

Felix Huisken is caféhouder en liquorist

‘Nooit gedacht dat ik zoveel jenever zou verkopen’



Felix Huisken en Chantal Anderson schroeven hun productkennis steeds verder op.

Felix Huisken gelooft in de kracht van productkennis. De eigenaar van café Singelier in Groningen volgde daarom de nieuwe bieropleiding van StIBON en verwacht binnenkort de uitslag van zijn examen voor de liquoristenopleiding. Het is niet zijn laatste cursus. “Mijn uiteindelijke doel is SVH Meesterschenker worden.”

Tekst: Han Sjakes - Foto's: René Keijzer

Het studeren is min of meer uit nood geboren, vertelt Huisken. “Ik had net mijn zaak verbouwd en een mooie rookruimte ingericht, waarmee ik tweede werd bij de verkiezing van de Revu Rookpluim. Toen zetten de cafés die zich niet op het rookverbod hadden voorbereid de asbakken weer op tafel. Dat was een enorme domper voor mij.

Ik moest alle zeilen bijzetten om de omzet op peil te houden. Werken aan het assortiment en de productkennis was dus een logische stap.” Na de biercursus breidde hij zijn kaart dan ook uit tot er ruim veertig speciaalbiere opstonden; de liquoristenopleiding ziet hij als een verdere verdieping. Voor zijn keuzes werd Huisken geïn-

spireerd door café Jos in Nijmegen. “Dat eindigde op de eerste plek in de Café Top 100, en dat als buurtcafé. Dat móest ik zien. Eigenaar Martien Evers vertelde me vervolgens dat hij SVH Meesterschenker was en waarom hij hiervoor had gekozen. Dat was eind jaren tachtig, net als nu economisch een moeilijke tijd. Veel caféhouders

redden toen de zaak door zich als eetcafé te profileren. Martien zocht de oplossing in de breedte en kwaliteit van zijn assortiment. Zijn verhaal maakte mij enthousiast. Hij stelde zich zelfs beschikbaar om mijn studiementor te worden als ik voor het meesterschenkerschap zou gaan.”

Verbazing

De biercursussen die StIBON (Stichting Bier Opleidingen Nederland) sinds 2009 aanbiedt, worden min of meer in gelijke mate bezocht door amateurbrouwers, slijters, bartenders en horecaondernemers. Op de liquoristenopleiding echter was Felix Huisken de enige horecaman. “Dat verraste me”, zegt hij. “De natte horeca in Groningen is echte studentenhoreca. Geen kwaad woord daarover trouwens, ik werk zelf ook met studenten, het houdt de boel erg levendig. Maar in het westen en zuiden zit meer kennis, domweg doordat daar meer opleidingen zijn. Daarom verbaasde het me wel dat alleen slijters de liquoristenopleiding volgden.”

Productkennis is belangrijk in de horeca, vindt Huisken. “De betere slijters weten dat een belangrijk deel van je onderscheidend vermogen ligt bij productkennis. Dat gaat ook op voor de caféhouders. Als je je gasten een bodempje van een goed distillaat - of welk ander drankje dan ook - kunt laten proeven en het verhaal erachter kunt vertellen, is de kans groot dat je het glas mag bijschenken. In dat opzicht levert de cursus direct voordeel op. Op termijn onderscheid je je van andere cafés door kwaliteit te leveren; je gasten waarderen het. Het is erg grappig om iemand een gelagerde jenever voor te zetten en de reactie te zien als je vertelt dat het jenever is; ze vallen soms bijna van verbazing van de kruk. Proeverijen

zijn ook een leuke aanvulling: je komt beslagen ten ijs als je een opleiding hebt afgerond. Verder lijkt het me leuk om bevriende collega's te helpen met proeverijen over jenever, whisky, cognac of rum.”

Korte lijntjes

Hoe kijkt Huisken terug op de liquoristenopleiding? “Het is erg interessant om ‘in de keuken’ van topbedrijven op het gebied van sterke drank te mogen kijken en les te krijgen van bevoegen distillateurs. Het inzicht dat je krijgt in de kwaliteitsverschillen is heel leerzaam: de bekendste naam van een bepaalde type drank hoeft niet per se de beste kwaliteit aan te duiden. Het is vaak een kwestie van marketing. Die constatering is erg bruikbaar bij de uitbreiding van je assortiment. Al met al heb ik meer dan tweehonderd verschillende merken gedistilleerd mogen proeven in de opleiding en een aanzienlijk gedeelte daarvan krijg je als ‘normale’ consument niet te proeven. Dat draagt bij aan je ontwikkeling op dit gebied. Wat ook prettig is, zijn de korte lijntjes naar toonaangevende producenten. Bij stokerij Rutte in Dordrecht kreeg ik samples mee om een jeneverproeverij te kunnen ondersteunen.”

Enthousiasme

Lopen producten ook beter als je er meer van weet? “Jazeker! Nooit gedacht dat ik zoveel jenever zou verkopen. En dat geldt natuurlijk ook voor speciaal-bier. Als je meer weet van een product, word je er enthousiast over. Dat breng je over. En je kunt beter twee speciaalbieren verkopen dan twee pils. Bovendien levert het nieuwe gasten op. Een vaak gehoorde zin is: ‘Ik neem binnenkort een kennis van me mee, die kan dit zeker waarderen’. En dat gebeurt dan ook,



ziedaar de meerwaarde. Op proeverijen komen mensen af die je normaal niet zo snel in je café krijgt en die zie je ook vaker terug.”

Huisken investeert tevens in de opleiding van zijn bedrijfsleider Chantal Anderson. “Vooralsnog zijn dat de basisopleidingen: eerste niveau StIBON en de wijnoopleidingen SWEN I en II. Als ze verder opgeleid wil worden moeten we om de tafel om een constructie te verzinnen waar we beide achterstaan. De beste motivatie zou zijn dat ze in de toekomst het café zou overnemen en dat ze dus de kennis opdoet voor een toekomst als ondernemer. De scholing wordt hoe dan ook gewaardeerd door haar.”

Lange termijn

Al met al zijn al die cursussen toch een flinke investering. Zijn de opleidingen het geld waard? “Niet direct”, zegt Huisken. “Het is een langetermijninvestering. Langzaam beginnen speciaal-bierliefhebbers wel de weg te vinden naar de Singelier. Dat gebeurt inmiddels ook met sterke drank en dan met name de jenever. Een mooie jenever doet niet onder voor een goede whisky. Een mooi pluspunt is ook de prijs van een goede jenever: die zit in dezelfde categorie als een instap-whisky. Ik wil me verder aanmelden bij het Genevergenootschap om een erkend jenevercafé te worden. Op termijn zijn de opleidingen het geld waard, daar ben ik van overtuigd.”

Kennis is macht

In oktober start de nieuwe editie van de liquoristenopleiding. Inschrijven kan nog tot uiterlijk maandag 10 september. Als vooropleiding gelden onder meer het Slijtersvakdiploma, het Gedistilleerdbruvet, Diploma Cafébedrijf en de hotelschool.

Meer info over de liquoristenopleiding: WijnAcademie.nl. Over de bieropleidingen van StIBON: Stibon.nl. Aan de vormgeving van de overkoepelende titel SVH Meesterschenker wordt momenteel gewerkt (Portal.SVH.nl).