

## Ik ben overstag: ik padel ook

60 IN SECONDEN

Toegegeven: ik ben geen early adapter. Sterker, ik ben er rijkelijk laat mee begonnen. Maar ik ben verkocht. Aan padel. Natuurlijk was ik de voorbije jaren door vrienden al vaak gevraagd om het 'ns te proberen. En natuurlijk had ik gelezen dat padel dé sporttrend is. Padelbanen worden overal in Nederland uit de grond gestampt. Maar ik had alle verleidingen kunnen weerstaan. Tot nu toe. Het was mijn zoon die mij overhaalde deze sport toch eens te gaan proberen. 'Je hebt vroeger toch ook getennist? Dan zal je deze sport ook wel leuk vinden', zo was zijn logica. En hij had gelijk. De mix van tennis en squash is verslavend. Al vanaf het eerste moment dat je de padelarena betreedt, komt de adrenaline, endorfine en dopamine vrij. Van deze sport wil je niet afkicken.

De laatste keer dat ik een tennisracket in mijn handen had, is minstens dertig jaar geleden. Maar dat gebrek aan ritme breekt me niet een keer op in mijn eerste padelpotje. Binnen no time heb ik deze voor mij nieuwe sport onder de knie. Het padelracket voelt meteen vertrouwd. En het is natuurlijk lekker dat je de muren om de baan heen mag gebruiken. Hierdoor heb je over het algemeen wat meer tijd om te reageren op aankomende ballen. Als je op het veld komt, is je enige focus de bal, je drie medespelers en voor de rest helemaal niets. Als je padelt, koppel je je even los van de wereld. En ondertussen maakt je brein overuren. Padel is een denkspel. Het spel gaat zo snel dat je elke keer creatief uitgedaagd wordt om de muren en wandelen in je voordeel te gebruiken. Je wil natuurlijk je tegenstander alle hoeken van het veld laten zien. Die sensatie heb ik eerder met nog geen enkele andere sport ervaren. Dit is pure magie. En je hoeft gelukkig geen Roger Federer-backhand te hebben om in deze sport enigszins te kunnen uitblinken.



Rens Muller  
r.muller@mediahuis.nl

## Oproep aan lezers: stuur je mooiste bloeiende heidefoto in

**Hilversum** ■ De heide is nu op haar mooist. Vandaar onze oproep: stuur uw mooiste heidefoto in. Een selectie komt in de krant en op onze website. Elk nadeel heeft z'n voordeel: door alle regen de afgelopen weken staat de heide in onze regio er nu schitterend bij. Het knalpaars spat je overal tegemoet.

**Gooise natuur**  
Of je nu op de Zuiderheide loopt of over de Limitische Heide fietst, overal is de heide op haar mooist. Op zo'n beetje alle plekken in de Gooise natuur is het genie-

ten geblazen van al dat paars. Stuur uw mooiste heidefoto in en wie weet staat uw foto straks in de krant en op onze website.  
**Recent en in de regio**  
De foto moet vanzelfsprekend wel recent in de regio gemaakt zijn en vrij van rechten. Stuur uw foto naar redactie@gooieneemlander.nl met als titel 'Heidefoto'. Zet in het mailtje s.v.p. uw naam, woonplaats en de plek waar de foto genomen is. Een korte omschrijving is ook welkom.  
**Rens Muller**

## COLOFON De Gooi- en Eemlander

**Hoofredacteur:**  
Corine de Vries, Jan 't Hart (adjunct) en Gerben van 't Hek (adjunct)

**Secretariaat:**  
redactiesecretariaat@mediahuis.nl

**Hoofdkantoor:**  
Mediahuis Nederland B.V.  
Basisweg 30, 1043 AP Amsterdam  
088 - 8249111

**Redactiechef:** Rens Muller

**Regiokantoor:**  
Seinstraat 28, 1223 DA Hilversum  
035 - 6477000,  
redactie@gooieneemlander.nl

**Online:**  
Website gooieneemlander.nl  
Twitter @gooieneemlander  
facebook.com/gooieneemlander

**Raad voor de Journalistiek:**  
De Gooi- en Eemlander volgt de leidraad van de Raad voor de Journalistiek. Ga naar: rvdj.nl

**Vragen van abonnees:**  
Voor bezorgklachten of vragen over abonnement: mijn.gooieneemlander.nl of bel Klantenservice, 088 - 8241111 of maak gebruik van onze WhatsApp-service op 035-6477100.

