

# BOCK



JULI-AUG-SEPT 2019

02

**SURFEN,  
BURGERS &  
SLAPEN**

**GARNALENBOMSCHUIT KW88**

Al meer dan 100 jaar Zorg en Hoop

**MEET  
THE  
KOK**

**OP SAFARIE**

**ONZE ARIE TAPT UIT  
HET GROTE VAT MET  
BOCK-VERHALEN**

dune  
pebbler<sup>®</sup>  
happy custommarketing

Marketing. Strategie. Websites.

# IN DEZE EDITIE...

P 16



Bocktails

P 34



Surfschool Katwijk

- 04 KLASSIEK MENU
- 05 DOGS
- 06 BOCK BURGERS
- 08 BEST BURGERS IN TOWN
- 10 HET VERHAAL ACHTER...
- 12 FINGERFOOD
- 13 FRITES DE HAUTE BOCK
- 14 BIER EN WIJN
- 15 DRINKEN
- 16 BOCKTAILS (BEST COCKTAILS IN TOWN)
- 18 VANDAAG EVEN NIKS
- 20 OP SAFARIE (COLUMN VAN ONZE ARIE)
- 23 ZOMERAGENDA
- 24 MEET THE KOK
- 27 MAAK EEN BLIJE BOFKONT
- 28 SUMMER EVENTS
- 30 KW 88 'ZORG EN HOOP'
- 32 KOM BIJ ONS WERKEN
- 34 SURFSCHOOL KATWIJK
- 36 SLAPEN EN FEESTEN

Colofon

Redactie: Rick van Leeuwen (True Story Communicatie)

Productie en vormgeving: Dune Pebbler

Fotografie en styling: GDandP en Corné Houwaard (howcom)

Adverteren: info@blauwenbock.nl



## WELKOM IN DE BOCK!

Gezellig dat je er bent. Hier heb je wat te lezen en te bekijken! Onze menukaart neemt natuurlijk de belangrijkste plek in, maar we geven je ook graag een kijkje in onze keuken. Vandaar dit magazine, de tweede editie alweer.

We houden hier in de Bock van goed eten, van gerechten waar een verhaal achter zit. En bij goed eten denk ik natuurlijk aan onze hamburgers, van 100% Schotse Aberdeen-Angus. Op broodjes die wij niet zomaar hebben uitgekozen. Daar is een intensieve selectieprocedure aan voorafgaan, met hulp van vakgenoten uit het dorp!

Zelfs over de stukjes tomaat op de burger hebben we nagedacht. Vraag maar aan onze kok, Sander. 'Hey baas!' riep hij toen ik de keuken uitliep na ons gesprek daarover. 'Het is toch bizar dat we de hele tijd over plakjes tomaat hebben staan lullen?' Maar zo bizar vind ik dat niet. Het gaat juist om dat soort details!

Over Sander gesproken, in de rubriek 'Meet the kok' kijk je over zijn schouder mee bij het bereiden van een van onze populairste gerechten: geprutteld stoofvlees, dat op het menu staat als Flandres Beste. Een sfeervol en beeldend artikel, dat je beter niet kunt lezen als je eigenlijk een salade wilt bestellen...

En natuurlijk kan onze Arie in deze editie niet ontbreken. Een wandelend vat met smakelijke anekdotes, waarmee we hele boeken vol zouden kunnen tappen. Laten we beginnen met een pagina per magazine. Zijn eerste column gaat over een onvergetelijke stamgast.

We hebben weer ons best gedaan een smakelijk magazine voor je te maken. Met lekkere, malse verhalen. Niet te zwaar op de maag. En met een dikke knipoog. Veel plezier bij het lezen!

Erik Houtenbos

Eigenaar In den Blauwen Bock



**IN DEN BLAUWEN  
BOCK**  
BIER . BURGERS . MEER



# KLASSIEK MENU

## MIDDAG

- 2 kroketten met brood - ook vegetarisch met heerlijke vegetarische kroketten 7.00
- Twaalfuurtje 7.75
- Uitsmijter 7.50
- kaas / ham / ham kaas
- Boerentosti 4.50
- Makreelsalade op een Bagnat/Waldkornbrood 5.00
- Warm vlees op een Bagnat/Waldkornbrood 6.00
- Hete kip op een Bagnat/Waldkornbrood 5.50
- Stir fried beef op een Bagnat/Waldkornbrood 8.00
- Geitenkaas op flatbread 5.50
- Gerookte zalm op flatbread 9.75
- Champignons op flatbread 5.50

## SOEPEN

- Uiensoep 4.50
  - Tomatensoep 5.00
  - Erwtensoop 5.75
- Alle soepen worden vers gemaakt in onze keuken.

## SALADE

- Beef Caesar salade 7.50/9.75
- Thai Chicken stir fried salade 6.50/9.00
- Makreel salade 6.50/9.00
- Gerookte zalm salade 7.50/9.75
- Geitenkaas salade 6.50/9.00

## AVOND

- Entrecôte 19.75
- Kogelbiefstuk in de jus 16.50
- Spareribs flame grilled 16.50
- Satéschotel 14.75



## VOOR ERNA

- Appelrondje met slofdeeg spijs en nootjes 3.25
- Appelgebak met slagroom 4.00
- Diverse shortcakes 2.75
- Irish coffee 6.25
- Koffie met likeurtje 6.00

# DOGS

INCLUSIEF  
FRITES EN  
COLESLAW

## THE ORIGINAL

Wurst met knapperig broodje, zuurkool, ketchup, mayonaise, mosterd, gebakken uitjes en bosui. Met frites en coleslaw.

10.00

## MEXICAN HOT MELTED CHEDDAR

BBQ saus, Jalapeño pepers, melted cheddar cheese, afgetopt met crunchy broken nachos. Met frites en coleslaw.

10.00



# BOCK BURGERS

INCLUSIEF  
FRITES EN  
COLESLAW

## CLASSIC

100% Schots Aberdeen-Angus beef. Flame Grilled in onze houtskooloven op een heerlijk knapperig broodje. Met Romeinse sla, USA cheddar cheese, tomaat, ui, augurk en BBQ-saus.

13.50

## HOT BACON

100% Schots Aberdeen-Angus beef. Flame Grilled in onze houtskooloven op een heerlijk knapperig broodje. Spicy dankzij verse Jalapeño pepers en knapperig gebakken bacon met een pittige saus. Met Romeinse sla, USA cheddar cheese, tomaat, ui, augurk en BBQ-saus.

14.50

## ALL AMERICAN

De burger waar de echte Texaan van begint te watertanden. 100% Schots Aberdeen-Angus beef. Flame Grilled in onze houtskooloven op een heerlijk knapperig broodje. Met bacon en extra veel USA cheddar cheese. Met Romeinse sla, tomaat, ui, augurk en BBQ-saus.

