

INTERVIEW Iona Mulder

'We zijn nerds in specerijen, maar hebben een missie'

Het begon met een stukje kaneel dat haar vriend meenam uit Hong Kong. Rechtstreeks afkomstig van een boomschors. Veel smaakvoller dan Iona Mulder (34) ooit had geproefd. Dat was het begin van haar fascinatie voor specerijen en voor haar eigen bedrijf in specerijen. Met het Leidse bedrijf *The Good Spice* draagt ze een ideologie uit.

Afkomst

„Ik kom niet bepaald uit een echt ondernemersnest. Wel uit een heel links nest, denk ik. Mijn vader was heel creatief, uiteindelijk heeft hij als psychologisch verpleegkundige gewerkt. Mijn moeder heeft voornamelijk altijd heel hard gewerkt als docente en daarna bij een sociale organisatie. Van haar heb ik, naast haar werkhethiek, mijn maatschappelijke betrokkenheid.

Ik ben specerijenimporteur, oprichter/eigenaar van *The Good Spice* in De Framboos in Leiden. **Nota bene:** de specerijen worden in Leiden verkocht bij Oogst, bij *De Fransoos* en via de website. **Burgelijke staat:** getrouwd, geen kinderen

Mijn favoriete kinderboekenschrijfster was Thea Beckmann. Veel van haar boeken hebben als thema vrouwen, die op avontuur gaan. Op reis gaan, geschiedenis, andere culturen zoeken: het trok me als kind al.

Heel veel zaaides

„Het zijn heel veel zaaides die er nodig zijn, voordat je er toe komt om een specerijenhandel te beginnen. Ik heb geschied bij de internationale recht gestudeerd en ging er in die tijd vanuit dat ik ooit bij een NGO (Niet-Gouvernementele

i

Paspoort

Naam: Iona Mulder
Leeftijd: 34 jaar
Woonplaats: nu in Den Haag, opgegroeid in Leiden
Opleiding: studie internationaal recht en geschiedenis aan de UvA
Beroep: specerijenimporteur, oprichter/eigenaar van *The Good Spice* in De Framboos in Leiden
Nota bene: de specerijen worden in Leiden verkocht bij Oogst, bij *De Fransoos* en via de website. **Burgelijke staat:** getrouwd, geen kinderen

Organisatie, sociaal maatschappelijk m.s.) zou gaan werken. In mijn studenttijd leerde ik dat het niet alleen bij bedrijven, maar ook bij NGO's voornamelijk over geld gaat. Terwijl ik vond, en vind, dat het mogelijk moet zijn om bij het opzetten van een bedrijf zowel geld te verdienen als structureel, systematisch het verschil te maken. Ik bedoel: het is misschien helemaal niet nodig om zoveel geld naar ontwikkelingslanden te sturen, als je op een eerlijke manier handel met die landen gaat drijven.

Eyopeener

„Na mijn studie werkte ik een jaar in pakhuus De Zwijger, een culturele organisatie waar ik in contact kwam met een kleinschalige, directe koffiehändleraar. Die vertelde rechtstreeks bij koffiebrennen af te nemen en hen een eerlijke prijs te geven in plaats van, zoals bij veel handelaars gebruikelijk, voor de laagste prijs te gaan. Daardoor wist hij een jarenlange samenwerking met die boeren te creëren.

Die koffiehändleraar inspireerde me. Het was echt een eyopeener voor me. Een ander belangrijk moment uit die tijd was mijn vriend, die van zijn reis naar Hongkong verske kaneel, kortgedroogde goegoot van een boomschors, had meegenomen. Ik wist niet wat ik proefde, zo smaakvol als die kaneel was. Ik begon me te realiseren dat ik daar iets mee wilde doen. Met die missie

en met specerijen. Ik ben zelfs speciaal een tijd in de keuken van een Midden-Oostenrestaurant gaan werken om ervaring met specerijen op te doen.

