als lezer via hilarische en soms ontroerende scènes, naar verrassende ontknopingen gevoerd. In ‘Finale’ hak-

kelt een lijstrekker zich in een groot TV-debat naar zijn ondergang, in ‘Het schilderij’ neemt een failliete Noord-Hollandse bankier op een grootse manier wraak op de financiële sector en in ‘Soft Law’ raakt een ambtenaar samen met zijn poes Jozias verstrikt in het ondoordringbare web van Haagse wetten en regels.

De verhalen worden verteld vanuit de personages zelf, waardoor hun emoties soms erg dichtbij komen. Het boek is geschikt voor een breed publiek. De korte verhalen zijn leuk voor tussendoor, maar geven ook stof tot discussie. ●



SteamPunk

Het is het begin van de werkdag en ik voeg achteraan in. Ik zie hoe achter me de rij snel aangroeit en ben meteen voor en achter me ingesloten. Ook links van me zie ik de rij langzaam, in kleine schokjes, voortbewegen. We zijn op weg!

Gelukkig heb ik brood bij me, want het zit weer niet mee vandaag. Ik eet mijn boterhammen maar snel op, want de lucht wordt langzaam slechter, en brood smaakt niet lekker als je zo'n bedorven lucht in de neus hebt hangen. De rij slingert sloom door de 21 bochten naar boven toe. De mensen voor me zakken steeds verder door hun knieën, zodat de voeten wel de hoogte ingaan, maar de hoofden niet.

Bocht zestien! Ik krijg nu zicht op het einde: de slagboom en de stampende stoommachines. Nog even doorslingeren en geduld oefenen. De laatste bocht en daar is de batterij kassa's. Ik leg mijn blad op de transportband en doe snel een sprong achteruit: sissend komt een hete stoomwolk me tegemoet.

Vroeger moest ik betalen met grote zakken muntgeld, maar daar is nu een revolutionaire nieuwe oplossing voor gevonden: de pin-automaat.

Ik haal mijn koperen ponskaart tevoorschijn en geef die aan de in leer geklede gestalte, die hevig zwetend de dreunende machines bedient. Hij schuift de ponskaart onder de wals; drie gietijzeren pinnen slaan met een botte dreun drie nieuwe gaten in de kaart, zo hard dat ik de loden vullingen in mijn mond voel losschieten. Hopelijk smelten ze door de hitte weer vast. Ik heb betaald.

Het duurt nu niet lang meer. Ik loop een minuut of tien door naar het einde van de machine, waar mijn dienblad weer tevoorschijn komt. Ik zie door de vette walmen geen hand voor ogen, maar ook op de tast kan ik het ravijn wel vermijden. Wie er wel invalt, maakt weer plaats voor de anderen. Zuchtend en slap van de honger zet ik me neer op een van de ruwhouten banken om het geurige maar afgekoelde eten naar binnen te lepelen.

Ik probeer nog een gesprek te voeren met collega's die naast me zitten, maar het pandemonium van achtergrondlawaai vormt een ondoordringbare muur.

Moeizaam hijs ik mezelf overeind. De werkdag zit er weer op. Ik aanvaard de reis terug naar huis. Deze keer ben ik voor middernacht thuis. Ik hoef dus niet om te keren om me opnieuw in de rij te voegen. Eindelijk heb ik de kans om me voor te stellen aan de mensen met wie ik al jaren het huis schijn te delen.

Christiaan Roorda



Staatsraad Kees Schuyt

‘Ik ben minder
socioloog
en meer jurist
geworden’

Door Arian de Heer en Ben den Tuinder

Met ingang van 1 januari 2013 zwaait staatsraad Kees Schuyt af, na acht jaar in dienst te zijn geweest van de Raad. Ter State sprak met hem over zijn passie voor de wetenschap, over zijn werk bij de Raad en zijn leven na de Raad.

