

LAMERS BANKET (1960) - Jos Lamers (1964) wist al vroeg donders goed wat hij niét wou: in de banketzaak van zijn vader Geer werken. Wat hij wel wilde, stond hem minder helder voor de geest. Na lang wikken en wegen, schreef hij zich in bij de Hotelschool in München. Na deze met goed gevolg afgesloten te hebben, ging hij naar Eindhoven en haalde alsnog de papieren voor de banketbakkerij; in twee in plaats van de normale vier jaar. Jos' zoektocht was daarmee echter nog niet ten einde. Hij werkte achtereenvolgens in Antwerpen, op Schiphol en in München. Om in 1992 toch maar zijn verzet op te geven en zijn vader te gaan helpen. Geer Lamers (1934) was de koning te rijk. Hij had een opvolger. En een goede ook, zou spoedig blijken.



De opening van de zaak in 1960

Pâtisserie Lamers, Parade 48, heeft een lange traditie. In 1888 opende op dezelfde plek banketbakker Claessens de deuren. Van de weduwe Claessens nam Geer in 1960 de zaak over. Claessens had een zeer goede naam, maar was wat in de versukkeling geraakt. 1 april was de overname een feit. 22 dagen later trouwde Geer met Bep van den Ham.

Geer had de zaak graag willen verbouwen, maar had daar het geld niet voor. Wat hij wel 'verbouwde' was het assortiment. Geer: "Claessens had geen koe-ling en kon gebak alleen op bestelling leveren. In de zaak waren alleen chocolade en koekjes verkrijgbaar. Ik ben me meteen op het gebak gaan richten en op zelfgemaakte chocolaterieën. De eerste jaren vooral op Limburgse vlaaien, daarna op luxe vlaaien. Na drie jaar hebben we de zaak veranderd en kwamen er grote, gekoelde vitrines."

Pâtisserie Lamers heeft door de jaren - zelfs landelijk - naam gemaakt. Geer sleepte vele prijzen in de wacht. In 1989 kreeg hij 'De Gouden Moorkop' van het selecte banketbakkersgilde De Gulden Smaeck voor zijn Appel Spécialité. Geer en collega's die het recept van hem mochten gebruiken, verkochten er meer dan 2,5 miljoen stuks van! Een paar jaar later maakte Geer samen met zijn zoon Jos de beste taart van de zuidelijke provincies. Opvolger Jos scoorde in 2007 met 'De Verleiding' zelfs de beste taart van Nederland. Niet bekroond, maar wel door klanten hooglijk gewaardeerd, zijn de roomboter wafels, die bij Lamers in gigantische aantallen (cijfers worden niet genoemd) over de toonbank gaan. Hoewel hij al enkele jaren met pensioen is, komt Geer ze elke zaterdag en op speciale dagen in banketbakkerstenuë zélf bakken, bij een open raam. De wafels zijn zelfs een beetje koninklijk. Geer heeft ze koningin Beatrix tijdens een bezoek aan Venlo mogen aanbieden. De banketbakker bekent overigens nog zelden zo zenuwachtig geweest te zijn als bij dat bezoek. "De koningin maakte een wandeling door de binnenstad. Via Radio Stads-

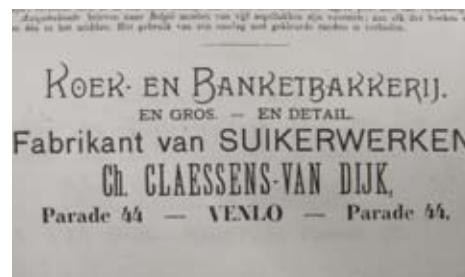
omroep volgde ik waar ze zich bevond om op het juiste moment op haar af te kunnen stappen. Ik heb me tevoren wel even moed moeten indrinken.”

Pâtisserie Lamers levert aan gerenommeerde horecaondernemingen in Venlo en omgeving. En zelfs aan de dierentuin in Duisburg. Dat een Nederlandse banketbakker bij onze oosterburen voet aan de grond krijgt, is opmerkelijk, want... als er één land veel goede banketbakkers heeft, is het Duitsland wel. Maar misschien wel de meest bijzondere bestelling uit de geschiedenis van de zaak kwam toch uit eigen land. Toen landbouwvoorman Sjraar Mertens uit Maasbree afscheid nam als directeur van Rabobank Nederland, liet hij bij Lamers 300 vlaaien bestellen. Dat was een week voor de receptie in Utrecht. “Vervolgens kregen we elke dag een telefoontje dat het er meer moesten worden. Het is ons gelukt, maar vraag niet hoe”, zucht Geer, hij krijgt het er nog warm van.



Wafels voor de koningin

BRUIDSTAART ZORGT BIJNA VOOR PANIEK - Ook een gerenommeerde banketbakker als Lamers maakt wel eens ‘slippertjes’. Enkele jaren geleden moest Jos Lamers een bruidstaart in de Blerickse villawijk Meuleveld afleveren. De besteller had hem op het hart gedrukt niet te vroeg te komen, want dan zou op het opgegeven adres nog niemand aanwezig zijn. Jos hield zich keurig aan de afspraak en meldde zich exact op het afgesproken tijdstip. ‘Zet maar in de garage’, kreeg hij te horen. Jos draaide zijn auto en reed achteruit de helling naar de garage af. Die helling bleek echter zó stijl dat de bruidstaart ging ‘schieten’ en in elkaar gedrukt werd. Leiden was en last. Jos bedacht zich geen moment en reed met gezwinde spoed terug naar de bakkerij. Daar maakte hij in amper een half uur een getrouwe kopie. Het kersverse bruidspaar heeft niets van alle commotie gemerkt.



Jos Lamers