

HAVE YOU MET...

De Euforij

De eerste repen rolden pas begin dit jaar van de band af in de gloednieuwe fabriek in Wormerveer, maar nu al ligt de Zaanse chocolade van De Euforij in het schap van een supermarktketen. Het jonge bedrijf richt zich op chocolade met pure ingrediënten en blaast daarmee de rijke cacaohistorie van de Zaanstreek nieuw leven in.

"We maken ambachtelijke chocoladerepen met de smaak van vroeger", zegt creatief directeur Isabel Koelewijn. "In tegenstelling tot veel grote producenten gebruiken we geen cacaoovervangers als kokos- of palmolie. Evenmin gebruiken we smaakversterkers, zoals vanillearoma. Dat zorgt voor een volle smaak, die veel van onze oudere cliëntele terugvoert naar hun jeugd." Samen met partner Wouter Koopdonk, geboren en getogen in de Zaanstreek, dook Isabel de lokale geschiedenis in. Want wat is er gebeurd met de cacao-industrie in de regio? "Vijftien jaar geleden vertrok de laatste chocoladefabriek", vertelt Isabel, "terwijl er begin vorige eeuw nog bijna twintig stonden. Enkele fabrieken zijn verloren gegaan in een grote brand in 1930, weer andere zijn overgenomen door grote spelers en zijn daardoor verdwenen. Niemand maakt hier meer chocolade, terwijl alle kennis en ervaring nog steeds aanwezig is."

Oud en nieuw

Doodzonde als die maakindustrie verloren gaat, vonden Wouter en Isabel. Dus besloten ze de chocoladeproductie opnieuw aan te zwengelen. Ervaren chocolademaker Jaap Visser werd erbij gehaald, net als jonge hond Dominique Kuypers. Waar de laatste originele smaakcombinaties verzint (cacao met bier, bijvoorbeeld) houdt Jaap de ambachtelijke productiewijze scherp in de gaten. "Jaap heeft meer dan veertig jaar ervaring en gaat op zijn zintuigen af om te bepalen of de chocolade goed getemperd is", legt Isabel uit. "Bij iedere batch checkt hij of de chocolade goed van smaak is. Onze Zaanse brokkenmakers, chocolade gevuld met noten of rocky road, worden met de hand gemaakt. En bij het ontwikkelen van single origin chocolade, kijken we naar het al dan niet concheren van de chocolade om de smaaktonen van de origine te bewaren."

Maak kennis met nieuwkomers in de wereld van koffie, thee en cacao!



"Niemand maakte hier meer chocolade, terwijl alle kennis en ervaring nog steeds aanwezig is"

Hoewel De Euforij de reputatie zo puur mogelijk wil houden, produceren ze bewust niet vanaf de boon. "De halffabrikaten zijn hier om de hoek te krijgen", zegt Isabel, "dus houden we de keten zo kort mogelijk." De regio is dan ook een van de belangrijkste pijlers van het bedrijf. De chocolademakers komen uit de Zaanstreek

en een creatief bureau uit de buurt heeft zich ontfermd over de huisstijl en verpakkingen. Isabel: "Maatschappelijk verantwoord ondernemen is ook belangrijk voor ons, daarom werken we voor het verpakken samen met een sociale werkplaats in Leiden. Verder willen we alles zo lokaal mogelijk houden!"

Het is juist de regio die deuren opent naar de rest van de wereld. "Toeristen komen naar de Zaanstreek om het oudste industriegebied van Europa te zien, dat sterk geënt was op cacao", vertelt Isabel. "Vroeger werd het wel de voorraadkamer van Nederland genoemd. We willen deze mensen, maar ook lokale bewoners, komend jaar een beleving bieden in onze fabriek. We vertellen hen over de geschiedenis en laten hen live zien hoe chocolade gemaakt wordt."