Het is rond 16.00 uur als Schuyt komt aansnellen. Precies op tijd, maar hij excuseert zich dat hij op zich liet wachten, hij heeft zelfs een langer durende commissievergadering vroegtijdig moeten verlaten om ons te woord te staan. Schuyt, bij velen – ook buiten de Raad – bekend als socioloog. Vóór zijn carrière bij de Raad is Schuyt onder meer hoogleraar sociologie geweest aan de Universiteit van Amsterdam en de Universiteit Leiden. Nog maar 29 jaar was hij toen hij een aanstelling kreeg als lector en spoedig daarna als hoogleraar. Het eerste wat hij over die periode zegt: “Tijdens mijn carrière in de wetenschap had ik veel meer vrijheid dan ik nu heb. Vooral tijdens mijn verblijf in het buitenland (Amerika, Florence en Oxford) was die vrijheid prachtig groot. Elke morgen in alle rust het boek ter hand nemen, dat je de vorige avond had dichtgeslagen. Maar als ik er nu op terug kijk was er aan de universiteit ook wel erg veel vrijblijvendheid.” Voordat Schuyt in 2005 in dienst trad bij de Raad heeft hij voor de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid gewerkt. Daar heeft hij diverse rapporten opgesteld die vooral betrekking hadden op het begin van de beleidscyclus. “Het was de bedoeling om knelpunten in het overheidsbeleid, die zich over 5 tot 10 jaar voor zouden doen, te signaleren met het doel om thema’s op de politieke agenda te krijgen. Belangrijke rapporten waren die over vergrijzing (1999), over de toekomst van de democratische rechtsstaat (2002) en over normen en waarden (2003). Het werk dat ik de afgelopen tijd bij de Afdeling advisering heb

gedaan, had meer betrekking op het einde van de beleidscyclus, er ligt dan al een wetsvoorstel en daarover moet geadviseerd worden.”

Start bij de Raad

Het werk bij de Afdeling advisering begon voor Schuyt in 2005. Door de toenmalige vice-president Herman Tjeenk Willink is Schuyt destijds benaderd om zijn expertise bij de Raad te komen inzetten. Schuyt had ruime ervaring. Zo had hij al veel wetenschappelijk onderzoek gedaan naar de effectiviteit van wetgeving op het gebied van de sociale zekerheid. Drie maanden na zijn aantreden werd Schuyt ook ingezet bij de Afdeling bestuursrechtspraak, in de Algemene Kamer en de Vreemdelingenkamer. Schuyt vertelt: “Dinsdag en woensdag was ik vooral bezig met het werk voor de Afdeling advisering. Veel stukken lezen en overleggen bijwonen. De donderdagen, vrijdagen en opvolgende maandagen waren voor de Afdeling bestuursrechtspraak. Het volgen van cursussen over het Vreemdelingenrecht kostte in het begin tijd, maar deze waren zeker interessant. Ik heb daarna stapels met vreemdelingendossiers weggewerkt.” Zijn eerste zitting herinnert Schuyt zich nog goed: “Het was een zaak in de Algemene Kamer en het ging over de intrekking van een wapenvergunning. In die zaak was ik rapporteur. Verder kan ik mij de zaak over de terugvoering van bekostiging na Hogeschoolfraude nog goed herinneren. Mijn ervaring in het onderwijs kwam daarbij goed van pas. Overigens heeft de grote variatie in het soort zaken mij altijd

geboeid. Zo passeerden burenruzies, subsidies, bouwvergunningen in alle soorten en maten en zaken over de Wet arbeid vreemdelingen de revue. Het bijzondere bij vooral de Algemene Kamer is dat je iedere keer weer een andere hoek van de samenleving voorbij ziet komen. Verder ben ik veel beter gaan inzien hoe gejuridiseerd de samenleving eigenlijk is en hoe de wettelijke structuren precies in elkaar zitten.” Ook de persoon van Schuyt veranderde: “In al die jaren ben ik minder socioloog en meer jurist geworden.

‘In eerste instantie gaat het om de toepassing van regels op een zo goed mogelijke manier’

Het is volgens mij ook lastig om beide tegelijk te zijn. Ik merkte het verschil onlangs nog toen ik voor een oud-collega in Amsterdam een bijdrage moest leveren aan zijn liber amicorum. Ik vond het lastig om één en ander op papier te krijgen. In mijn tijd als hoogleraar had ik daar geen last van.”