14.50

## (VEGETARISCH) EARTH BURGER

Ben je vegetariër of eet je een dagje geen vlees? Ontdek onze vegetarische Earth Burger van falafel. 100% Flame Grilled en heerlijk op smaak dankzij onze huisgemaakte yoghurt-Tzatziki-saus. Met Romeinse sla, tomaat, komkommer en ui.

13.50

## TRIPLE CHEESE

100% Schots Aberdeen-Angus beef. Flame Grilled in onze houtskooloven op een heerlijk knapperig broodje. Met USA cheddar cheese, Italiaanse Gorgonzola en échte parmezaanse kaas. Met Romeinse sla, tomaat, ui, augurk en BBQ-saus.

14.50

## DOUBLE MF

The Tower of Power: niet één maar twee keer 100% Schots Aberdeen-Angus beef. Flame Grilled in onze houtskooloven op een heerlijk knapperig broodje. Met bacon en extra veel USA cheddar cheese. Met Romeinse sla, tomaat, ui, augurk en BBQ-saus.

17.50

## HO LEE FUK

Een fantastische Aziatische burger naar uniek recept van Mr. Fuk. 100% Schots Aberdeen-Angus beef met huisgemaakte pindasaus, een spiegeleitje, taugé, geroosterde uitjes, zoetzure komkommer, Romeinse sla en USA cheddar cheese.

14.50

## (VEGETARISCH) VEGAN BURGER

Geen vlees, wél genieten van deze 100% houtskooloven gegrilde burger met aubergine, halloumi kaas (jonge witte kaas), tomaat, sla, ui en hummus.

14.50



# CARIBBEAN CHICKEN BURGER + LAGUNITAS IPA

OP HOUTSKOOL GEGRILD KAKELVERS GEKRUIDE KIPBURGER. GESERVEERD OP EEN KNAPPERIG BROODJE MET MANGO CHUTNEY MET RODE PEPERTJES. HUISGEMAAKTE KERRIEMAYONAISE, SLA, TOMAAT EN UI.



DRINK TIP:  
LAGUNITAS  
BREWING COMPANY

Een verfrissende  
Lagunitas IPA  
van onze tap.

SAMEN VOOR  
€17.75

(NATUURLIJK OOK LEKKER LOS VAN ELKAAR TE BESTELLEN.  
KIPBURGER €14.50, LAGUNITAS IPA €4.25)



IN DEN BLAUWEN  
**BOCK**  
BIER · BURGERS · BAR

f i BLAUWENBOCK.NL

# BEST BURGERS IN TOWN

De beste burgers van Katwijk en omstreken eet je In den Blauwen Bock. Flame Grilled Beef van de houtskooloven, waarvan het water je alleen bij het ernaar kijken al in de mond loopt.

Hamburgers met een bite, dankzij Schotse Aberdeen-Angus runderen. Ze behoren tot de beste rundvleesrassen van de wereld. Geniet van fijndradig en mooi gemarmerd vlees met een krachtige rode kleur. Zacht en sappig na bereiding, met een diepe eigen smaak. Het gehakt voor onze hamburgers wordt speciaal gemaakt, met liefde en aandacht voor vlees.

Ontdek bijvoorbeeld onze Classic, Ho Lee Fuk en All American, die we stuk voor stuk ambachtelijk stempelen. Met aandacht voor de fijnste details, om je door de fantastische smaak te laten verrassen.

We verrijken veel van onze burgers met BBQ-saus, Romeinse sla en echte USA cheddar cheese. Dat is kaas van een pure kwaliteit die we zelfs op een kaasplankje zouden kunnen serveren.

De beste hamburger eet je op een authentiek Bagnat-broodje, zoals ze die alleen in Zuid-Frankrijk kunnen maken. Dit traditionele hamburgerbroodje is een streekproduct uit Nice. Het brood is licht van smaak, heeft een heerlijke kraak en is daarmee de knapperigste keuze voor onze in Katwijk en omgeving wereldberoemde burgers.

"Blauwen Bock.  
A great place to relax, very nice service and  
**incredibly delicious burgers**  
(Ho Lee Fuk burger is super tasty)."

by Toby Kalthoff

We love Toby!





## HET VERHAAL ACHTER... ONS BROODJE

### AUTHENTIEK BAGNAT BROOD UIT NICE, FRANKRIJK

Pan Bagnat is een streekproduct uit Nice, aan de Franse Rivière.

Door het gebruik van rijke Franse olijfolie, krijgt het brood een krachtige en zomerse smaak. Bagnat heeft een malse structuur en een open kruim, na het verhitten komt de subtiele smaak van de olijfolie goed tot zijn recht. Hierdoor is Pan Bagnat een perfecte match voor onze burgers.



## HET VERHAAL ACHTER... ONZE FRIET

### HUISGEMAAKTE FRIET VAN DE LEKKERSTE AARDAPPELS

De aardappels die we gebruiken om onze huisgemaakte frites te maken komen uit Zeeland (gebied in NL met meeste zon). De Agria-aardappel is speciaal ontwikkeld voor het maken van friet.

Ze hebben hun rijke smaak te danken aan de mineraalrijke kleigrond waarin ze worden geteeld. De aardappel zit tussen kruimig en vastkokend in. Hierdoor worden de frites bij het bakken knapperig van buiten en heerlijk zacht van binnen.



## HET VERHAAL ACHTER... ONS VLEES

### SCHOTS ABERDEEN-ANGUS BEEF

Schotse Aberdeen Angus-runderen behoren tot de beste rundvleesrassen van de wereld. Het Angusras produceert een gezonde en hoge vleeskwaliteit. Angus-vlees is fijnradig, mooi gemarmerd met een krachtige rode kleur.

Na het bereiden is het zacht en sappig, met een diepe eigen smaak. Naast het ras draagt ook de biologische voeding bij aan de smaak van het vlees. De combinatie van het ras en de biologische voeding geeft het vlees een unieke smaak.



## HET VERHAAL ACHTER... ONZE BEREIDING

### HOUTSKOOLOVEN MET BLACK RANCH HOUTSKOOL

Voor een heerlijke volle smaak wordt het vlees bereid in onze houtskooloven met speciale houtskool, Black Ranch. Deze uitzonderlijke houtskool is afkomstig van de Quebracho-boom die groeit in Zuid-Amerika. Quebracho komt uit het Spaans: 'Quebra hacha', 'Breekt de bijl'. Black Ranch onderscheidt zich door zijn grove en harde structuur. Tevens geeft Black Ranch een aangenaam geur- en smaakaroma af aan het vlees, waardoor het een extra diepe smaak krijgt.

