

In de Zaanstreek hebben allerlei uitvindingen het levenslicht gezien. Dat krijg je, in het oudste industriegebied ter wereld. Tot op de dag van vandaag een streek vol bedrijvigheid. In deze serie presenteren we de leukste en nuttigste uitvindingen die aan de oevers van de Zaan zijn gedaan. Aflevering 3: de koetjesreep.

Zaanstreek

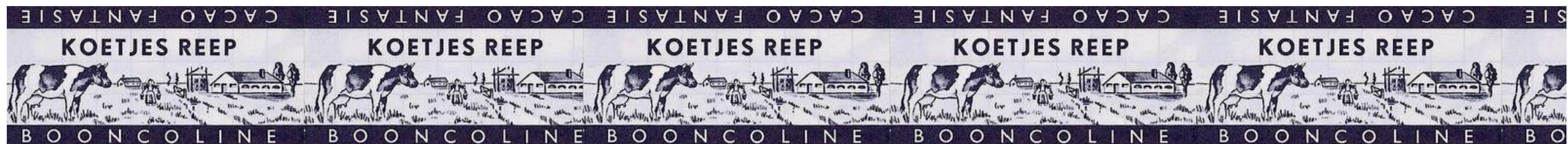


Moderne versie

Dit is de huidige versie van de Koetjesreep. Hij is iets korter en kleiner, maar kost nog steeds heel weinig. Behalve de aloude ingrediënten suiker, melkpoeder, palmvet en een snufje cacao, zitten er nu ook wat calcium en druivensuiker in. Voor het gezonde idee.



Zaanstreek



Iedereen kent de Zaanse nepchocolade



Willemien Schenkeveld
w.schenkeveld@hollandmediacombinatie.nl

Bijna nooit reageert iemand met 'hee, wat lekker'. Maar steevast wel met: 'O ja, die smaak zal ik nooit vergeten.' Of: 'O wat leuk, die kreeg ik altijd van mijn oma.' Voor veel vijftigplussers is de koetjesreep een bron van jeugdsentiment. Heel Nederland kent deze Zaanse nepchocola. Ergens in de jaren zestig werd in Wormerveer de koetjesreep geboren. Een vaag naar chocola sma-

kend reepje met een Delftsblauwe koe op de wikkel. Klein, dun en goedkoop. Oma's deelden de reepjes uit, kinderen trakteerden er mee op school. Ieder kind kreeg een eigen reepje en dat was heel wat, vroeger.

„Heel Nederland kent de koetjesreep, echt van Limburg tot Groningen”, zegt Pauline Gingnagel van het Cacaolab op de Zaanse Schans. Dat houdt de traditie van de Zaanse cacao- en chocoladeindustrie levend. Het Cacaolab verkoopt chocola en maakt het ook zelf. Ook de koetjesreep staat op het repertoire.

