

Interview van de week



Leven in het teken van ijs

Miep Smitsloo
miepsmitsloo@planet.nl

Luc Blok zit in de absolute top-drie van beste ijsbereiders van Nederland. Hij is een van de negentien actieve SVH-'Meesterijsbereiders' van ons land. In de etalage van zijn ijs salon aan de Wassenaarse Van Hogendorpstraat getuigen een tiental zilveren bekertjes van de vele prijzen en onderscheidingen die hij in de loop der jaren in de wacht mocht slepen.

Sinds zijn vader een eigen ijsfabriekje begon en Luc dat ijs ging uitventen, staat zijn leven in het teken van ijs. Dat is nu een slordige 35 jaar geleden. Luc wist de kunst van het ijs maken almaar te verfijnen. De ijskar is al een jaar of twintig ingeruild voor een eigen ijs salon, die zich meerdere keren de beste van het land mocht noemen. Van daaruit wordt het ijs voor zeven filialen gemaakt. Alleen in de franchisezaken in Den Haag en op het tropische eiland Bonaire krijgen ze de juiste mixen aangeleverd en voegen ze er ter plekke melk en slagroom aan toe – en lucht, want dat hoort ook in ijs, zo leer ik van Luc.

Het is mooi weer, dus zitten Luc en ik buiten op het terras van zijn ijs salon. Maar of dat nou zo'n goed idee is? In het dorps sfeertje is het ons kent ons. Luc blijkt 'iedereen' te kennen en vice versa. Hij blijft maar bekende groeten en ook veel klanten klampen hem aan. En dan is de ochtend nog maar net begonnen. 'Het is maar goed dat we niet om drie uur hebben afgesproken, want dan hadden we hier niet rustig kunnen zitten', zegt Luc.

Laat hij nou ook een type zijn dat 'alles' ziet, van een propje op de grond tot het lege kopje op de tafel naast ons, dat maar niet wordt weggehaald. Ik denk: met al die onderbrekingen kan dit interview wel eens héél lang gaan duren. Maar het is wel supergezellig en knus zo, daar op dat pleintje in hartje Wassenaar. Het mankeert er nog aan dat Máxima voorbij loopt.



Als puber reed hij al met een ijskarretje door de regio. Luc Blok (50) is twintig jaar eigenaar van één van de bekendste ijs salons van Nederland, met zeven franchise-ondernemingen. Op zomerse dagen staan mensen daar in hartje Wassenaar rijen dik te wachten tot ze aan de beurt zijn. Het ijs met zijn geheime receptuur wordt tot in Bonaire toe gegeten. En ook ons koningspaar weet de weg naar Luciano's te vinden. 'Speciaal voor Máxima heb ik standaard pure chocoladeijs in de vitrine. Daar pakt ze me niet op'.

'Ik proef alles en bemoei me echt overal mee'

Ons kent ons

„Ja, sorry dat we telkens worden onderbroken, maar iedereen kent mij en ik ken iedereen. Dat komt door dat ik jarenlang achter een ijskar heb gestaan, onder meer hier aan de overkant van het plein. Zodoende ben ik voor altijd 'de ijscoman'. En als je dan twintig jaar zo'n ijs salon hebt, waar iederéén wel eens komt, dan gaat het hard. Ik probeer altijd tijd te maken om met iedereen een praatje te houden, al is dat niet altijd makkelijk. Het is altijd: *snel, snel, snel*. Maar ik wil dat praatje er wel inhouden.”

Hoe zo gekomen

„Mijn ouders kochten op een gegeven moment een ijs salonnetje in Den Haag. Ik was net klaar met de middelbare school en zou eigenlijk naar de Hotelschool gaan. Maar ik bleef 'hangen' in de zaak en ging in de keuken werken, om ijs te maken. Maar waar ik vijf gulden per uur verdiende, zag ik de ijsveters na een dag met 800 gulden terugkomen. Na aftrek van de kosten hielden ze nog 500 gulden over. Ik dacht: *wacht effe*, zij 500, ik 40, dat moet anders. Dus ging ik al snel met een eigen ijskar de straat op.

Kwam ik na een dag met maar 120 gulden terug. Want die andere ijsveters deden het al twintig, dertig jaar, ze wisten precies waar ze moesten staan om de meeste omzet te halen. Dat moest ik door schade en schande leren. Want je kunt echt niet zomaar ergens gaan staan. Ten eerste moet je er een vergunning voor hebben, anders word je weggeschopt, en bovendien moeten de mensen weten



Luc Blok in zijn ijs salon aan de Wassenaarse Van Hogendorpstraat: 'Grote kans dat ik in het harnas sterf.'

FOTO HIELCO KUIPERS

waar je staat. Dat moet erin sluiten.”

Constant onderweg

„Toen mijn vader een paar jaar later een TIA kreeg, besloten mijn vrouw en ik om de zaak van mijn ouders voor een jaar te pachten. Ook bleven we een aantal karren aansturen. Op een gegeven moment ben ik me helemaal op die ijskarren gaan toelagen, vooral in Wassenaar, waar ik goede standplaatsen opbouwde aan de Langstraat en bij de Wassenaarse Slag. Het was een heel ritueel, ik was er constant mee onderweg.