Crowdfundactie

„Via via kwamen we in contact met een Amerikaans bedrijf dat specerijen importeert. Dat was klein begonnen en inmiddels groter geworden. Ik kon met de *founder* praten. Amerika is een heel ander land, maar hij overtuigde me ervan dat zo'n bedrijf kans van slagen heeft – als je bereid bent heel hard te werken.

Als stok achter de deur begon ik een kleine crowdfundactie. Dan moet je wel, ik dacht: ik zal nog zoveel op mijn pad tegenkomen, maar laat ik een reis gaan maken om te kijken of ik de eerste contacten met boeren kan leggen.

Mijn vriend en ik hebben drie jaar geleden, voor corona, in India rondgereisd, samen met een Indiase oprichter van een lokale, sociale onderneming, die kleinschalige boeren helpt bij het vinden van een directe afzetmarkt.

Kurkuma, momenteel heel populair, groeit alleen daar in bepaalde varianten. Ze gebruiken er geen pesticiden en werken traditioneel – een productiewijze die aansluit bij onze visie. We hebben samenwerking gezocht en zijn dagelank verder gaan reizen langs boeren, ambtenaren en lokale handelaars. Zo is 'het begonnen.'"

Een 'draadje'

„Na de reis naar India had ik met die kurkuma een 'draadje'. Daarna ben ik in m'entje naar Sri Lanka gegaan. Via die koffiehändleraar uit Amsterdam had ik contacten met boeren die peper en kaneel verbouwen. Die ben ik ook gaan importeren. Uit Hongarije, waar ik vervolgens ben gaan rondreizen en zoeken, importeren we inmiddels paprika, dat daar van oudsher een nationaal product is. Hongaren bereiden hun eten bijna nooit zonder paprika. De meeste paprika die wij in Nederland kennen, komt uit China, maar de kwaliteit van de Hongaarse is vele malen beter. Vaak komt paprika op de markt voor 95 procent uit China en maar voor vijf procent uit Hongarije, terwijl het als Hongaars product wordt verkocht.

Ik ben in de 'lichte' coronatijd in de trein gestapt en heb daar contacten gelegd. Van het een komt het ander.

Intense geuren en kleuren

Iona Mulder heeft zes biologische met gember, kaneel, peper, paprika, kurkuma en kardemom meegebracht om ze te laten ruiken. De geuren en kleuren zijn daadwerkelijk intenser dan van een gemiddeld supermarktpotje specerijen.



Miep Smitsloot
mieg@thegoodspice.nl

De geboren Leidse richtte drie jaar geleden eigenhandig een kleinschalige specerijenimportbedrijfje op. Haar missie: de producerende boeren een eerlijke prijs geven, in combinatie met kwaliteitscertificaten op de markt brengen. Met haar in Leiden gevestigde *The Good Spice* is ze de kleinste specerijenimporteur van Nederland. Waarschijnlijk ook de meest ideologische.

Over een nacht ging ze bepaald niet, lona deed eerst een traineeship sociaal ondernemen en werkte een tijdlang als kok in een Midden-Oostenrestaurant om meer kennis op te doen over het gebruik van specerijen. Daarna reisde ze grotendeels alleen door landen als India en Sri Lanka om lokale leveranciers op te zoeken.



Iona Mulder met haar specerijen: „Je moet zo duidelijk mogelijk tegen iedereen zeggen wat je wilt doen. Dat helpt enorm.“

FOTO TACO VAN DER ER

Nu pakken de meeste mensen nog lukraak een potje specerijen uit de supermarkt

Wat anders is

„Hoe specerijen oogst, gedroogd, bewaard en vervoerd worden, heeft allemaal invloed op de smaak. Hoe langer ze onderweg zijn van de boer naar de consument, hoe meer smaak er verdwijnt. De traditionele specerijenhandel bestaat uit acht partijen tussen boer en verkoper. Soms zit er jaren tussen het moment dat de specerijen bij de consument komen. Want de boer verkoopt zijn oogst aan een kleine handelaar, die gaat naar een iets grotere zenovert. Bij elke tussenstap wordt de smaak minder. De handelaars

willen ook voortraad hebben, want specerijen zijn zogenaamd toch 'heel lang houdbaar'.