SHARING  
IS CARING  
#DOEISLIEF



# FINGERFOOD

## Portie jongbelegen boerenkaas

van Koos Kaas 4.00  
dubbel portie 7.00

## Portie oudbelegen boerenkaas

van Koos Kaas 4.25  
dubbel portie 7.50

## Portie ossenworst

van Chateaubriand 4.00  
dubbel portie 7.00

## Portie pittige leverworst

van Chateaubriand 3.00  
dubbel portie 7.00

## Portie nootjes

dubbel portie 1.50  
3.00

## Borrelplank 6-9 personen

jong en oudbelegen boerenkaas,  
osseworst, leverworst, truffel/knoflook  
worst en Amsterdams tafelzuur 16.00

## Nachos melted cheddar cheese 6.50

## Gefrituurde kaashapjes

8 stuks 6.50  
12 stuks 9.50  
16 stuks 12.50

## Van Dobben bitterballen

8 stuks 6.50  
12 stuks 9.50  
16 stuks 12.50

## Frikandelletjes speciaal

10 stuks 6.00  
18 stuks 8.00  
24 stuks 10.00

## Gefrituurde garnalen

8 stuks 8.00  
12 stuks 11.50  
16 stuks 15.00

## Gemengd bittergarnituur

8 stuks 6.50  
12 stuks 9.50  
16 stuks 12.50



## FRITES DE HAUTE BOCK

SMALL  
(1-2 P)

MEDIUM  
(3-5 P)

LARGE  
(5-7 P)

### Flandres Beste

Huisgemaakte frites, overgoten met 5 uur lang geprutteld stoofvlees,  
waar zelfs de Vlamingen jaloers van geraken. Allee!

7.75

14.50

20.75

### Uitje Bol

Heerlijk huisgemaakte frites met stukjes frikandel en een swirl van  
mayonaise, curry en feestelijk afgetopt met verschillende uitjes waar  
wij Hollanders helemaal vanuit ons bol gaan.

6.50

11.50

15.75

### Hot Barnefield

Heerlijk huisgemaakte frites met verse stukjes gemarineerde kip  
gebakken in de sambal getopt over de frites.

6.75

13.00

19.50

### The Boss

Let's make French Fries great again. Heerlijk huisgemaakte frites met vleesch.  
Flame grilled steak en lekker mannelijk. En lekker vrouwelijk. En lekker ...anders

18.75

34.75

52.00

## FLATBREAD HEERLIJK KNAPPERIG GEBAKKEN

SMALL  
(1-2 P)

MEDIUM  
(3-5 P)

LARGE  
(5-7 P)

### Knoflook bread

4.25

8.00

11.75

### Geitenkaas

met honing en walnoten

5.50

10.50

15.00

### Gerookte zalm

met roomkaas

9.75

18.50

27.75

### Makreel

verse makreel met een swirl yogomayo

7.75

14.50

20.75

### Champignons

champignons in de kruidenboter gebakken

5.50

10.50

15.00

### Steak

stirred beef met uitje, paprika,  
champignons afgeblust met oystersaus

9.75

18.50

27.75





# BIER EN WIJN

## TAP BIEREN

<b>Heineken pils</b>	
Fluitje	2.60
Normaal	2.75
Groot	5.50
Brugse Zot	4.25
Brand Session Ipa	4.25
Brand Weizen	4.25
Affligem Blond	4.25
IPA Lagunitas	4.25

## FLES BIEREN

Amstel Bright	4.75
Brand Imperator	4.25
Brand IPA	4.25
Brand Zwaar Blond	4.25
Affligem Tripel	4.75
Affligem Blond	4.25
Affligem Dubbel	4.25
Corona	4.75
Desperados	4.50
Lagunitas IPA	4.25

## BIEREN 0.0

Heineken 0.0	3.50
Amstel Radler 0.0	3.75
Sport Zot	3.75
Brand Weizen	3.75
Brand IPA 0.0	3.75

## CIDER

Jillz Regular	3.75
Jillz Red	3.75
Old Mout Kiwi & Lime	4.25

## WITTE WIJN

Springbok Chenin blanc	3.75
fles	18.50
Sutton Hill Chardonnay	4.25
fles	20.75
Winzerkrone (zoet)	3.75
fles	18.50

## RODE WIJN

Springbok Chiraz	3.75
fles	18.50
Urmeneta Chili Carmenère	4.25
fles	20.75

## ROSÉ WIJN

<b>Rosé</b>	
Springbok	3.75
fles	18.50
Esprit de Gassier Provence	5.75
fles	28.00

## BUBBELS

Prosecco	4.75
fles	23.50
Moët Chandon Brut	
fles	65.00
Moët Chandon Ice Imperial	
fles	80.00
Moët Chandon Ice Rosé	
fles	80.00

## OOK LEKKER

Port rood	3.75
Port wit	3.75
Glühwein	2.75



# DRINKEN

## STERKE DRANK

<b>Rum</b>	
Bacardi Blanca	4.00
Bacardi Limon	4.00
Bacardi Negra	4.00
Bacardi Oakheart	4.00
Bacardi Reserva	4.50
Malibu Coconut Rum	4.00
Captain Morgan	4.00
Captain Morgan Jamaica	4.00
Havana Club	4.50
Havana 7yrs	5.00
Sailor Jerry	4.50

<b>Vodka</b>	
Eristoff Vodka	4.00
Eristoff Red Vodka	4.00
Grey Goose Vodka	6.50

<b>Gin</b>	
Bombay Sapphire Gin	4.00
Hendricks Gin	5.50

<b>Whisky/Whiskey</b>	
Jameson Irish Whiskey	4.00
William Lawson's Whiskey	4.00
Famous Grouse Whiskey	4.00
Dewar's Whisky White	4.50
Dewar's Whisky 12yrs	5.50
Aberfeldy Whisky	
single malt 2yrs	6.50
Jack Daniels Whiskey	4.50
Jack Daniels Honey	4.50
Southern Comfort	4.00

<b>Jenever</b>	
Ketel 1 jonge jenever	3.00
Zuidam jonge jenever	3.50
Zuidam spelt jenever	4.00
Zuidam rogge jenever	4.00
Zuidam American Oak	5.00
Zuidam Oloroso	6.00
Bessenjenever	3.00

<b>Diversen</b>	
Hoppe Vieux	3.00
Remy Martin Cognac	4.50
Beerenburg	3.00
Jägermeister	3.00
Limoncello	3.50

<b>Shots</b>	
Camina Real Tequilla	4.00
Sambuca	4.00
Fireman	2.50
Troijka Pink	2.50
Rocket shot	2.50
Beerenburg	3.00
Jägermeister	3.00

<b>Likeuren</b>	
Berentz Apfelfkorn	3.00
Amaretto Disaronno	4.00
Baileys	4.00
Grand Marnier	4.00
Cointreau	4.00
Tia Maria	4.00
Licor 43	4.00
Safari	3.00

## FRIS

Coca-cola	2.75
Coca-cola Light	2.75
Coca-cola Zero	2.75
Cassis	2.75
Fanta	2.75
Sprite	2.75
Chaudfontaine plat	2.75
Chaudfontaine bruist	2.75
Ice Tea Sparkling	2.75
Ice Tea Green	2.75
Fever Tree Tonicwater	3.25
Bitter Lemon	2.75
Rivella	2.75
Ginger Ale	2.75
Redbull	4.25
Jus d' Orange	3.75
Appelsap	2.75
Tomatensap	2.75
Glas melk	2.25
Kinderlimonade	1.75
Chocomel	2.75
Fristi	2.75



