

Foodformules uit Duitsland, met beelden van Erik Hemmes: deze maand Rogacki.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**



Dit is Rogacki van buiten. Een lelijke bunker, daar kan zelfs het terras niks aan verhelpen. Maar, aldus de derdegeneratieman van het familiebedrijf, 'als opa niet de grond en het pand had gekocht, waren we er niet meer geweest.'

FOOD RETAIL IN DUITSLAND: Rogacki

In de reeks Duitse formules met beelden en commentaar van Erik Hemmes, van Erik Hemmes\ Trade Marketing Services, blijven we deze maand nog in Berlijn, om dan naar elders in het land te verkassen. We hebben beelden van Rogacki. Een formule die in Nederland nauwelijks bekend is en een formule ook, die naast aan thuisverbruik ook aan horeca doet, en misschien zelfs wel meer aan horeca dan thuisverbruik. Nou is het zeker niet de bedoeling om deze rubriek vol te laten lopen met horeca, maar Rogacki (spreek uit als 'rogatzki') is een begrip in Berlijn, een winkel en eetzaak

met geschiedenis. Eentje die het vooral van de Duitse visliefhebber moet hebben. De Duitser die veel meer dan de gemiddelde Nederlander gek is op 'matjes' bijvoorbeeld (zoals zij maatjesharing uitspreken).

Laten we maar meteen beginnen met wat we niet weten; omzet, marktaandeel en winst van Rogacki. Wel weten we dat het om een bvo van maar liefst 3.000 m2 gaat en dat er zo'n honderd mensen in dienst zijn.

Het aanbod: vis, vlees, kaas, brood, delicatessen, importartikelen, wijnen, salades, allemaal om

ter plekke te nuttigen of voor thuis. Groenten verkoopt Rogacki niet, tenzij als onderdeel van de menukaart.

Rogacki doet ook aan catering voor feestjes en partijtjes of voor bedrijven en instellingen. Het is een familiebedrijf waar kwaliteit gepredikt wordt en waar ook productie in ere gehouden wordt. Zo gaat er dagelijks flink wat 'Kartoffelsalat' langs de kassa, en die aardappelsalade wordt gemaakt van aardappelen die ongeschild binnenkomen. Want ooit koos de familie voor voorgeschilde aardappelen en dat was meteen



Dit is Rogacki van binnen. Je krijgt er een retrogevoel bij. Een formule die erfgoed laat zien en die eigenlijk zelf ook erfgoed is. Hemmes: "Kijk naar die visboer achter de counter. Met vlinderdas."

Maar wacht. Er is tien jaar niet meer aan de inrichting gewerkt, er wordt vooral aan het eten gewerkt. De eerste aanblik doet het ergste vrezen, als je goed nadenkt over de vloer, de lampen en de statafeltjes met elk een kleedje erop en daar dan ook nog eens een plantje op. Het groen doet denken aan De Boer Winkelbedrijven, zoiets. Dit is de tegenpool van Eataly. Treurigheid uit Alex van Warmerdam-films.





En dit is Rogacki ten voeten uit. Je kunt de vis, het brood, de 'Kartoffelsalat', de 'Bratheringe', de talloze worsten en wildspecialiteiten etc. meenemen. En je zou niet de enige zijn. Maar je kunt ook bij Rogacki plaatsnemen aan een eetbar, waar je staande eet, of aan een statafel, bij de 'Imbissabteilung' ('Imbiss' is wat de Belgen 'frietkot' noemen en wij de patatkraam of snackbar, maar Rogacki biedt heel wat anders dan frites en frikandel). Die statafels, het doet denken aan verouderde snelwegrestaurants of aan horecavoorzieningen van warenhuizen vroeger. Bij Rogacki is dit zo gebleven. Hemmes: "Het is volks. Het is ook zeer betaalbaar. Ook die oesters die ik bestelde. Het is geweldig eten, en tegelijk is het laagdrempelig, iedereen kan hierheen. En de medewerkers zijn zo gastvrij, zo persoonlijk ook – naast het aanbod en de prijs een derde wapen van Rogacki. Rogacki is iets wat wij niet meer hebben."

beneden de maat. Dus als de familie Rogacki tussen bedrijfsefficiëntie en productkwaliteit moet kiezen, dan is het dat laatste.

Het geldt niet alleen voor de vis en de aardappelen. Die 3.000 m² vvo versmarkt en eetzaak omvat dus ook veel productievoorzieningen. Hier wordt volop gebakken, gerookt, geschild, gesneden, gemarineerd, gegaard en gegrild.

En dat boodschappen doen moeten we ons voorstellen als bij een speciaalzaak. Je vraagt aan een medewerker aan de vitrine wat je wilt hebben.