Bij ons duurt dat proces maximaal een paar maanden, meestal korter, omdat we direct bij de boeren afnemen en wat we bestellen, direct naar Nederland verschepen. Er zit meestal maar een maand tussen en we streven ernaar telkens nieuwe oogsten te hebben. Daardoor is de smaak veel intenser dan die van de gemiddelde potjes in de supermarkt.

De grote zakken met specerijen worden in een sociale werkplaats in kleine blikjes en zakjes overgeschonp. Niet in glazen potjes, want door blootstelling aan licht verdwijnt de smaak veel sneller.

Missie uitdragen

„We verkopen via onze website en bij steeds meer winkels in Leiden, Amsterdam, Rotterdam, Den Haag en Utrecht. Met z'n drieten sturen we *The Good Spice* aan vanuit start up bedrijfsverzamelgebouw De Framboos in Leiden. Persoonlijk vertel ik ons verhaal graag via workshops. Heel belangrijk om zo'n nieuw verhaal onder de mensen te brengen. Een deel van onze missie is om mensen meer met specerijen te laten koken. Om ze te vertellen wat je er mee kunt. Op onze website staan ook

allerlei recepten. Kardemom kan superlekker zijn in een dressing of in de yoghurt. Kaneel is ook lekker in yoghurt, maar ook in de tomaatensaus. Gember: een scheepje door de zure room over gegreide groenten. Heerlijk. Er zijn ontelbaar veel mogelijkheden. Zelf ben ik vegetariër, maar ook met vlees kun je er veel mee. Het is de kunst van specerijen om er smaakcombinaties mee te maken.

Specerijen-nerds

„We bessen heel goed dat we af en toe specerijen-nerds zijn, haha. Maar we hebben een 'missie'. Nu pakken de meeste mensen nog lukraak een potje uit de supermarkt.

Het gekke is dat veel mensen alleen vaak het woord kruiden gebruiken, ook voor specerijen. De definitie van specerijen is dat ze gemaakt zijn van alle mogelijke delen van een plant, behalve het blad. Dat worden de kruiden.

Status quo

„We hebben besloten ons niet op restaurants te richten. Daar bestellen ze uit tijdgebrek bij grote handelaars en restaurants gebruiken relatief weinig specerijen. Financieel kunnen we onszelf behouden. We hebben een investering gekregen van een klein

fonds in Leiden, FARE Capital, en van een overheidsorganisatie, Invest International. Maar het gaat ons meer om de ideologie dan om 'de grote winst'. De basis is die relatie met de boer. We zijn in kleine stappen aan het pionieren.

Thuisfront

„Mijn toenmalige vriend, die me in contact bracht met die kaneel en later met me mee reisde naar India, is nu mijn man. Hij heeft me van het begin af aan gesteund waar hij maar kan, maar zit niet in het bedrijf. Hij doet als medisch onderzoeker heel wat anders dan ik. Het gaat bij ons thuis zeker veel over specerijen. Gelukkig houdt hij ook erg van koken en van wat ik kook, haha.

Over tien jaar

„Over tien jaar? Dan hoop, verwacht ik dat *The Good Spice* een goedlopend bedrijf is, dat bekend is bij alle hobbychefs en kookliefhebbers. Dat er meer bedrijven zijn zoals wij. In bijna elk Europees land zie je enkele bedrijven als het omze. Ik hoop daar via een bepaald verenigingsverband ooit mee samen te werken, zodat we één blok vormen. Vermeedelijk moet ik er de komende vijf jaar heel hard aan trekken. Da's niet erg, ik weet waar ik het voor doe.