

Originele Amsterdamse zuurwaren in Lelystad verkrijgbaar

De Leeuw Zuurhandel aan de Veste

"Al 150 jaar een begrip. Het beste zuur van de wereld." Zo luidt de tekst die staat op het etiket van potjes zuurwaren die sinds kort in Lelystad verkrijgbaar zijn. Vanaf begin april heeft de rasechte amsterdamse Zuurhandel de Leeuw een vestiging in Lelystad geopend. Van meet af aan trok de winkel aan de Veste 16-85 veel belangstelling.

"Begrijpelijk," aldus Greet de Leeuw, eigenaresse van het bedrijf. "Het is zelfs een erkenning. Kijk, veel van onze voormalige klanten in Amsterdam zijn verhuisd naar Lelystad. Een belangrijk deel van hen kwam zelfs helemaal naar Amsterdam om bij ons in de zaak hun zuurwaren te halen. Een logische stap was natuurlijk om een zaak in Lelystad te openen.

Onze familie is altijd er een van aanpakken geweest, dus..."

Met haar beide handen geeft Greet aan wat met de rest van haar woorden wordt bedoeld. 'Hier zijn we!' Een paar klanten van Greet pakken dankbaar een amsterdamse ui uit de hen voorgehouden kom. „t Zijn de rasechte", vertelt

Greet. "Dit soort uien met deze smaak is zeker honderdvijftig jaar geleden al door mijn familie in Amsterdam geïntroduceerd.

Bereid volgens een nog steeds geheim recept.

Trouwens, al onze zuurwaren worden volgens dat recept bereid. Originele



Foto: Peter Mastenbroek

gele komkommer, leverworst, noem maar op. Ons assortiment ligt er niet om. Rolmopsen, zure haring, sardines, olijven en andere zoetzuurproducten zoals mierikswortel en picalilly. Verder wijnpekelzuur, augurken, gele komkommer, naar joodse traditie ingemaakt." Greet pakt een roodkleurig potje van een van de planken.

"Dit is bijvoorbeeld Karootje, licht ze toe. "Rode kool dat veel wordt gegeten door joodse families. Maar ook daar buiten.

Zeker de laatste tijd groeit de belangstelling van Karootje. We brengen dit produkt al zeventig jaar." Achter de toonbank staan zoon Fred en nicht Kitty. Beiden zwaaien de scepter

De Leeuw Zuurhandel is in de loop van deze eeuw een begrip geworden in Amsterdam. Net als ruithonderd jaar terug hebben veel van de amsterdamse haringkarretjes nog steeds zuur van De Leeuw in het assortiment. De voortzetting van een traditie. In de vijftiger jaren klonk veelvuldig een onduidelijke monotone kreet door de amsterdamse wijken. "Uitjeuit-tewuitazeeeee...zuuuure haaring!!!" Alleen het begin en het laatste deel van de boodschap was verstaanbaar. Alles wat er tussen hoorde was gehuld in geheimzinnigheid. Greet de Leeuw glimlacht om die aloude herinnering. "Uitje uit de wijna-zijn, dat werd er geroepen," verduidelijkt ze. "Dat is wijnpekelzuur. Heerlijk. Smaakt nog net zo als in die tijd. Het publiek is er gek op. Trouwens de azijn die bij onze produkten wordt geleverd leent zich uitstekend voor allerlei salades."

Alhoewel het bedrijf van Greet de Leeuw ook als grossierderij fungeert en

haar produkten alom worden gewaardeerd, wordt er niet geëxporteerd naar het buitenland. "Dit soort zuur is een typisch nederlands produkt," zegt Greta. "Maar vlak na de oorlog verhuisden veel nederlanders naar Canada en Australië. In de loop der jaren zijn er veel van hen voor een of meerdere vakanties teruggekeerd naar Holland. Ik kwam ze in de zaak in Amsterdam weer tegen. En als ze dan weer teruggingen naar hun nieuwe vaderland hadden ze tassen vol potjes met zuurwaren van de Leeuw in hun bagage. Zoiets geeft toch aan dat je een geliefd produkt op de markt brengt!" merkt Greet tot slot op. "Hier in Lelystad wonen voldoende mensen die dat kunnen beamen. Jongeren en ouderen."

De Leeuw Zuurhandel is voorlopig op donderdag en vrijdag geopend van 9.00 en 18.00 uur. Op zaterdag van 9.00 tot 17.00 uur. Telefonisch kan men tijdens die tijden het bedrijf bereiken onder nummer 44461.