**Openingsuren:**  
Werkdagen: 08.00 - 17.00 uur  
Zaterdag: 08.00 - 11.00 uur

**Adverteren:**  
samenwerken@mediahuis.nl

**Familieberichten:**  
mailto:samenwerken@mediahuis.nl

**Rubriekadvertenties:**  
spuurders.nl

**Rechtvoorschied:**  
Alle rechten t.a.v. deze uitgave worden uitdrukkelijk voorbehouden en berusten bij Mediahuis Nederland B.V. Op het gebruik van deze uitgave is het bepaalde in de algemene gebruiksvoorwaarden van Mediahuis Nederland van toepassing: mediahuis.nl/gebruiksvoorwaarden.  
© 2023 Mediahuis Nederland B.V.

## NIEUWE JEUGDSERIE Zapp filmt op Baarnse begraafplaats



**Baarn** ■ NPO Zapp werkt in Baarn aan een nieuwe jeugdsérie. Sinds dinsdag wordt gefilmd op de Nieuwe Algemene Begraafplaats aan de Wijkamp. Op de eerste draaidag kozen de filmmakers een plekje achter het karakteristieke entreegebouw. Dat gebouw is ook

de rest van de maand op werkdagen bij de filmploeg in gebruik. Bezoekers kunnen de begraafplaats op via de dienstingang. De opnamen worden stilgelegd als er een uitvaart plaatsvindt.

FOTO CASPAR HUURDEMAN

## NAARDEN Nieuwe uitbaters van restaurant het Arsenal

# 'Passie voor lekker eten overbrengen'

**Welmoed de Lang** w.de.lang@mediahuis.nl

**Naarden** ■ Het Arsenal kent met koks als Paul Fagel een rijke culinaire historie. Vanaf 1 september komt het restaurant in Naarden-Vesting in handen van Dennis en Gabriëlle Koopmans en Maarten Bout. Met SEASON Arsenal wil het trio de gasten verleiden met vooral vis. „We gaan niet in eerste instantie koken voor een ster, maar vooral vanuit ons hart.“

De lat in het Arsenal ligt hoog, maar chefs Dennis Koopmans (41) en Maarten Bout (36) en gastvrouw Gabriëlle Koopmans (41) hebben duidelijk zin in hun nieuwe avontuur. In het karakteristieke oude pand aan Kooltjesbuurt 1 wordt inmiddels druk verbouwd. De grote keuken van de vorige eigenaar Jan Willem Schuld blijft behouden, maar in het restaurant zelf is het nu vis dat de klok slaat. Met de tinten donkerblauw, zalm en koper wordt een onderwaterwereld gecreëerd in het pand waar Fagel tot 2011 chef was. Dennis heeft hem inmiddels twee keer gesproken. „Om zijn verhalen en ervaringen te horen. Wat loopt er wel en niet. Heel inspirerend. Hij wil er bij de opening zijn, dus dat is hartstikke leuk.“  
Het trio was net als hij direct ver-

Wat de visser's ochtends vangt, staat 's avonds bij ons op de kaart en aan het eind van de avond moet de koelkast leeg zijn

liefd op het pand. Dennis: „We waren al een tijdje op zoek, maar hadden nergens het wow-effect. Toen we hier aankwamen, was het bam, klaar. De historie van het gebouw, de unieke locatie midden in het Gooi en de prachtige omgeving, we zelden gelijk, hier willen we zitten!“ Gabriëlle: „We waren nog niet eens binnen geweest en toen wisten we al dat dit het pand was.“  
Gabriëlle en Dennis, inmiddels wonend in Uithoorn, leerden elkaar

zestien jaar geleden 'aan de pas' kennen bij La Rive, het (toenmalige) tweeterrenrestaurant van het Amstel Hotel. „Ik stond in de keuken en gaf de gerechten mee en zij stond in de bediening en nam ze mee“, vertelt Dennis, bij wie Bout (36) vijf jaar geleden als souschef kwam werken bij het Amsterdamse restaurant Vis aan de Schelde. Dennis is er, samen met twee Travelers-restaurants, nog altijd overkoepelend chef en Gabriëlle is bij beide Travelers-restaurants de supervisor.

