

# Hoe meer koffie in de stad, hoe beter de bak

---



**Remco Groenewold van Hop & Stork ziet zijn gasten graag 'blij' vertrekken.**  
*FOTO ANGELIEK DE JONGE*

## **UTRECHT**

---

Niet zomaar een bak koffie, maar een 'genietmomentje' wil Remco Groenewold zijn gasten bieden in Hop & Stork. Sinds zo'n drie maanden is hij open aan de Lijnmarkt in hartje Utrecht en met de kwalificatie '(zeer) goed' voor de koffie stormde de zaak meteen hoog de AD Koffietest binnen.

Het hoekpand - voorheen de winkel van Lacoste - maakte afgelopen zomer een transformatie door. Voorraadruimtes werden bij de zaak getrokken, de werfkelder ('voor een rustmomentje') werd gerenoveerd wat plaats maakte voor 60 gasten.

Groenewold houdt strak in de gaten dat zij met een 'blij' gevoel vertrekken. Chocola wordt live bereidt. Een kopje koffie van welk soort dan ook, gaat vergezeld van 'een traktatie', 'iets feestelijks'; een praline, een glaasje chocolademousse.

Als salesmanagers bij ING wilden Groenewold en zijn zakenpartner een nieuwe weg inslaan. Het werd koffie en patisserie. Want koffie zetten, dat kan iedereen? „Nee, nee, zo werkt het niet", haast Groenewold uit te leggen. „Over de koffiebonen hebben we nauw overleg met de leverancier, je hebt de machine, maar vooral de barista. We investeren stevig in opleiding, zodat de koffie op dinsdag net zo lekker is als op zaterdag."

Met het AD-scorebord voor de deur

druppelt de zaak vol. Nee dan 30 ML, met koffie in de Mariastraat. Daar is het zaterdag 'de drukste dag van het jaar' na uitkomst van de koffietest, weet Frans Kooijman. Met opnieuw een top 10-notering mag hij zich de lekkerste koffieschenker van de stad noemen.

In de kleine 'huiskamer' wisselen studenten, toeristen, stellen en gezinnen elkaar af. „We vragen ons wel eens af hoe iedereen ons weet te vinden", zegt Kooijman.

## **Branderij**

Echtgenote Wendy bakt de taarten bakt, Kooijman brandt de koffie zelf. Nu nog in Maarssen. In januari verplaatst de branderij naar het pand van een voormalige drukkerij aan de Europalaan, waar dan ook een bakje te doen is. In 2017 opent ML30 ook in Leidsche Rijn. Utrecht lijkt eindeloos behoefte te hebben aan koffie. „Gaaf om te zien dat, waar winkels verdwijnen, koffie in de plaats komt. Dat maakt de koffie alleen maar steeds beter", zegt Kooijman. „Ik kan dat alleen maar aanmoedigen."