Als je achter een ijscoke staat, heb je een leuk en vrij leven. Daar komt bij dat ik nooit onder een baas zou kunnen werken. Ik weet namelijk altijd alles beter en probeer bij een bedrijf waar je werkt maar eens verbeteringen aan te brengen. Daar zit zo'n eigenaar niet op te wachten.”

Eigen zaak

„Moet je je indenken dat ik hier twintig jaar geleden alleen met mijn vrouw deze ijs salon ben begonnen? Negen jaar geleden namen we ons eerste personeelslid aan. Sinds vijf jaar is het extreem hard gegaan. Nu hebben we negen fulltimers en 26 parttimers staan. Die zijn allemaal een beetje het gezicht van de zaak geworden. En dat is ongelofelijk belangrijk.

Neem nou zo'n jongen als Koen, die hier op het terras loopt. Hij maakt met zijn gevatte opmerkingen alle klanten altijd aan het lachen. Daarom is hij een echte 'trekker' voor de zaak. Ik bezuinig ook nooit op personeel. We hebben

echt niet alleen maar zestienjarige meisjes in dienst, hoe goedkoop die ook zijn. Echt niet.”

Vertrouwen

„Met een ijs salon kun je tegenwoordig het hele jaar door open blijven. Maar dat is nog niet zo lang. Kijk maar wat er met La Venezia in Leiden is gebeurd. Een triest verhaal. Dat was decennialang een begrip, totdat de eigenaar een jaar of zes geleden huilend bij me kwam: of ik zijn zaak een tijdlang wilde draaien. Hij moest een hartoperatie ondergaan en had geen reserves opgebouwd. Het was zijn levenswerk, maar hij had als enige de receptuur van zijn ijs in handen, hij vertrouwde niemand anders. Maar hij maakte heel ander ijs dan ik. Daarom kon ik niet op zijn verzoek ingaan. Ik weet niet hoe het afgelopen is. (Navraag leert dat 'La Venezia' sinds twee jaar een nieuwe eigenaar heeft, maar de oude eigenaar, Andrea Pessot, is er nog bij betrokken en maakt sommige ijsmaken nog steeds, red.). Ik geef dat vertrouwen wel aan anderen, want ik kan het echt niet allemaal meer alleen. De jongens in mijn keuken weten dus precies wat ze moeten doen. Maar ze hebben wel allemaal een geheimhoudingsverklaring en een concurrentiebeding moeten tekenen.”

Zijn geheim

„Iedere kok weet dat je met goede ingrediënten goede producten krijgt. Die haal ik overal vandaan. Pistache? Sommige lengen die aan met amandelen, maar onze pistache komt van de Etna. Hazelnooten halen we uit Piemonte, Ita-

'Iedere kok weet dat je met goede ingrediënten goede producten krijgt'

lië. Koffieijs wordt van echte espresso gemaakt. We zetten dus heel veel koffie. De beste vanille komt uit Madagaskar. Door oorlog en misoogsten is de prijs per kilo opgelopen van 220 naar 660 euro. Maar we blijven die vanille wel gebruiken. Want in Madagaskar laten ze de vanilleboon drie, vier maanden drogen. Je kunt veel goedkopere vanille kopen in Indonesië, want daar drogen ze de bonen boven een vuurtje en dat kost maar drie, vier uur. Maar dan zit er wel een rooksmak aan. Niet doen dus.”

Bacteriegevoelig

„Ijs is niet gevaarlijk, maar ijs kan gevaarlijk zijn. Gooi een rauwe bieftuuk op de grond, haal 'm door het slootwater, trap erop: je verhit 'm en alle bacteriën zijn meteen dood. Wij pasteuriseren de ijsmix naar 80 graden, daarna koelen we snel terug naar vier graden. Dan laten we deze mix rijpen en daarna maken we er ijs van. In dat traject van terug koelen kan het vervuilen. Vanaf dat moment moet je uiterst netjes en schoon werken, ongelofelijk hygiënisch zijn. Je moet alles

continu desinfecteren en je handen in alcohol wassen. Daar moet je constant alert op zijn. Om een voorbeeld te geven: telkens, als ik naar de vriezers beneden loop, heb ik standaard een schoon doekje in m'n handen. Terwijl ik de trap afloop, haal ik dat doekje over de stalen leuning.”