Kloof

“Het werk bij de Raad heeft directe consequenties. In de wetenschap heb je meer eigen vrijheid. Je mag toch je eigen werk scheppen. Maar nu, van een afstand gezien, valt me wel op dat wetenschap vaak erg vrijblijvend ▶

is. Neem bijvoorbeeld het onderwerp 'pesten op school'. Naar aanleiding van het trieste geval van Tim Ribberink schreef een pedagoog hierover onlangs in de Volkskrant een ingezonden brief met de mededeling dat hij over het onderwerp 'pesten' wel vijf artikelen had geschreven "in internationale top-tijdschriften". Over dat laatste viel ik. Daaruit blijkt volgens mij een gapende kloof tussen de wetenschap en de praktijk op scholen ofwel tussen de 'common sense' die je in de praktijk nodig hebt en de wetenschapper, die heel tevreden is met zijn H-score, ook al doet niemand iets met die artikelen. Wetenschap kan vrijblijvendheid en daarmee tegelijkertijd arrogantie uitstralen." Als we het over de vrijheid van de rechterlijke macht hebben, stelt Schuyt dat deze toch beperkter is dan in de rechtsfilosofie wordt voorgesteld. "In eerste instantie gaat het om de toe-

passing van regels op een zo goed mogelijke manier. Pas in tweede instantie komen de nuances van je eigen mening als rechter om de hoek kijken.

'Het meest ga ik de onderlinge collegialiteit bij de Raad missen'

In die zin heb ik ook echt veel aan het werk bij de Raad gehad! Daarnaast was de invoering van de nieuwe Wet op de Raad van State een belangrijke verandering. Vooral voor de Afdeling advisering had dit consequenties. Zo veranderde de samenstelling ervan

en werd een aanstelling alléén bij de Afdeling advisering in feite tot regel gemaakt. In 2005, toen ik voor advisering werd aangetrokken, kon dat nog niet."

Over het voorstel in het regeerakkoord van het kabinet Rutte II dat ziet op de splitsing van de Raad in een adviserend en rechtsprekend deel wil Schuyt niet veel kwijt: "Daar zal ik niet meer over mee-adviseren. Het voorstel ligt gevoelig, al lijkt het mijns inziens onvoldoende doordacht. Er is vaak weinig nuance bij politici, kijk bijvoorbeeld ook hoe gemakkelijk ons advies over de weigerambtenaar terzijde wordt geschoven."

En nu?

Zijn nevenfuncties wil Schuyt binnen twee jaar allemaal afronden. "70 jaar is 70 jaar, ook voor nevenfuncties, vind ik. Lid van de Raad van Toezicht van de Universiteit Leiden blijf ik nog anderhalf jaar, dan zit mijn termijn erop. Verder ben ik tot 1 maart aanstaande nog voorzitter van de Wetenschappelijke Raad van de Stichting Instituut Gak. Ik blijf nog tot het einde van mijn benoemingsperiode, over twee jaar, voorzitter van het Landelijk Orgaan Wetenschappelijke Integriteit (LOWI), een onafhankelijke adviescommissie ter beoordeling van wetenschappelijk wangedrag en wetenschappelijke integriteit. Het LOWI biedt een quasirechterlijke beroepsgang, onderdeel van de klachtenregeling van universiteiten. Per jaar behandelt het LOWI ongeveer acht à tien zaken, waarbij het vooral gaat om plagiaat en statistisch gesjoemel. Het gaat dan om de betwiste gevallen, dus niet een geval als dat van Diederik Stapel." Verder vertelt Schuyt dat hij na zijn pensionering terug wil naar wat hij vroeger op de lagere school geleerd heeft: lezen en schrijven! "Ik ga vooral dingen doen waar niet om gevraagd wordt en waar niemand op zit te wachten. Zo wil ik nu eindelijk mijn boek over Spinoza afmaken en misschien ga ik het wagen om een nieuwe biografie te schrijven