Rogacki omvat één zaak, is er sinds 1928, en bestaat eigenlijk vooral nog omdat de oprichter het pand en de grond kocht. Daardoor is de familie nooit aan vastgoedkosten ten onder gegaan. Goed gedaan van opa, want anders waren we allang



gestopt omdat het niet meer gekund had, aldus derdegeneratie-Rogacki Dietmar. Paul en Lucia Rogacki begonnen met een rokerij. Aanvankelijk rookten ze allerlei levensmiddelen, in die tijd nog niet zozeer omwille van de rook-

Maar wacht, zeiden we. Dit is wat Erik Hemmes er nuttigde: drie oesters en een passende, Duitse wijn. Voor € 7,65.

Dan plukken we even deze passage van de site van Rogacki: "Spezialitäten aus aller Welt, eigene Importe, frische und lebende Fische, Aal- und Fischräucherei, Fischbraterei, Hähnchenbraterei, Imbissabteilung, Wild und Geflügel, feinste Würstwaren, Frischfleisch, Salat- und Marinadenherstellung, Stadtküche, Schlemmerecke, Pastaecke, frische Brote, Käse, erlesene und ausgesuchte Weine."

smaak, maar om voedsel te conserveren. Daarna specialiseerde het echtpaar zich in vis roken.

Rogacki werd naderhand vis, vis en nog eens vis. En daar is in Duitsland markt genoeg voor, zeg tegen een Duitser 'Brathering' en hij krijgt er zin in. Rogacki omvat naast de visrokerij ook een 'Fischbraterei'.

Na de Tweede Wereldoorlog nam dochter Eva met haar man het over en in de jaren vijftig en zestig kwamen er telkens nieuwe productgroepen bij. Deze Eva (die al snel weduwe werd) heeft lang de zaak geleid, pas sinds 2006 is haar zoon Dietmar de nieuwe kapitein. Die had er lange tijd geen zin in, maar na enkele jaren werk als fotograaf kwam hij toch maar weer op het oude nest terecht, om het familie-erfgoed uiteindelijk te

Dit plaatje van Hemmes is veelzeggend. Deze mensen ogen niet als mensen die door de week van de horeca gebruik maken om aan hun eten te komen. Maar ze zijn wel hier. Hemmes: "Wij waren er rond half zes. De een komt voor een hapje en drankje, de ander voor een maaltijd, maar zo rond half zes waren dat er nog niet zo veel."





Rogacki is een begrip in Berlijn. De wanden hangen dan ook vol met foto's van vroeger, bijvoorbeeld met beelden hoe de winkel er in de jaren vijftig en zestig uit zag. Maar ook portretten van Paul en Lucia Rogacki, de oprichters, van dochter Eva Rogacki, decennialang de weduwe die de winkel uitbouwde tot het begrip Rogacki van vandaag. Opvallend weer is dat die foto's een beetje te hooi en te gras hangen, geen uniforme omlijsting, geen uitleg over wie die mensen zijn. Dat slordige, rafelige kenmerkt deze zaak.



De pasta-afdeling. Die staat midden in de zaak, en biedt tal van grotere en kleinere pastagerechten, meestal als horeca-aanbod. Hemmes: "Het lijkt voor sommige gasten een soort stamkroeg, gezien de manier waarop ze erbij zaten en hoe ze met elkaar omgingen."

gaan leiden. En ervaring had hij toch al, want als jonge zoon van de bazin had hij alle afdelingen in de jaren daarvoor zo'n beetje gehad.

Rogacki is geen chique zaak, de medewerkers zien er wel ouderwets netjes uit (de mannen dragen een vlinderstrikje!), maar de inrichting zelf is basaal, zo niet verouderd. Het pand aan de buitenkant is zelfs verre van chic, een betonnen bunker waar je niet zomaar op afstapt als je niet weet wat er binnen is.

Voor de oudere lezers: vooral door dat staande eten bij de 'Imbissabteilung' lijkt het Ruteck wel. Buiten heeft Rogacki weliswaar een terras met zitplaatsen en dat zal 's zomers nog wel wat klanten aanspreken, maar het is vooral dat horecabeeld met statafeltjes dat deze formule zo kenmerkt. Hopeloos verouderd. Kan niet meer vandaag de dag. En toch...

Soort Ruteck, zeiden we: dat was in de vorige



Dé productgroep waar Rogacki om bekend staat: vis. Ten eerste de visafdeling, met vooral promotie van het aanbod haringen (Nederlandse haringen) en ten tweede de vitrines met andere zeevis en zoetwatervis. En ten derde: op de achtergrond de aquaria en achterin tegen de wand de visrokerij.



