



Nieuwsbrief april 2011

Op weg naar de metamorfose

Nog een paar dagen en dan begint voor Ed Boele, zijn rechterhand Erwin Wesstein en de overige medewerkers van de bekende kaasspecialzaak aan de Fahrenheitstraat de *Operatie*



Kaasverhuizing. Eigenlijk kun je beter spreken van een 'tijdelijke kaasverhuizing', want in de derde week van mei moet alles weer in de winkel terug zijn.

Ingewijden weten al wat er aan de hand is: het vertrouwde winkelpand wordt ingrijpend verbouwd en verruimd om er de grootste Nederlandse kaasspecialzaak van te maken. De tuin aan de achterkant is opgeofferd voor een aanbouw van 80 m² ten behoeve van een opslagruimte, een koelruimte (met een stille en zeer energiezuinige koelinstallatie), een

kantoortje annex keuken en sanitaire voorzieningen. Verder worden de bestaande 'opslag- en rommelkamertjes' bij de winkel getrokken. „Daardoor groeit onze verkoopruimte van 65 naar 110 vierkante meter“, glundert Ed. „In totaal komt er dus 125 vierkante meter bij!”

Trots voegt hij eraan toe dat het grootste deel van de plannen voor de metamorfose is opgesteld door zijn creatieve echtgenote Maria.

Achter de winkel begon het aannemersbedrijf van de gebroeders Domburg uit Bodegraven op 9 februari al met het creëren van de nieuwe aanbouw. Tot op heden kon tijdens dit karwei de verkoop gewoon doorgaan, maar vanaf 4 april lukt dat niet meer, want dan wordt de winkel zelf aangepakt. En daarmee begint dan de grote verhuisoperatie.



Welkom om de hoek

Op 4 en 5 april is de winkel gesloten. Op die data gaan Ed en de zijnen letterlijk het hoekje om, want op woensdag 6 april wordt de verkoop hervat op zo'n tien stappen afstand van de huidige locatie: direct om de hoek, in de voormalige wijnzaak van Mr. Pink aan de Thomsonlaan.



„De verhuizing wordt een flinke klus”, zegt Ed, „want we nemen bijvoorbeeld ook de grote vitrine voor de buitenlandse kazen mee. Die wordt in tweeën verdeeld en vervolgens wordt het winkelraam eruit gehaald omdat die vitrinedelen niet door de deur kunnen. Bij onze tijdelijke locatie gaat de pui er ook even uit.” Gedurende zes weken zal de kernvoorraad van Eds kazen en wijnen aan de Thomsonlaan te koop zijn. De terugverhuizing is gepland in de derde week van mei, waarna uiteraard een feestelijke heropening volgt.

Nieuwe aanwinsten

In februari bezochten Ed en Erwin een beurs van biologische producten in het Zuid-Duitse Nürnberg. Ze vonden daar diverse bijzondere kazen, die ze graag aan hun rijke assortiment wilden toevoegen. Zoals een Zweedse boerenkaas in de vorm van een grote tegel (met gruyèresmaak) en een Duitse kaas met een korst van appel of een korst van bierbeslag.

‘Binnenkort in dit theater!’

Rotling-wijn

Op de terugweg vanuit Nürnberg naar Nederland ontdekten Ed en Erwin in het oude wijngedebied Franken de wijnsoort Rotling: een speciale blend van rode en witte druiven, die eruit ziet als rosé, maar geen rosé is en ook niet zo mag heten. De verfijnde smaak van Rotling, die combineert met tal van kazen, verraste het Nederlandse duo zodanig dat ze er tien dozen van meenamen. „Het bleek een succesnummer. We waren die flessen in een mum van tijd kwijt”, aldus Ed. De liefhebbers en degenen die er ook eens van willen proeven, kunnen echter gerust zijn: inmiddels is er een hele pallet Rotling besteld.

*Tot ziens aan de Thomsonlaan!
(En daarna natuurlijk in de nieuwe winkel)*

Kaasspeciaalzaak Ed Boele
Fahrenheitstraat 625
2561 DC Den Haag
070-3631819

Website: www.kaasspeciaalzaak.nl

