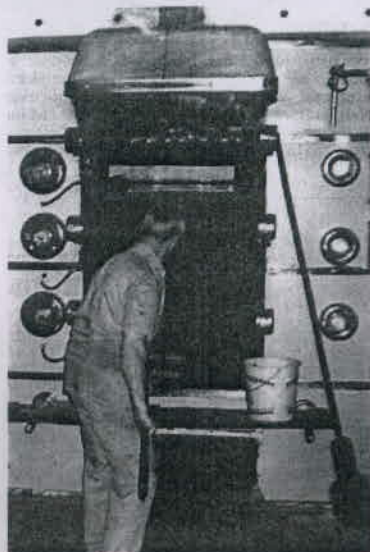


Vijf zonen treden in de voetsporen van hun vader

Na 23 jaar maakt Bakkerij Kuin doorstart

DOOR HENK GEIST

HAARLEM - Acht zonen en een dochter had bakker Kuin toen hij in 1989 vanwege gevorderde leeftijd stopte met zijn bakkerij aan de Hogerwoerdstraat in de Bomenbuurt. Geen van hen wilde de zaak, die in 1916 was opgericht, overnemen. Bijna een kwart eeuw later wordt door vijf zonen de draad weer opgepakt, vanaf 31 januari verkoopt Bakkerij Kuin weer het eigen unieke volkorenbrood in een winkel met bakkerij op de Zijlweg.

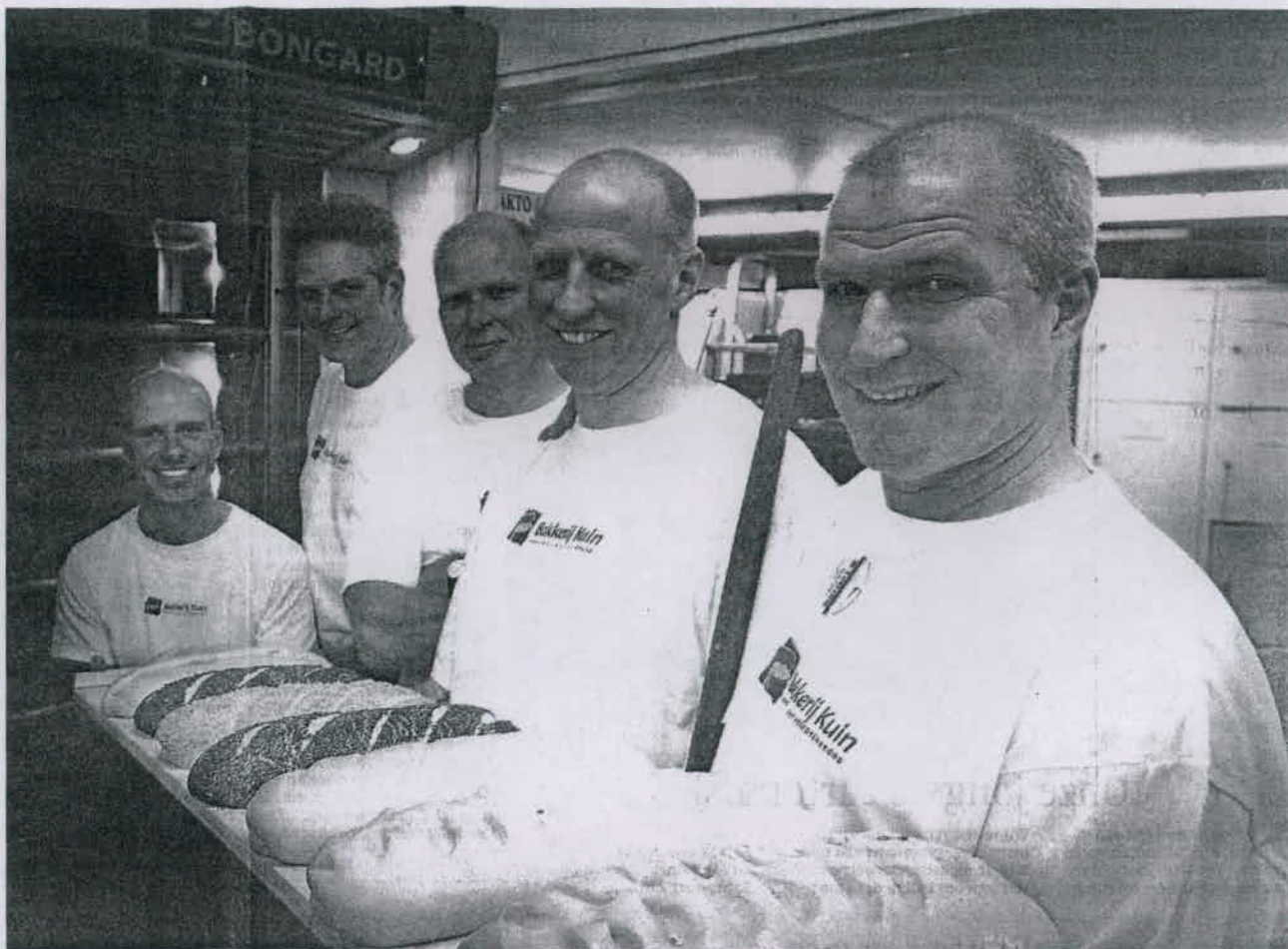


Vader Kuin aan het werk in zijn toenmalige bakkerij aan de Hogerwoerdstraat. PARTICULIERE FOTO