over Dirck Volkertsz. Coornhert. Hij leefde in de 16de eeuw en was een veelzijdige Nederlandse kunstenaar, dichter, toneelschrijver, vertaler van de klassieken, geleerde, theoloog en publicist van vele geschriften. Ik ben al heel lang bezig met de geschiedenis van de Nederlandse tolerantie en zijn bijbels humanisme trekt mij erg aan. In 2022 is het 500 jaar geleden dat hij in Amsterdam, in de Warmoesstraat, is geboren, dus ik moet opschieten om het dan af te hebben. Een biografie schrijven vergt veel energie. Het is een puzzel met heel veel kleine stukjes.” Schuyt vindt het jammer dat er zo weinig juridische biografieën verschijnen. Desgevraagd heeft hij nog wel ideeën over wiens leven en werk een juridische biografie zou moeten verschijnen. “De gebroeders Huib en Jan Drion, zij hebben in de periode 1940-1945 veel geschreven in het illegale blad De Geus. Weinig bekend, maar zeer interessante stukken over hoe de democratie er uit zou moeten zien na de oorlog. Verder heeft Louk Hulsman, die vergeefs de afschaffing van het strafrecht heeft bepleit, een interessante levensloop. Hij is veel bekender in het buitenland dan hier in Nederland. Ook Johannes van der Hoeven, oud-voorzitter van de voormalige afdeling rechtspraak van de Raad van State, zou vanwege zijn duurzame juridische geschriften een geschikt figuur zijn voor een intellectuele biografie.”

Verborgene boodschap

Tijdens het gesprek vragen we Schuyt naar wat hij het meest en het minst gaat missen bij de Raad. Hij vraagt wat bedenktijd en komt er aan het eind van het interview op terug: “Het meest ga ik de onderlinge collegialiteit bij de Raad missen. Die is bij de Raad frapperend goed en heel aangenaam. Onder staatsraden en juristen en in alle rangen en standen. Het is een hele prettige organisatie, zeker in vergelijking met andere. De verhouding tussen juristen en staatsraden is minder hiërarchisch geworden en dat



is voor beide kanten goed. Juristen werken erg hard, er heerst een goede onderlinge sfeer. Verder zijn de nota's en concept uitspraken kwalitatief heel goed. Al die positieve dingen moet de Raad blijven koesteren! Het minste zal ik toch de immer doorlopende stroom van dossiers gaan missen.” Gevraagd naar een boodschap voor de Raad antwoordt Schuyt: “Nee, de behoefte om een boodschap uit te dragen heb ik niet. Als ik al een boodschap heb, zit die verstopt in mijn geschriften en in de redeneringen die ik daarin heb verwerkt. Zo heb ik in mijn boek ‘Steunberen van de samenleving’ uit

2006 gewezen op vier belangrijke steunpilaren voor onze samenleving: een onafhankelijke rechtspraak, tolerantie, onafhankelijke wetenschapsbeoefening en een zo veel als mogelijk streven naar niet-gewelddadige conflictoplossing. Die vier pijlers houden een moderne samenleving, vol met conflicten, bijeen. Als die worden aangetast, vaak tegelijk, moet je oppassen.” Over schaalvergroting in het onderwijs, de zorg en de rechtspraak is Schuyt kritisch: “De cliëntvriendelijkheid is hierdoor absoluut niet toegenomen. Wat mij betreft geldt: small is sometimes beautiful!” ●

Kerstsuggesties van de Catering

Voor wie kookt met kerst is het ieder jaar weer een uitdaging: een diner op tafel zetten dat verrassend is, maar toch aansluit bij de traditie van kerst. Daarnaast moet het diner bij iedereen in de smaak vallen en de kok moet zijn tijd zo indelen, dat hij het grootste deel van het diner ook aan tafel kan doorbrengen. Geen eenvoudige opdracht. Daarom heeft ter State medewerkers van de Catering gevraagd naar gouden tips voor een geslaagd kerstdiner. De collega's hebben allemaal een verschillende achtergrond, met ieder een eigen kerstraditie. De dames vertellen ons hoe zij kerst beleven en welke gerecht(en) daar traditioneel bij horen. Ook de recepten van deze bijzondere gerechten delen zij met ons in ter State. Dus wie weet zit ook jij deze kerst wel aan de Poolse rode bietensoep of een Ierse trifle....

Kerst met Jola Morawek-Kozak

Jola verhuisde 30 jaar geleden van Polen naar Nederland.

Hoe vier jij kerst?