### Genoeg ervaring

Bout werkt op dit moment, na de komst van een dochtertje, bij een kleiner restaurant in zijn woonplaats Utrecht. Het trio heeft genoeg ervaring dus. Dennis: „ Gabriëlle werkt al vanaf haar achttiende in de horeca en wij hadden samen al het idee om een keer ons eigen restaurant te beginnen. Maarten en ik hebben drie jaar met veel plezier samen gewerkt en we dachten, wat hier bij Vis aan de Schelde gebeurt, dat kunnen wij met zijn drieën ook.“  
Het concept? Een goede strakke service en vis van het seizoen. „We gaan werken met dagverse producten. Wat de visser 's ochtends vangt, staat 's avonds bij ons op de kaart en aan het eind van de avond moet de koelkast leeg zijn.“  
Er staan ook vegetarische- en

## ONDERZOEK Toezichthouder GGD Gooi en Vechtstreek: 'Personeelskrapte een van de oorzaken'

# Zorgen over kwaliteit Gooise kinderopvang

Een op de vijf kinderdagverblijven en locaties voor buitenschoolse opvang (bso) in het Gooi en de Vechtstreek presteert onder de maat. Dit blijkt uit onderzoek van het AD. Personeelskrapte is een van de oorzaken volgens GGD Gooi en Vechtstreek, die toezicht houdt op de kwaliteit van de kinderopvang.



Marjolein Vos  
m.vos@mediahuis.nl

**Bussum** ■ Het AD stelt na onderzoek vast dat in totaal bijna 1300 kinderopvanglocaties in het land de boel niet of onvoldoende op orde hebben. De krant startte het onder-

zoek na een aantal ernstige incidenten die recentelijk plaatsvonden in de kinderopvang, zoals de dood van de tweejarige Amin, het jongetje dat verdronk in een sloot vlakbij de inmiddels gesloten opvanglocatie 't Kraaltje in Huizen. Wat daar precies is gebeurd wordt momenteel nog onderzocht door de politie.  
Opvallend in het onderzoek is dat de regio Gooi en Vechtstreek na Flevoland het slechtst scoort, terwijl er ook regio's zijn waar nauwelijks onder de maat wordt gepresteerd.

### Verschillen

De oorzaak hiervan is volgens de koepelorganisatie GGD GHOR Nederland niet helemaal duidelijk. Mogelijk worden de verschillen veroorzaakt door het feit dat in er sommige regio's veel kleine aanbieders zijn die hun beleid en administratie niet op orde hebben, of door het feit dat niet alle GGD's de regels op dezelfde manier toepassen.  
Navraag bij de GGD Gooi en Vechtstreek leert dat er dit jaar in deze regio 233 kinderdagverblijven en bso's zijn geregistreerd. De GGD

„ Een op de vijf locaties voor kinderopvang in de regio draagt het label oranje of rood

bezoekt alle locaties een keer per jaar. Uit inspectierapporten (in te zien in het Landelijk Register Kinderopvang) is te lezen dat medewerkers tijdens zo'n bezoek onder meer worden beoordeeld op de manier waarop ze omgaan met de baby's, of er voldoende aandacht is voor de taal- en spraakontwikkeling van het kind.  
Verder wordt het veiligheids- en gezondheidsbeleid van de locatie bekeken, en moet er worden ge-

werkt met het protocol kindermishandeling en grensoverschrijdend gedrag.  
Na ieder bezoek worden zogenaamde risicoprofielen opgesteld. Deze krijgen een kleur. Groen betekent dat er geen zorgen zijn over de kwaliteit van de opvang; oranje staat voor lichte zorg of zorg; en het label rood geeft aan dat er sprake is van zorg of serieuze zorg. Een op de vijf locaties voor kinderopvang in het Gooi draagt nu dus het label oranje of rood. Dat zijn er ruim 45. Volgens de GGD Gooi en Vechtstreek komen de zorgen over de kwaliteit van kinderopvanglocaties onder meer voort uit personeelskrapte. „Ook in de regio Gooi en Vechtstreek hebben de kinderopvanglocaties daar mee te maken. De mate waarin zij hier last van ondervinden en hiermee omgaan verschilt per locatie. Het is een reden dat het lastiger kan zijn om aan de wet- en regelgeving te voldoen.“

