





GOEIE ZAAK

Hoe vergaat het de Nederlandse winkelier, ingeklemd tussen grote ketens en internetshops? Op zoek naar middenstanders die kleur geven aan onze dorpen en steden.

TEKST RIANNE VAN DER MOLEN
FOTO JOOST HOVING

Altijd tijd te kort om te bakken

Op haar 25ste werkte Kelly Koopmans (33) als receptioniste in een hotel. Wanneer er weinig gasten waren, telde ze de uren af. „Wil ik dit doen tot aan mijn pensioen, vroeg ik me af. Nee, was het antwoord.”

Maar wat dan? Omdat ze desserts maken altijd al leuk vond, besloot ze een opleiding tot banketbakker te volgen. „Ik mocht stage lopen bij de Franse patisserie van Philippe Galerne in Den Haag. Van hem heb ik veel geleerd. Daar ontdekte ik dat Frans gebak bij mij past. Je gebruikt minder suiker dan in Hollands gebak en daardoor proef je beter de verschillende smaken.”

Ze wijst op haar vitrine. Daar staan macarons, citroen-meringuetaartjes, pistache-framboosgebakjes en eclairs netjes uitgestald. In de kleine ruimte achter de winkel maakt ze alles zelf. Na haar opleiding begon ze als zelfstandige patissier gebak te leveren aan strandtenten. Dat liep zo

goed, dat ze in 2016 deze winkel kon beginnen. Haar man Robert-Jan Pel (50) is mede-eigenaar en onderhoudt vooral het contact met de klanten. „Hij is goed vóór de schermen. Als er iemand binnenkomt die de vorige keer een bepaald taartje heeft gehad, dan weet Robert-Jan dat. Hij vraagt er dan naar en dat waarderen de klanten. Ik ben altijd in mijn hoofd bezig met bakken. Soms zie ik niet eens wie er voor me staat.”

Terwijl ze praat, vult ze geconcentreerd een bodem van zanddeeg met een chocoladevulling. „Het gaat altijd door. Als ik Robert-Jan niet hoeft te helpen in de winkel, sta ik meestal te bakken. Ik kom altijd tijd te kort. De dagen vliegen voorbij. Als receptioniste werkte ik van negen tot vijf en was ik 's avonds kapot. Nu maak ik dagen van twaalf uur of nog langer, maar heb ik veel meer energie.”

■ DS Patisserie, Denneweg 136, Den Haag.

