



gezond leven

52
test

Pannenkoeken- restaurants

56
smaaktest
Diepvries-
pizza's

59
Verzorgings-
en verpleeg-
huizen

64
Wel en wee

66
25 vragen over
gemakseten

68
Zorg voor
spataderen



pannenkoekenrestaurants

test



Speuren naar lekkers

Een wandeling of fietstocht afsluiten met een bezoek aan de pannenkoekboerderij? Helaas gaan lekker en hygiënisch niet altijd hand in hand.

Wie rondkijkt in een pannenkoekenrestaurant zal concluderen dat het voor veel mensen de perfecte plek is voor een uitstapje met de kinderen of voor een lunch tijdens een fietstochtje. Voor niet al te veel geld eet je toch buiten de deur. In een pannenkoekenrestaurant zullen de

bezoekers geen culinaire uitpattingen verwachten, maar wel een lekkere pannenkoek. Wij onderzochten van 29 pannenkoekenrestaurants de kwaliteit en de hygiëne. Wat blijkt? Maar twee restaurants hebben de hygiëne goed op orde én serveren een lekkere pannenkoek (zie tabel).



De rest laat op een van de twee punten in mindere of meerdere mate steken vallen. Hoeve Kakelbont scoort zowel bij hygiëne als smaak *matig*.

Bijna net zo slecht als kebab

Met deze uitslag doen de pannenkoekenrestaurants het gemiddeld wat betreft hygiëne bijna net zo slecht als de kebabzaken, waarover we in de gids van maart vorig jaar publiceerden. En dat is toch wel treurig. De twee opmerkelijkste punten waar onze controleur tegenaan liep: schimmelvorming in het magazijn bij Pebbels, en het afdeppen van vette pannenkoeken met een vieze handdoek bij 't Pannenkoekhuis. In de tabel is te zien welke zaken er bij de hygiëne-inspectie het minst van bakten.

Onze controleur nam ook een monster van het beslag, om dit te controleren op *Bacillus cereus* en coliforme bacteriën.

Laatstgenoemde komen in het beslag als het keukenpersoneel onhygiënisch werkt, bijvoorbeeld door slecht afwassen.

Het meeste beslag was in orde, maar bij Hoeve Kakelbont, De Pannenkoekenbakker, De Schulpwei, Boerderij Meerzicht en

The Pancake Corner zaten te veel coliformen in het beslag. Bij laatstgenoemde vonden we ook veel *Bacillus cereus*. In principe wordt dit soort bacteriën in de koekenpan gedood, maar het is niet best als een restaurant zo met het eten omgaat.

Alle restaurants bereiden zelf het beslag, al maakt het ene simpel gebruik van Koopmansmix, terwijl het andere zelf aan de slag gaat met boekweitmeel en vanille. Voor de hygiëne is het vooral van belang dat het beslag dagelijks vers wordt gemaakt of koel wordt bewaard. Omdat de Pannenkoekenboot na elke vaartocht standaard zijn beslag weggooit, lukte het onze controleur niet om er een monster van te nemen. Helaas kunnen we daardoor geen Testoordeel geven.

Knapperige randen

Wat maakt een pannenkoek lekker? Volgens ons smaakpanel is de ideale pannenkoek smeug, makkelijk te eten, niet klef en met knapperige randen. Helaas werden onze panelleden regelmatig teleurgesteld, en troffen ze het tegenovergestelde aan. Bij zes restaurants heeft het panel echt zitten smullen; die krijgen in de tabel een *zeer*

DE TEST: WAT EN HOE

Bij 29 pannenkoekenrestaurants onderzochten we of ze zich houden aan eisen uit de Hygiëncode voor de Horeca en de Warenwet. Dit onderzoek is uitgevoerd door een erkend controleur. Hij nam ook monsters voor microbiologisch onderzoek van het beslag. Daarnaast werd elk restaurant bezocht door een panel van 4 ervaren proevers.

