

» KOEK & CHOCOLADE «



LEKKERS UIT LAREN

Sinds kort is KOEK & CHOCOLADE gevestigd op de Naarderstraat in Laren. Je loopt er makkelijker binnen dan bij de vorige, wat verstopte locatie. En binnenlopen doen we, want de handgemaakte verrukkelijkheden die hier uit het eigen Atelier komen, geven daar alle reden toe.

TEKST: SARAH SAARBERG FOTOGRAFIE: WILLEMIJN VAN DER EIJK

Hij: strategisch adviseur en bestuurder. Zij: corporate HR director en bestuurder. Bertho (64) en Mirella (59) Eckhardt zijn misschien niet de meest voor de hand liggende eigenaren van een winkel als Koek & Chocolate. Maar toch weer wel. De gesprekken thuis, aan de keukentafel in Vreeland, gingen steeds vaker over passies. “Wat willen we nou écht, die laatste tien, vijftien jaar van ons werkzame leven?” Het moest te maken hebben met ambacht, daar waren ze het al snel over eens. En toen kwam heel toevallig de mogelijkheid op hun pad om de winkel Koek & Chocolate in Laren over te nemen. Ze hoefden elkaar alleen maar aan te kijken: “Precies dit.”

Complete restyling

Inmiddels zijn we een covid-pandemie, een verhuizing én een ingrijpende verbouwing verder. Koek & Chocolate versie 2, aan de Naarderstraat, is nog maar net geopend en het pand oogt fris en nieuw. Daar ging een complete restyling aan vooraf: de winkel, koffiehoeck en het achtergelegen Atelier zijn gevestigd op de plek waar decennialang het legendarische restaurant l’Elefante Bianco floreerde. Er is werkelijk geen spijker blijven zitten; de verbouwing was grondig en duurde ook iets langer dan gepland. Maar het resultaat is ernaar: de locatie is nu met recht de verpakking die de inhoud verdient. Een inhoud die gestoeld is op eerlijke smaken en ware ambachtelijkheid. “Je kunt het eigenlijk niet vertellen, je moet het proeven,” vindt Mirella. Wie dat doet – en dat zijn er veel – is voorgoed verkocht.

Chocoladedouche

Het Atelier, waar het eigenlijk allemaal gebeurt, is vooral het domein van chocolatier Sevda en patissiers Jan en Harienke. Sevda is de chocoladekoningin en maakt hier alles met de hand. Bonbons worden niet gesneden of in een vorm gegoten, maar met de hand opgespoten – daarom zijn ze ook allemaal verschillend van vorm. Een dag later krijgen ze een chocolade-douche, waardoor er nog een heel dun laagje chocolade overheen komt. Alleen dat woord al, chocoladedouche, zorgt ervoor dat het water je in de mond loopt. Wie

ook maar iets van chocolade proeft dat uit dit Atelier komt, snapt wat Mirella bedoelt. Jan werkte decennialang als patissier bij sterrententen en is nu verantwoordelijk voor de heerlijke taarten en gebakjes van Koek & Chocolate. Uit zijn magische handen komen bijvoorbeeld de hazelnootschuimtaart, chocolademousse taart, appeltaart, de memorabele citroen-merengue taart en de andere vruchtentaarten, afhankelijk van het seizoen. En nog veel meer heerlijkheden, zoals de verschillende soorten koek en gebak. “Wat zij daar maken, kan niet zomaar worden nagedaan,” weet Mirella. “Natuurlijk hangt de smaak samen met de ingrediënten, waarbij we altijd voor de hoogste kwaliteit gaan. Maar ook het ambacht proef je in elk product.”

Gezien worden

Mirella en Bertho wéten wat er in het Atelier gebeurt; ze zien erop toe, komen er graag. Maar nadoen kunnen ze het niet. “Dat beschouwen we ook niet als onze taak, vanaf de start al niet. Dat is vakwerk, dat leer je niet zomaar. We zijn dolblij met onze mensen, overigens niet alleen met de ambachtelijke vakmensen in ons Atelier, maar met het complete team. Ook de collega’s in de winkel. Alle producten worden bijvoorbeeld met veel zorg verpakt, met de uitstraling die bij Koek & Chocolate past. Zelf zijn we meer bezig met hoe we van dit ambacht, van deze prachtige producten, de brand kunnen maken die Koek & Chocolate waardig is. Wij zijn meer van de voorkant. We kenden het bedrijf allebei, sterker nog; ik bestelde er zakelijk ook heel vaak. Wij wisten hoe goed de producten waren en vonden het zonde dat niet iedereen dat wist. Koek & Chocolate is een bedrijf dat gezien mag worden.”

