

Richard Ophorst van DeDessertwinkel:

Dessert in de horeca nog altijd ondergeschoven kindje

Aan de Hooikade in Den Haag is patissier Richard Ophorst (25) op 1 december van het vorig jaar begonnen met DeDessertwinkel. Het eenmansbedrijfje verkoopt desserttaarten, -buffetten, dessert op bord en dessertwijnen aan zowel particulieren als horeca. 'Het dessert is in de horeca nog altijd een ondergeschoven kindje.'

Tekst: Erik Kruisselbrink

Foto's: Michel Zoeter

DeDessertwinkel is geen doorsnee banketbakkerswinkel, zo blijkt bij een bezoek aan de Haagse Hooikade, op een steenworp afstand van het Binnenhof, diverse ambassades en de chique winkelstraat Denneweg. De traditionele toonbank ontbreekt volledig. De inrichting is modern en wordt gedomineerd door roestvrijstaal en glas. Dat wordt in de winkel gecombineerd met een houten schappenkast waarin de dessertwijnen liggen uitgesteld en in de productieruimte met vrolijke, felgekleurde tegels op de wand. Witte tegels worden afgewisseld met rode, gele, blauwe en groene in allerlei tinten. 'Ik ben een vrolijk mens', lacht eigenaar Richard Ophorst. De verlichting wordt verzorgd door kleine spotjes die aan twee parallel gespannen ijzerdraden onder het plafond hangen.

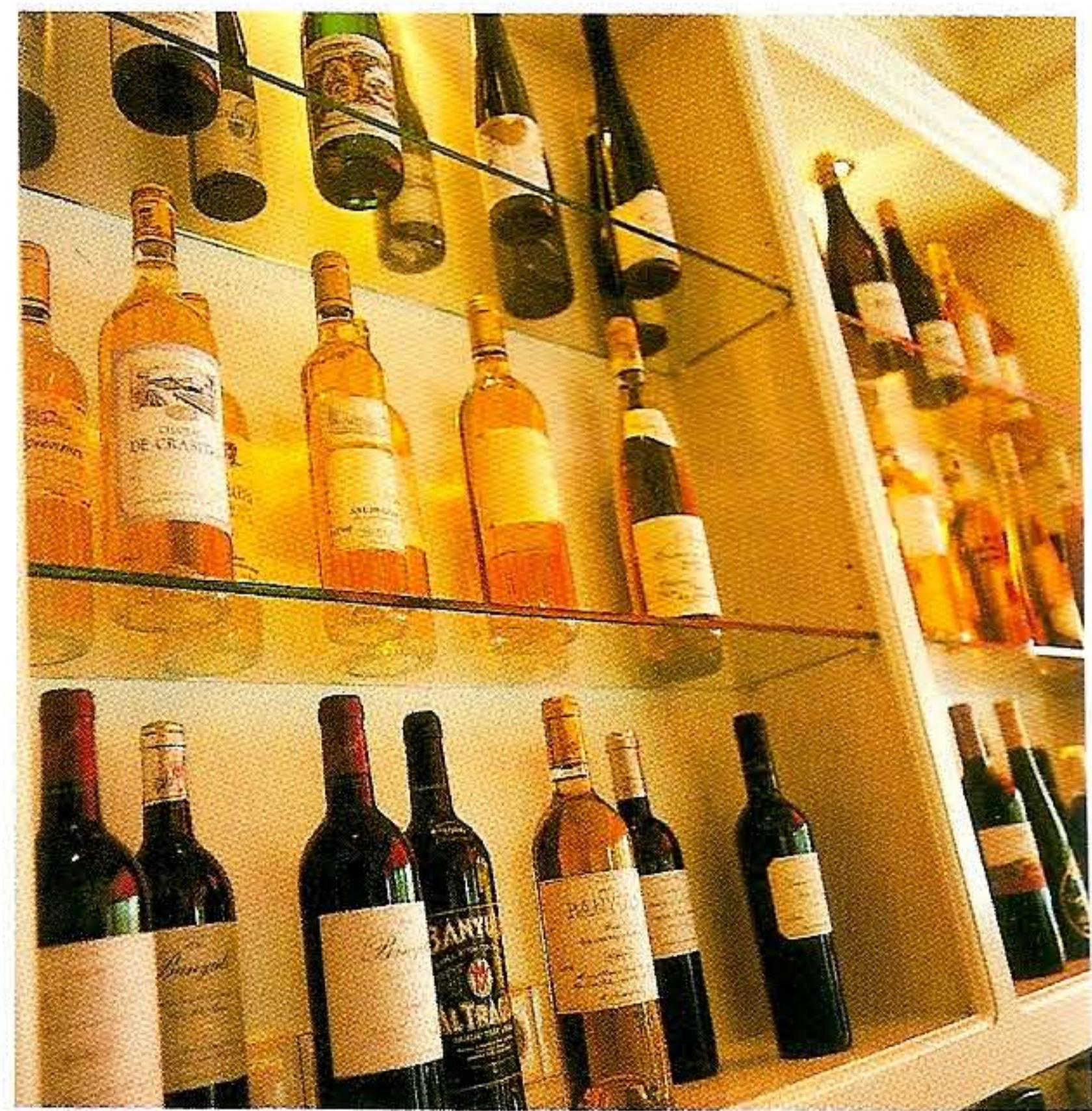
De inrichting is een geheel eigen ontwerp dat de jonge patissier al de aandacht opleverde van VT Wonen en TV Wonen. 'Ik ben wel dertig tegelaars afgeweest waar ik niet kon slagen voor een mooie tegel. Totdat ik op een keer in de file in de auto naar de radio zat te luisteren. Het ging over de Victory Boogie Woogie (een abstract schilderij dat uit felgekleurde vlakken bestaat en vorig jaar door de Nederlandse overheid werd gekocht, red.). Dat was het helemaal.' Ik heb er vervolgens nog een interieurontwerper bij gehad, maar volgens hem kon hij er niets meer aan toevoegen.'

Dagvers

De totale ruimte van DeDessertwinkel is 3,5 meter diep en 10 meter lang. De ontvangst- en winkelruimte bevinden zich, vanaf de straatkant gezien, naast elkaar en zijn door een deur en een glazen wand van elkaar gescheiden. De ambachtelijke activiteiten zijn zowel vanuit het winkelgedeelte als vanaf de straatkant door de grote ruiten goed te volgen.

In de patisserie staat een roestvrijstalen werkbank met verder niet meer dan een mixmachine, ijsmachine, vormen en ander banketbakkersgereedschap. 'Hier moet ik het mee doen, maar meer heb ik ook niet nodig. Ik maak alles dagvers.'

DeDessertwinkel is geopend van dinsdag tot en met zaterdag. Ophorst opent pas om 12.00 uur zijn deuren die tot 18.30 uur openblijven. De ochtenden gebruikt hij om verse ingrediënten zoals fruit, melk en andere verse producten te kopen en om bestellingen weg te brengen. Hij gebruikt de beperkte openingstijd van de winkel ook om veel rond te kijken en ideeën voor producten op te doen. Met name in België. 'Daar zijn dit soort winkels heel gewoon.'



De dessertwijnen variëren in prijs van f 30 tot boven de f 1000. Ophorst wordt op dit terrein geadviseerd door vinoloog Guus Elblé.