

IN BEDRIJF

De Westelijke Mijnstreek heeft vele bijzondere bedrijven. Wekelijks licht de redactie er een uit. Deze week: biologisch, duurzaam en fairtrade bij Bagels & Beans.

„In Limburg zijn we de enige. Het hele land telt 38 vestigingen, waarvan tien in Amsterdam.”

Melk van heel blije koeien

Naam: Bagels & Beans

Plaats: Sittard

Eigenaren: Rien Hochstenbach en Lilian Minartz

Bestaat sinds: 2006

Personeel: 5

door **Nick Bruls**

Net buiten het centrum, maar toch op een steenworp afstand van de Sittardse Markt, ligt Bagels & Beans. Op de hoek van de Putstraat/Paardestraat ligt de winkel („We noemen het winkel, maar eigenlijk is het een lunchroom”) net niet in de loop van het winkelend publiek. „Dat klopt”, zegt Rien Hochstenbach (48), die de zaak samen met zijn partner Lilian Minartz (45) runt. „Wij moeten het dan ook hebben van kwaliteit, service en apartheid.”

Bagels & Beans is een concept van Ronald Bakker en Ninande Thio, die in Amsterdam een horecagelegenheid openden met mediterrane invloeden die ze in het Franse Nice gezien hadden. „Vooral in de inrichting en kleuren zie je dat terug”, zegt Hochstenbach. Bakker en Thio waren het ook die de bagel in Nederland populair maakten. Een rond broodje met een gat in het midden, dat oorspronkelijk uit Oost-Europa komt en een begrip is in de Verenigde Staten.

Toen Minartz haar werkzaamheden bij de kinderopvang moest beëindigen, ging ze direct op zoek naar een nieuwe job. „In het tijdschrift Flair stond een actie van Bagels & Beans waar we nieuwsgierig door werden. Op weg naar onze vakantiebestemming reden we om via Breda, om daar de vestiging van Bagels & Beans te bezoeken. Een gevoel van rust overviel ons. We waren direct enthousiast”, vertelt Minartz.

„Op de website stond dat de keten franchisers zocht in Limburg. We namen contact op en eigenlijk wilden ze een vestiging in Maastricht openen.” Maar van die voorwaarde wisten zij en haar man de onderneming snel af te brengen. Tijdens een rondleiding door Sittard zagen



Bestellingen in de buurt bezorgen Rien Hochstenbach en Lilian Minartz per ouderwetse bakfiets.

foto **Annemiek Mommers**

ze zelfs al een geschikt pand. Toevallig hield de bloemenzaak die daar op dat moment gehuisvest was opruimingsuitverkoop. In 2006 was het eerste (voorlopig enige) Limburgse Bagels & Beans-filiaal een feit.

Op de menukaart valt direct op dat het ontbijt bij de ‘winkel’ tot 11.03 uur genuttigd kan worden. „En we openen om 9.28 uur”, vult Minartz aan. „Daarmee willen we laten zien dat we het niet zo nauw nemen met de tijd. Bovendien blijft zo’n abnormaal tijdstip hangen bij de mensen.”

Bijna alle sapjes, bagels en zoetigheden zijn in alle 38 vestigingen van de keten verkrijgbaar. Op één na.

‘Leg neer die bal’ (een bagel met gehaktbal, rucola, tomaat, balsamico en parmezaanse kaas) is alleen in Sittard te krijgen. „Die kwam als winnaar uit de bus bij een wedstrijd die we hadden uitgeschreven. Overigens gaat tien procent van de opbrengst van die bagel naar het Toon Hermans Huis, dat ligt hier iets verderop.”

Enkele bladzijden verder op de kaart staat de koffie. „Fairtrade!”, benadrukt Hochstenbach. „Komt van een vulkaanhelling in Panama. Daardoor zit er minder cafeïne in, maar blijft de smaak stevig. De koffie van de Bossche Bagels & Beans won er ooit de koffietest van het AD mee.”

Er komt heel wat kijken bij het zetten van zo’n kopje koffie. De uitbaters van de Sittardse Bagels & Beans volgden er zelfs een speciale basistraining voor, waarin ze bijvoorbeeld leerden hoeveel kracht moet worden uitgeoefend bij het aandrukken van de koffie: „25 kilo. Dertig is te veel, twintig te weinig. Dat kun je proeven.”

Zeker wanneer je er een halve liter van weg moet slikken. Want dat is mogelijk. „Vooraf voor onze Amerikaanse klanten van de basis”, legt Hochstenbach uit. „Die komen gericht op Bagels & Beans af. Net als een klant uit Aken die hier onlangs in de zaak stond. Hij had *gegoogled* op ‘biologische producten’ en

kwam zo bij ons terecht. Logisch, want de melk bijvoorbeeld is enkel afkomstig van heel blije koeien. En we denken ook aan het milieu bij het leveren van bestellingen. In de buurt worden die per ouderwetse bakfiets bezorgd.”

Voorlopig is Sittard de enige Limburgse plaats met een Bagels & Beans. Hochstenbach en Minartz zien daar graag verandering in komen. Desnoods openen ze zelf zo’n ‘winkel’ in Maastricht of Roermond. Aan hun dochters hebben ze goede hulp. „Eszti (13) en Ayla (15) werken graag mee. De jongste laat de koffie aan anderen over, maar is er als de kippen bij als er een sapje klaargemaakt moet worden.”