

Erik Hemmes was in Zuid-Limburg en kwam daar 'Eyserhalte' op het spoor.

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



Eyserhalte van buitenaf gezien: een voormalig fruitkoelhuis in het Zuid-Limburgse heuvellandschap, met verderop fruitboomgaarden. Let ook op het logo van Eyserhalte: een wapen. Hemmes: "De 'Delicatessen-fabriek', een bijzondere naam. En lunchen en winkelen tegelijk, een combinatie die uitnodigt."

Eyserhalte

Je moet nooit verwachtingen in de war schoppen, maar in dit geval... kijk, maand na maand, jaar na jaar presenteren we een artikel over een formule met foto's van Erik Hemmes, van Erik Hemmes\Trade Marketing Services. Die foto's hebben stevast betrekking op buitenlandse formules, zoals onlangs nog de reeks artikelen over winkels in Londen (Waitrose, Lush, Whole Foods etc.) Maar deze keer niet.

Het is ditmaal: *nét* aan deze kant van de grens. Erik Hemmes was in Zuid-Limburg en liep daar 'Eyserhalte' tegen het lijf. Niet in een stad of dorp, maar aan een landweg tussen de dorpjes Eys en Wittem, in het kenmerkende heuvellandschap. Tja, wie weet dat nu? Maar het is er al jaren. Dus dachten we: ook al is Eyserhalte een winkel die aan Valk Versmarkt in Voorschoten doet denken, aan boerderij De Lindenhoff in Baambrugge en

zeker ook aan 'Landgoed Mariënwaerd' bij Beesd en Enspijk, als het zo verscholen en veraf ligt van de Randstad, moet dat wellicht de reden zijn van z'n onbekendheid. Anders was dit winkelpareltje allang bekend in een levensmiddelensector waarin veel partijen weg willen van het eeuwige prijs- en promotiegeweld en op zoek zijn naar kwaliteit en beleving. Maar het is niet totaal onbekend en Hemmes



Eyserhalte van binnen: natuurlijke materialen voeren de boventoon, steen en hout, soms ijzer. Weinig schappen ook, het zijn vooral stellingen van houten wagentjes en kisten die als presentatievorm worden gebruikt. Het licht is gedempt. Hemmes: "De winkel omvat één grote grijze vloer en een roodbruin plafond. Tussen die rustige vlakken komt het delicatessenfeestje tot zijn recht. Presentaties met de bijbehorende accessoires verhogen de beleving en de kwaliteitsuitstraling."



De keuken vormt een belangrijk onderdeel. Hier maken koks en andere medewerkers de lunches en andere gerechten, maar ook de producten voor gebruik thuis. Eyserhalte is behalve winkel ook lunchgelegenheid. Hemmes: "De klant kan ook zó de keuken inlopen en over de schouder van de kok meekijken. Zo voel je je onderdeel van de familie. En de zitplaatsen zijn niet afgezonderd van de winkel, het is één geheel, voor de lunchgast en voor de winkelklant."



Een koelruimte aan het einde van de winkel is het zogeheten 'versparadijs'. Dat is de koelruimte voor de agf. Het mag dan een 'paradijs' zijn genoemd, maar in tegenstelling tot de winkel is deze koelruimte juist heel basaal, met witte wanden, blauwe agf-kralen. De appels zijn afkomstig van de aangrenzende boomgaard, ander fruit is ook veelal uit de buurt of regio. Maar 'uit de streek' is geen hard uitgangspunt, want we zien bijvoorbeeld ook aardappelen uit Bretagne en waarschijnlijk zijn deze paddenstoelen ook niet allemaal uit eigen streek.

vond Eyserhalte niet bij toeval. "Ik ben getipt door Wim Landwaart, die een bijzondere speciaalzaak heeft in Maartensdijk." (En inderdaad, Eyserhalte verkoopt ook appeltaart van Wim Landwaart).

'Eyserhalte – delicatessen, groente, fruit' is de benaming. En de naam 'Eyserhalte'? Omdat er nabij Eys vroeger een trein stopte om appels te laden en te vervoeren. Het pand was een koelhuis voor de appels van de boomgaarden in de buurt.

De naamgever is André Leclercq, de huidige eigenaar. Zijn familie had ook zo'n boomgaard en verkocht appels. Hij zelf bezocht bijvoorbeeld de 'fruitteeltschool'. Jaren geleden kreeg hij dat koelhuis in handen, ging ook appels verkopen, maar meteen voegde hij artikelen toe. Zoals ander fruit, groente, maar ook houdbare artikelen. Dat waren dan wel artikelen van hoge kwaliteit, het werd geen supermarkt zoals de supermarkten van vandaag die vaak van ondernemers en ondernemersfamilies zijn die ooit groenteboer, melkboer, slager of bakker waren.



Veel van het assortiment is van eigen makelij, zoals deze lemon curd, tomatentapenade en basilicumpesto. En verderop zien we sauzen uit eigen huis. Hemmes: "Vaak in nostalgische weckpotten, die de klant eventueel thuis kan hergebruiken."

Leclercq bleef met Eyserhalte vasthouden aan uitgangspunten als hoogwaardige levensmiddelen, respect voor ambachtelijke bereiding, bourgondisch leven en – letterlijk en figuurlijk – goede smaak.

Het resultaat is een delicatessenzaak, met de traditie en herkomst van een groente- en fruitbedrijf.

En verder werd 'uit de omgeving' een uitgangs-



'Groente, fruit, delicatessen', daar specialiseert Eyserhalte zich in. En in de schappen en op de tafels zien we bijzondere producten als aspergeconfiture, uiteraard een streekproduct (zoals asperges zelf), maar ook Italiaanse meloenlikeur. Die laatste is weer een stapje verder dan de limoncello die de laatste jaren een opmars heeft gemaakt.

