



**De geschiedenis van Nederlands bekendste
dropmerk**

JORG AMENDE & ARNOUT JANMAAT

VENCO

**De geschiedenis van Nederlands bekendste
dropmerk**

**BRAVE
NEW
BOOKS**

VENCO. De geschiedenis van Nederlands bekendste dropmerk

ISBN 9789402145090

© Jorg Amende & Arnout Janmaat, Amsterdam, januari 2020

Uitgegeven door Brave New Books

Contact: amendejorg@gmail.com of arnout.janmaat@gmail.com

Voorwoord

Als historicus en schrijver ben je altijd op zoek naar nieuwe verhalen. In oktober 2016 was dat niet anders. Jorg deed onderzoek naar vroegmoderne reclame-uitingen, Arnout schreef een boek over Jos de Lange Wendels. Na een koffiepauze besloten we als gebruikelijk nog eens de inventarislijst van het archief na te lopen, als altijd op zoek naar mooie verhalen. Tijdens het scannen van de inventarissen bleven we hangen bij het archief van VENCO, een archief dat direct onze interesse wekte, niet in de laatste plaats vanwege onze liefde voor drop.

Na aanvraag en eerste lezing van het archief waren we vooral getroffen door ondernemer Gerrit van Voornveld, die aan de wieg stond van wat nu Nederlands bekendste dropmerk is: Venco. Van Voornveld was een boerenzoon die eind negentiende eeuw grote risico's nam om zijn droom waar te maken. Dat verhaal wilden we maar wat graag vertellen, maar dan wel zo volledig mogelijk. En dat laatste bleek een grote uitdaging. Het archief in De Bazel, waar het Stadsarchief is gevestigd, bleek fragmentarisch en verre van volledig te zijn. In de zoektocht naar het volledige verhaal belandden we eerst in Laren, bij de zoon van oud-directeur Dieperink en vervolgens in Roosendaal, de huidige productielocatie van Vencodrop.

Aldaar spraken we met Jen van der Sande, een medewerkster met een lange staat van dienst bij Venco. Zij vertelde dat er naast het archief in Amsterdam nog lange tijd een tweede archief op de fabriekszolder in Roosendaal heeft gelegen. Helaas bleek het grootste deel van dit archief tijdens een verwoede opruimactie plompverloren in een afvalcontainer te zijn gegooid. Op dergelijke momenten staat het huilen je als historicus nader dan het lachen. Gelukkig wist Van der Sande een schoenendoos met enkele plakboeken, krantenknipsels, oud reclamemateriaal en foto's van een wisse dood te redden. Verder had ze in de entree van de fabriek een paar vitrinekastjes gevuld met oude Venco rekwisieten, opgevist uit de container, om zodoende de historie van het merk de eer te geven die het

verdient. Een actie die haar zelfs op een serieuze reprimande van de toenmalige directie kwam te staan.

Mede dankzij de informatie van Dieperink en Van der Sande geeft dit boek een vrij compleet en bijzonder inkijkje in de keuken van Nederlands bekendste dropmerk. Het verhaal van een boerenzoon die in het centrum van Amsterdam met slechts enkele personeelsleden en wat buitenlandse droprecepten de eerste dropjes en pepermunt vervaardigde. De geschiedenis van Venco staat in dat licht symbool voor de vele kleine bedrijfjes die eind 19e eeuw gevestigd waren in Nederlandse binnensteden. Bedrijven met slechts enkele personeelsleden die fysiek zware arbeid verrichtten in een gevaarlijke werkomgeving. De productie was in eerste instantie gericht op de lokale (stedelijke) afzetmarkt, pas later werden de producten in heel Nederland verkocht. Sommige bedrijven waren uiterst succesvol en hun producten zijn vandaag de dag nog in de schappen van de supermarkt te vinden. Anderen daarentegen zijn opgegaan in grotere ondernemingen of hebben de tand des tijds niet overleefd. Venco is een succesverhaal geworden en is uitgegroeid tot Nederlands bekendste dropmerk.

