

VIJF BAKKERSZONEN KUIN STAAN NAAST DRUKKE BAAN BEURTELINGS IN BAKKERIJ

Een dag per week handen in het deeg

HAARLEM • Bernard is accountant, Nico en Peter zijn psychologen, Aad is directeur van het circus en Jos is horeca-ondernemer. Maar naast hun dagelijks werk bakken de vijf bakkerszonen sinds kort ook brood. Met de hand, net zoals hun vader en opa deden. „De voldoening van een lekker geurend en mooi uitziend brood is intens.”

ELLEN DEN HOLLANDER

Als kind waren ze elke dag in de bakkerij te vinden. Elke dag om een uur of zes - voordat ze naar school gingen - hielpen ze hun ouders. „Er was geen dwang, maar dat hoorde er gewoon bij,” vertelt Peter Kuin (58), psycholoog en sinds kort ook bakker. „We hielpen met het deeg in de pan doen, het maken van de kadetjes en luxebroodjes. Het verhaal gaat zelfs dat ik als baby tussen de meelzakken heb gelegen toen mijn ouders aan het verhuizen waren.”

De liefde voor brood zit er al van

jongs af aan diep in bij de jongens Kuin. Maar vader Kuin drukt zijn zonen op het hart vooral een studie te volgen. Bakker worden kan altijd nog.

En leren doen de jongens. Bernard (48) heeft inmiddels een accountantskantoor, Nico (54) en Peter (58) zijn psycholoog, Jos (53) is horeca-ondernemer en Aad (52) is directeur van circus Elleboog. Ze zijn allemaal heel tevreden met hun werk. „Maar tijdens een wandelvakantie in Oostenrijk raakten we aan

de praat zoals alleen in de vakantie kan. We hadden het over ons werk en wat we het liefste zouden doen,” vertelt Peter Kuin.

Wat bleek? Allemaal kregen ze de kriebels als ze dachten aan het bakkersvak. „In het begin deden we er lacherig over, maar we beleven allemaal veel plezier aan het maken van brood. We zijn blij met ons eigen werk, maar het gevoel van trots is anders. Als je een heerlijk geurend brood uit de oven haalt dat er prachtig uitziet, dan geeft dan een intenser gevoel dat wanneer een therapie goed loopt.”

Het toeval wilde dat broer Bernard wist dat een bakkerij in Haarlem zou vrijkomen, omdat een banketbakker ermee stopte. In de Zijlstraat, dus op een mooie route naar het centrum waar veel mensen langskomen met de fiets.

Na lang praten en plannen gaat

de kogel door de kerk: de broers nemen de bakkerij over. De volkorenbroden, vloerbroden, kadetten en mueslibroodjes vliegen inmiddels over de toonbank. Ieder werken ze een dag per week in de bakkerij, de oudste broer helpt ook af en toe. Een zus is al een keer bijgesprongen op een drukke dag. Twee andere broers hebben de vijf veel succes gewenst, maar hoeven zelf niet zo nodig voor de lol om 2.30 uur op te staan.

MET DE HAND

Peter, Nico, Aad, Jos en Bernard doen het graag. Ook al hebben ze allemaal wel eens een moment gehad waarop ze zich afvroegen ‘waar zijn we aan begonnen?’. „De eerste opstartproblemen zijn opgelost. We hebben een beperkt assortiment, maar het verschil met ander brood van de bakker is dat wij alles met de

hand doen. Andere bakkers doen dat niet meer, het is meer lopendbandwerk geworden. Andere bakkers voegen broodverbeters toe, dan doen wij niet. Ons deeg is zo nat, het zou niet eens machinaal kunnen. Dan zouden de machines vastlopen.”

De zaak is pas sinds 31 januari open, maar het loopt al erg goed. „Kennelijk werkt het om heel lekker brood te verkopen,” concludeert Peter. „Dat was ook de slogan van onze ouders, mensen zonder poeha: ‘kwaliteit verkoopt zichzelf.’”

Vader Kuin mocht het niet meer meemaken. Moeder Kuin was huiverig of het wel een goed idee was om een bakkerij te beginnen. „Ze zei: ‘waar beginnen jullie aan?’. Maar toen ze het resultaat zag na de verbouwing, ontspande ze. Ze zei: ‘Jullie doen het precies zoals wij vroeger’. Ze is helemaal om.”



De broers Jos (horeca-ondernemer), Aad (directeur van het circus), Bernard (accountant), Nico en Peter (beiden psycholoog) Kuin (vlnr) bakken ieder een dag per week brood.