Ook leveranciers uit de streek zijn welkom in het assortiment, getuige deze chocolade van 'chocolatier Ralph Hagen', uit het naburige Gronsveld. En dan weer verschillende soorten salami uit Italië, zoals deze truffelsalami.

punt, voor zover mogelijk. Uiteraard zijn artikelen als wijnen en kazen afkomstig uit Frankrijk, Italië, Spanje, België, Duitsland etc. Maar – om maar 's een tegenvoorbeeld te noemen – Eyser-

halte verkoopt ook limoncello-ijs en dat is dan weer van een ijsmaker uit de omgeving. Eyserhalte hanteert een trapsgewijze keuze: of het product is 'van hier uit de omgeving', en zo nee, dan is de

maker 'van hier uit de omgeving', en zo nee, dan zijn zowel product als maker van verder af, maar altijd bijzonder en onalledaags. En dan mag het ook uit Frankrijk of Italië zijn.



Hier hebben we een oud en eigenlijk bijna vergeten woord voor in de sector: 'family grouping'. In de reguliere supermarkt is daar nauwelijks nog plaats voor, in Eyserhalte wel. Hoogwaardige pasta, bijbehorende Napolitaanse pastasaus, basilicumplantjes en op de achtergrond een passende wijn.

Sinds 2000 is het aanbod uitgebreid met artikelen die in Eyserhalte zelf bereid worden: compote, pesto, lemon curd, rouille. En kant-en-klare maaltijden. Van 2000 tot 2014 heeft eigenaar Leclercq een chef-kok als compagnon gehad, en al doende werd 'van eigen makelij' belangrijker. De chef-kok is inmiddels al opgevolgd door een ander, maar met die stap naar eigen productie is Eyserhalte ook horecaleverancier geworden, voor bijvoorbeeld hotels en restaurants in Maastricht en Aken. En Eyserhalte is zelf ook meer een horecabedrijf geworden, want de klant kan er behalve kopen ook eten: lunchen. Eyserhalte is woensdag t/m zondag geopend (11.00 - 17.00 u). De lunch omvat soepen, seizoensgerechten, desembrood met zelfgemaakte vissalade etc.

Zodoende is Eyserhalte vandaag de dag een onderneming met drie functies:
1/ winkel (de klant koopt en consumeert thuis)
2/ horeca (de klant/gast gebruikt er de lunch)
3/ horecaleverancier.

Die drie functies bepalen ook de taken van de dertien medewerkers, één team is het keuken-



Dit kan in een winkel met zo veel hoogwaardig aanbod en nadruk op de regio niet ontbreken: wijn uit Zuid-Limburg. Van 'wijngaard Kruisboom' uit Klimmen." Daar komen wijnen vandaan die deels van chardonnay en deels van gewürztraminer worden gemaakt, wat ons zeldzaam in de oren klinkt. Hemmes: "Ik zag ook 'appelwijn', met het wapen van Eyserhalte op de fles."

Deze zelfgemaakte chutney doet ons denken aan Landgoed Mariënwaerd, ook al is deze weckpot een andere verpakking dan die van Mariënwaerd-artikelen. De gelijkenis houdt daar niet mee op: Eyserhalte is inmiddels ook een landgoed.



team, een tweede het winkelteam en een derde doet de horecaleveringen.

De winkel zelf omvat inmiddels zo'n 400 m² vvo en het assortiment omvat zo'n 1.700 sku's. We hebben eigenaar Leclercq ook naar de gemiddelde weekomzet gevraagd, maar die wil hij om concurrentieredenen niet prijsgeven.

Eyserhalte is inmiddels een 'landgoed'. Wat houdt dat in? Leclercq: "We hebben de boomgaard hierachter veranderd. Er staan nu minder fruitbomen, maar ze hebben nu meer ruimte. Daardoor krijgt elke boom meer zonlicht en dat bevordert weer de kwaliteit van ons fruit."

Het landgoed omvat ook een kudde runderen. Die zijn van de buurman. Leclercq: "We gebruikten soms het vlees van die runderen

in artikelen en gerechten, maar dat willen we structureler gaan doen. Het maakt de opzet van Eyserhalte completer, het versterkt het belevingskarakter van onze winkel."

Er is ook in een andere zin uitgebreid. In Valkenburg is een tweede vestiging. Die vestiging is een samenwerkingsvorm met bakker Koos van Eijndhoven, die desembroden maakt en een van de bekendste bakkers van Zuid-Limburg is. Leclercq: "In die vestiging staat brood centraal, als dagelijks product. We vullen dat aan met onze vleeswaren, kazen, zoete en hartige zelfgeconserveerde weckproducten, maaltijden, salades, soepen, geschenkpakketten en over een paar maanden ook kerstpakketten. Dat laatste doen we immers in Eys-Wittem ook."

En de klanten? Eyserhalte in Eys-Wittem zit op een afgelegen plek, het prijspeil is niet niks. Leclercq: "Onze artikelen hebben een waarde en een verhaal. Dat, en die afgelegen plek en de rust van het landschap, vormen een bewuste keuze voor een belevingswinkel. En daardoor krijgen wij klanten uit de wijde omtrek. Uit Maastricht, Heerlen, Kerkrade, maar ook uit België en Duitsland. En daarnaast is die vestiging in Valkenburg er niet voor niets. Daar is de passantenstroom groter, we hebben die tweede zaak ook doelbewust tegenover een Albert Heijn gevestigd, om daarop een aanvulling te kunnen zijn." ■

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



Hemmes: "De vrachtwagens die de horeca beleveren, zijn stijlvol gedecoreerd. Groene asperges aan de ene kant, knoflook aan de andere. Achter op de wagen 'het wapen' van Eyserhalte."