Tranen in ogen

„Ik heb voor het laatst gehuild – bij wijze van spreken natuurlijk, iedereen maakt van alles mee – toen het Algemeen Dagblad met een ijsstet kwam en meldde dat 'de allerslechtste ijs salon in Wassenaar stond'. Toen ik het las, kreeg ik direct tranen in m'n ogen. Ik dacht: ik ga onderuit, mijn winkel is kapot. Wat bleek: het ging niet over mij, maar over een bakker in het dorp, die er ijs bij verkocht. Maar er is hier in Wassenaar maar één echte ijs salon. Wij hadden het dus gedaan. Ik ben meteen gaan bellen naar RTL, zo van: het bericht is fout, stoppen ermee, maar alle andere media hadden het al overgenomen, er was geen houwen meer aan. Een bevriend advocaat eiste overal rectificaties, maar niemand plaatste die. Mijn ijs salon bleef leeg – en het was midden augustus.

Een paar dagen later kwam TV West een item maken en kon ik vertellen dat het een misverstand was. TV West bracht dat nieuws en herhaalde het elk uur. Een dag later stonden er weer dikke rijen voor de zaak.”

Slechte oliebolletjes

„Ik heb een keer een slechte recen-

sie gekregen over onze oliebolletjes. Daar moet ik de hand in eigen boezem voor steken. Eén van de medewerkers had dat jaar de oliebolletjes verzorgd, en die waren niet goed. Ik moet me er ook zelf mee blijven bemoeien, en dat doe ik weer. Het oog van de meester, hè? Vorig jaar kreeg ik gelukkig weer een 7,5 voor de oliebolletjes en we zijn er ook een keer derde van het land mee geworden. Want waar ik het een paar jaar geleden even liet gaan, zit ik nu weer overal in. Ik proef alles en bemoei me overal mee. Daar ben ik ook het beste in. Je moet me niet vragen welke wijn me wordt voorgeschoteld, daar weet ik dan weer niks van. Maar ik weet precies hoe mijn ijs moet smaken, die smaak is op dat gebied heel erg ontwikkeld. Dat is ook een vorm van mijn ADHD.”

ADHD

„Last of plezier van mijn ADHD... Eén van de hinderlijke kanttekenen is dat ik snel ben afgeleid. Het is nog vroeg, maar als we hier om drie uur 's middags zouden zitten, dan zou ik overal naar kijken en me met iedereen gaan bemoeien. Heeft die mevrouw al koffie? Waarom blijft dat lege kopje staan? Dat soort dingen. En ik vind dat dat niet kan. Als ik één op één zit in een interview met jou, dan zou ik me alleen daarop moeten concentreren. Maar de realiteit is dat, als hier even verderop een broodkar dreigt om te vallen, ik dat als eerste zie. Ik zie al-les. En pak ook alles aan. Een vuil raam? Dat kan niet. Als niemand het wast, doe ik het zelf. Maar ik heb het personeel door de

Interview van de week

Paspoort

Naam: Luc Blok
Leeftijd: 49 jaar
Woonplaats: Wassenaar
Opleiding: MAVO, diverse opleidingen op zijn vakgebied
Beroep: SVH 'Meesterijsbereider', eigenaar ijs salon Luciano in Wassenaar, met franchise-ondernemingen in Utrecht, Heemstede-Aerdenhout, Overveen, Zoetermeer, Den Haag, Rijswijk en Bonaire
Onderscheidingen: onder meer ijs salon van het jaar 2006 en 2012 en ijsvakman van 2012
Maatschappelijk: secretaris Gilde van Meesterijsbereiders, voorzitter Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Wassenaar
Burgerlijke staat: getrouwd met Angelique, twee dochters (25 en 21 jaar)

jaren heen wel gedrield hoor.”

Koning als klant

„Willem-Alexander en Máxima komen hier vaak met de kinderen en ijsje eten. Hij zegt nooit veel, zij is erg amicaal. Of zij ook ijs eet? Natuurlijk eet ze ijs! Ja, oké, er zit suiker in, maar bij ons minder dan 17 procent en maar 6,9 procent vet, da's heel weinig. In ijs zit melk, koffie, chocola, allemaal goed voor je. Ons sorbetijs bestaat voor vijftig procent uit fruit. Ik ben een keer een half gesprek met Máxima begonnen. Zei ze dat ze zo gek was op die hele pure chocolade-fondanten. Sindsdien heb ik standaard altijd die pure chocoladesmaak in de vitrine, zodat ze me daar niet op kan pakken.”

Echte rijkdom

„Ik heb een prachtig beroep, het leukste ter wereld. Ik zou niet in een tapijtwinkel kunnen staan waar je om de paar uur één klant binnen krijgt. Bij ons moeten we het met een, twee eurotjes per klant binnenhalen, maar je hebt de hele dag vrolijke mensen om je heen, want mensen worden blij van ijs. Dit vak gaat nooit vervelen. Dat is rijkdom. Ik hoef geen Ferrari en ook geen vrijstaand huis in de Kieviert (Wassenaarse villawijk, red.). Ik woon hier om de hoek, ga lopend naar m'n werk en sta dus nooit in de file. Rijkdom zit niet in het bezit van dingen. Bij het hebben, stopt het begeren. Nee, ik sta hier over tien jaar nog. Grote kans dat ik in het harnas sterf. Dat ik op m'n 83^{ste} achter de ijsmachine sta en neerstort.”