

‘Lonka is een ijzersterk merk’

# Ollie's Coffee and More schenkt een totaalbeleving

**Ollie's Coffee and More in Abcoude is hot. Bewoners, passanten, wandelaars, fietsers en toeristen vinden de weg naar de espressobar in Abcoude voor specialty coffee, thee, een zoete lekkernij, een lunch, koffiebonen en -artikelen of het huren van een fiets. Authentiek genieten in optima forma, dát is Ollie's Coffee and More aan de Brugstraat in Abcoude. Onder More hoort zeker een soft Nougat van Lonka. Goddelijk lekker!**

Een willekeurige zaterdagmiddag. Een man bestelt aan de stamtafel een espresso, terwijl hij het laatste nieuws doorneemt. Aan de raambar hebben drie vriendinnen even hun theemomentje. In de zithoek geniet een echtpaar van een cappuccino; hun dochtertje houdt het op warme chocomelk. Alle drie mét een overheerlijk stukje nougat. Het gaat bij Ollie's Coffee and More niet alleen om de koffie, de held van de zaak, Olaf van der Wijngaard (47) schenkt een totaalbeleving met een verhaal. Specialty Coffee of thee met iets lekkers erbij: een koekje van de Koekfabriek, chocola van Tony's Chocolonely of een stukje soft nougat van Lonka met pinda's, fruit, caramel of chocolade. 'Ik wissel dat af', zegt hij. 'Van deze mensen weet ik dat ze graag nougat met caramel lusten.'

**Olaf van der Wijngaard:**  
'Zelf ken ik Lonka nog uit mijn kindertijd.'

## Authentieke rode blik

Hij vist de individueel verpakte nougatblokjes uit het rode blik van Lonka, dat naadloos past in het interieur. De kaart van Abcoude aan de muur springt eruit tussen de steenstrips, Ollie's Coffee and More is met verschillende zithoekjes vooral huiselijk, industrieel en authentiek, vintage overheerst. 'Ik had vroeger een collega die altijd vroeg om een nougaatje in alle zaken waar hij kwam. Dat is me altijd bijgebleven. Zelf ken ik Lonka nog uit mijn kindertijd. Ik vond het heerlijk. Als je het dan hebt over een kwaliteitsnougatje, dan moet je wel die van Lonka hebben. Het is een ijzersterk merk.'

## Niet mainstream

Juist die authenticiteit vormden samen met kwaliteit, lokaal, niet mainstream en duurzaam kernwaarden voor

Olaf van der Wijngaard toen hij in 2017 op zoek ging naar leveranciers voor zijn nieuwe espressobar. Met Cloetta, de fabrikant van Lonka, had hij meteen een klik. De specialty koffie komt van Single Estate, die rechtstreeks contact heeft met de boeren in Guatemala. De thee is van Crusio, het bedrijf van theesommelier Kiona Malinka. De biologische vruchtensappen komen van Schulp, de frisdrank van Fritz, icetea van Cheritea, de kaas en yoghurt van kaasboerderij Gein Genoegen in Abcoude, het water van Amsterdam Bruist en Plat Amsterdams en het ovenverse brood van MAMA | Concept of Life. De slager aan de overkant levert het vlees. Over duurzaam gesproken: zelfs de Ecoffee cup voor 'to go' is van bamboe-viber. Maatschappelijk verantwoord ondernemen, gecombineerd met lef, durf en creativiteit, het is Olaf van der Wijngaard gelukt.

**Meer informatie:**  
[www.olliescoffee.nl](http://www.olliescoffee.nl)