Van dit onderzoek is via www.consumentenbond.nl/onderzoeksverslagen tegen kostprijs een verslag verkrijgbaar dat ingaat op de onderzoeksvragen en onderzoeksmethode.

BAK ZE BRUIN

Een pannenkoek eet je vooral omdat die lekker is. Maar als die bijvoorbeeld gebakken wordt in een flinke klont roomboter is dat niet echt gezond.

Vanwege de gunstige onverzadigde vetten heeft olie de voorkeur, maar vloeibare margarine is ook prima om in te bakken.

Minder gezond zijn harde margarine en roomboter, die veel verzadigde vetten bevatten. Maar het vaste frituurvet dat we aantreffen is het allerslechtst, want het bevat niet alleen veel (42%) verzadigde vetten, maar ook veel (35%) van de uitermate schadelijke transvetzuren. In de tabel is te zien waar de pannenkoekbakkers uit ons onderzoek hun beslag in gieten.

pannenkoekenrestaurants

PANNENKOEKENRESTAURANTS							
Naam, plaats	Prijs pannenkoek ¹⁾	Testoordeel [schaal 1-100]	Hygiëne-inspectie	Bacteriën in het beslag	Gebakken in ²⁾	Oordeel smaakpanel	Opmerkingen smaakpanel
	€		40%	20%		40%	
1. Parklust , Zeist	6,00	83	++	++	V	++	Krokante randjes. Spekpannenkoek iets vettig, maar dat mag bij spek. Frisse smeulige appel.
2. 't Hoogstraatje , Nijmegen	5,10	79	++	+	M	++	Erg smeulig, net niet klef. Beetje vet.
3. De Smickel , Soest	6,70	71	+	++	O	□	Droge, iets taai pannenkoek. Appel is lekker. Spek goed doorgebakken, niet vet.
4. Boerderij Meerzicht , Amsterdam	5,40	69	+	□	M	+	Gewoon goed, niet bijzonder. Appel is iets klef, maar wel goed van smaak. Wat weinig spek.
5. Dubbel Op , Lelystad	10,00 ³⁾	66	□	++	V	+	Mooie dunne, neutrale pannenkoek. Appel aan de flauwe kant. Reepjes in plaats van plakjes spek.
6. De Oude Maas , Barendrecht	7,30	65	++	++	O	-	Klef, moeizaam eten. Dik, melig en massief; ligt zwaar op de maag. Appel en spek zijn goed.
7. Kraantje Lek , Overveen	5,30	64	+	++	M	□	Voor de één klef, voor de ander smeulig. Flauwe, vochtige appel. Goed spek; mag langer in de pan.
8. De Carrousel , Amsterdam	5,20	61	-	++	F	++	Knapperig randje; niet melig; goed gaar; smeulig. Frisse appel. Goed spek.
9. Het Leersums Laarsje , Leersum	4,65	60	□	+	M	+	Pannenkoeken erg zout. Appel voorbehandeld; veel smaak en friszuur. Spek heerlijk knapperig.
10. De Assumburghoeve , Den Haag	5,60	60	-	++	O,M	+	Lekker knapperig en zacht van binnen. Appel iets flauw. Spek flink doorgebakken.
11. Herberghe De Coeckepanne , Lierop	5,40	58	--	++	O	++	Mooi dun gebakken, stevig. Opgediend op verwarmde borden. Frisse appel. Goed spek. Heerlijk.
12. Duinvermaak , Bergen (NH)	4,00	57	-	+	O,R	++	Grote, dunne pannenkoeken. Smaakt naar meer.
13. Boshut de Big , Rotterdam	6,00	57	--	+	M	++	Perfect gebakken, mooi dun, knapperige randen, mals. Je kunt er niet van afblijven.
