

De Schlamans stoppen met hun 'tempel van verleiding'

Je doet de deur van dat kleine winkeltje in de Brugstraat open, je doet je ogen dicht en snuift. Snuift die heerlijke chocolade-geuren op. Zo hebben we het met z'n allen kunnen meemaken wanneer we het Anton Pieck-achtige bonbon-atelier van Wim en Rie Schlaman opzochten. Een dichtertelijke klant schreef het echtpaar ooit een brok proza waarin hij het had over 'de tempel van verleiding'. Allemaal nog mee te maken tot en met de paasaterdag: de 30e maart. Na precies twintig jaar stopt Schlaman er dan mee. En daarmee verliest de stad één van de laatste speciaalzaakjes waarop het vroeger patent had en die in de loop der jaren ruw verdrongen zijn door ketenreuzen.

Zaterdag 6 april nemen Wim en Rie Schlaman afscheid van hun klanten. De deur gaat op slot. Het is de leeftijd. Ze zijn 65. "M'n vrouw is onrustig", opent Schlaman desgevraagd. "Ik heb het al langer aanvaard. We zijn het er wel allebei over eens dat we onze ziel en zaligheid in het ambachtelijke winkeltje hebben kunnen stoppen; we hebben het met veel plezier gedaan. De klanten, ja. Die zullen we het meest missen."

'De muziek draait weer', was de gevleugelde uitdrukking van Schlaman wanneer hij 's morgens om zessen al de drie chocolade-machines aanzette: ééntje voor het bitter, ééntje voor de melk en ééntje voor de witte chocolade. In rustige en in drukke tijden. De vitrines vol paas-chocolade zijn er het bewijs van dat het echtpaar afscheid neemt in misschien wel de drukste periode. "Normaal gesproken is het vijf dagen van zes tot zes, maar in deze periode is het eigenlijk altijd zeven dagen in de week. En elke Pasen zo'n 300 kilo chocolade, aan kleine paaseitjes alleen al."



Wim en Rie Schlaman van het heerlijk naar chocolade ruikende Anton Pieck-winkeltje aan de Brugstraat in Groningen houden er mee op.

© REYER BOXEM

Bonbon-atelier noemde Wim Schlaman zijn nering en terecht. Toen hij in '82 - na een ernstige rugkwaal die hem het verlies van twee goed-lopende banketbakerszaken in de stad bezorgde - van zijn chocolade-hobby z'n nieuwe beroep maakte, was hij al één van de weinige echte ambachtsmensen in het métier; nu zijn ze nationaal breed helemaal op de vingers van één hand te tellen. De chocolatier wist met zijn vak-kennis en bevoegenheid ("onze klanten komen uit heel Nederland en zelfs speciaal over uit Duitsland") de smaakpapillen te prikkelen.

Naast die pakweg veertig soorten bonbons, zeven soorten truffels, twaalf soorten chocoladé (!) en wat marsepein ("alles met de hand gemaakt") heeft Schlaman toch ook bekendheid gekregen door zijn indrukwekkende bouwsels.

De Der Aa-kerk en de al lang verdwenen A-poort, het orgel van de kerk, het Academieggebouw, het Natuurhistorisch Museum, het Provinciehuis, het stadhuis, het stationsgebouw. Iedereen kon zich er aan vergapen. En dat gold ook de eerste piano van Brahms, de reuzen paashazen- en kippen, fantasierijk versierde paaseieren, manden met marsepein-fruit, de kolossale chocolade-voetbal (voor de spelers tijdens de WK in '98). Je kon je er aan vergapen in de kleine etalages.

Eigenhandig heeft Wim Schlaman een alleraardigst boekje gemaakt, waarin hij zijn passie voor chocolade breed-uit heeft kunnen etaleren.

Burgemeester Jacques Wallage schrijft terecht in het voorwoord dat de stad eigenlijk niet zonder het bijzondere bonbon-atelier kan.