

# DYONAISE VAN A TOT Z



# 'Omdat we alles zelf maken, houden we ook de kwaliteit in de hand'

## Speekenbrink: een patisserie van grote klasse!



### Speekenbrink? Dyonaisetaart!

Ja, het hele jaar door. Heel goed! Maar noem nu eens de toppers van dit seizoen? Gevulde lübecker, banketstaven (met echte spijs, jaf), marsepein, chocolade, roomfondant, speculaaspop, speculaasbrokken, gevulde speculaas, worstenbroodjes... Als elke quiz nou zo makkelijk was, was de spanning er gauw af.

### JONGENSROOM

Begin over Patisserie Speekenbrink en iedere Oosterhouter loopt het water in de mond. Geen wonder, want eigenaar Mark Rubenkamp (42) werkt met hart en ziel voor zijn zaak. Een jongensroom die in vervulling ging. Samen met partner Yvonne Warrels nam hij op 1 oktober 14 jaar geleden de banketbakkerij over van Walter Rovers. Daarmee kwam de zaak in handen van de derde generatie die niet tot de directe nazaten van Adriaan Speekenbrink behoort. De Aartsvader-banketbakker die in 1852 de eerste steen legde voor de reputatie waaraan de huidige eigenaar nog steeds verder bouwt.

### DYONAISE

'De Dyonaisetaart vormt de hoofdmoot. Het hele jaar door. Hij is goed betaalbaar. Voor elk budget toegankelijk. Banketbakkers hebben altijd het stempel dat alles zo duur is, maar de verhouding kwaliteit-prijs is bij ons heel goed!

Alle producten maken wij dan ook zelf! Het schuim, vers gebrande noga, vers gebrande ha-

zelnoten, zelf gebrande suiker en dat maakt het product zo sterk. Daarna moet ie even de vriezer in en dan trekt dat vocht lekker in die slagroom en de noga en dat levert die specifieke smaak van Dyonaise op! Als de enthousiaste banketbakker vertelt over zijn producten krijg je zelfs de neiging om de verpakking (Lekker! Lekker!) op te knabbelen.



### GEHEIM

Maar hét geheim van Patisserie Speekenbrink (en het recept is echt voorbehouden aan Rubenkamp!) is de lübecker. De ware fijnproever sluit de ogen en trekt een verzalig gezicht als je het hebt over de oversmakelijke marsepein-

rol. En het smaakjuweel ligt nu achter glas, zoals alle kostbaarheden, want het lübeckseizoen is aangebroken.

### AMBACHTELIJK

Rubenkamp zit dan wel niet in een klooster, maar zijn vak is voor hem een roeping. Als Amsterdams jongetje had hij zich al voorgenomen de zaak van zijn banket bakkende buurman over te nemen. Maar Mark was pas 18 toen de buurman stopte. Tien jaar later belandde hij in de prachtige patisserie aan de Leijzenhoek. 'Een jongensroom. Het is mijn hobby. Dat kunnen niet veel mensen zeggen. Het zijn lange weken, zo'n 70 tot 80 uur, maar ik vind het nog steeds elke dag fantastisch. Wij maken nagenoeg alles zelf, maar wat we inkopen moet dan ook vreselijk goed zijn.' Rubenkamp behoort nog tot het ambachtelijke banketbakkersgilde. 'Het is heel arbeidsintensief. Omdat we alles zelf in de hand houden, houden we ook de kwaliteit in de hand.

Ik wou dat we vaker klachten kregen. Dat houdt je scherp. Als de klanten het niet goed vinden en ze komen niet terug, dan hebben we er niks aan. De klant bepaalt de kwaliteit. Je verdient het niet met goedkope producten.

Je moet alleen de allerbeste grondstoffen inkopen en daarmee onderscheidt je je in de markt. Wij werken niet met geur- en smaakstoffen alles is vers.'

### UITMUNTEND

Maar het is natuurlijk wel eens mooi als er controlerende instanties van buitenaf hun waarde-



ring uitspreken. De patissier vertelt met terecht trots dat zijn zaak het predicaat 'uitmuntend' kreeg van de HACCP. Het HACCP-certificaat levert de garantie dat de producten volgens Europese en de strengst denkbare eisen zijn vervaardigd. Elk product wordt gedurende het hele proces gecontroleerd op smaak, versheid, kwaliteit en temperatuur.

Tegenwoordig kunnen de Speekenbrinkfans ook vanachter de pc alvast hun ogen de kost geven, want sinds kort is er een echte site: [www.patisseriespeekenbrink.nl](http://www.patisseriespeekenbrink.nl)

De zaak is alleen op zondag en maandagmiddag gesloten.



Ook op maandag open tot 12.30 uur  
Leijzenhoek 18 - Oosterhout  
Tel.: 0162-453802  
Fax: 0162-424909



# Bekijk nu de aanbiedingen op:

[www.patisseriespeekenbrink.nl](http://www.patisseriespeekenbrink.nl)

**Patisserie Speekenbrink Oosterhout**

kijk ook eens op [www.patisseriespeekenbrink.nl](http://www.patisseriespeekenbrink.nl)