



Wees een conservator

Een bijzonder museum ontstaat niet door alle kunst van de wereld in één ruimte bij elkaar te brengen. Dan zou je een pakhuis hebben. Een museum onderscheidt zich evenzeer door wat er níét aan de muren hangt als door wat er wél hangt. Iemand moet nee kunnen zeggen. Daartoe is er een conservator nodig die weloverwogen beslissingen neemt over wat moet blijven en wat weg kan. Er moet gekozen worden. Er bestaat nu eenmaal veel meer kunst die je niet tentoon kunt stellen dan waarvoor je wel ruimte hebt. De mooiste collecties zijn een keuze uit een keuze uit een keuze.

Je profileert je door wat je weglaat. Dus richt je aandacht steeds op alles wat je kunt verwijderen, vereenvoudigen en stroomlijnen. Bepaal je tot de hoofdzaken. Blijf snoeien, totdat je overhoudt wat echt belangrijk is. En snoei dan opnieuw. Indien nodig kun je later altijd nog dingen terughalen.

Zingerman's is een van de bekendste delicatessenzaken van Amerika. Dat is zo gegroeid omdat de eigenaars zich opstellen als conservators. Ze vullen niet simpelweg hun schappen; ze beheren ze.

Geen enkele olijfolie wordt door Zingerman's mensen verkocht zonder goede reden. Ze vinden al hun merken geweldig. De meeste leveranciers kennen ze al jaren. Ze hebben hen opgezocht en samen met hen olijven geplukt. Daarom kunnen ze persoonlijk garant staan voor de authentieke, volle smaak van iedere olie.

Lees bijvoorbeeld hoe de eigenaar van Zingerman's' Pasolivo Olive Oil beschrijft op de website van de firma:

Deze olie proefde ik voor het eerst jaren geleden, zomaar op goed geluk. Er bestaan heel wat olijfoliën in fraaie flessen met schattige verhaaltjes op het etiket – deze was geen uitzondering –, maar de meeste zijn gewoonweg niet zo goed. Pasolivo daarentegen had mijn aandacht zodra ik hem proefde. Hij was sterk, vol en fruitig van smaak. Precies zoals ik olie graag wil, zonder enig minpuntje. En nog altijd blijft hij overeind als een van de beste oliën in Amerika, gelijkwaardig aan de grote pure oliën van Toscane. Ten zeerste aanbevolen.*

De eigenaar had de olie zelf geproefd en besloot hem in zijn assortiment op te nemen vanwege de smaak. Koppelverkoop, marketing en prijs speelden geen rol. Het ging uitsluitend om de kwaliteit. Hij heeft hem gekeurd en waardig bevonden voor zijn assortiment. Dat is ook voor jou de enig juiste aanpak.

* Pasolivo Olive Oil, Zingerman's, www.zingermans.com/product.aspx?productid=o-psl.