Januari 2020,
Jorg Amende & Arnout Janmaat

Inhoudsopgave

Typisch Hollands	7
1. Gerrit van Voornveld	11
'Van boerenzoon tot dropfabrikant'	
1.1 Suikerindustrie	13
1.2 Op eigen benen aan de Spuistraat	16
1.3 Een kijkje in de dropkeuken	17
1.4 Medicinale middeltjes	20
1.5 Bloei aan Singel 264	25
1.6 De barre winter van 1890	28
1.7 Einde van een tijdperk	30
2. Het Zwarte Goud	31
'Een montvol soet en pittig speys veraengenaemt de levensreys'	
2.1 Van meel naar zoethout	33
2.2 Een nieuw tijdperk aan de Lindengracht	36
2.3 Geboorte van een merk	37
2.4 Op de boterham	39
2.5 Hagelslag bij heldere hemel	41
2.6 De slag om hagel	43
2.7 Aanbouwen, ombouwen, verbouwen	47
2.8 De naamloze vennootschap G. van Voornveld & Co.	49

2.9 Gouden jaren '20	50
2.10 Een hechte familie	51
2.11 Crisis in de Jordaan	52
3. Nederlands bekendste dropmerk	55
"t Is VENCO, dat proef je zoo!"	
3.1 Wederopbouw	60
3.2 Reclame	61
3.3 Iconische dropletters	66
3.4 Kasper Kwiek	67
3.5 Naarden	68
3.6 Red Band	70
3.7 Naarden als voorbeeld	71
3.8 Cloetta	75
Verantwoording	77

Typisch Hollands

De vraag wat typisch Nederlands is, kan tot verhitte discussies leiden. Vraag een geëmigreerde Nederlander wat hij het meest mist aan zijn vaderland en het antwoord zal vaak 'drop' of 'hagelslag' zijn. Niets zo Nederlands als de zwarte lekkernij en het zoete strooisel voor op de boterham. Beide producten zijn schatplichtig aan de Amsterdamse ondernemer Gerrit van Voornveld die in 1878 zijn 'fabriek van pepermunt, jujubes en aanverwante artikelen' oprichtte: G. van Voornveld & Co., kortweg VENCO.

Hoewel bijna synoniem met 'Nederlands', dankt drop zijn ontstaan aan een Italiaan. Giorgio Amarelli uit Calabrië was de eerste die er in slaagde de werkzame stof uit de wortel van zoethout te extraheren. De kleverige substantie die hij verkreeg werd in laurierbladeren verpakt en verkocht als Liquorice - 'glukus rhiza', zoete wortel. In de Nederlanden werd Liquorice 'drop' genoemd, een verwijzing naar de druppels vloeistof die van de zoete wortel afdropen. Drop werd net als muntolie en jujubes als geneeskrachtig beschouwd. Gecombineerd met suiker en Arabische gom werden er medicamenten van gemaakt, die ook nog lekker smaakten. Na de introductie van de bietsuiker en met behulp van stoomkracht werd drop geschikt voor massaproductie. Halverwege de negentiende eeuw verschenen de eerste ondernemers die hun kans roken. Gerrit van Voornveld was een van hen. Met name zijn salmiakdrop bleek erg in trek, waardoor zijn bedrijf uitgroeide tot een dropfabriek van formaat.

De broers Dieperink namen het bedrijf rond de eeuwwisseling van Van Voornveld over en voegden er een nieuwe dimensie aan toe. Volgens de overlevering was het op een gure herfst dag in 1907 toen Bernard Dieperink tijdens een experiment kleine witte korreltjes uit de machine zag komen. Ze hadden een zoete anijssmaak. Dieperink hoorde de hagel op het dak tikken en wist direct de naam van zijn ontdekking: hagelslag. Ruim 100 jaar later strooit heel Nederland nog kwistig met zijn ontdekking. Het betekende een omslag binnen het bedrijf. Medicinale claims van drop en pepermunt verdwenen door nieuwe wetenschappelijke inzichten steeds