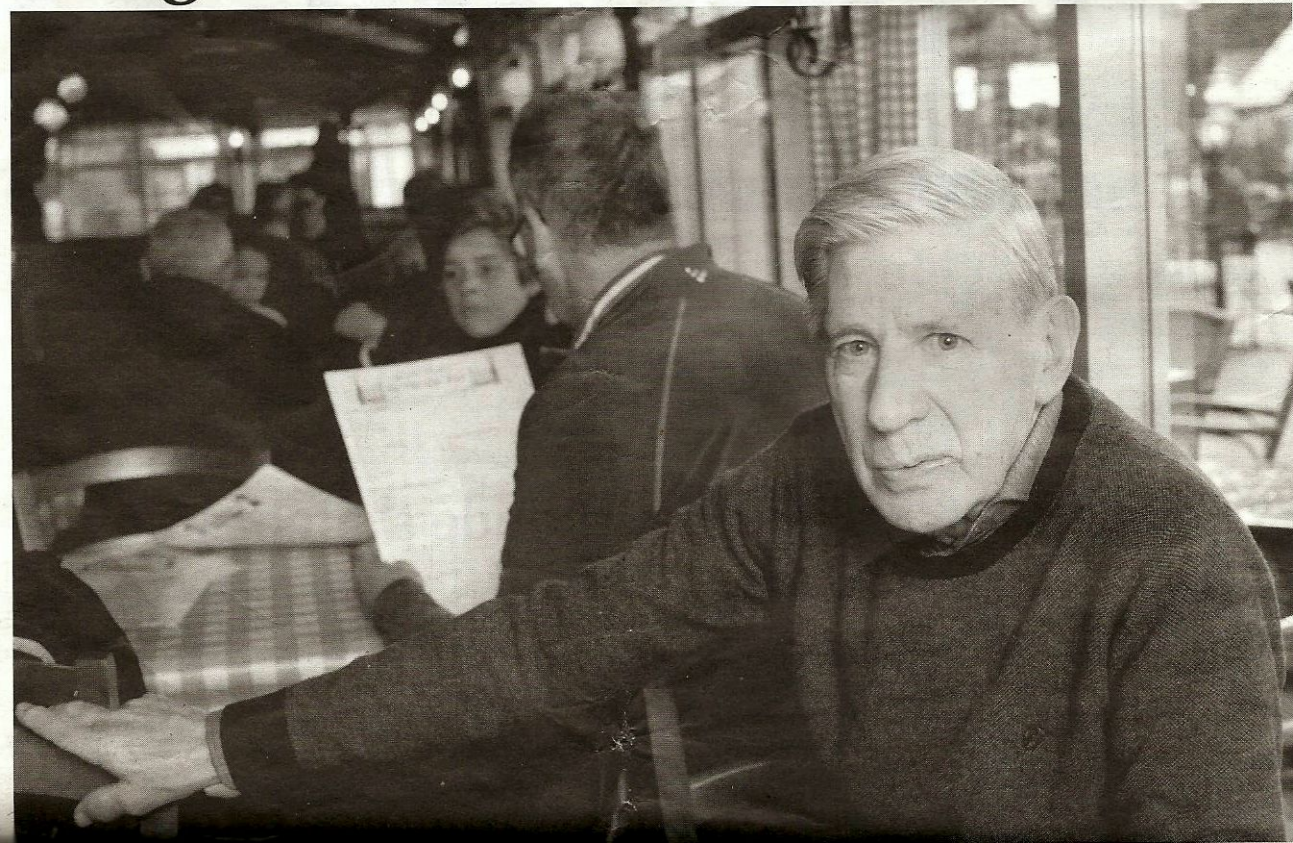


Leo Terschegget halve eeuw het gezicht van pannenkoekenhuis

Boegbeeld van de Vuursche Boer



Bijna vijftig jaar is hij verantwoordelijk voor misschien wel de beste pannenkoeken van Nederland. En nog wil de 70-jarige Leo Terschegget niet van wijken weten. Hij vindt zijn werk bij De Vuursche Boer nog te leuk, en zijn werkgever wil hem niet kwijt.