Proeven kun je leren

Het was precies de reden waarom er werd gekozen voor de nieuwe locatie op de Naarderstraat. Een plek waar mensen toch sneller even naar binnenlopen, zéker nu er een koffiehoeck aan toegevoegd is. Plus een patisserie; want die was er aanvankelijk ook niet. “Alles wat we verkopen, behalve de hagelslag, komt uit ons eigen Atelier. Dat vinden we ook zo leuk. Als je iets inkoopt, heb je geen invloed op wat je hier neerzet. Wat wij hier verkopen, is eerst door een heel »



“JE PROEFT HET
AMBACHT IN
ELK PRODUCT”



Mirella en Bertho Eckhardt

» KUNST KIJKEN & CHOCOLADE MAKEN

In januari gaat Koek & Chocolate een samenwerking aan met Singer Laren. Bezoekers kunnen eerst naar de tentoonstelling van Kees van Dongen en vervolgens een chocolade-workshop volgen in het Atelier. Overigens worden er (buiten de drukke decembermaand) sowieso workshops gegeven in het Atelier. Kijk voor meer informatie op de website.



*“PROEVEN KUN JE
LEREN EN IEDEREEN
DIE HIER WERKT,
KAN HET AL OF
LEERT HET”*

streng keuring gegaan: die van ons team. Proeven kun je leren en iedereen die hier werkt, kan het al of leert het. En zodra we iets nieuws hebben, gaan we met z'n allen proeven. ‘Hooft het bij ons? Vinden we het goed genoeg? Vinden we het Koek & Chocolate?’ Soms valt het af, soms is het een schot in de roos. En uitsluitend in het laatste geval komt het in de winkel.’ De producten vinden gretig aftrek bij de inwoners van Laren, maar ook op andere plekken in ‘t Gooi en zelfs buiten de regiogrenzen is Koek & Chocolate een begrip. Bovendien levert het bedrijf aan veel (top)restaurants. Het Visatelier, Mauve, George en Hamdorff in Laren, De Krachtcentrale in Huizen, Faulk in Bussum, Dorset in Borne, Scheepskameel in Amsterdam – de lijst is indrukwekkend en wordt steeds langer.

Fijne burens

Bertho en Mirella zijn blij met de Naarderstraat, en blij met Laren. Mirella: “We vinden het echt een pre dat we hier tussen allemaal andere ondernemers zitten. Kleine en soms wat grotere zelfstandige ondernemers, net als wij. Lokale winkels met een eigen identiteit. Dat geeft een enorme energie. We proberen ook zoveel mogelijk samen te werken. De bloemen komen van Walter & Roland, de verlichting van Light & Design, stoelen en hang- en sluitwerk bij Kerkhoff en de kinderstoel van Store of Daydreams, onze burens. En uiteraard koesteren we onze samenwerking met Wolterinck. We vinden trouwens heel Laren een erg inspirerende omgeving om te werken en zijn erg blij met onze klanten. Het is hier eigenlijk altijd gezellig.”

Geen trucje

Ze zijn inmiddels drie jaar verder, de bestuurder en de

HR-director. Hoewel ze freelance nog opdrachten in hun oude vakgebied uitvoeren, is de winkel voor beiden een hoofdzaak geworden. Mirella: “Van te voren hebben we gezegd: het moet wel leuk zijn. Wij vinden iets leuk als het beter is dan ‘de standaard’. We willen geen concept zijn, geen trucje. Diezelfde oprechtheid van producten moet je ook voelen bij ons als ondernemers. Daarom vinden we hier hospitality ook zo belangrijk. We ontvangen hier mensen, het winkelpersoneel en onze barista’s zijn daar echt op geselecteerd. Wie hier binnenkomt, moet zich welkom voelen als gast. Die gastvrijheid komt eerst, daarna de producten.” Het echtpaar merkt dat het echt anders is om eigen ondernemer te zijn, spannend ook. “Je krijgt meteen feedback. Iemand komt binnen en vindt er iets van. Als het niet goed is, hoor je het ook direct. Dat is leuk, en soms wennen. Maar zolang je ervoor zorgt dat in de winkel alles goed geregeld is en de producten eerlijk zijn en echt iets goeds toevoegen, heb je niets te vrezen.” ◀

GENIETEN

Koek & Chocolate
Naarderstraat 15, Laren
Telefoon: 035-5335866
www.koekenchocolate.nl
info@koekenchocolate.nl
[@koekenchocolate](https://www.instagram.com/koekenchocolate)

INFO