Kerst vier ik op de Poolse manier. In Polen viert men niet eerste en tweede kerstdag, maar kerstavond. Al dagen van tevoren wordt begonnen met de voorbereidingen voor de twaalf gangen tellende maaltijd zonder vlees. Wel hoort er in ieder geval karper bij. Als bij ons thuis karpers in de badkuip zwommen wist je: het is bijna kerst! Maar we beginnen de maaltijd met rodebietensoep en gevulde deegkussentjes (uszka). Daarna komen allerlei gerechten op tafel zoals gevulde of gebakken karper, deeg gevuld met zuurkool en paddenstoelen, zuurkool met witte boontjes, boter met peper en zout. Daarbij serveren we compote van tuttifrutti en suiker. De tafel is gedekt voor het hele gezin, plus een extra bord voor de onverwachte gast. Aan het eind van de maaltijd is het tijd voor kerstcadeaus onder de kerstboom, en daarna de kerstnachtmis.

Is kerst belangrijk voor je?

Absoluut. Ik heb één zoon en die heeft een Nederlandse vriendin. Zij helpen beiden om de kerstavondtraditie

voort te zetten. Al hoeven sommige dingen niet zo van mijn zoon, zoals karper in gelei of het drinken van compote, hij drinkt liever cola.

Wat is jouw 'geheim van de kok'?

Mijn geheimen verklap ik niet! Die zijn van moeder op dochter doorgegeven en die krijgt alleen mijn schoondochter van mij te horen. Maar ik wil wel verklappen dat dagen in de keuken staan tegenwoordig niet meer lukt. Daarom haal ik de meest bewerkelijke onderdelen, zoals de uszka, gewoon bij mijn Poolse winkel: Emigrant, op de Prins Hendrikstraat 98 in Den Haag.

Rodebietensoep

Ingrediënten

- 4 Verse rode bieten, geschild en in vieren gesneden
- 1 Schoongemaakte winterpeen in blokjes
- 1 Bosje peterselie, gewassen en samengebonden met keukentouwtje
- 1 Bouillonblokje
- 3 Theelepels suiker
- 1 Scheutje azijn
- Zout en peper, naar smaak



Voor erbij

Uszka

Bereiding

Doe de bieten, de winterpeen en de peterselie in een pan met 1,5 liter water. Breng het water aan de kook en laat

ten minste twee uur zachtjes pruttelen. Schep met een schuimspaan alle ingrediënten uit de pan, tot er een heldere bouillon overblijft. Voeg de suiker en azijn toe, voor een zoetzure smaak. De suiker zorgt daarbij ook voor een mooie helderrode kleur. Ten slotte op smaak brengen met zout en peper.

Kerst met Hellen O'Callaghan

Hellen komt oorspronkelijk uit Ierland.

Hoe vier jij kerst?

De laatste jaren eigenlijk zo simpel mogelijk. Ik vier tegenwoordig kerst met mijn dochter, gourmettend of in een restaurant. Vroeger was dat anders. In Ierland viert men kerst uitbundig, je merkt dat de sfeer verandert op straat en in huis. Ik kom uit een gezin van dertien kinderen, dat is met kerst erg gezellig. Mijn moeder maakte er echt iets van. De voorbereidingen begonnen al acht weken van te voren, met het bereiden van de Christmas-pudding. Die moest dan nog weken rusten voordat hij met kerst kon worden gegeten. De avond voor kerst gingen we naar de mis en bij terugkomst waren er koekjes, cake en de nodige drank. Daarna vierden we uitgebreid eerste en tweede kerstdag. Op tafel kwamen kalkoen, gebakken aardappeltjes, spruitjes en gebraden ham. De kinderen mochten helpen, bijvoorbeeld door koekjes te bakken. De avonden eindigden met zijn allen in de pub, met veel gezelligheid en gezang.

Is kerst belangrijk voor je?

Eigenlijk niet meer. Sinds mijn moeder is overleden is het nooit meer zo gezellig gevierd. De vriend van mijn dochter is hindoe, dus die geeft er ook niet echt om. Kerst is wel een goede aanleiding om gezellig met zijn allen te eten.

Wat is jouw 'geheim van de kok'?

Veel liefde. En een van mijn geheimen geef ik prijs: het recept voor Trifle van mijn moeder. Dan proef je kerst in Ierland!