## KOFFIE

Koffie	2.25
Cappuccino	2.75
Koffie Verkeerd	2.75
Latte Macchiato	3.00
Espresso	2.25
Dubbele Espresso	4.00

<b>Decafe Koffie's</b>	
Decafe Koffie	2.25
Decafe Cappuccino	2.75
Decafe Latte Macchiato	3.00
Decafe Espresso	2.25



## THEE

Thee in diverse smaken	2.25
Verse muntthee	3.00
Verse gemberthee	3.00
Warme chocolademelk	2.75
Warme choco met slagroom	3.25

## KOFFIE MET DRANK

Irish coffee	6.25
Italian coffee	6.25
Spanish coffee	6.25
French coffee	6.25
Koffie met likeur	6.25

## VOOR D'R BIJ

Appelrondje met slofdeeg	
spijs en nootjes	3.25
Appelgebak met slagroom	4.00
Diverse shortcakes	2.75



# BOCK TAILS

NU MET  
EETBARE  
RIETJES!

IN DE SMAKEN LIMOEN,  
CITROEN, GEMBER EN  
AARDBEI

## CLASSIC MOJITO

Bacardi, Carta Blanca Rum,  
Mint, Lime Juice  
7.75

## BERRY MOJITO

Bacardi Carta Blanca Rum, Creme de  
Cassis, Mint, Lime Juice, Soda  
7.75

## ESPRESSO MARTINI

42below Vodka, Coffee Liqueur,  
Arabica Coffee  
7.75

## NEGRONI

Bombay Dry Gin, Martini Bitter,  
Martini Rosso  
7.75

## PORNSTAR MARTINI

42below Vodka, Vanilla, Passion Fruit  
Liqueur, Passion Fruit Juive Lime, Juice  
7.75

## PIÑA COLADA

Malibu, Kokosroom, Ananassap,  
afgetopt met ananas  
8.00

## BOCKIE BLUE

Vodka, Blue Curaçao, Sprite  
7.00

## STRAWBERRY BOCKTAIL

Bols strawberry, Gordon Pink Gin, Tonic  
fever-free  
7.50



# Vandaag even niks...

Een weekje of langer weg naar het prachtige, zonnige en rustige Bonaire; wie wil dat nou niet? En dan ook nog verblijven in een luxe villa, waarbij je van alle gemakken voorzien bent. Ton en Arina Frissen helpen mensen om deze wens in vervulling te kunnen laten gaan. Zij lieten in 2016 deze schitterende villa van 460 m<sup>2</sup> bouwen, met uitzicht op de diepblauwe zee. Maar ook zijn er tal van andere appartementen en villa's die via [www.verblijvenopbonaire.nl](http://www.verblijvenopbonaire.nl) te huur zijn. Vakantie vieren op dit eiland brengt echter wel een 'risico' met zich mee, zo lacht Ton Frissen: "Wie verliefd wordt op dit eiland, wil hier blijven terugkomen."

En dan is het goed om met Frissen contact op te nemen. De appartementen en villa's zijn per week te huur, maar ook voor langere periodes. Bijvoorbeeld voor mensen die op Bonaire komen wonen en werken. Zo kunnen zij in alle rust acclimatiseren, zonder zich zorgen te hoeven maken, hoe ze aan een dak boven hun hoofd kunnen komen.

De bekende duikplekken zijn binnen enkele minuten bereikbaar. De afstand naar het stadje Kralendijk en de luchthaven is slechts acht minuten per auto. In Kralendijk zijn vele goede restaurants en gezellige terrassen. Wie 'niks doen' wil combineren met bewegen, komt volledig aan z'n trekken; duiken, snorkelen, windsurfen, kiten, vissen, mountainbiken, fietsen, zwemmen, wandelen en natuurlijk zonnen op het strand. De villa ligt in de heuvels van de mooiste wijk van Bonaire 'Sabadeco terrace West' en biedt een prachtig en volledig uitzicht over de Caribische zee en de stranden van Klein Bonaire. Het 460m<sup>2</sup> tellende huis is uiteraard van alle gemakken voorzien, inclusief groot terras, zwembad, loungebanken, open keuken enz. De villa beschikt over vijf slaapkamers en kan aan tien personen een slaapplek bieden. De master bedroom heeft zeezicht en biedt direct toegang tot het terras. Er zijn drie badkamers met toilet, douche en wasbak en alle noodzakelijke badlakens en handdoeken zijn aanwezig. Deze villa op het mooiste plekje van Bonaire is ook nog eens betaalbaar.

Voor meer info bezoek dan de website [www.verblijvenopbonaire.nl](http://www.verblijvenopbonaire.nl) of stuur een mail naar [info@verblijvenopbonaire.nl](mailto:info@verblijvenopbonaire.nl).



*“We verliefd wordt op dit eiland wil hier blijven terugkomen”*



Arie van Klaveren is hét gezicht van de Bock, al bijna dertig jaar. In die tijd heeft hij genoeg meegemaakt om tot in 2067 complete magazines mee te vullen. We zien wel hoe ver we komen. Dit is zijn eerste verhaal.

## 'EN DAAR LAG DE MOL'

In de horeca maak je veel leuke dingen mee. Er gebeurt natuurlijk ook weleens iets vervelends, maar ik kom vooral leuke mensen tegen. En die herinneringen blijven het langste hangen. Dan moet ik meteen denken aan meneer De Mol uit Utrecht.

### NIETS ZEGGEN

Jaren geleden verbleef deze man tijdelijk in het Zeehos, voor de niet-Katwijkers: een revalidatiecentrum. Elke dinsdagavond zat hij bij mij aan de bar. Meneer De Mol, ik zal hem nooit vergeten. Zeker niet na zijn laatste avond hier...

Hij had geen heupen meer. En kunstheupen had hij ook niet. Maar dat ongemak hield hem niet tegen om hier in zijn rolstoel naartoe te komen voor een paar Jägermeisters. Een behoorlijk eind rollen, maar hij was een sterke man, dus dat was geen probleem. Hij had zelfs nog twee ouderwetse krukken mee om zichzelf op een barkruk te kunnen hijsen. En ergens op de avond vroeg hij altijd wel een keer: 'Als ze hier van het Zeehos langskomen, wil je dan niets over die Jägermeisters zeggen? Ik mag eigenlijk niets drinken.'

### MEER DAN 'EEN PAAR'

Zo ging dat bijna een jaarlang. Op een avond zat hij aan de lange bar kant van de bar, in de oude situatie nog, met achter hem de leestafel met die ijzeren rand. Veel mensen weten dat nog wel. Maar goed, het was zijn laatste avond hier, vertelde hij, want de volgende dag werd hij ontslagen uit het Zeehos. Dat wilde hij hier vieren, met mij. Inmiddels hadden we natuurlijk

een goede band opgebouwd, ik wist inmiddels alles van hem.

