

IJskarretjes en Mojito-ijs

Vier jaar geleden zwierf ze nog de oceanen over, als barmanager op een cruiseschip van de Holland-Amerika Lijn. Toen aan het hoofd van al het barpersoneel op het schip en vijf maanden aan een stuk van huis. Nu is ze teruggekeerd in Blaricum en dagelijks te vinden in de IJssalon De Hoop: Caroline Kooij (28), de vierde generatie Kooij in De Hoop op rij.



Een overgangsjaar noemt ze het zelf. Het derde en laatste jaar voordat ze officieel de IJssalon van haar vader hoort over te nemen. Toen ze drie jaar geleden haar baan bij de HAL opzegde, gaf ze zichzelf deze periode om te kijken of ze in het runnen van de ijssalon haar toekomst zag. Want van de woeste wereldzeeën naar ons rustige dorpje in het Gooi is nogal een overgang...of niet? Caroline: “Nou, vergis je niet. Het is hier in de IJssalon nooit rustig. Inmiddels werken we gedurende het seizoen hier met meer dan 20 mensen, 6 dagen per week van maart tot en met oktober.”

Meer dan honderd jaar...

De Hoop kent een lange geschiedenis in Blaricum. Op dezelfde plek waar nu de IJssalon gevestigd is, begon de overgrootvader van Caroline in 1898 Melkfabriek De Hoop. Ook het achterste gedeelte, nu onderdeel van de AH, hoorde daar nog bij. Voor de Tweede Wereldoorlog werd de melkfabriek van de hand gedaan en ging de fam. Kooij verder met het ‘Zuivelhuis De Hoop’, waar de Blaricummies behalve voor hun zuivelproducten ook toen al terechtkonden voor een ijsje. Begin jaren 80 besloot Peter Kooij, de vader van Caroline, zich volledig te richten op de verkoop van ijs. En met succes! IJssalon de Hoop is beroemd in heel Blaricum en ver daarbuiten. Wie de geschiedenis nog eens precies wil nalezen, kan een kijkje nemen op de vernieuwde website van De Hoop (www.ijssalondehoop.nl)

Vader & dochter

Op dit moment draaien Caroline en haar vader samen de IJssalon. Allebei hebben zij het vakdiploma IJsbereiden op zak en samen zorgen zij ervoor dat er elke dag honderden liters vers ijs gedraaid wordt in de Hoop. “IJs is bij ons altijd vers”, vertelt Caroline. “In de ochtend komen we binnen en dan begint of mijn vader of ik met het maken van vers ijs. We hebben twee grote ijsmachines staan die in 12 minuten ijs maken”. In een vaste volgorde worden de bakken ijs gedraaid, van licht naar donker, zes dagen per week. De combinatie vader & dochter werkt probleemloos. “Mijn vader komt nog steeds fluitend naar zijn werk. Ik heb daar zoveel respect voor. Hij heeft echt liefde voor het vak. Dat moet ook wel: zo’n goede naam als De Hoop heeft, bouw je niet op zonder passie en liefde.” Zelf werd Caroline twee jaar geleden in één keer in het diepe gegooid. Haar vader had longontsteking, de bedrijfsleider was net weggegaan en de prachtigste aprilmaand sinds jaren stond voor de deur. Dat was het moment waarop zij haar baan opgaf en besloot in te springen. “Binnen een week heb ik leren ijsdraaien. Ik liep de hele tijd heen en weer tussen de keuken en het bed van mijn vader. Het was zwemmen of verzuipen. Gelukkig werd het zwemmen!”

Puntjes op de i

Volgend jaar hoopt Caroline de IJssalon officieel over te nemen. Maar de overname zal geen breuk zijn met het verleden. “Ik ga niets veranderen, alleen maar zaken toevoegen en de puntjes op de i zetten. En ik denk dat ik de zaken wat bedrijfskundiger bekijk dan mijn vader.” En dat heeft dan weer te maken met Caroline’s achtergrond in hotelmanagement: zij deed de Hogere Hotelsschool in Maastricht.

Een aantal nieuwe dingen heeft zij nu al doorgevoerd. Zo is er Illy koffie gekomen, dus als je geen trek in ijs hebt kun je nu ook voor een heerlijk kopje koffie bij De Hoop terecht. Ook in meeneembekers. Nieuw is ook het Italiaanse ijskarretje dat voor feesten en partijen te huur is, compleet met ijs voor 50 of 100 man. En ook een ijstaart met eigen foto behoort sinds kort tot de mogelijkheden.

Cherry-mania!

Een keer per jaar gaan Caroline en haar vader naar de IJsbeurs in Italië, nog steeds het Mekka van het ambachtelijk ijsbereiden. Daar worden nieuwe ideeën opgedaan en nieuwe smaken uitgetest. 35 smaken zijn er nu te krijgen bij de Hoop, waarvan er standaard 28 in de bakken zitten. Alle bekende smaken zijn er verkrijgbaar: van vanille via yoghurt-bosvruchten tot aan straciatella, maar ook suikervrij ijs (voor diabetici) en speciaal light-ijs (Sonja Bakker goedgekeurd) is er te krijgen. Nieuw dit jaar zijn de smaken Mr.Nico (snicker-ijs) en mojito (met alcohol, dus niet geschikt voor kinderen!). En Caroline’s eigen favoriet? “Cherry-mania! Kersenijs met stukjes krokante chocolade, zo lekker...”

IJssalon de Hoop is van dinsdag t/m zondag geopend van 12.00-18.00 uur en van 19.00 – 22.00 uur. Grote bestellingen kunt u tussen 11.00 en 14.00 uur opgeven via 035-5383490. Bestellingen kunnen altijd aan de achterdeur afgehaald worden. U hoeft dus niet in de welbekende rij!