

HAVE YOU MET...

Andere Chocolate

Maak kennis met
nieuwkomers in de
wereld van koffie, thee
en cacao!

De ontdekking enkele jaren geleden van de Amsterdamse Chocolatemakers was voor Siebrigje Dijk een bijna surrealistische ervaring. Ze was verwonderd dat er dichtbij haar huis met zoveel toewijding zo'n mooi product werd gemaakt. Een product waar bijna iedereen blij van wordt: lekkere chocolade! Ze kwam erachter dat er ook in het buitenland dergelijke kleine chocoladefabriekjes bestonden. Hoe meer ze zich verdiepte in de wereld van origin chocolate, hoe meer fan ze werd.

Tekst Carmen Lutikhuis • Foto Eva Broekema

In januari 2015 was Andere Chocolate slechts een idee: een maandelijks chocolade-abonnement van vier repen in een fraai doosje, per post bezorgd, vergezeld van uitleg over de chocolade en met informatie over de maker. In de maanden daarna stelde Siebrigje haar bedrijfsplan op en richtte ze haar website in. Eind oktober verzond ze haar eerste chocoladepakketten. "Met Andere Chocolate heb ik mijn eigen droombaan gecreëerd. Chocolate is een product waarover heel veel te ontdekken is en waar mooie verhalen over te vertellen zijn. Als het dan ook nog chocolade is die met aandacht voor kwaliteit en duurzaamheid wordt gemaakt, komt voor mij alles bij elkaar. De chocolades die ik selecteer voor de boxen zijn dan ook minimaal fair trade, vaak direct trade, bean-to-bar en veelal single origin. Het zijn repen die je niet in de supermarkt aantreft. Ik spreek ook regelmatig over de grens naar merken die in Nederland niet of nauwelijks te koop zijn."

Avontuur

De chocoladerepen van Andere Chocolate nemen je mee op avontuur, maar zijn wel toegankelijk. Siebrigje laat nieuwe repen eerst door een testpanel proeven, maar niet voordat ze heeft uitgelegd hoe de chocolade te proeven. Wat ruik je als je een stukje hebt afgebroken, hoe smelt het in je mond, hoe lopen de smaken in elkaar over en hoe is de nasmaak? "Als je in een boek verzonken bent en je stopt niet even met lezen bij het eten van



"Fine chocolate zet de wereld om je heen even stil"

een blokje chocolade, dan vind ik die reep niet interessant genoeg. Repen uit de supermarkt eet je gedachteloos. Fine chocolate trekt je aandacht en zet de wereld om je heen even stil", stelt Siebrigje. Haar eigen favoriet? Dat is afhankelijk van het moment dat ze chocolade eet, maar voor de chocolade met roze peper van Åkesson's mag je haar altijd wakker maken.

Siebrigje: "Origin chocolate is nog een nicheproduct. Er zit zeker groei

in de markt. Zoveel mensen zijn zich nog niet bewust van de verschillende kwaliteiten die er te koop zijn. Ik denk dat er steeds meer ruimte is voor goede chocolademakers en hun producten en voor mij als ambassadeur om dit onder de aandacht te brengen."

Wie: Siebrigje Dijk
Wat: Chocolate abonnement
Sinds: Oktober 2015