14. De Pannenkoekenbakker , Heusden	5,40	56	+	□	M	□	Melig. Bitter nasmaakje; beetje flauw. Appel is prima. Spek is niet gaar.
15. 't Pannenkoekhuis , Hoenderloo	4,45	55	□	++	M	□	Stevige pannenkoek; je moet er net te lang op kauwen. Zwarte plekjes die je proeft. Appel te dun.
16. De Honingpot , Epe	5,10	54	-	++	O	+	Goede smaak, iets klef maar niet hinderlijk, knapperige randjes. Wat flauwe appel. Lekker spek.
17. Mauritshoeve , Bilthoven	4,95	53	□	++	O	□	Met haast gebakken, ongelijke dikte, slordig kaneel gestrooid, beetje ongaar. Spek is goed.
18. De Schulpwei , Wassenaar	5,20	52	□	□	O	+	Mooi dun, soepel, maar wel iets taai. Appel zit er los op. Spek lekker, maar beetje te zout.
19. De Rading , Hilversum	6,00	48	□	++	O	-	Melige pannenkoeken, flauw, droog. Je hebt er gauw genoeg van.
20. De Bosrand , Lage Vuursche	6,50	47	--	++	R	□	Licht melig, maar goed te eten. Natureel heeft wat zwarte stukjes in het midden.
21. Pebbels , Olst	5,20	40	--	++	M	□	Klef, niet gaar, melig. Bijsmaak van blik. Appel en spek in orde, maar net te klef.
22. De Heksendans , Kessel (L)	5,50	40	--	++	V	□	Dikke, massieve, lompe pannenkoeken; zwaar op de maag. Appel wel fris. Karig spek.
23. The Pancake Corner , Amsterdam	6,80	34	-	-	V	□	Iets melige, niet helemaal gare pannenkoek. Appel ziet er beter uit dan dat hij smaakt.
24. Hoeve Kakelbont , Waalre	5,20	33	-	□	O,R	-	Klef, melig en flauw.
25. Pannenkoekenboot , Nijmegen	13,50 ³⁾	⁴⁾	++	⁴⁾	O	□	Het uitzicht is beter dan de pannenkoeken. Versiering camoufleert droogte en taaiheid.
WEIGERDEN INSPECTIE							
26. Kleyweg's Stads-Koffyhuys , Delft	5,20	⁵⁾	⁵⁾	⁶⁾	⁶⁾	-	Melig, zwaar en rubberachtig: een droge taai lap. Smakeloze appel. Spek goed uitgebakken.
27. De Paddestoel , Hollandsche Rading	5,30	⁵⁾	⁵⁾	⁶⁾	⁶⁾	□	Machtige, iets melige pannenkoek. Appel is flauw en net gaar. Spek goed doorbakken; bijsmaakje.
28. De Panoramahoeve , Bennekom	5,50	⁵⁾	⁵⁾	⁶⁾	⁶⁾	+	Mooi gebakken, stevige pannenkoek. Iets melig. Licht-frisse appel. Wat zuinig met spek.
29. De Coeswaerde , Laren (NH)	6,90	⁵⁾	⁵⁾	⁶⁾	⁶⁾	□	Compact, droog, machtig, beetje vettig; je moet goed kauwen. Appel erg dun. Spek kort gebakken.

1) Gemiddelde prijs van een naturel-, appel- en spekpannenkoek

2) F = vast frituurvet (erg ongezond)

M = vaste margarine (ongezond)

O = olie (gezond)

R = roomboter (ongezond)

V = vloeibare margarine (gezond)

3) Prijs per persoon voor onbeperkt eten

4) Geen (Test)oordeel omdat monsternamen van het beslag niet mogelijk was; zie tekst

5) Geen (Test)oordeel omdat inspectie niet toegestaan werd

6) Er werd ons niet toegestaan een monster te nemen

Zie voor uitleg van de tabel pagina 75.