Palmvet

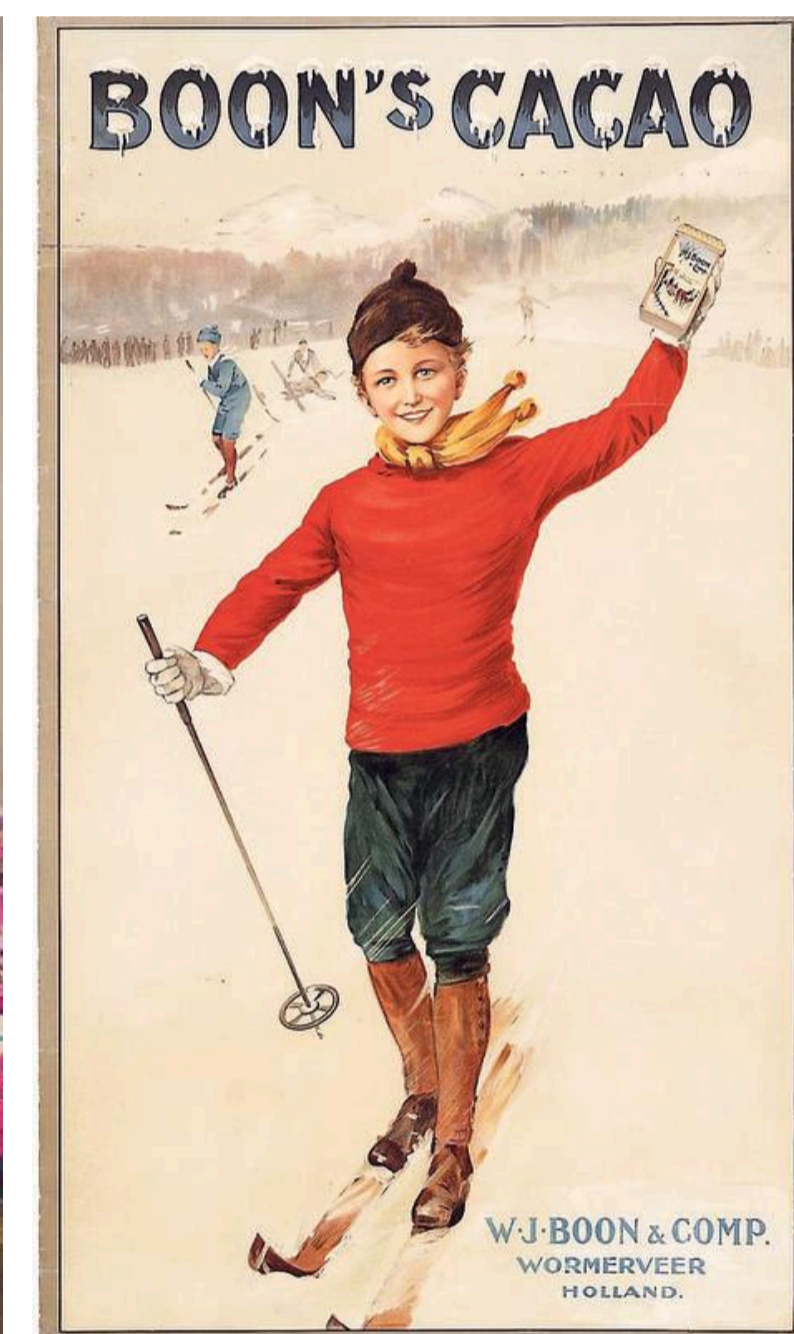
„De koetjesreep is geen chocolade. Het is meer een vet snoepje met een snufje cacao”, zegt Pauline Gingnagel. De basis van chocolade is cacaoboter plus cacao-poeder. Maar de koetjesreep bevat hooguit een paar procent cacao-poeder – hoeveel werd en wordt niet op de wikkel vermeld - en helemaal geen cacaoboter. Gingnagel: „In plaats daarvan wordt palmvet en kokosvet gebruikt. Daardoor krijg je bij een koetjesreep dat vette gevoel in je mond. Palmvet smelt niet bij 32 graden, maar bij 33 graden. Het blijft dus net even langer aan je verhemelte plakken.”

Tot 1992 werd de koetjesreep geproduceerd aan de Marktstraat in Wormerveer. Hier stonden de fabrieken van de firma Boon, decennialang een begrip in Wormerveer. Het karakteristieke hoofdgebouw staat er nog steeds en is nu in gebruik bij woningcorporatie Parteon. Boon produceerde chocolade en cacao. Dat was een luxeproduct, zeker in na-oorlogs Nederland. Maar met een beetje fantasie kon je iets heel betaalbaar maken dat



Sabien Poutsma en Pauline Gingnagel (rechts) van het Cacaolab op de Zaanse Schans verkopen Koetjesrepen en maken ze ook zelf, in oude mallen van Boon uit Wormerveer.

DIRK JONGEJANS



Boon produceerde ook echte cacao en chocolade.