Wanneer er sprake is van een acuut onveilige situatie kan de GGD overgaan tot sluiting van de betreffende locatie. „Deze sluiting duurt

zolang het acute probleem niet is opgelost. De GGD kan een sluiting van maximaal een week opleggen. Als het probleem daarna nog niet is opgelost kan de gemeente als handhaver dit besluit overnemen.“  
De GGD ziet voor zichzelf geen primaire rol weggelegd als het gaat om het verbeteren van de kwaliteit van de kinderopvang. „Onze primaire rol is toezicht houden.“  
**Ouders**  
GGD GHOR stelt in het AD dat locaties met het label oranje of rood niet per se slecht zijn. De inspecteurs van de GGD zouden deze labels gebruiken in hun plansysteem waarmee duidelijk wordt gemaakt dat de inspecteur bijvoorbeeld meer tijd zou willen hebben voor een bepaalde locatie. Deze redenering verwijst BOINK, de belangenorganisatie van ouders in de kinderopvang naar de prullenbak. Voorzitter Gjal Jellesma stelt dat de risicoprofielen in de inspectierapporten gebaseerd zijn op harde cijfers. In zijn ogen is het aantal bekende incidenten het topje van de ijsberg.



Dennis Koopmans, Maarten Bout en Gabriëlle Koopmans gaan koken met liefde en passie.

FOTO'S STUDIO KASTERMANS/ALEXANDER MARKS

vleesgerechten op de kaart, maar de hoofdmoot is vis, vertelt Dennis, wiens liefde voor vis ontstaan is bij sterrenrestaurant Imko's in IJmuiden. „Daar konden we de vis zo vanaf de boot uitzoeken, echt geweldig. Je moet namelijk vissers hebben met

de juiste vangmethoden. Vis is een delicaat product en dat luistert nauw. Vaak komt vis al beschadigd aan boord. Lijngewangen kabeljauw wordt vaak veel te snel uit het water getrokken, waardoor de longen, net als bij een mens, onder water ont-

ploffen en daarmee gaat de hele structuur van de vis kapot. Wij willen echt voor kwaliteit gaan.“  
SEASON Arsenal wil desondanks toegankelijk zijn voor iedereen, met een zakelijke lunch overdag en fine dining in de avond. Er is plaats voor

zeventig gasten en met ook het Mediapark in de buurt denken ze met hun concept hier de juiste klanten te vinden, waarbij Gabriëlle het gezicht zal zijn van het bedrijf. „Arsenaal wordt mijn tweede huis waar ik de gasten een hele leuke avond wil



### Brasserie blijft

De eigenaren van Arsenal Restaurants, Jan Willem en Frederike Schuld, geven het stokje over aan Dennis en Gabriëlle Koopmans en Maarten Bout. Het duo gaat zich nu volledig richten op De Brasserie en de Arsenal Events. In De Brasserie in de Binnentuin van Het Arsenal worden klassieke brasseriegerechten geserveerd zoals steak tartar, entrecote, zeebaars en borrelhapen waaronder oesters.

laten beleven. Ik kan niet iets anders bedenken wat ik leuker vind dan gasten verwennen met lekker eten, met een goede, strakke service. Eerst zorgen dat de dame te drinken krijgt, een jas aanpakken, dat soort dingen.“  
Al vanaf haar 21<sup>ste</sup> wil ze een eigen restaurant. „Bij ons thuis gaat het ook altijd over eten. De kinderen zijn nu dertien en vijftien, die aten al oesters voor te twee waren. Nu zijn ze oud genoeg dat ze groten-deels voor zichzelf kunnen zorgen. Dit is voor ons het juiste moment om deze stap te zetten.“  
De stap om een eigen zaak te beginnen voelde voor het drietal als een 'noodzaak', het behalen van een ster is dat niet. „Als we complimenten krijgen van vakbladen of belood worden met een ster, dan is dat natuurlijk prachtig. Maar we willen vooral onze passie voor lekker eten overbrengen. En met heel veel liefde koken.“