



CHOCOLADEFABRIEK VESTIGDE ZICH IN 1884 IN BUSSUM

Bensdorp begon in Amsterdam!

'Bensdorp, Bussum, Bovenaan!' is de titel van het boek uit 2017 over het cacao- en chocoladebedrijf Bensdorp. Maar Bensdorp begon niet in Bussum, maar in Amsterdam!

Van Houten

Aan de basis van de cacao- en chocolade-industrie lag het bereiden van chocoladedrank uit cacao-bonen. De fabricage van chocolade en chocoladeproducten zoals wij die kennen, werd pas mogelijk door een vinding van Casparus van Houten uit 1828. Van Houten slaagde erin met een nieuwe persmethode 55 procent van de cacao-boter uit de bonen te verwijderen. Daardoor ontstonden in feite twee nieuwe halffabrikaten: cacao-poeder en cacao-boter. Door cacao-poeder vervolgens te vermengen met potas (een soort zout) verkreeg Van Houten een product dat oplosbaar was in water of melk en dat een aangename geur en smaak had. Bovendien bleek cacao-boter een uitstekend hulpmiddel om het mengsel van cacao-massa en suiker zacht genoeg te maken voor de productie van goed eetbare chocolade-

producten.

Gerard Bensdorp

Toen Gerard Bensdorp zich omstreeks 1840 als fabrikant van 'Fransche en Italiaansche chocolade volgens speciaal recept' vestigde in de Amsterdamse Kerkstraat, hadden vrijwel alle cacao-bedrijven in binnen- en buitenland het Van Houten-procedé overgenomen. Bensdorp werkte uitsluitend met couverteur-chocolade: een grondstof uit cacao-bonen die door de grote cacao-fabrieken werd gemaakt voor kleine chocoladebedrijfjes, ambachtelijke thuiswerkers, banketbakkers en koks die zelf hun chocoladespecialiteiten wilden maken.

Chocolade en suikerwerk

Na wat omzwervingen door de Amsterdamse binnenstad verplaatste Bensdorp zijn cacao-, chocolade- en suikerwerkfabriek in 1876 naar de Binnen-Amstel. Net als in andere grote cacao-bedrijven werden in de stoomfabriek van Bensdorp cacao-bonen gebrand en verwerkt tot onder meer cacao-boter en caca-



■ Voormalig burgemeester van Amsterdam (en ex-Bussumer) Ed van Thijn neemt in 2007 in een van de fabriekshallen als lid van het Comité van Aanbeveling van De Chocoladefabriek het door Barry Callebaut geschonken beeld van de cacao-plukster in ontvangst. Foto Hans Jonker

opoeder. Het bedrijf maakte ook chocoladeproducten. Van couverteur-chocolade tot paashazen; van bonbons en pastilles tot chocoladesigaren, -letters en repen. Daarnaast maakte de fabriek ook allerlei soorten suikerwerk.

Klerken in pandjesjassen, gezeten op krukken aan hoge lessenaars schreven in prachtig handschrift boeken vol

Joling

Ruimtenood in de Amsterdamse binnenstad leidde ertoe dat vanaf 1884 een steeds groter deel van de productie naar Bussum werd verplaatst. Maar het kantoor bleef in Amsterdam. Bensdorp gaf in 1899 opdracht tot de bouw van een nieuw, prestigieus en voor die tijd imposant kantoorgebouw aan de Binnen-Amstel 144-146. Het was in 1899 de eerste grote opdracht



■ Het huidige Eden Hotel

van de toen 20-jarige architect Antonie J. Joling. Jolings bekendste schepping is het gebouw van Peek & Cloppenburg aan de Dam (1916), waarin tegenwoordig onder meer het wassenbeeldenmuseum Madame Tussaud is gehuisvest. Maar ook het minder strakke hoofdkantoor van Bensdorp, met zijn torentjes, sierstenen, fabeldieren, vrouwenkoppen, tegeltableaus, glas-in-loodramen en een 'moors balkon', is een fraai voorbeeld van zijn werk. De NMB, de bank van het bedrijf, schonk een beeld van een caca-

oplukster. Het kunstwerk, waarschijnlijk van Rien Hack, kreeg een plek in een nis van de zijgevel aan de Suikerbakkerssteeg.

Concern

Vanuit dit kantoor, gelegen naast de fabriek en de pakhuizen aan de Binnen-Amstel, werd het Bensdorp-concern bestuurd. Concern, inderdaad. Want behalve de in 1884 in gebruik genomen fabriek in Bussum, zou Bensdorp vanaf 1900 ook productievevestigingen openen in Kleef, Wenen, Genua en Kaapstad, en verkoopkantoren in vrijwel alle delen van de wereld.

In Jolings schepping aan de Amstel werkten klerken in pandjesjassen, gezeten op krukken aan hoge lessenaars. Ze schreven in prachtig

handschrift grote boeken vol en maakten facturen voor Rusland in veelvoud, waarbij behalve het cacao-poeder ook de zakjes, de bussen, het papier om de bussen, de kisten, de touwtjes enz. allemaal apart berekend moesten worden; alles vanwege de Russische invoerrechten. Rusland was inderdaad een belangrijke klant van Bensdorp.

Reorganisatie

Toen als gevolg van de Eerste Wereldoorlog en de revolutie van 1917 Rusland als afzetgebied wegviel, had dat dan ook consequenties voor het concern. De Amsterdamse vestiging werd er het slachtoffer van. Mede door slecht financieel beleid kwam het bedrijf aan de rand van de afgrond. Bij de grote reorganisatie van het concern in 1925 gingen hoofdkantoor, fabriek en pakhuizen aan de Binnen-Amstel dicht en trok Bensdorp zich terug op de vestiging in Bussum. Wat nu nog aan de cacao- en chocoladefabriek van Bensdorp in Amsterdam herinnert is het voormalige hoofdkantoor dat een horecabestemming heeft gekregen: het 'Eden Hotel' aan de Amstel, tegenover de Stopera.

Klaas Oosterom, met dank aan Hans Jonker

Bronnen:

Heden en Verleden. Uitgave van de Eden Hotel Group, Amsterdam. 2006.

Bim Bensdorp & Hans Jonker, Bensdorp, Bussum, Bovenaan! Heemstede, 2017.



■ Beeld van de cacao-plukster aan de zijgevel van het hoofdkantoor

UIT DE FOTOCOLLECTIE VAN HET STREEKARCHIEF

www.gooienvechthistorisch.nl 035 207 09 99 Cattenhagestraat 8, Naarden



Bussum eigen de Kromme, Nees en Rep

Terwijl het Nederlands elftal die dag goede zaken deed bij het WK (van 1974), huldigde Bussum haar eigen jongens: de Bussumse Football Club (BFC) promoveerde naar de 2e klasse van de KNVB. In open landaers ging het door het centrum van Bussum. Bij De Gooische Boer zagen de spelers vervolgens hoe Johnny Rep twee maal scoorde tegen Uruguay. Daarna volgden diner (mét de spelersvrouwen) en promotiebal (op Kamp Crailo).

FOTO EN TEKST: GOOIENVECHTHISTORISCH.NL



■ Het hoofdkantoor van Bensdorp aan de Amstel, gebouwd in 1899. Hier versierd ter gelegenheid van het huwelijk van Koningin Wilhelmina en Prins Hendrik in 1901.