Ook deze maandagavond is het volle bak in De Vuursche Boer. En zo is het eigenlijk dagelijks, al zolang Leo Terschegget zich kan heugen. "Het is hier heel stabiel, altijd druk." Op 1 juni dit jaar is hij exact vijftig jaar in dienst van het markante pannenkoekenhuis op de hoek van de Dorpsstraat en de Koudelaan in Lage Vuursche. Maar hij werkt er al langer. Nadat zijn vader een baan kreeg bij de midgetgolfbanen in het bosdorp, verhuisde het gezin Terschegget vanuit Hilversum naar Lage Vuursche. De dertienjarige Leo deed allerlei klusjes voor het in 1958 door de familie De Boer opge-

richte restaurant. Het pand dat was bestemd voor twee zomerwoningen werd na 'De Lage Vuursche' van de familie Van Oosterom het tweede restaurant in het dorp.

Gouden recept

Pas na zijn militaire diensttijd trad hij in 1967 officieel in dienst. Het was niet zijn eerste beroepskeuze, want eigenlijk wilde hij liever autoverkooper worden. Maar het weekloon was dusdanig interessant dat hij toehapte. En ondertussen had hij als kok in het leger schik gekregen in het koken. Hij werd in 1981 bedrijfsleider en ging zich steeds meer bemoeien met de kwaliteit van de pannenkoeken. Helemaal nadat de familie Scholtens de zaak overnam. Samen met Cor Scholtens ontwikkelde hij het gouden recept van de pannenkoek, dat nu nog in ere wordt gehouden, en waarmee grote successen zijn geboekt. Al decennialang scoort De Vuursche Boer in de top van de landelijke pannenkoekentesten. Anderhalf jaar deden de twee perfectionisten erover om de smaak te verfijnen totdat ze tevreden waren. Van het geheim wil hij slechts een aanwijzing geven: het is een combinatie van het vuur, de pannen, de ingrediënten en de kunsten van de kok. En er komt roomboter aan te pas.

Van heinde en verre

"Als iemand hier een pannenkoek heeft gegeten, blijft de smaak altijd hangen", heeft hij in de loop der jaren vastgesteld. Want de vaste klanten komen van heinde en verre. Niet alleen Nederlandse migranten uit Canada vinden bij een bezoek aan hun moederland stevast De Vuursche Boer, ook liefhebbers uit Zuid-Afrika en Japan komen speciaal voor de appel-

Leo Terschegget in zijn thuishaven.

(Foto: Roeland de Bruyn)

pannenkoek naar Lage Vuursche. Zo haalde het restaurant ook een glossy magazine in Japan. Het verhaal bevatte naast een foto van een vegetarische pannenkoek ook de routebeschrijving vanaf Schiphol. In 1994 kocht oud-topwielrenner Gerrie Knetemann het restaurant. Hij werd in het vak op weg geholpen door de reeds ervaren bedrijfsleider Terschegget. Na het overlijden van Knetemann in 2004 zette diens familie de horecabedrijvigheid voort. Ook restaurant Het Vuursche Bos aan de overzijde zit in de portefeuille. Daar bakt Terschegget nog altijd de poffertjes op zondagmiddagen.

Nestor van de horeca

Hij is na zijn pensioen vrolijk door blijven werken. En sinds 1990 heeft hij daarbij gezelschap van zijn vrouw Japie. Aan stoppen denkt hij niet, daarvoor vindt hij het werk veel te leuk. Het praatje met de gasten, het positief kritisch coachen van de koks. Daarnaast: "Ze willen me niet kwijt." De circa 35-urige werkweek geeft hem nog genoeg ruimte voor andere hobby's en activiteiten. Hij golft graag en zet zich in voor de gemeenschap bij de Contactcommissie Lage Vuursche, de lokale ondernemersvereniging en als dorpsarchivaris. Er is in die vijftig jaar vrijwel niets veranderd aan de inrichting van het pannenkoekenhuis. Houden zo, vindt de nestor van de horeca in Lage Vuursche. "Dat is juist de charme voor alle generaties. Kinderen komen hier eerst terug als ouders met hun kinderen en daarna als grootouders met hun kleinkinderen."

Hans Veltmeijer