



WINKELS DIE DE TAND DES TIJDS HEBBEN DOORSTAAN

# Een onsje in een puntzakje

Ze zijn er nog, winkels die al meer dan honderd jaar bestaan. Waar de historie van het pand druipt en de kennis van generatie op generatie wordt doorgegeven. Buitenleven ging op zoek naar het geheim van deze speciaalzaken.

TEKST **CORINE KOOLSTRA** FOTOGRAFIE **SASCHA SCHALKWIJK**



DROGISTERIJ VAN DER PIGGE IN HAARLEM

*'We laten ons niet zomaar wegjagen'*

**SOORT WINKEL:** DROGISTERIJ

**SINDS:** 1849

**BEDRIJFSLEIDSTER:** PAMELA VAN BOOREN

**TROTS OP:** DE WAND VOL STOPFLESSEN, GEVULD MET KRUIDEN

**AANRADER:** HAARLEMMER OLIE, BIJ JICHT, VERKOUDHEID EN EEN TRAGE STOELGANG

Daar staat hij dan, het historische pand van Drogisterij Van der Pigge, helemaal ingeklemd tussen de muren van de V&D. Het is een herinnering aan de strijd die hier in de jaren twintig van de vorige eeuw is gestreden. Vroom & Dreesman wilde aan de Gierstraat een groot warenhuis openen en had daarvoor al twintig panden opgekocht. Maar Ton van Os van Van der Pigge wilde niet wijken. Hierdoor kon V&D niets anders doen dan om de drogisterij heen bouwen. Het geeft Van der Pigge een uniek uiterlijk in de Haarlemse binnenstad.

Ook van binnen is deze drogisterij anders dan andere. Medewerkers lopen rond in stofjassen. Op de houten toonbank staan weegschalen. De muren en plafonds zijn versierd met gapers en opgezette krokodillen. Tegen de wand staat een kast gevuld met stopflessen vol kruiden, specerijen en dropjes,

> LEES VERDER OP PAGINA 45

## DE DEVENTER BORSTELWINKEL

### 'Zo'n winkel doe je niet zomaar weg'

**SOORT WINKEL:** BORSTELSPECIAALZAAK

**SINDS:** 1860

**EIGENAAR:** MIRJAM NIJBROEK

**TROTS OP:** MEER DAN 150 SOORTEN BORSTELS

**AANRADER:** AFWASKWASTEN EN FLESSENBORSTELS VAN PAARDENHAAR

In 2011 kwam Mirjam Nijbroek opeens voor een moeilijke beslissing te staan. Haar moeder overleed onverwachts. Zij runde sinds het overlijden van haar man in 2002 de Deventer Borstelwinkel, een winkel gespecialiseerd in borstels en bezems van natuurproducten. Wat te doen? Mirjam had eigenlijk nooit de intentie gehad om de zaak over te nemen. Een paar maanden na het overlijden van haar moeder besloot ze de winkel een keer spontaan te openen. "De reacties waren zó positief. Mensen zeiden: 'U moet niet dicht gaan hoor!' en 'Probeer de winkel open te houden!' Daarna ben ik meerdere zaterdagen geopend geweest. Het duurde even voordat gevoel en verstand in balans waren. Maar zo'n unieke winkel doe je niet zomaar weg. Nee zeggen voelde te gemakkelijk."

En dus staat nu de vierde generatie Nijbroek in de winkel, die in 1860 werd

> LEES VERDER OP PAGINA 45



## MAISON BLANCHE DAEL IN MAASTRICHT

### 'Wij gaan niet mee met de hypes'

**SOORT WINKEL:** KOFFIE- EN THEESPECIAALZAAK

**SINDS:** 1878

**EIGENAAR:** ALBERT BERGHOF (SAMEN MET VADER HUUB)

**TROTS OP:** HISTORISCHE KOFFIEBRANDER MIDDEN IN DE WINKEL

**AANRADER:** DE MESTREECHTER MIX, EEN KOFFIE MET HINTS VAN KAMEL EN CITRUS

In de Wolfstraat hangt een bitterzoete koffielucht. Maastrichtenaren weten wat dat betekent: ze branden weer koffie bij Blanche Dael. Binnen schept de brander de bonen uit de historische brandmachine, keurt, kijkt en doet de bonen weer terug. Alles in volmaakte rust en met een glimlach. Alsof er niets en niemand in het winkeltje is. De waarheid is natuurlijk anders. Het is een komen en gaan van klanten en het pandje staat vol koffie, thee, zakken pinda's, melkkloppers, theepotten en koffiemolens.