Trifle met vers vruchtensap of sherry

Ingrediënten

- Spongecake (Moskovisch gebak) – eventueel te vervangen door lange vingers
- Vers vruchtensap of sherry
- Jam



- Gelatinepudding
- Custardpoeder
- Suiker
- Melk
- Slagroom, geklopt
- Chocoladesnippers

Bereiding

Snij de spongecake doormidden en besmeer met de jam. Week de spongecake in vruchtensap of sherry. Maak gelatinepudding, laat afkoelen en giet dit over de spongecake. Maak custard met het custardpoeder, de suiker en de slagroom of de melk. Laat afkoelen en giet het over de inmiddels stijve puddinggelei. Spuit of schep de slagroom erbovenop en besprenkel het geheel met chocoladesnippers. Gelukkig kerstfeest!





Kerst met Annie Lachman

Annie heeft Surinaamse roots.

Hoe vier jij kerst?

Wij vieren kerst al zo lang als ik me kan herinneren met de hele familie, bij elkaar zo'n achttien personen. De ene kerstdag komen we in het huis van de één samen, de volgende kerstdag met dezelfde groep bij een ander. We delen de zorg voor het eten, iedereen neemt wat mee. Een traditioneel Surinaams kerstdiner begint met zalm- of tonijnsalade met pom en stokbrood en natuurlijk Surinaams kerstbrood. Vervolgens gaan we aan tafel voor witte rijst, kousenband met aardappel en eendenvlees in masalasaus. Daarnaast eten we kippenboutjes uit de oven, lamsvlees en roti gevuld met gele erwten. Voor kerst ben ik altijd wel een tijd bezig met koken, maar doordat iedereen wat doet, is het te overzien. Onder de kerstboom liggen cadeautjes voor iedereen en sommige jaren trekken we lootjes voor surprises.

Is kerst belangrijk voor je?

Kerst op zich niet, wij hebben een ander geloof. Maar we doen wel mee met de kerstraditie, voor de gezelligheid en het samenzijn met de familie.

Wat is jouw 'geheim van de kok'?

Gebruik goede ingrediënten! Gebruik voor mijn recept voor eendenvlees in masalasaus alleen echt goede masala, die je kunt krijgen in een Surinaamse winkel.

Eendenvlees in Masalasaus

Ingrediënten

- 1 Eend, schoongemaakt
- 1 Scheutje olie
- 6 Geperste teentjes knoflook

- 1 Madame Jeanette, voor de smaak (meer voor de dapperen!)
- 1 Gesnipperde grote ui
- 2 Grote eetlepels masalapasta
- 1 Klein blikje tomatenpuree
- Zout, naar smaak
- Gesnipperde selderij



Voor erbij

Roti

Bereiding

- Hak de eend in stukken (of laat dat doen door de poelier).
- Was de brokken eend onder de kraan en laat ze uitlekken.
- Verwarm een braadpan op laag vuur.
- Voeg de olie, ui, knoflook en Madame Jeanette toe en laat het bruin bakken.
- Voeg de masalapasta en de tomatenpuree toe en bak al roerend even aan.
- Voeg ten slotte de eend toe en breng op smaak met zout.
- Laat een uur sudderen onder regelmatig omscheppen.
- Snipper voor het serveren wat selderij over de eend en maak van het kookvocht een jus voor erbij.

Kerst met Marianne te Slaa

Marianne is geboren en getogen in Den Haag.

Hoe vier jij kerst?

Ik vier kerst de ene dag bij mijn ene dochter en de andere dag bij mijn andere dochter. We vieren het altijd thuis, met cadeautjes onder de kerstboom. Toen de kinderen nog thuis woonden, pakten we op kerstavond al de cadeautjes uit. Ieder jaar bedacht ik dan een nieuw menu, maar altijd zo dat ik mijn handen vrij had op de avond zelf. Dus bijvoorbeeld een warm en koud buffet, zodat ik alleen wat gerechten in de oven hoefde te doen en de tafel mooi hoefde te dekken. Belangrijker dan het koken, vind ik toch dat je de tijd hebt om met elkaar te praten. Ik zit graag relaxed aan het kerstdiner. Mijn moeder maakte vroeger wel een traditioneel kerstmenu met kalkoen of rollade en altijd met stoofpeertjes.

