

4.17.1 Europa's grootste kookwinkel

Oldenhof Kookkado aan het Gasthuisplein in het centrum van Zwolle is de winkel waar kookkunst geleverd en gepresenteerd wordt. Daarom is Zwolle voor kookgekken en fanaten "the place to be". Vraag maar bij het VVV kantoor, dat regelmatig mensen, die speciaal voor deze winkel naar Zwolle reizen, de weg moet wijzen. Dat zijn vaak mensen die koken als hobby uitoefenen, maar ook de Nederlandse topkoks en de plaatselijke coryfee Jonnie Boer van de Librije komen regelmatig over de vloer.

De landelijke bekendheid van de kookwinkels is voornamelijk te danken aan Freek Kamphuis en zijn vrouw Riet. Deze kookgekke specialist is de stuwende kracht van deze unieke formule en heeft via zijn dochter Marjolein en schoonzoon Barry Voorhorst opvolgers voor de volgende generatie klaar staan. Zwolle is in feite de hoofdvestiging. In Amersfoort en in Hilversum zijn de filialen gevestigd.

De Amersfoortse winkel in de Hoofdstraat is groot, maar de Hilversumse slaat op dat gebied alles. Sinds 2002 is het 2500 vierkante meter grote Dudok pand aan de 's-Gravelandseweg betrokken. Europa's grootste kookwinkel.

Freek is wat dat betreft uitgekookt. Door zich zo centraal te vestigen en door de opkomst van de kookprogramma's op de TV bij de "publieken" en bij de "commerciëlen", zat hij kort bij het vuur. TV-producenten van deze rubrieken maken graag gebruik van zijn ruimte maar vooral van zijn ervaring en kookkunst. Beneden en op de eerste verdieping vind je alle artikelen, die met koken en kookkunst te maken hebben.

Liefst 80.000 artikelen telt het assortiment. Op de bovenste verdieping is een grote kookschool gevestigd, de "Oldenhof Kookstudio". Hier is plaats voor 40 personen om kookcursussen te volgen zoals van de Franse keuken, de Japanse, de Thaise, de Indiase, maar ook de



Midden-Oosten en de Italiaanse á la Jamie-keuken. Freek Kamphuis is telg uit een familiebedrijf. Rond 1800, toen Napoleon de registratieplicht instelde, kwam de naam Oldenhof al voor in de boeken als smederij aan het Gasthuisplein.

Freek Kamphuis koppelt deze smederij onverbidlijk aan het succes van de kookwinkels.





De smederij maakte naast vele dingen ook een pook. Zonder goeie pook kon je geen goed vuur in de kachel oppoken en niet goed stoken en zonder een goedgestookte kachel kon je niet lekker koken. Voilà een geschiedenis van tweehonderd jaar in één zin. Freek's opa was de laatste smid, die in zijn winkel ook huishoudelijke artikelen verkocht. Ook voor witgoed en kachels kon men er terecht.

De vader van Freek runde in de jaren zestig de "Witte hoek" en hoopte dat Freek hem zou opvolgen, maar Freek zag dat niet zo zitten. Hij was gitarist en speelde met zijn vrienden in de band "They and the Misery Men". Een heerlijk toekomstperspectief in de tijd van de flowerpower, de Beatles en The Rolling Stones. Toch viel de appel niet al te ver van de boom. Freek's aanleg en hartstocht voor het koken ontkiemde. Hij nam de zaak van zijn vader over en besloot onmiddellijk alle witgoed op te ruimen. Alles moest weg.

Het idee van de kookwinkel, een toen nog onbekend fenomeen, kreeg vastere vormen. Van de opbrengst trok hij naar Italië en kocht zowat alle kookspullen die hij onderweg tegenkwam. Soms zelfs spullen waarvan de klanten niet wisten waar ze voor nodig waren. Eenmaal terug bleek het zoveel te zijn dat het niet in de winkel paste. Door dit toeval ontstond de groothandel.

Het moge duidelijk zijn dat de kookkunst van Freek Kamphuis op papier werden gezet. Als in Europa of elders speurend goede en mooie kookboeken worden gevonden, worden ze vertaald. Dat en hun eigen bijdragen, worden in de eigen uitgeverij genaamd: "Good Cook Publishing" uitgegeven.

In alle bedrijven samen werken 58 medewerkers. Een nieuw pand aan de Popovstraat zal de vestiging aan de Thorbeckegracht binnenkort vervangen.

In Zwolle vindt u nog speciaalwinkels aan de Nieuwe Markt, De Oude Vismarkt en de Diezerstraat. Freek Kamphuis heeft al lang het idee om alle activiteiten onder één dak te herbergen. Stel je voor, geef Freek Kamphuis de ruimte en Zwolle heeft 's werelds grootste culinair centrum. Stel je voor.