Boven de toonbank hangen foto's van lang geleden, toen het hier allemaal begon. 135 jaar geleden richtte Guillaume Dael op deze plek zijn 'G. Dael, in koloniale waren' op. De winkel dankt zijn huidige naam aan Daels dochter Blanche die lange tijd de leiding had over de winkel. Zij deed in 1956 de

> LEES VERDER OP PAGINA 46



## DE BROODSPECIALIST IN DEN BOSCH

### *‘Wat heb ik toch een geweldig beroep’*

**SOORT WINKEL:** BAKKERSZAAK

**SINDS:** 1883

**EIGENAREN:** DANIËL EN DEBORAH VAN SCHIJNDEL

**TROTS OP:** TEGELTABLEAUS UIT 1903

**AANRADER:** DE BRABANTSE KOEKWAUS, EEN ‘KUUUKSKE’ VOLGENS EEN RECEPT UIT 1882

Achterin de rij staan is geen straf bij De Broodspecialist in Den Bosch. Want vanaf daar heb je het mooiste zicht op de wandversieringen van het piepkleine bakkerswinkeltje. De tegeltableaus tonen het hele broodbakproces. Achter de toonbank zie je hoe er gezaaid en geoogst wordt; aan de andere kant van de winkel laten de tableaus zien hoe van dat koren meel wordt gemaakt en haalt de bakker het brood uit de oven. En, waarschijnlijk een grapje van de tegelbakker: helemaal onderin bij de winkelvloer scharrelen de muisjes rond. Het tableau hangt hier al sinds 1903. Het pandje zelf is nog veel ouder. Het deed al in 1637 dienst als koetshuis van de Sint-Janskathedraal. De kerkramen in de wand herinneren daar nog aan.

In 1883 werd het pand een bakkerswinkel en dat is het sindsdien gebleven. Twee families hebben er in al die jaren aan het roer gestaan, tot Daniël van Schijndel de zaak in 2005 overnam. Daniël was geen vreemde in de bakkerij.

> LEES VERDER OP PAGINA 46



## VERVOLG DROGISTERIJ VAN DER PIGGE

die klanten in puntzakken mee naar huis krijgen. Bij Van der Pigge verkopen ze ook natuurlijke parfums, thee en huishoudelijke producten als meubelolie. “Maar wij staan er vooral om bekend dat we veel weten en tijd voor de klant nemen”, vertelt bedrijfsleidster Pamela van Booren. “En wij richten ons op natuurlijke producten voor mens en dier.”

Het interieur is sinds Antonie van der Pigge zijn ‘affaire in droogerijen en specerijen’ in 1849 oprichtte, onveranderd. Daardoor lijkt het bijna vanzelfsprekend dat de drogisterij nog steeds bestaat. Toch is dat niet zo. In 2007 overleed de toenmalige eigenaar Menno van Os. Zijn dochter Sophie was te jong om de zaak over te nemen en na meer dan 150 jaar was de toekomst van de drogisterij even onzeker. Maar Van der Pigge bleef behouden. De winkel wordt nu gerund door een interim directeur, bedrijfsleidster Pamela en haar collega’s tot Sophie van Os de leeftijd van 27 jaar heeft bereikt en kan beslissen of ze het roer overneemt. Pamela was vereerd toen ze gevraagd werd bedrijfsleidster te worden. “Van der Pigge is uniek, qua uiterlijk, sfeer, historie én collega’s. Zoiets vind je nergens. Als ik vanaf de zolder vol kruiden uitkijk over de Botermarkt ben ik blij dat Ton van Os destijds niet heeft toegegeven aan V&D. Nog steeds hebben we bij Van der Pigge een soort recalitrantie. We laten ons niet zomaar weggagen. Daarvoor is deze drogisterij te bijzonder.”

**Drogisterij van der Pigge, Gierstraat 3, Haarlem, tel. 023-5312454, [www.vanderpigge.nl](http://www.vanderpigge.nl). Open: ma 11-18 uur, di-vr 9.30-18 uur, za 9.30-17 uur.**



## VERVOLG DEVENTER BORSTELWINKEL

opgericht door Mirjams overgrootvader Hendrik Jan. ‘De Kuiperij anno 1860 H.J. Nijbroek’ staat dan ook op het uithangbord boven de ingang van de winkel. Hendrik Jan was meesterkuiper en begon een fabriek en winkel in de kuipenmakerij, haardoekweverij, zeeftenmakerij en borstelmakerij. Toen de fabriek in de jaren vijftig van de vorige eeuw door brand werd verwoest, werd het borstelwerk voortaan ingekocht bij fabrikanten. Alle borstels in de Deventer Borstelwinkel zijn natuurproducten. Gemaakt van paardenhaar, varkenshaar, geitenhaar of

dassenhaar, of van struisvogelveren en plantenvezels zoals kokos en fiber. Meer dan 150 soorten borstels liggen en hangen in de winkel. Geen plekje is ongebruikt. Zelfs aan het plafond bungelen bezems en de toonbank is van glas, zodat ook daarin nog borstels getoond kunnen worden. “Voor iedere schoonmaakklus hebben we een passend product. Maar ook de haarborstels en scheerkwasten lopen als een trein. En natuurlijk gaan we met onze tijd mee. Zo verkopen we ook laptopborstels.” In de jaren zeventig en tachtig heeft de winkel een moeilijke tijd beleefd, omdat men op goedkopere producten van plastic overging. “Maar gelukkig komen de mensen toch weer terug bij natuurlijke en duurzame materialen.” Mirjam is trots dat ze het werk van haar ouders heeft kunnen voortzetten. “Het

voelt verrassend goed. Ik denk omdat ik ook boven de winkel heb gewoond en dus hier ben opgegroeid. Toen ik een klein meisje was, mocht ik mijn vader al helpen met het aan de ringen doen van sponzen en het opvouwen van zemen. Toen ik wat ouder was, mocht ik ook klanten helpen. Grappig om te merken dat mijn kinderen nu precies hetzelfde doen.”