Is kerst belangrijk voor je?

Kerst is voor mij een belangrijk familiemoment, om elkaar weer te zien en te spreken.

Wat is jouw 'geheim van de kok'?

Liefde en passie voor wat je maakt. En tegenwoordig ook een goed culinair tijdschrift, want daar haal je veel inspiratie uit. Daar koos ik ook het voorgerecht uit dat ik hier wil aanraden, roergebakken prei met mosterd, mozzarella en gedroogde ham. Makkelijk maar toch feestelijk.

Roergebakken prei met mosterd, mozzarella en gedroogde ham

Ingrediënten

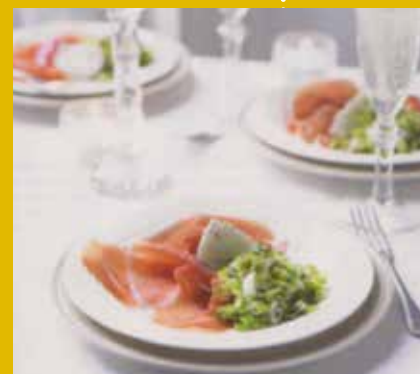
- 3 Stelen prei
- 3 Eetlepels olijfolie
- 3 Eetlepels grove mosterd
- 1 Klein bosje bieslook, fijngeknipt
- 18 Plakjes serranoham of parmaham
- 2 Bollen buffelmozzarella, uitgelekt en beide in 6 partjes gesneden

Voor erbij

Geroosterd zuurdesembrood

Bereiding

Snijd de stelen prei in de lengte door, was goed en snijd vervolgens in dunne halve ringen. Verwarm de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag op een medium warmtebron en roerbak de prei in vijf tot tien minuten beetgaar. Schep de prei uit de pan en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Roer er de bieslook en mosterd (naar smaak) door. Breng op smaak met zeezout. Verdeel de prei over de borden. Leg op ieder bord twee partjes mozzarella en drie plakjes ham. ●





Bijna thuis bij de La Gare

Door Annelies Binnema en Ben den Tuinder

Je moet het net even weten: schuin achter hotel Des Indes zit een heel leuk pleintje waaraan niet alleen theater Pepijn ligt, maar sinds iets meer dan een half jaar ook café de La Gare. In deze laatste editie van de rubriek Getapt en getipt willen wij jullie graag kennis laten maken met dit café en zijn eigenaren.

Die eigenaren zijn Lambert en Mirjam. Lambert is (net als velen van ons!) een afgestudeerd jurist, maar is naar eigen zeggen nooit meer aan het werken als jurist toegekomen. Na zijn afstuderen is hij direct bij een poppentheater van een vriend van hem aan de slag gegaan en is vervolgens niet meer achter de bar vandaan gekomen. In de afgelopen jaren dacht hij veel na over hoe hij een eigen café eruit zou willen laten zien en dat heeft hem ertoe gezet de stap te nemen om een eigen café te beginnen. Mirjam heeft die stap met hem genomen, maar voor haar was deze stap nog iets groter. Als personeelsplanner bij de RET in Rotterdam had zij nog nooit een biertje getapt. Daarom is zij bij de vorige werkgever van Lambert in de leer geweest en is zij nu een volleerd barvrouw!

Lambert en Mirjam hebben voor het pand aan de Nieuwe Schoolstraat gekozen omdat het een leegstaand pand was dat ze helemaal naar hun eigen smaak konden inrichten. Daarnaast waren zij erg gecharmeerd door de locatie aan een

rustig plein en door het grote en zonnige terras aan de voorzijde van het pand met uitzicht op een kerkje. Lambert en Mirjam hebben wel wat over moeten hebben voor hun eigen café, want zij konden pas met de verbouwing beginnen nadat de schimmel, die inmiddels aan de muren groeide, was verwijderd. De verbouwing hebben zij vervolgens zelf gedaan. Bijzonder is dat zij verschillende bouwmaterialen hebben hergebruikt. Zo zijn de deuren in het hokje naast de bar afkomstig uit een oude katholieke school. Nu tref je in het pand een gezellig, gemoedelijk café aan met een tijdloze, klassieke inrichting dat het café een Franse uitstraling geeft.