Vader Kuin heeft nooit aandrang uitgeoefend op zijn kinderen om de zaak over te nemen. Ze moesten vooral een goede opleiding volgen. „Een van onze broers gaf ooit eens aan dat hij misschien wel bakker wilde worden. Onze vader sprak toen de historische woorden: 'Eerst leren, bakker kun je altijd nog worden'. We hebben allemaal atheneum of gymnasium gedaan en daarna een hbo- of universitaire opleiding”, zegt Peter Kuin. Van de vijf zoons, allemaal inmiddels boven de vijftig, zijn er twee psycholoog geworden, een ander werd accountant, weer een ander horecaondernemer of directeur van een circus. Allemaal hebben ze de afgelopen 23 jaar hun eigen carrière opgebouwd.

„Gezien onze loopbaan was het in 1989 gewoon niet haalbaar om de bakkerij over te nemen. Maar vorig jaar waren we met z'n vijven aan het wandelen in Oostenrijk. Toen kwam ter sprake of we nog wel eens wat anders wilden doen”, vertelt Peter Kuin. „Ik zei dat ik nog wel eens bakker wilde worden, waarop mijn broer Bernhard zei dat op de Zijlweg het pand van een banketbakkerij vrij kwam. Daar gingen we over doordenken en fantaseren. Waarom zouden we dat niet doen? We besloten om het met z'n vijven gewoon te proberen.”

Elk van de vijf broers neemt een of twee dagen per week voor zijn rekening in de bakkerij, naast de vaste baan. Een zesde broer springt een dag bij er is vast personeel aangeworven. De bakkerij is de afgelopen maanden flink verbouwd, deze week draaien ze proef.



Peter, Nico, Jos, Aad en Bernard Kuin (vlnr.) gaan weer het unieke volkorenbrood van hun vader bakken.

FOTO UNITED PHOTOS/PREK VAN DEN BERGH

„Het is hartstikke leuk om hier met je broers samen te werken, dat is gewoon genieten. En het is leuk om brood te maken, ook nog eens het brood dat onze vader vroeger maakte. Zijn volkorenbrood heeft een heel eigen smaak, het is gemaakt volgens een eigen, echt ambachtelijk procedé.”

Bij het sluiten van de bakkerij droeg vader Kuin het recept van het volkorenbrood over aan zijn zoon Peter. „Thuis heb ik dat brood al die jaren elke week nog gemaakt, want het was

gewoon nergens anders te krijgen. Nu willen we die smaak van vroeger terug krijgen. Het meel komt van molen De Zandhaas in Santpoort, we gebruiken in de bakkerij alleen een machine voor het mengen van meel, gist, zout en water. Voor de rest gaat alles echt met de hand want dit deeg kan niet met machines worden verwerkt. We hebben alleen het zoutgehalte wat teruggebracht en aangepast aan de huidige normen. Het brood heeft verder geen toevoegingen, waardoor

het een dag of drie, vier houdbaar is.” Naast het eigen volkoren worden er ook diverse andere broodsoorten verkocht. Door een groot raam tussen de winkel en de bakkerij kunnen de klanten zien hoe het brood wordt gemaakt. „We bakken ook niet alleen in de vroege ochtenduren, maar ook overdag maken we meerdere kleine hoeveelheden.”

Over een bakkersdiploma beschikken de vijf zonen niet, dat is ook niet meer vereist. Maar de geheimen van het

broodbakken hebben ze natuurlijk van huis uit meegekregen. Vanaf hun zesde jaar moesten ze helpen in de bakkerij, al vanaf zes uur 's ochtends en ook weer na schooltijd. „Het zit bij ons allemaal nog in de vingers, dat merken we meteen toen we hier aan de gang gingen. We weten precies hoe het moet, we hebben ons er nu verder in verdiept en weten dus veel meer over brood”, zegt Peter Kuin, die de recepten en procedés voor zijn rekening neemt. „Het verschil met vroeger is dat we

toen niet verantwoordelijk waren, nu voelen we die verantwoordelijkheid dus wel. En dan geeft het een kick als het brood goed uit de oven komt.”

Hun vader zal de doorstart niet meer meemaken, hij overleed in 1996. „Hij zou ongelooflijk trots zijn op wat wij nu doen. Onze moeder schrok in eerste instantie, waar beginnen jullie aan, zei ze. Maar ze heeft ons nu aan het werk gezien en daar genoot ze van. Het voelt toch alsof we in de voetsporen van onze vader treden.”