

SARANNE | ZAAK

Winkel met een uitgebreid assortiment (eerlijke) chocolade.

Dagelijks verse patisserie zoals taart, gebak en macarons. Uiteenlopende theesoorten van Betjeman & Barton of een koffie van Saranne's 'Slow Roast', voor een milde cappuccino of intense espresso. Genieten aan De Lind 15 in een knusse sfeer. Geserveerd worden verrassende en mooie gerechten voor ontbijt, lunch of borrel. Afkomstig uit de streek en met veel liefde gemaakt. Naast proeverijen zijn 'Home & Living' accessoires te koop van de merken Bloomingville en Nordal.



BOURGONDISCH 'UIT DE BAND SPRINGEN' BIJ SARANNE

→ In de tijd dat menig een volledig in de ban is van chiazaad en quinoa mag je hier, aan De Lind 15, even een momentje voor jezelf nemen. Zonder gene even helemaal 'uit de band springen' en genieten van een (h)eerlijke Latte met een goddelijk stuk taart. "Dat kan gewoon hoor", vertelt Saranne Wenmakers, ook wel hét chocolademeisje van Oisterwijk genoemd. Aan PUUR vertelt ze over 15 jaar wonen en werken in Oisterwijk, die gekenmerkt zijn door pieken en dalen...

Een sociale, bourgondisch ingestelde en gastvrije vakfanaat die het graag iedereen naar de zin wil maken. Dat is hoe de meeste mensen Saranne kennen. Het dienstverlenende zit er al van jongs af aan in. "Op jonge leeftijd was ik al bezig met taartjes bakken van twee droge biscuitjes met boter ertussen en dan speelde ik daarna taartenwinkelje met m'n zus. Altijd was ik bezig met tafels dekken en versieren. Ik ben een echt zorgdier, als iedereen blij is ben ik ook blij."

DISCIPLINE

Saranne (39) is een echte Limburgse maar woont en werkt al sinds 2001 in Oisterwijk. Ze komt uit een bourgondische ondernemersfamilie. "Wij houden van lekker eten en in Limburg wordt vlaai gewoon gezien als een boterham. Elke zaterdag vlaai in huis dus."

Al vanaf haar veertiende is Saranne actief in de horeca. "Ik begon met het vullen van mosselpannetjes in de keuken. Ik vergeet nooit dat ik thuis m'n kleren al in de garage moest uittrekken omdat ik zo ontzettend naar vis stonk. Al snel veranderde dit in liefde voor patisserie. In de jaren '90 mocht ik in een restaurant in Limburg meewerken aan bruiloften en partijen."

Vanuit de hotelschool ging Saranne naar de exclusieve

PIVA in Antwerpen voor een gespecialiseerde patisserie opleiding. "Ik heb er drie jaar op kamers gezeten en er is daar heel wat discipline en dienstbaarheid ingestampt. Als je dat niet in je hebt kom je er niet, op die school. Op mijn 21e kwam ik van de PIVA en ging ik aan de slag als chef-pâtissier in de horeca. Ik heb gewerkt in restaurants met meerdere Michelinsterren. Goed was niet goed genoeg, ik ga altijd voor een 12! Ik wil graag ieders verwachting overtreffen. Het moet goed zijn of niet. Half werk daar ben ik niet zo van."

Dat geldt ook bij Saranne thuis. Het is er altijd een zoete inval. "Er is altijd iets in huis en inmiddels ben ik ook in staat om van 'niets' iets te maken", vertelt de blondine lachend.

NARE PERIODE

Maar om te komen waar ze nu staat, is Saranne diep moeten gaan. Rond 2011 brak een moeilijke periode in haar leven aan waar maar weinig mensen van wisten. "In 2011 raakte ik alles kwijt, maar dan ook echt alles. M'n relatie met de vader van Anne-Sophie strandde, de zaak, m'n werk, status, inkomen." Emotioneel vertelt ze haar persoonlijke verhaal.

In 2009 opende Saranne een patisseriezaak mét horeca



aan de Dorpsstraat. "Het was een avontuur waar ik bewust en vol overgave ben ingestapt. M'n ratio zei 'ik heb de beslissing genomen' en nu moet ik doorgaan. Mijn gevoel zei 'het is allemaal te mooi om waar te zijn', ik volgde mijn ratio. Ik kreeg de vrije hand voor wat betreft de zaak en alles kon en mocht. In november 2010 kon ik m'n geluk niet op toen ik Edwin, de liefde van mijn leven, tegen het lijf liep bij mij in de zaak." Desondanks was (bleek achteraf) de pijnlijkste periode uit m'n leven in aantocht. In maart 2011 kreeg ik de mededeling dat de BV Saranne leeg was en ik kon vertrekken. Helemaal niets had ik, daar stond ik dan, zonder geld, m'n naam aangetast, geen werk. Het heeft me maanden gekost om m'n naam van het pand te krijgen. Direct moest ik op zoek naar een baan en die vond ik gelukkig redelijk snel bij Nespresso in Eindhoven. Vijf dagen in de week kon ik er aan de slag als koffiespecialist- en adviseur."