CONCLUSIE

In de helft van de restaurants uit ons onderzoek worden lekkere pannenkoeken geserveerd. Met de hygiëne is het slechter gesteld: tweederde scoort onvoldoende.

goed oordeel voor smaak. De proevers vonden de pannenkoeken van Boshut de Big de lekkerste uit de test. Maar helaas scoort dit restaurant *slecht* op hygiëne. Uit ons onderzoek blijkt dat er geen verband is tussen de prijs en de smaak van de pannenkoeken; de Coeswaerde serveert de duurste, maar het smaakpanel moet daar flink kauwen op de droge pannenkoeken.

De goedkoopste, Duinvermaak, serveert heerlijke pannenkoeken; helaas stemt daar de hygiëne ons treurig. Parklust en 't Hoogstraatje tonen aan dat het kan: lekkere pannenkoeken uit een schone keuken.

Specialiteit van het huis niet altijd speciaal



Het Leersums Laarsje



De Carrousel



De Assumburghoeve



De Smickel

Naast de bekende pannenkoek met stroop of appel zetten veel restaurants ook (soms als 'specialiteit van het huis') meer aangeklede pannenkoeken op de kaart: bijvoorbeeld opgebouwd tot een soort pizza of gecombineerd met shoarmavlees of ragout. Dat is niet altijd een succes. Als een restaurant een specialiteit van het huis had, werd die besteld door ons smaakpanel. Omdat het om zeer uiteenlopende pannenkoeken gaat, staan de resultaten niet in de tabel. De lekkerste specialiteit van het huis heeft Het Leersums Laarsje: 'een kunststukje', volgens ons panel. Minder enthousiast zijn de panelleden over de gehaktspecialiteit van Hoeve Kakelbont en de pannenkoek met ijs en vruchten van De Rading.

De oordelen van ons smaakpanel

- **++ Het Leersums Laarsje:** met gehakt en ui, bovenop een kaaslaagje. Erg mooi en lekker.
- **++ De Assumburghoeve:** met ei, paprika, ui en sla. Beetje

- vet, maar niet hinderlijk.
- **++ De Carrousel:** met vruchten, ijs en slagroom. Rijk beleg, veel smaak.
- **+ De Smickel:** met ham, spek en verse peterselie. Maaltijdpannenkoek, lekker.
- **+ De Paddestoel:** met kaas, uien en spek. Lekker beleg camoufleert mindere pannenkoek.
- **+Boerderij Meerzicht:** met rozijnen en rum. Niet echt bijzonder; lekker maar zoet.
- **▣ Pebbels:** met ijs op een wafeltje en slagroom. Pannenkoek is matig, ijs is goed.
- **▣ De Heksendans:** met (zuur) vlees, ei en salade op spekpannenkoek. Lekker.
- **▣ De Coeswaerde:** met tomaat, kaas en tonijn; meer iets voor pizza. Weinig smaak.
- **▣ De Oude Maas:** met fruit. Het fruit is best lekker, maar niet echt vers.

column

Harry van Dooren, hoofdredacteur



Misbaksels

Het kind in mij heeft een zwak voor de Oudhollandse kneuterigheid van pannenkoekenhuizen. Zo'n klassieke boerderij middenin het bos met roodgeruite tafelkleedjes en een fijn terras. Feest. Culinair is het veel minder vrolijk gesteld. Er worden wat kleffe, ongare deegglappen geserveerd! En dat terwijl je voor een pannenkoek geen sterrenkok nodig hebt. Iedereen kan een lekkere knapperige koek bakken. Een beetje aandacht en liefde volstaan. En dat is nu juist wat in onze test node werd gemist. De helft van de restaurants slaagt er niet in een lekkere pannenkoek op tafel te zetten. En smaakt het wel, dan mag je hopen dat je er geen buikloop van krijgt, want in tweederde van de keukens wordt de hygiëncode niet nageleefd. Slechts in 2 van de 29 bezochte restaurants aten we lekker én was ook hygiëne in orde. Vier restaurants weigerden medewerking aan onze inspectie. Dat geeft te denken.