Die avond dronk hij meer dan 'een paar' Jägermeisters. Zijn tempo werd ook steeds hoger en op het laatst wilde hij er zelfs bier bij. 'Kijk je uit, De Mol?', zei ik wel steeds, maar er was geen houden aan. Tegen sluitingstijd, op deze stille doordeweekse winteravond, was hij nog de enige klant. Hij rekende af en zei: 'Arie, bedankt voor alle mooie avonden.' En toen ging hij staan.

Maar dat kon hij helemaal niet zonder krukken. Dus hij pleurt zo achterover, met zijn hoofd tegen die ijzeren rand van die leestafel. En daar lag De Mol. Helemaal uitgeschakeld. Grote hoofdwond, bloeden als een rund. Dus ik meteen 1-1-2 gebeld. Hij ademde gelukkig nog, dus ik hoefde hem niet te reanimeren. Met een doek probeerde ik het bloed te stelpen.

### NIEMAND KOMT ERACHTER

Het duurde zeker twintig minuten tot de ambulance aankwam. In de tussentijd kwam hij bij. Ik vertelde hem dat de ziekenwagen onderweg was. 'Nee, nee, niet nodig!' kreunde hij. 'Moet wel,' zei ik. 'Ik kan je zo niet laten gaan. Er is verder niemand, dus niemand komt erachter.' Hij: 'Dan moet je niet tegen die gasten zeggen dat ik wat gedronken heb, hoor.'

Maar die broeders zagen natuurlijk meteen hoe laat het was en zeiden dat hij mee moest naar het ziekenhuis. 'Nee, dat kan niet, want morgen mag ik uit het Zeehos en hier krijg ik problemen mee.' Maar ja, hij moest toch echt mee om nagekeken en

gehecht te worden. Dus meneer De Mol werd afgevoerd, op zijn afscheidsavond ...

### KEN JE MIJ NOG?

Ik heb hem nog één keer gezien. Maanden later, op het terras, met een nicht van hem. Hij is niet binnen geweest, maar zag mij op het terras lopen. 'Hey Arie, ken je mij nog?' Ik lachen natuurlijk. 'Ja, De Mol, jou vergeet ik nooit meer natuurlijk!' Hij moest me nog ergens voor bedanken. 'Dat je niets tegen de mensen van het Zeehos hebt gezegd!' Nou ja, die zijn ook nooit iets komen vragen, dus dat was makkelijk. En gelukkig voor hem hoefde hij na die val geen extra tijd in het Zeehos door te brengen. Al was het voor mij op die stille dinsdagavonden wel gezellig geweest.

Waarom vertel ik nu juist dit verhaal? Soms heb je van die mensen waar je echt persoonlijk contact mee krijgt. Ik werkte elke dinsdagavond en ik was eigenlijk de enige met wie hij lekker kon kletsen. Hij vertelde me ook alles, zijn hele levensverhaal. Dat is het lot van de kastelein op de dinsdagavond. Maar dit soort ervaringen, waarbij je een band met iemand opbouwt, maakt het werken in de horeca extra leuk!

"DAT IS HET  
LOT VAN DE  
KASTELEIN OP DE  
DINSDAGAVOND"

# OP SAF- ARIE

### HERKEN ARIE AAN Z'N SCHOENEN

Arie heeft nog een andere belangrijke hobby. Iets waar je hem bovendien goed aan kunt herkennen, zelfs als je voor het eerst in de Bock bent. "Ik hou van mooie Italiaanse schoenen, het liefst met een opvallende print. Prachtig hoe zo'n paar schoenen tot in detail klopt als een kunstwerk." Hoeveel paar hij thuis heeft staan? "Dat weet ik niet precies. Volgens het team zijn het er in ieder geval 30, omdat ik ze steeds weer verras met een ander paar aan m'n voeten," legt Arie lachend uit. Kijk maar eens goed. Herken jij Arie aan z'n schoenen? Vraag hem of je een foto van z'n schoenen mag maken en deel die via de sociale media. Tag je daarin de Blauwen Bock? Dan maak je kans op een gratis drankje!



**VOOR UW CATERING  
BESTELLINGEN OP MAAT**



CATERING

**COR JANSEN**



[WWW.CATERINGCORJANSEN.NL](http://WWW.CATERINGCORJANSEN.NL)  
+31 (0)71 407 29 98 | [INFO@CATERINGCORJANSEN.NL](mailto:INFO@CATERINGCORJANSEN.NL)



# HET IS FEEST AAN BOORD!

**Stel uw vaartocht op maat met ons samen:**

- Volledig verzorgde arrangementen voor gezelschappen.
- Perfect voor (bedrijfs)feesten, bruiloften, vergaderingen, seniorenreizen etc.
- Afvaartlocatie, vaarroute en cateringmogelijkheden altijd in overleg.



Geeft u geen feest, maar wilt u met een groepje of alleen varen?  
Maak dan uw keus uit ons gevarieerde rondvaartaanbod.

**REDERIJ VAN HULST**



Scan deze QR-code en  
bekijk het aanbod.



+31 (0)71 250 19 00 | [info@rederijvanhulst.nl](mailto:info@rederijvanhulst.nl) | [www.rederijvanhulst.nl](http://www.rederijvanhulst.nl)

Centraal kantoor: Steenbakkerstraat 1, 2222 AT Katwijk aan Zee



# ZOMERAGENDA FRIDAY NIGHT



14 JUN **KARAOKE**

05 JUL **BAND MEERNIET**  
HOLLANDESE MEEZINGBAND

19 JUL **HOLLANDESE AVOND**

26 JUL **TROPICAL PARTY SOUND SYSTEM**  
PLUS BACARDI COCKTAILS SPECIAL PRICE

16 AUG **90'S BOCK REVIVAL**  
SPECIAL MEN'S AND WOMEN'S GIN



[f](https://www.facebook.com/blauwenbock) [i](https://www.instagram.com/blauwenbock) **BLAUWENBOCK.NL**

# MEET THE KOK!

## VAN SUKADELAPPEN TOT STOOFVLEES

Een van onze populairste gerechten, zowel onder klanten als het personeel, is de 'Flandres Beste'. In normaal Nederlands, geprutteld stoofvlees. 'Laatst maakte ik op zaterdag extra veel, omdat ik op zondag en maandag vrij ben,' vertelt kok Sander. 'Toen ik op dinsdag hier kwam, was alles op. Tien kilo!'

Vandaag, dinsdagmiddag half drie, maakt hij zes kilo klaar. Uit de metalen bak stijgt de geur op van tijm en knoflook, waarmee de sukadelappen – van Chateaubriand, slager uit Amsterdam - zijn gemarineerd. Samen met knoflookolie, zout, bloem én veel peper. 'Ik sta wel vijf minuten aan die molen te draaien joh.'

