

Daan Nijendijk



Het Mooiste Gezicht van Zutphen tref ik in een ruimte die niet zo lang geleden nog een sigaren-lounge was en waar ik jarenlang kwam. Maar de sigaren hebben plaatsgemaakt voor een andere delicatessie en ik mag je vandaag vertellen hoe deze sympathieke man hier belandde.

Hij is geboren in het ziekenhuis van Zutphen en groeide op in Warnsveld. Hij vertelt me dat hij een prima jeugd had, samen met een oudere broer. Toen zijn ouders gingen scheiden, pendelde hij tussen Warnsveld, waar zijn moeder bleef wonen en Gorssel, waar zijn vader zich vestigde. In Gorssel zat het grootste deel van zijn vriendengroep en werkte hij in een bruine kroeg. Wellicht dat daar de eerste interesse voor zijn huidige koopwaar is ontstaan. Hij volgde de havo aan het Isendoorn College en daarover merkt hij lachend op dat school niet zijn grootste hobby was. Vervolgens deed hij marketing en communicatie op MBO 4 niveau, maar dat gaf weinig voldoening. Toen stapte hij over op HBO Small Business en Retail Management in de tweejarige variant. Intussen woonde hij met zijn vriendin samen in Zutphen. Hij werkte op dat moment als weekendhulp bij Eijerkamp. Toen zijn vriendin zwanger raakte, was dat het moment waarop hij zijn studie opgaf. Vervolgens kon hij als

vaste medewerker verkoop aan de slag bij datzelfde Eijerkamp. Uiteindelijk werkte hij daar acht jaar lang, totdat hij besloot om voor zichzelf te beginnen met een speciaalbierwinkel.

Ik vroeg hem hoe hij tot deze keuze kwam en daarop begint hij te vertellen dat kratjes bier wegdrinken hem altijd al wel lag. “Vooral veel en niet zozeer om de smaak”, zegt hij. Maar tijdens de corona-tijd is hij, om het thuis gezellig te maken, zich gaan verdiepen in speciaal-bieren, geïnspireerd door een buurman. Hij reed regelmatig stad en land af om bijzondere bieren te leren kennen en bezocht bierfestivals. Toen hij zich wat oriënteerde op beschikbare bedrijfspanden, stuitte hij op de Paardenwal en was daar gelijk van gecharmeerd. Hoewel hij het met inmiddels twee kinderen heel spannend vond om zijn vastigheid qua werk op te geven, zette hij toch deze stap. Zijn partner had een vaste baan en steunde hem. Hij besloot om zichzelf een jaar de tijd te geven om zijn zaak vorm te geven.

Eind november ging zijn zaak open, maar midden december was er opnieuw een lockdown. Omdat hij onder de noemer slijterij viel, mocht hij open blijven. Dat was voor hem echt een zegen: mensen bleven komen. Toen hij merkte dat de groei van klanten wat stagneerde op dat adres, ging hij om zich heen kijken. Dat had ook te maken met het feit dat, afgezien van de parkeerders van de Paardenwal, weinig mensen toevallig langs zijn zaak liepen en er even binnenkwamen. Uiteindelijk kwam de makelaar met het huidige pand, waarin eerst Schimmel zat, de specialist in sigaren en pijpen. De uitstraling van dat pand paste heel goed bij zijn product. Zijn assortiment bestaat uit ruim zeshonderd soorten bier. En hij voegt daaraan toe dat dit slechts het topje van de ijsberg is, zoveel soorten als er zijn. In de kelder van zijn zaak is hij bezig een voorraadje aan te leggen van wat donkerder bieren die ook echt moeten rijpen. Trots vertelt hij dat er dan na een paar jaar telkens iets omhoog kan worden gehaald om te verkopen. Het meest populair is toch wel de IPA, ofwel de India Pale Ale, die het hele jaar wordt gedronken. Daarnaast is het blonde biertje en de triple ook altijd in trek.

Een bijzondere wens voor de toekomst, die hij al lang koestert, is een kleinschalig proeflokaal of café met daarin alleen maar speciaalbieren. Of dat er ooit van komt, weet hij niet. Voorlopig nog niet, voegt hij er aan toe. Met twee kleine kinderen is de combinatie daarmee niet ideaal qua tijden. Als hij niet bezig is met het verkopen van speciaalbieren, doet hij sinds kort aan padellen, al zegt hij helemaal geen fanatieke sporter te zijn. Daarnaast is hij graag in Friesland, waar zijn vader een tweede huisje heeft. Hij kwam daar als kind al graag om te zeilen en heeft altijd gezegd zelf op een dag te zullen eindigen met een huisje in Friesland aan het water.

De goedlachse man van wie ik het verhaal deze week mag delen is natuurlijk Daan Nijendijk !