Volks, laagdrempelig, waar voor je geld en eten aan een statafel, jaja, maar dan op eens zie als Rogacki-klant dat je er ook wijn kunt kopen en er werkt ook een 'Weinberater', een sommelier dus. Hemmes: "Bijzonder hier: de wijnen die je aan de bar proeft, kun je hier ook per fles kopen. Het aanbod is echter niet echt groot."

eeuw decennialang in ons land de plaats om lekker en niet te duur te eten. Deze Nederlandse keten met vestigingen in zo goed als alle grote steden moest het begin jaren zeventig afleggen tegen de opkomst van McDonald's en andere fast-food. De restaurants van Vroom & Dreesmann van destijds hebben het wél gered, maar die zijn toen omgevormd tot wat vandaag La Place is. Ruteck was vóór de Tweede Wereldoorlog voor de burgerman een waar uitje, gezinnen gingen erheen, en er blijkt zelfs live muziek te zijn geweest



Voor de deur van Rogacki, aan de Wilmersdorfer Strasse, staat deze klok. 'Sinds 1928.' Hét goeie adres voor 'feine Kost'. Delicatessen, snackbar, en opmerkelijk genoeg noemt Rogacki zichzelf ook 'stadskeuken'.



Rogacki is vooral een visaanbieder, maar sinds jaren al is het ook een aanbieder van fijne vleeswaren, zoals op deze afdeling, en van wild. En van worst. Worst is bij Duitse levensmiddelenzaken vaak een aparte afdeling en geen onderdeel van vlees of vleeswaren, ook niet in de Duitse supermarkt.

en het was toen nog geen kwestie van snel eten – eten was vóór de oorlog niet iets om zo snel mogelijk gedaan te hebben, mensen waren arm. We zouden het nu casual dining hebben genoemd. In de jaren zestig echter werd dit restauranttype gaandeweg cafetaria-achtiger en platvloerser, met personeel dat je bord wegriste zodra je dat leeg had. Tekens van ophoepelen, lezen we op internet-sites met jeugdherinneringen.

En nou is het wel goed zo; want Ruteck in zijn latere jaren, daar doen we Rogacki te kort mee. Begonnen als rokerij en daarna visrokerij, en inderdaad zeer laagdrempelig, is het toch verre van een vreudent. Het aanbod biedt niet zo nodig het nieuwste van het nieuwste, maar wel kwaliteit voor een toegankelijke prijs.

Ergens in een Berlijnse krant op internet lezen we: als KaDeWe het 'Kaufhaus des Westens' is, dan is Rogacki de 'Kantine des Westens'. En zelfs dan vinden we de associatie van 'kantine' nog te min, want je kunt er ook oesters krijgen (met champagne of wijn erbij), kikkerbiljetjes, escargots, de menukaart strooit kwistig met allerlei soorten vis, schaal- en schelpdieren, en koud en warm vlees in combinatie met groenten, aardappelen en pasta.

Maar dan blijft toch rechtvereind staan dat Rogacki zeer verouderd overkomt. De lampen, de tegels, de manier van aanprijzen, de tafeltjes met kleedjes, soms zelfs met een plantje of bloemetje erop, met je tijd meegaan is kennelijk niet aan Rogacki besteed. Maar misschien is dat wel een van de sterke punten van deze formule: de klanten ervaren hier iets wat in tal van hippe en trendy formules in horeca of nieuwe speciaalzaken niet meer als vanzelfsprekend tegenkomt. Ouderwets goed eten en ordentelijke vakmensen in personeelskledij, die je aan een bar helpen. En ook al zien we op de foto's ook wel wat jong-



Een oorkonde aan de wand. Van 'Feinschmecker', een maandblad voor de kwaliteitszoeker in eten en drinken in Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk. Van Feinschmecker heeft Rogacki verschillende oorkonden.

Nou heeft in ons land elke slager ook wel zo'n oorkonde. Maar niet van een instelling als Feinschmecker, dat we toch een beetje moeten vergelijken met Gault Millau of Michelin.

volwassenen rondlopen, de vraag blijft of dit de volgende generatie zal aanspreken.

En daar zeggen we bij: hopelijk wel. Als retro die gewoon zichzelf gebleven is. Die eigenlijk per ongeluk retro is geworden.

Formules die innoveren, die moeten we koesteren, jaja. Maar formules waar de tijd stil heeft gestaan, dus die niet innoveren, die moeten we misschien nog wel méér koesteren.

Hadden we dit in Nederland nog maar, toch? ■

Meer foto's zien? Mail Erik Hemmes via info@erikhemmes.nl