**De Kuiperij anno 1860 A. Nijbroek, Menstraat 7, Deventer, tel. 0570-612780 (b.g.g. tel. 0570-654630), [www.deventerborstelwinkel.nl](http://www.deventerborstelwinkel.nl). Open op zaterdag van 11-15 uur (zie voor precieze data de site).**



#### VERVOLG MAISON BLANCHE DAEL

winkel over aan haar koffiebrander Jean Erkamp en zijn zwager Huub Berghof. Huub staat nog steeds in de winkel en runt Blanche Dael samen met zijn zoon Albert. Albert woonde als kind boven de zaak. Hij kan zich nog precies herinneren dat je het in huis kon voelen als er koffie en pinda's werden gebrand. "Onderaan de trap hing ook zo'n fijn belletje. Als die werd geluid, moesten mijn zus en ik een klusje doen. Een zak pinda's naar een klant brengen bijvoorbeeld. Toch gaf mijn vader mij alle vrijheid om zelf mijn studie en werk te kiezen."

Albert merkte echter dat hij zich vanaf de zijlijn vaak bemoeide met het bedrijf. In 1998 besloot hij daarom toch in de winkel van zijn vader te gaan werken. Grappig detail: eigenlijk wist hij toen nog niet zo gek veel van koffie. "Je zou het wel verwachten, maar thuis dronken we allemaal thee. Pas op mijn 28<sup>e</sup> heb ik koffie leren drinken. Vanaf dat moment ben ik me er ook echt in gaan verdiepen."

Albert merkt dat er momenteel veel aandacht is voor koffie. "Voor sommige mensen is het bijna een geloof. Wij gaan niet mee met die hype. Ook toen het overall wat minder ging, zijn we gewoon topkwaliteit koffie blijven leveren. Daarom bestaan we denk ik al zo lang. We hebben beide benen op de grond. Toen iedereen in de jaren zeventig bijvoorbeeld de oude interieurs uit de winkels sloopte, besloten mijn ouders dat niet te doen. Waarschijnlijk zagen zij toen al wat een uniek winkel-

tje dit is. Nu koesteren we wat we hebben: 135 jaar historie. Het is een genot om dat achter je naam te kunnen zetten."

**Maison Blanche Dael, Wolfstraat 28, Maastricht, tel. 043-3213475, [www.blanchedael.nl](http://www.blanchedael.nl). Open: ma 13-18 uur, di-vr 9.30-18 uur, do 9.30-21 uur, za 9.30-17.30 uur, zo 12-17 uur.**



#### VERVOLG DE BROODSPECIALIST

"Op de kleuterschool wilde ik al bakker worden en dat is nooit meer weggegaan. Ik ben naar de bakkersschool gegaan en al tijdens mijn opleiding hier komen werken." Daniël was toen 17 en bleef ook na zijn studie bij De Broodspecialist. Je zou dus denken dat het voor hem heel natuurlijk voelde om de zaak over te nemen. Maar

dat was niet zo. "Van de ene op de andere dag was ik de baas. Dat was eng. Ik dacht: nu heb ik al dat brood gebakken, maar straks koopt niemand het." Intussen is hij gewend aan het hebben van zijn eigen bakkerij.

Het is in zo'n historisch pandje wel passen en meten. "De ruimte waar we moeten bakken is klein, of laten we zeggen, gezellig druk. Ik weet vaak niet waar ik mijn brood kan laten afkoelen. Maar ik ben niet anders gewend en de winkel zelf is natuurlijk fantastisch. Mensen zien dit als een klein, gezellig bakkertje. Daar hebben we ons assortiment op aangepast. We maken hier brood zoals dat ook vroeger gemaakt werd, met alleen gist, water en meel en verder geen toevoegingen. Heel puur." Daaraan kleefte voor bakker Daniël dan wel weer één nadeel. Zijn wekker gaat elke werkdag om half drie 's nachts af. Want brood bakken zonder extra toevoegingen of op basis van zuurdesem heeft tijd nodig. "Dat komt echt ten goede aan de smaak. Dat vroeger opstaan is soms best pittig. Maar als ik dan het eerste deeg in

mijn handen heb, denk ik weer: wat heb ik toch een geweldig beroep."

**De Broodspecialist, Hinthamerstraat 89, Den Bosch, tel. 073-6134481, [www.debroodspecialist.nl](http://www.debroodspecialist.nl). Open: di-vr 8-18 uur, za 7.30-16 uur.**