Maar nog voor het Nespresso-avontuur begon, gebeurde er iets vreselijks! In de nacht van 28 op 29 juni kreeg Edwin een zwaar herseninfarct. "Hij was er erg slecht aan toe en in die periode heb ik hele moeilijke keuzes moeten maken." Er volgde een operatie en gelukkig kwam Edwin daar 'goed' uit maar hij heeft een tijd in coma gelegen en werd na zijn ziekenhuisopname opgenomen in een revalidatiecentrum. "Omdat ik het geld nodig had, ging ik alsnog bij Nespresso aan de slag en maakte ik gigantisch lange dagen door na m'n werk Edwin te gaan verzorgen. Achteraf was het maar goed dat ik de zaak niet meer had toen Edwin ziek werd want we hadden elkaar toen hard nodig in het revalidatieproces", benadrukt Saranne.

Het leven van Saranne (en inmiddels ook dat van Edwin) kenmerkt zich door passie, strijdlust en het geloof dat dingen niet voor niets gebeuren of op je pad komen... Zo kwam het dat Saranne in haar tijd bij Nespresso een LinkedIn berichtje kreeg van een Tilburgse accountant die zich afvroeg waar Saranne toch was en wat er allemaal was gebeurd. "Hij bood aan om (pro deo) te kijken wat hij voor me kon betekenen om weer een zaak op te starten. Iets wat ik toch stiekem heel graag weer wilde. Er was wel één voorwaarde. Als het hem zou lukken om geld te verkrijgen bij de bank dan zou hij mijn accountant worden. Wonder boven wonder kreeg ik volledige financiering. Ik tekende voor een contract aan de Kerkstraat voor twee jaar. Een fijne plek waar ik, zei het in het klein, weer m'n ding kon doen. Toch heb ik altijd gevoeld dat er nog iets beters op mijn pad zou komen. En zo geschiedde..."

HUIDIGE ZAAK

Anderhalf jaar na de Kerkstraat kwam het huidige pand van Saranne (De Lind 15) te huur. Een pand met een betere ligging, dus meer traffic en horecamogelijkheden. "We besloten ervoor te gaan. Maar er kwam in eerste instantie geen akkoord van de bank." Weer stond een aantal mensen en mijn accountant klaar om mij te helpen met mijn ondernemersplan. Enkele dagen later kwam er alsnog groen licht van de bank voor de financiering en hierna werd snel begonnen met de sloop en wederopbouw van het pand aan de Lind 15.

Toen ging het snel, in oktober opende Saranne haar deuren! "We zijn gewoon creatief aan de slag gegaan, we hebben de winkelinrichting en het concept meteen goed neergezet. Het terras en de buitenboel hebben we stap voor stap aangekleed." Inmiddels zijn Saranne en Edwin klaar met investeren en super trots op het resultaat. "Het is helemaal zoals we wilden. Het terras, de inrichting, de sfeer. Het voelt voor ons als een thuis. Door alles wat we hebben meegemaakt zijn we nog dichter naar elkaar toegroeid. En hoewel we door Edwins beperkingen niet alles meer kunnen wat we zouden willen, zijn we nog meer tevreden met kleine dingen. Edwin heeft z'n plekje helemaal gevonden hier. Hij doet wat hij kan doen in en om de winkel, samen vinden wij het heerlijk."



Het leven van Edwin, Saranne en haar dochter Anne-Sophie kenmerkt zich door grote contrasten, diepe dalen, nare gebeurtenissen maar ook door veel liefde, strijdlust, passie en mooie momenten. "We hebben de slechte tijden voorgoed achter ons gelaten en richten ons nu volledig op de toekomst! Met als absoluut hoogtepunt onze trouwerij op 21 augustus jl. op de Vuurtoren van Vlieland, hoe romantisch!"

SARANNE | CV

- * Eigenaar Saranne januari 2001 – heden aan de Lind in Oisterwijk
- * Koffiespecialist en –adviseur Nespresso juli 2011 – juni 2012 (1 jaar) Eindhoven Adviseren bij de aankoop van Nespresso-producten: koffiecapsules, koffiemachines, accessoires
- * Directeur en Mede-eigenaar: Saranne Hartig & Zoet oktober 2009 – juli 2011 (1 jaar 10 maanden)
- * Bestuurslid Winkeliers Vereniging Oisterwijk september 2003 – juni 2011 (7 jaar 10 maanden)
- * Directeur-eigenaar Chocolate & Taartjes By Saranne januari 2001 – september Oisterwijk
- * Chef Pâtissier Avila Beach Hotel juli 2001 – oktober 2001 Curaçao
- * Chef Pâtissier Restaurant De Swaan Oisterwijk januari 2000 – januari 2001. Onder leiding van Cas Spijkers en Nico Boreas
- * Chef Pâtissier Kasteel Erenstein 1999 – 2000 Kerkrade. Onder leiding van Nico Boreas en Edwin Loos
- * Pâtissier Le Gavroche september 1999 – november 1999 Londen. Stage Pâtisserie bij gebroeders Roux, 3 michelin sterren
- * Weekendhulp Kasteel Wittem BV 1998 – 1999
- * Pâtisserie, koude keuken La Traviata juni 1994 – september 1994 Estépona, koude keuken en pâtisserie
- * PIVA Antwerpen, Pâtisserie - Chocolaterie 1996 – 1999. Driejarige technische opleiding pâtisserie, met praktijk specialisatie chocolade en ijs
- * Middelbare Hotelschool Heerlen 1993 – 1995, Opleiding tot kok

Fotografie: Manja van Dael