Straks, als alles in de grote pan zit dat op het vuur staat, gooit hij vijf liter bier erbij. Brugse Zot of Affligem. 'En dan walmt het helemaal,' vertelt Sander met een big smile, terwijl hij ondertussen tosti's en broodjes klaarmaakt. 'En ja, ik neem tussendoor weleens een slokje.'

### VIJF UUR STOVEN

Sander is wat eigenaar Erik Houtenbos noemt een 'bourgondische kok'. Met het zweet op zijn voorhoofd staat de goedlachse Leidenaar in de keuken. De grote lunchdrukte is nu voorbij, zodat hij tijd heeft om dit gerecht te maken. Niet voor vandaag, hij heeft nog staan, maar voor morgen en daarna. 'Voor vandaag zou ik al te laat zijn. Het moet vijf uur stoven.'

Het duurt zo lang, omdat het heel bewerkelijk, taai vlees is. 'Werkvlees noemen we dat,' roept een binnenkomende Erik. 'Vlees dat heel veel bewogen heeft in het leven, is wat



taai. In tegenstelling tot bijvoorbeeld de ossenhaas, een heel ingekapseld stukje spier, dat daarom heel zacht is. Maar wel met minder smaak.'

### SPECIAAL BIER ERBIJ

Op het vuur staan twee koekenpannen met veel roomboter, waarin Sander de gemarineerde sukadelappen aanbakt, voordat hij ze in de grote pan daarachter kiepert. Het gesis uit de pan overstemt de muziek uit de zaak. Binnen tien minuten ligt alles in de grote pan zachtjes te pruttelen. Bedrijfsleider Arie haalt een emmertje Brugse Zot, dat de Bock op de tap heeft staan. Sander: 'Ik heb het voor mezelf, om te testen, ook weleens met 'gewoon' bier geprobeerd, maar je proeft echt het verschil.'

Arie komt terug met het emmertje, Sander giet het bier met beleid in de pan en ja, het walmt. En het ruikt heerlijk. Dan nog kruidnagel erbij, runderbouillon. Ook de aangekoekte resten in bakpan gaan in de grote pan. 'Dan heb je echt alle smaken te pakken. O, en Worchester saus, heel belangrijk!' En nu zachtjes laten stoven. Om na vijf uur groente erbij te doen;

wortelen, champignons, gepofte knoflook, zilveruitjes. En vijftien eetlepels mosterd.

### HEEL MAKKELIJK OM TE MAKEN

'Daarna een beetje afbinden, dat noemen we een 'roetje', een soort ragout, wanneer je boter en bloem met elkaar vermengt. Dat doe je om het dik te maken. En dan een ontbijtkoek erbij... Ja, een ontbijtkoek. Voor de binding en de smaak. Het vet dat omhoogkomt, moet je nog afschuimen met een schuimspaan. *That's it.* Heel simpel eigenlijk. En dan verse frites met een lekkere klodder Zaanse mayonaise erbij.'

Dit gerecht is volgens Sander 'superlekker' en ook thuis 'heel makkelijk' om te maken. 'Het belangrijkste is alles goed aanbakken en lang genoeg stoven. Op hoog-laag vuur, niet op hoog vuur. En je moet dus heel geduldig zijn en op tijd beginnen. Hoeveel kilo je wilt, maakt voor de tijd niet uit. Dus rustig laten stoven, tussendoor omroeren en afschuimen, dan op smaak brengen, groente erbij en smullen maar!'

# 'KWESTIE VAN VEEL GEDULD EN GOED AANBAKKEN'



KATWIJK-  
EVENTS



Ben je op zoek naar een stoere, creatieve of sportieve activiteit of doe je liever iets gezelligs met jouw vrienden en familie of jouw team? Dan ben je aan het juiste adres bij Katwijk-Events!

Voor teambuildingactiviteiten tot aan familie uitjes. Van proeverijen tot aan creatieve workshops. Georganiseerde activiteiten of maatwerk. Bij Katwijk-Events ben je aan het juiste adres!

Volg Katwijk-Events op Facebook en Instagram voor de meest actuele workshops en activiteiten.



Katwijk-Events  
Kaninefatenstraat 17  
2225 WX Katwijk  
06-185 842 87

[www.katwijk-events.nl](http://www.katwijk-events.nl)

**marco eitens**  
KATWIJK HOLLAND  
transport

Als uw  
transport  
goed moet

[info@marcoeitens.nl](mailto:info@marcoeitens.nl)



@juffers\_fashion  
f  
i

▲ Elke week verzamelen wij de mooiste musthaves van dit moment. We geven onze klanten graag advies hoe je items en verschillende stijlen met elkaar combineert.

JUFFERS  
FASHION

Prinestraat 29  
[jufferslifestyle.nl](http://jufferslifestyle.nl)

# MAAK EEN BLIJE BOFKONT!

## MET DE BLAUWEN BOCK BON



Zo'n heerlijke hamburger, onze huisgemaakte friet en al het andere lekkers op de kaart: dat gun je toch iedereen? Met onze Blauwen Bock-bon geef je jouw vrienden, familie en anderen het leukste cadeau van Katwijk. Beschikbaar vanaf een tientje, zodat je zelf kiest met welk bedrag je de ander verrast.

Zo'n Blauwen Bock-bon is natuurlijk niet zomaar een cadeaubon. We rollen het magazine er netjes voor je in op, doen de bon er als een wikkel omheen en hangen er nog wat leukes aan om er een geslaagde cadeauverpakking van te maken. Leuk om te krijgen en minstens zo leuk om te geven.

Tip: voor een loterij op de voetbalvereniging of tijdens de bingo bij de kaartclub op zoek naar een leuke prijs? Informeer naar onze Burger-bon, speciaal voor verenigingen, clubs en goede doelen die zoeken naar leuke prijzen voor hun loterij, bingo en andere speciale avonden. Geef onze Burger-bon weg, zodat de winnaar samen met iemand anders van onze heerlijke hamburgers kan komen genieten.



# Zomergeluk

Geluk zit in de kleine dingen. Wakker worden met de frisse zilte zeelucht, de warme zon op je gezicht, live muziek op het terras. De glimlach van een voorbijganger, de vriendelijke begroeting van een lokale ondernemer en zélf het gekwetter van overvliegende meeuwen. Tijdens de zomers in Zeezijde beleef jij ontelbaar veel geluksmomentjes. Je wordt omarmt door de saamhorigheid onder de ondernemers, de oergezellige evenementen en het ruime, diverse aanbod.

Parkeer de auto in de ondergrondse parkeergarage Zeezijde aan de boulevard, op nog geen minuut lopen van het winkelcentrum en ga mee op ontdekking! Achterhaal de leukste cadeauwinkeltjes, de gloednieuwe koffietentjes en de mooiste hotspots aan het strand. Speur mee naar de grootste labels of de nog niet ontdekte parels bij het grote publiek. Kom naar Zeezijde Katwijk om te shoppen, proeven en beleven terwijl de zon ondergaat en verspreid onderweg een beetje zonneschijn! Deel je zomergeluk!