GEMEENTECHIEF ZAANSTAD



Het fabrieksterrein van Boon in Wormerveer.

GEMEENTECHIEF ZAANSTAD

erop leek. „De koetjesreep is typisch een product voor Jan met de pet”, zegt Gingnagel. „Het is net zoals iets als Mars: dat is ook een vulling met daaromheen een dun laagje chocola. Op die manier heb je toch flink wat volume. Zo was het ook met de koetjesreep. Die was heel dun, maar breed. Zo leek het nog wat.”

Mallen

De vrouwen van het Cacaolab maken de repen ook zelf, in oude mallen uit de Boonfabriek. Die bleven in groten getale achter in het gebouw aan de Marktstraat, toen de fabriek daar in de jaren negentig vertrok. Woningcorpora-

Koetjesrepen zijn behoorlijk lastig om te maken

tie Parteon heeft de balie er mee versierd, allerlei Zaanse kanters hebben mallen thuis liggen en ook het Cacaolab heeft een aantal op de kop weten te tikken. Sommige zijn verroest en onbruikbaar, andere nog bijna als nieuw. „Een vorm moet heel glad gepolijst zijn. Dan komt de chocolade er mooi glan-

zend uit.” Koetjesrepen maken is behoorlijk lastig, heeft Gingnagel gemerkt. „Ze zijn zo verschrikkelijk dun dat ze snel breken als je ze uit de mal haalt. Elke keer kun je er wel een paar weggooien.” Ze maakt zelf daarom niet de allerduinst Koetjesreep, maar de minder bekende, wat dikkere variant. „Anders is het niet te doen.”

Breken

Aan haar chocoladegietkunst ligt het niet, weet ze. „Er is hier wel eens een dame langsgelopen die bij Boon had gewerkt. Die vertelde dat ze zelf nog koetjesrepen met een hamertje uit de vorm had

geklopt. Toen braken er ook altijd een paar. Maar dat gaf niet, die gingen gewoon terug in het productieproces.” De in het Cacaolab gegoten koetjesrepen zijn trouwens wel degelijk echte chocoladerepen. „We gebruiken de vorm, maar we doen er wel minstens 33 procent cacao in.” Dat is toch lekkerder. Het Cacaolab verkoopt ook de echte Koetjesrepen. Die komen al lang niet meer uit Wormerveer. Boon werd in 1992 overgenomen door concurrent Klene-Goedhart en die verplaatste de productie naar in Hoorn. In 1999 werd het merk weer verkocht, nu aan The Belgian Chocolate Group. Nu ko-

men de koetjesrepen uit de buurt van Antwerpen. Het is misschien niet zo erg dat de koetjesreep uit Wormerveer is verdwenen. Op Jeugdsentimenten-net herinnert ene Nelleke zich: „Boon, de fabriek waar ze gemaakt werden, stond bij ons om de hoek. Koetjesrepen: lekker! De fabriek: stonk vreselijk!”

Nostalgiegevoelens

De huidige Belgische producent speelt sterk in op de nostalgische gevoelens rond het reepje. Op de website koetjesreep.com wemelt van de teksten als 'het sympathieke reepje' met een 'nostalgisch karakter', dat 'onderdeel is van de cul-

tuur van de lage landen'. Toch zie je niet veel meer in de schappen liggen. Immers, dit zijn meer de tijden van hyperpure en rauwe chocolade.

India

Maar op de Zaanse Schans slaan de Koetjesrepen nog steeds wel degelijk aan, vooral bij toeristen uit India en Amerika. Gingnagel: „Er kwam hier laatst een Amerikaan. Die proefde eerst chocola van 80 procent cacao. Nou, dat vond hij wel sterk. Dus toen 70 procent, 60 procent.... Ten slotte gaf ik hem een koetjesreep. Nou, dat vond hij pas heerlijk! Doe er maar twaalf, zei hij.”