Rijk worden met een pannenkoekenhuis is waarschijnlijk makkelijker dan met een specialiteitenrestaurant. De formule is aantrekkelijk. Bloem, eieren, melk en zout leveren voor een paar cent een naturelpannenkoek op die voor een euro of vijf op de kaart staat. Tuig 'm een beetje op, en je kunt het dubbele vragen. Dan het publiek. Pannenkoeken eten is toch vooral een kinderfeest. Kinderen zijn niet de meest kritische consumenten, en vader en moeder zullen niet gauw geneigd zijn het feestje te verpesten door te zeuren over de kwaliteit.

Van die sfeer lijkt misbruik gemaakt te worden. Jammer, want ook zonder Michelin-ster kan een pannenkoek een echte lekkernij zijn. Het is een van de weinige gerechten uit de Hollandse keuken die in elke reisgids worden aanbevolen.

Het is dan ook tijd voor de actie 'red de pannenkoek'. Daarbij gaan de restaurants die er deze keer niks van bakten de achterkant van het pak pannenkoekenmix nog eens goed lezen en de keuken een grote beurt geven. Bezoekers sturen de misbaksels voortaan gewoon terug en vragen om een beter exemplaar. En de inspecteurs van de Voedsel- en Waren Autoriteit geven de koekenbakkers die niet willen leren gewoon een vette boete. Eet smakelijk.

Telefoonnummers, (e-mail)adressen, website en bestellingen: zie de Wegwijzer op pagina 72/73.

De Consumentenbond is een vereniging die de belangen van de consumenten behartigt onder meer door onderzoek van en voorlichting over kwaliteit en prijs van goederen en diensten.

De Consumentenbond is financieel en politiek onafhankelijk ook ten aanzien van de keuze welke goederen en diensten worden onderzocht.

Raad van toezicht

mr. Th.C. de Graaf (voorzitter); G. de Boer RA (vice-voorzitter); dr. H.M. Fijnaut; mw. drs. S.K. Jongman; mw. drs. L.H.E. Kleinreesink; R.F. Visser; mw. mr. B.N. Westerbrink

Directie

drs. Felix Cohen (algemeen directeur);
drs. Klasje de Jonge (directeur)

Redactie Consumentengids

Harry van Dooren (hoofdredacteur); Alfred Jacobsen (eindredacteur); Victor Bartman; Martine Koetsier; Ben Lange; Gerrit Muilwijk; Noëlle van der Weel; Harry Wiersinga (redactie-assistent)

Vormgeving en art direction

Kummer & Herrman, Utrecht

Fotografie/overige beelden

Marcel Graumans (fotograaf), Jeffry Franken (assistent); Michel Louis, Dannes Wegman/Artbox, Rhonda Blommestein, ANP, Corbis, Getty Images, Hollandse Hoogte, Reuters/WFA

Verder werkten mee

dr. Petra van der Aa, drs. Vincent van Amerongen, ir. Martijn Geertzen, drs. Gemmeke van Kempen, ir. Désirée Kok, Lenneke Koudijs, ir. Gerard Kramer, Esther Krijgsman, ir. Ruud Krol, ing. Yp Kroon, Wim Krop, drs. Evelien Mansens, Q. Metz, drs. Sandra Mul, Ingrid Nies, ing. André Schild, drs. Margreet Simons, drs. Alwin Sixma, drs.ir. Marco Smit, ir. Elles van Steijn, drs. Arnold van Troost, drs. Sander Verbaan, Christel Vondermans, ir. Ronald Vroman, ir. Jappe Zijlstra

Handleiding voor de tabellen

De aanbevelingen met predikaat in de tests zijn gebaseerd op de volgende uitgangspunten. Een beste koop ('goede kwaliteit voor een redelijke prijs') moet een Testoordeel van minimaal 60 punten hebben. Een voordelige keus ('redelijke kwaliteit voor een goede prijs') moet minimaal 50 punten hebben.