Als wij vragen naar de herkomst van de naam van het café, moeten Lambert en Mirjam allebei lachen. Zij biechten ons op dat 'de La Gare' (ofwel: het station) geen hele diepe betekenis heeft. De La Gare was tijdens de verbouwing de werktitel, geïnspireerd op het feit dat bijna elke Franse stad een café met deze naam kent. Door de drukke werkzaamheden tijdens

de verbouwing hebben zij geen tijd meer gehad om over een nieuwe naam na te denken. Toen de luifels moesten worden besteld, hadden ze nog steeds geen nieuwe naam bedacht en hebben ze ervoor gekozen om van de werktitel de uiteindelijke titel van het café te maken. Lambert en Mirjam zijn uiteindelijk heel tevreden met deze naam. "Als je met het thuisfront belt, kan je zeggen dat je al op het station bent gearriveerd en dus bijna thuis bent!"

Op de kaart van de La Gare staan ongeveer 160 soorten bier in fles en 10 op de tap. Lambert en Mirjam zijn altijd op zoek naar nieuwe bieren, vaak afkomstig van kleine brouwerijen. Ze hebben een voorkeur voor lokale producten, omdat die vaak garant staan voor kwaliteit. Zo is de La Gare de trotse verkoper van het Haagse bier Kompaan en heeft het diverse producten van de Haagse distilleerderij Van Kleef. Natuurlijk heeft de La Gare ook diverse soorten wijnen, frisdrank, thee en koffie. Op de kaart van de La Gare staan ook



Café de La Gare

Nieuwe Schoolstraat 13a maandag gesloten
 2514 HT, Den Haag di t/m do 15.00-1.00
 070-7446255 vrij en za 15.00-1.30
 info@delagare.nl zondag 15.00-1.00

allerlei borrelhapjes. En wil je wat langer blijven hangen, dan kan je vragen naar de Boeuf Bourguignon. Deze is gemaakt door een bevriende kok en is naar verluidt een groot succes.

De La Gare wordt bezocht door een heel divers publiek. Er komen mensen uit de buurt, mensen die een drankje komen doen na een voorstelling in Pepijn, maar ook mensen die het café hebben gevonden dankzij de 'rate beer-app' die de biertjes van de La Gare aanprijst. De La Gare is ook heel geschikt voor borrels en andersoortige feestjes. Er is in overleg met Lambert en Mirjam heel veel mogelijk, maar – zo zeggen zij met een knipoog – één ding is onbespreekbaar en dat is Hollandse muziek! Ook worden er in het café bijzondere evenementen georganiseerd. Zeer succesvol was een thema-avond met Franse chansons en één keer per maand is er een literair café met dichters, schrijvers en/of musici.

Lambert en Mirjam verkopen vrolijke groene fietskratjes à € 15,- met daarop de naam van hun café. Als je een fiets met zo'n kratje ziet, word je aan het bestaan van hun café herinnerd. Dat is maar goed ook, want dit café moet je volgens ons zeker niet vergeten te bezoeken! ●

Dit was de laatste editie van de rubriek Getapt en getipt.

Wij hebben jullie in de afgelopen twee jaren acht kroegtips aan de hand gedaan, waarmee jullie in 2013 weer vooruit kunnen!





Waar waren de cadeautjes?

Zaterdag 24 november kwamen bijna vijftig kinderen bij de Raad op bezoek om in de Gotische zaal Sinterklaas en Zwarte Piet te ontmoeten.

Het was nog wel even spannend, want om 10.45 uur kwam alleen de Hoofdpiet binnen. Waar was Sinterklaas? Gelukkig kwam hij na luid geroep van de kinderen binnen, maar het feest kon nog steeds niet beginnen want alle cadeaus waren kwijt.

De kinderen moesten een spoor van hartjes volgen, waarop zij gelukkig de zakken met cadeaus in de hal bij de Eetzaal aantroffen. Iedereen hielp mee om de cadeautjes terug te brengen naar de Sint.

Eindelijk konden alle kinderen bij Sint en Piet hun presentje ophalen. Nog even met zijn allen op de foto en toen was het helaas alweer tijd voor Sinterklaas om te vertrekken. ●