

De allerlekkerste lokum



In drie jaar tijd heeft Nuran Celik in Nederland een bloeiende handel opgezet in de delicatessen van haar familie in Turkije. Het zegt veel over de sterke ondernemersgeest van Nuran. Het zegt ook iets over de ongelooflijk hoge kwaliteit van het product: het is zeldzaam lekker.

“**H**et was 2020, tijdens corona. Mijn familie in Turkije belde en vroeg of ik hun producten in Europa wilde gaan verkopen. Maar ik was pas afgestudeerd in bedrijfskunde en had een mooie baan. Ik heb er een week over getwijfeld en ben het toen toch gaan doen.”
Nuran Celik begint met een tiental dozen in haar eigen keuken, schaft een rvs-werktafel aan en gaat aan de slag. De rollen lokum snijdt ze in stukjes en verpakt ze in plastic doosjes en cadeauverpakkingen voor feestdagen. Ze zet een webshop op en enkel door mond-tot-mondreclame begint de verkoop zeer snel te

groeien. Turkse families, hun vrienden, Nederlandse vrienden, burens...

De keuken wordt te klein, de garagebox ook. Dan komen de telefoontjes uit Duitsland, Frankrijk. Kunnen wij groot inkopen? “Tuurlijk”, zegt Nuran, al duurt het wel zes weken, want zo veel product moet ze nog wel eerst bestellen. Een nieuwe klant in Spanje wil twee pallets. Door vooraf te laten betalen vangt ze de investeringen op. Geen probleem voor de klant, die zeer tevreden is met zijn order. Het uitsnijden is dan al niet meer nodig, de omdozen gaan rechtstreeks door naar de klant. Nu werkt ze met een flink magazijn en een eigen kantoor vanuit haar woonplaats Waalwijk.

Turks fruit



Hacibaba heet het. Lokum is wat we in Nederland Turks fruit noemen. Lokum zijn Turkse lekkernijen. En Hacibaba is de naam van het familiebedrijf.

Het klassieke Turks fruit bestaat uit kleine gekleurde blokjes. De grote rollen die in plakjes worden gesneden zijn ook Turks fruit, in een andere vorm, en met een bijzonder fraai uiterlijk. De belangrijkste ingrediënten zijn suikerbiet, maïsmeel, fruit[sap] en noten: pistache, hazelnoot en amandel. Alleen de beste kwaliteit noten worden gebruikt, uit de eigen regio's in Turkije. "Heel belangrijk is ook dat er geen gewone suiker in zit. De smaken van het fruit en de noten springen eruit. Dat maakt de kwaliteit zo goed. Het is natuurlijk zoet, niet mierzoet, zoals je bij baklava wel

**'Het is natuurlijk zoet,
niet mierzoet'**

Turks fruit



hebt. Dingen met veel suiker gaan na een paar hapjes branden in je keel. Die zware suikersensatie zit hier helemaal niet in. Vooral de varianten met cranberries hebben nog meer dat frisse.”

De combinaties zijn verrassend en overweldigend. Neem bijvoorbeeld de paarse lokum van de rol: pistache-pasta gecombineerd met bosvruchten. Zo fijn van smaak, zo verrassend, en beslist niet zwaar van de zoetheid. Overal waar de producten van Hacibaba worden geproefd zijn de reacties lovend. “Het is lactosevrij en glutenvrij. Het gaat je nooit tegenstaan én het is heel lekker.”

Intussen is het bedrijf in Turkije flink gegroeid. Vanuit Waalwijk verzorgt Nuran nu half Europa en die fors groeiende vraag heeft de productie flink opgeschroefd. Ooit maakte de familie hun lokum in vier kazans, grote koperen pannen. Inmiddels hebben ze er achttien.

De export voor Nuran is flink gegroeid. In Nederland ligt het product in meer dan honderd delicatessenwinkels. “Ons product is echt voor de speciaalzaken, het is de hoogste kwaliteit.” ◀◀

Lokum als geschenk

De kleine blokje Turks fruit worden vaak geserveerd bij een kopje koffie of thee, zoals een koekje bij de koffie. De grotere rollen zijn veel gebruikt als geschenk, je neemt het mee als je bij iemand op bezoek gaat, zoals bonbons. Ze worden geserveerd bij trouwfeesten, verjaardagen, het Suikerfeest etc. “Of als je gaat trouwen en je iemands hand gaat vragen, dan neem je een heel schaal mee. In Nederland wordt het heel veel gekocht als verjaardagscadeau, relatiegeschenk of een toevoeging als kerstpakket”