## SUMMER EVENTS

Zeezijde Katwijk organiseert veel evenementen om een dag aan Katwijk nog leuker te maken. Shop en beleef, proef en ervaar Zeezijde zoals de locals dat doen.

### JULI

- 2** Toeristenmarkt Maritiemdag
- 6** SAR Katwijk
- 9** Toeristenmarkt Horecadag
- 12 - 13** Haringrock
- 13** Katwijkse vrijmarkt Kidsparty
- 16** Toeristenmarkt: Brocante- en Streekmarkt
- 23** Toeristenmarkt Oldtimerdag
- 27** Reuring aan zee
- 30** Toeristenmarkt Standwerkersconours

### AUG

- 2 - 11** Noordzee Zomer Festival
- 6** Toeristenmarkt Gezond en gelukkig
- 13** Toeristenmarkt Kids Party
- 20** Toeristenmarkt Kunst in Katwijk
- 24** Truckrun
- 27** Laatste toeristenmarkt Vrijwilligersmarkt

### SEPT

- 7** Koopjesmarkt
- 14** Style & Trend
- 28** Mannendag

kijk voor de volledige agenda op [zeezijdekatwijk.nl](http://zeezijdekatwijk.nl) of houd de social media in de gaten





# KW 88 'ZORG EN HOOP'

**Eén van de oudste monumenten van Katwijk aan Zee is de oude Vuurbaak (vuurtoren) aan de Boulevard. Deze stamt uit 1605, maar is al sinds 1912 niet meer in gebruik. Ze dient nu in de zomermaanden als Uitzichttoren met een maritieme expositie. Al meer dan 50 jaar wordt ze 'zomers vergezeld door de voormalige garnalenbomschuit KW 88 'Zorg en Hoop'. De geschiedenis van dit scheepje gaat ook alweer meer dan 100 jaar terug.**

Op 8 februari 1913 werd het door scheepmakerij Taat gebouwde vaartuig overgedragen aan de opdrachtgevers. Het scheepje met een lengte van 9 meter en een inhoud van 40 m3 kreeg als 'thuishaven' de Katwijkse Buitenwatering. Schipper Messemaker kon bij gunstige wind zijn ligplaats verlaten en daarna langs de kust met het tij vissen op garnalen of wat platvis en mogelijk een rondvisje. Er waren meerdere scheepjes die zo vanuit de Watering visten. De vangst werd bij terugkomst op het strand verkocht.

#### **De 'reis' van de KW88**

In 1930 werd het scheepje van een 15 PK Kromhout motor voorzien.

De eigenaren van de KW 88 gaven er begin 1943 de brui aan. In maart dat jaar wordt het scheepje verkocht aan het Nederlands Openluchtmuseum te Arnhem. Pas in 1954 kwam ze als museumschip te liggen in Enkhuizen. In 1965 werd het scheepje overtollig en verhuisde naar Scheveningen, alwaar ze op de Boulevard geplaatst werd als SCH 59. Er gingen al snel stemmen op om het vaartuig terug te halen naar Katwijk, haar echte thuishaven. Dit lukte uiteindelijk op 28 oktober 1966: die dag arriveerde ze per dieplader in ons dorp. In 1967 werd ze als KW 88 voor het eerst bij de Vuurbaak opgesteld.

#### **Geen echte bomschuit**

Hoewel velen in onze tijd de KW 88 zien als een



echte bomschuit, klopt dit niet. De bommen die in de 19e en het begin van de 20e eeuw vanaf het Katwijkse, Noordwijkse of Scheveningse strand ter haringvisserij gingen, waren veel groter en door hun grove vorm minder manoeuvreerbaar. Bij de aanlanding op het strand in de branding kwam het vaartuig niet altijd zachtzinnig in aanraking met de zeebodem. Een bomschuit ging dan ook slechts gemiddeld 12 jaar mee. Een groot verschil met de KW 88 die het vissend 30 jaren volhield en ondertussen als uniek museumschip al meer dan 65 jaar meegaat. Dat dit niet zonder extra inspanningen gaat, blijkt wel uit de kostbare herstellingen die in de loop der tijden zijn uitgevoerd.

In 1978/79 werd door de fa. Taat, de originele bouwer, de eerste grondige renovatie uitgevoerd, waardoor ze weer jaren mee kon. De traditie om het vaartuig in de zomermaanden bij de vuurtoren neer te zetten, veroorzaakte na 35 jaar zoveel problemen met de houtconstructie dat in 2017 opnieuw een grondige vernieuwing moest plaatsvinden.

Ondertussen wordt nagedacht of het binnen op stellen van het scheepje de onderhoudskosten kan verlagen: het Katwijks Museum aan de Voorstraat zou hiervoor een goede optie zijn. Bij de Vuurbaak zou dan een alternatief verschijnen: de 'bomschuit experience'.

Wilt u meer weten over de Katwijkse (maritieme) geschiedenis, bezoek dan het museum of de Vuurbaak met de KW 88 aan de Boulevard.





WIJ ZOEKEN EEN:

# Kroegtijger

DIE DAARVOOR OOK NOG BETAALD KRIJGT!

## *Kom bij ons werken!*

Kopje koffie, een fijne lunch en een biertje, jij weet waar onze klanten zin in hebben en voelt je achter de bar als een vis in het water. Weet jij van aanpakken, werk je snel en doe je dat met een glimlach die hoort bij het gezelligste café van Katwijk? Dan zijn wij op zoek naar jou!

We zoeken barmedewerkers die ons leuke team komen versterken, net als kroegtijgers met leidinggevende ambities en zelfs ondernemersaspiraties. Weet jij hoe je het 's ochtends, 's middags en 's avonds op rolletjes kunt laten lopen of ben jij onze handige hulp die problemen oplost voordat ze ontstaan? In den Blauwen Bock werk je in een enthousiast team van jonge en ervaren liefhebbers van een fijne sfeer om samen in te borrelen.

We zoeken een bartopper, een leidinggevende en een leerling-kok. En sterker nog, ook als je op een andere manier dan als spontane barmedewerker, gedreven allrounder of maker in de keuken aan de slag wilt, horen we dat graag van je. Dat kan parttime of fulltime, dus zet de eerste stap en spreek ons gewoon even aan!

[www.blauwenbock.nl/vacatures](http://www.blauwenbock.nl/vacatures)



## INTERESSE?

Spreek ons meteen even aan, dan noteren we jouw gegevens en nemen we snel contact met je op.