++ = zeer goed; + = goed; □ = redelijk;

- = matig; -- = slecht

▶ = Beste koop; ■ = Voordelige keus

Zo kunt u uw eigen Testoordeel berekenen

1. Bepaal voor elke kolom met beoordelingen voor hoeveel procent u die wilt laten meewegen. Opgeteld moet dit op 100% uitkomen.
2. Ken aan onze beoordelingen een waarde toe: -- = 0,1; - = 0,3; □ = 0,5; + = 0,7 en ++ = 0,9.
3. Vermenigvuldig elke beoordeling met het percentage dat u aan de kolom heeft gegeven.
4. Tel de uitkomsten per merk bij elkaar op; dan krijgt u uw eigen Testoordeel.

Testoordeelcategorieën

0-19 punten = slecht; 20-39 = matig; 40-59 = redelijk; 60-79 = goed; 80-100 = zeer goed

N.B. De genoemde berekeningsmethode is een benadering van de door ons gehanteerde. Uw berekende Testoordelen kunnen afwijken van de onze, omdat wij o.a. uitgaan van de exacte onderliggende waarde per beoordeling, die we vanwege de overzichtelijkheid in de tabel niet vermelden. Ook hanteren we vaak 'doorslagfactoren'; zie daarvoor 'De test: wat en hoe'.

COPYRIGHT © 2006 Consumentenbond.

Alle rechten zijn voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De Consumentengids is een uitgave van de Consumentenbond. De Consumentenbond is niet verantwoordelijk voor webadressen, telefoonnummers en andere gegevens die veranderen na het ter perse gaan. Aangekondigde onderwerpen zijn onder voorbehoud.

FABRIKANTEN/IMPORTEURS/LEVERANCIERS Cv-ketels

Agpo/Ferrolli: (076) 572 57 40, agpoferrolli.nl
Atag: 0900-2824 2824, atagverwarming.nl
AWB: (0492) 469 500, awb.nl
Bosch: (055) 543 43 43, boschcvketels.nl
Daalderop: (0344) 63 65 00, daalderop.nl
Intergas: (0524) 5 12 345, intergasverwarming.nl
Itho: (010) 427 85 00, itho.nl
Nefit: (0570) 678 500, nefit.nl
Remeha: (055) 54 96 900, remeha.nl
Vaillant: (020) 565 92 30, vaillant.nl

Koptelefoons

AKG: Harman, (0184) 60 80 60, harmankardon.com
Alecto: Hesdo, (073) 750 62 50, alecto.info
Beyerdynamic: HNNY, (010) 286 05 55, hnnny.nl
Bose: (0299) 390 111, bose.com
Creative: 0032 3 28 78 777, europe.creative.com
JVC: (071) 545 33 33, jvc.nl
Logitech: (010) 243 88 97, logitech.com
Philips: 0900-8407, philips.nl
Sennheiser: (036) 535 84 84, sennheiser.nl
Shure: TM-Audio, (030) 241 40 70, tmaudio.nl
Sony: (020) 658 18 88, sony.nl
Vivanco: (030) 600 70 50, vivanco.com

Mp3-spelers

Apple: 0800-0200 570, apple.nl
Archos: (0321) 33 90 73, archosbenelux.nl
Creative: 00 353 14 333 272, nl.europe.creative.com
iRiver: iriver.com
Packard Bell: 0900 - 202 51 17, packardbell.nl
Philips: 0900-8407, philips.nl
Samsung: 0900-20 200 88, samsung.nl
Sony: (020) 658 18 88, sony.nl

GRATIS AUTOGIDS 2007 VOOR CONSUMENTENGIDS-ABONNEES



- 76 pagina's
- tests van zo'n 100 auto's
- kosten & onderhoud
- betrouwbaarheid
- garanties en verzekeringen
- veiligheid
- interessante tweedehandsjes

De Autogids 2007 komt uit in december, maar u kunt hem nu al bestellen via www.consumentenbond.nl/autogids. Of gebruik de antwoordkaart die in de gids van oktober wordt meegezonden.