Denk je er liever nog even over na? Prima natuurlijk, dan horen we het graag later van je. Neem contact met ons op via [www.blauwenbock.nl](http://www.blauwenbock.nl) of gebruik ons telefoonnummer:

**071 240 74 82**

# SURFSCHOOL KATWIJK

Het begon allemaal vanuit de garage bij zijn ouders aan de Rijnmond. 'Dan stak ik de weg over om op het strand surflessen te geven,' vertelt Pim Duindam (39), oprichter en eigenaar van Surfschool Katwijk. 'Dertien jaar geleden alweer. Er waren toen wel verenigingen, maar een adres om golfsurfen te leren bestond nog niet. Echt het surfen in de branding. Dus dat heb ik opgepakt.'

Pim is geboren en getogen in Katwijk aan Zee en woont nog steeds dicht bij strand. Hij begon op zijn veertiende met surfen en is zelf het stereotype 'surfdude'; zongebruinde huid, golvend blond haar. Relaxed. Zijn surfschool is te vinden aan de zuidkant van de watering, tussen KRB Noord en strandpaviljoen Beach. Dicht bij parkeerterrein Noordduinen. In de loop der jaren heeft hij het 'assortiment' van de surfschool uitgebreid met onder andere bodyboarden, suppen, raften, kiten en zelfs mountainbiken en duinwandelingen met een gids. 'Expeditie Robinsonspellen doen we ook. Beachgames, ribvaren. Voor ieder wat wils. Je kunt het zo gek niet bedenken. En behalve lessen kun je bij ons ook planken en andere spullen huren!'

## 'Leuk om zo samen te werken'

De surfschool richt zich steeds meer op bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeesten, sportdagen en werkweken van scholen. 'Volgende week komt hier een school uit Doetinchem, dan lopen er gewoon 110 man op strand rond. Gaaf toch?' Die groep is iets te groot om te kunnen huisvesten in het Beach Hostel Holland, boven de Bock. 'Maar ik heb ook vaak kleinere groepen die hier willen slapen en die stuur ik door naar Erik. Laatst weer een voetbalteam dat ging mountainbiken. 'Dus wij zorgen voor het sportieve vermaak en dan gaan ze in de Bock lekker burgers eten, bier drinken en een feestje bouwen. Leuk om zo samen te werken.'

## Zeven dagen per week knallen

Pim heeft dertig instructeurs op de loonlijst, allemaal parttimers. 'Geen vaste mensen, want het is seizoenswerk. Van maart en tot eind oktober.' Vroeger stond hij zelf nog aan de vloedlijn les te geven, maar nu niet meer. 'Als ik dat nu doe, heb ik tien gemiste oproepen. Ik moet goed bereikbaar zijn en snel kunnen reageren als mensen offertes opvragen.' Zelf surfen doet hij nog wel. 'Absoluut! Ik ben nu vooral fanatiek aan het kiten. Suppen en longboarden doe ik ook. Als je eigenaar bent van een surfschool, moet je zelf ook wel surfen, vind ik. Soms kan het werk wel even wachten, zeker bij een lekkere zuidwester, windkracht 6. Nu ben ik wel vooral 's winters aan het kiten, omdat ik dan meer tijd heb. In de zomer is het gewoon zeven dagen per week knallen, want dan zijn we alle dagen open. Niet alleen op afspraak, je kunt ook lekker komen aanwaaien.'

## Big smile

Zijn grote drijfveer is mensen met een tevreden, voldaan gevoel van het strand laten gaan. 'Dat ze echt denken, dat was gaaf. En dat hoeft helemaal niet veel te kosten. Iedereen kan het doen. Kids vinden het ook geweldig. Aan het einde van het seizoen kun je met een groep zelfs al een voor een tientje per persoon lessen. Dan maken ze kennis met surfen. Bij ons kunnen tot wel zestig personen tegelijk het water in. Dan is de zee helemaal groen door al die lycrahesjes, mooi man. En daarna zie je ze allemaal met een big smile het water uitlopen. Dan ben ik echt trots!'



# SURFSCHOOL KATWIJK BIEDT EEN ZEE AAN MOGELIJKHEDEN

## Surfen en Slapen

Boven de Bock kan Beach Hostel Holland in 17 kamers 76 mensen herbergen. Dat betekent dus veel meer persoonskamers, met stapelbedden. Ideaal voor vriend(inn)engroepen, schoolklassen, bedrijven en verenigingen. Het is ook mogelijk om een meer-persoonskamer exclusief voor twee personen te boeken!

Meer informatie op:  
[beachhostelholland.nl](http://beachhostelholland.nl)



MOUNTAINBIKEN  
POWERKITEN  
GOLFSURFEN SUPPEN  
MEGA SUP SUP YOGA  
EXPEDITIE ROBINSON  
NOORDZEE LES  
BEACH GAMES ONTDEK DE KUST  
BRANDING RAFTEN  
HIGHLANDS GAMES RIB VAREN  
BANAANVAREN BOKSCLINIC  
BOOTCAMP E BIKE TOCHT KRAV MAGA  
BOUWEN MET BAMBOE  
WORKSHOP GRAFFITI SCHILDEREN

[SURFSCHOOL-KATWIJK.NL](http://SURFSCHOOL-KATWIJK.NL)

# Slapen & feesten



Feesten zonder te denken aan morgen en de volgende dag heerlijk uitgeslapen terug naar huis? Of op zoek naar een fijne hotelkamer aan het strand van Katwijk? Kom slapen In den Blauwen Bock. Iedere kamer heeft een boxspringcombinatie, waarop je 's morgens weer heerlijk fris wakker wordt.

## *Feestje In den Blauwen Bock*

Vier jouw verjaardag, organiseer een personeelsfeest of verzamel alle enthousiaste leden van de vereniging. In den Blauwen Bock vier je de leukste feestjes met de beste burgers, ieders favoriete drankjes en vooral heel veel gezelligheid. Zo'n feestje, daar hebben we zelf namelijk ook wel zin in.

En benieuwd naar de kosten? Voor de feestjes op zondag, maandag en dinsdag in de rustigere perioden kunnen we je natuurlijk leuke kortingen aanbieden. Sterker nog, wij weten heel goed wat er ongeveer nodig is om het jou en je gasten aan niets tekort te laten komen. We denken graag met je mee en helpen je de kosten goed in de hand te houden.



happy summer!

SURF OOK EENS NAAR  
BLAUWENBOCK.NL



# BEAUTYSALON KATWIJK



COMBINEER EEN BEZOEK AAN KATWIJK MET EEN HEERLIJKE  
BEHANDELING BIJ BEAUTYSALON KATWIJK EN MAAK HET AF  
MET PARFUM EN MAKE-UP VAN DOUGLAS. KOM TOT RUST  
EN GENIET! BOEK UW BEHANDELING OP  
[WWW.BEAUTYSALONKATWIJK.NL](http://WWW.BEAUTYSALONKATWIJK.NL)

## DOUGLAS

VOORSTRAAT 18 | KATWIJK AAN ZEE



[WWW.BLAUWENBOCK.NL](http://WWW.BLAUWENBOCK.NL)