

Bakker voor een dag in de week

ROOS MENKHORST – 10/03/12, 00:00

Zes broers runnen sinds kort een bakkerij in Haarlem. Ze doen dit naast hun 'normale' werk als psycholoog, accountant, horeca-ondernemer en circusdirecteur. Uit liefde voor het bakkersvak en uit heimwee naar vroeger.

De dag ervoor was hij nog aan het werk als psycholoog, nu haalt Nico Kuin (55), met rood aangelopen hoofd, vier broden uit de manshoge bakkersoven in zijn eigen bakkerij. Broer Peter Kuin (58) - ook psycholoog - brandt zijn vingers als hij de broden ophaalt om ze meteen in de winkel te verkopen. Om één uur 's nachts zijn de broers begonnen met het mengen van het deeg en het bakken van de broden. Om tien uur 's ochtends staat de winkel vol klanten.

Nico: "Ik houd van heel hard werken. Daarbij doen we dit samen: Het is dus zeker ook een stukje nostalgie." Hij is zoon van een bakker. Ruim een maand geleden opende hij met zijn vijf broers Bakkerij Kuin in Haarlem. Erg veel hebben de broers - die allemaal nog een andere baan hebben - sinds die tijd niet meer geslapen. Tot 1989 stond hun vader iedere dag in zijn eigen zaak in Haarlem-noord. Ambachtelijk gebakken volkoren brood was zijn specialiteit. Nu bezoeken de oude klanten van toen speciaal de spiksplinternieuwe bakkerij aan de Zijlweg. Ze fietsen een stukje om voor hetzelfde ambachtelijke volkoren brood van vroeger. Volgens de broers omdat er nog maar weinig plekken zijn waar zo puur en ambachtelijk wordt gebakken.

Een bakkersdiploma hebben de broers niet, maar het bakken van brood zit in hun genen. De negen kinderen van vader en moeder Kuin begonnen ieder op hun zesde als hulpje in de bakkerij. "Nu zou het kinderarbeid zijn", lacht Peter Kuin. Zijn handen zitten onder het meel. "Iedere ochtend voor school stond ik van zes tot acht in de bakkerij. Ik ging mijn bed uit, de trap af en aan het werk. Na school stond ik er weer. Het zit in onze vingers." De broers weten hoe snel het deeg rijst en dat er verschillen zijn in dit proces in de zomer en de winter, ze voelen of het deeg te nat is en net zo belangrijk; ze weten van aanpakken.

Toch wilde hun vader absoluut niet dat zijn kinderen kozen voor een bestaan als bakker. Hij stond erop dat ze gingen studeren; bakken kan altijd nog, was zijn filosofie. Toen eind jaren tachtig de gezondheid van hun vader steeds slechter werd stond geen van de kinderen te springen om het bedrijf over te nemen. Iedereen was te druk met zijn eigen carrière. Maar de broers hielpen die laatste jaren wel mee op de drukke zaterdagen. Zo ontstond een samenwerking waar ze nu veel aan hebben.

Anderhalf jaar geleden legde jongste broer Bernard (49) - werkzaam als accountant - zijn plan op tafel. Hij deed dat tijdens het tweejaarlijkse wandelweekend in Oostenrijk. Bernard had gehoord dat de banketbakker naast zijn kantoor zou sluiten, de bakker ging met pensioen. "Zou het niet fantastisch zijn als we daar het werk van pa voortzetten?", vroeg hij zijn broers. Ze voerden urenlange discussies over hoe hun bakkerij eruit moest zien. Zouden ze belegde broodjes verkopen? Koffie schenken? En tompouces? Nee, besloten ze uiteindelijk. Het moest allemaal zo simpel en puur mogelijk. Net zoals hun vader het deed: handmatig gebakken brood, zonder toevoegingen. Ieder investeerde een behoorlijk bedrag. De ruimte werd verbouwd, er werden machines aangeschaft die hun vader ook gebruikte. En er kwam een oven met een stenen vloer.

Helaas kon hun vader het niet meer meemaken, hij overleed in 1996. Hun moeder van 85 stond wel even te kijken, vertelt Aad Kuin (52), in het dagelijks leven directeur van Circus Elleboog in Amsterdam. "Waar gaan jullie in hemelsnaam aan beginnen, vroeg ze zich bezorgd af. Zij heeft mijn vader al die jaren meegemaakt, en ze weet hoe zwaar het vak is."

Maar inmiddels is ze helemaal om. "Vorige week kwam ze zelfs aan met twee emmers geschilde appels voor de appeltaarten", roept broer Jos - horeca-ondernemer - die aan de andere kant van de bakkerij de vloerkadetten voorbereidt. Aad vervolgt: "Ze komt nu regelmatig kijken hoe we het doen. Dan gaat ze hier op het krukje zitten en kijkt ze of het brood goed rijst en of de structuur goed is."

Veel mensen uit de buurt hebben het volkorenbrood van Kuin inmiddels ontdekt. De parttime bakkers hebben het druk, vertelt Aad. De zes broers werken allemaal een dag in de week in de bakkerij. Het moet niet veel drukker worden, want dan hebben ze een probleem. Nu al werkt de hele familie mee. Zo staat de dochter van Nico - studente psychologie - vandaag in de winkel. Haar vriend Mina werkt als bedrijfsleider in de bakkerij; hij is er iedere dag. Tot een paar maanden geleden had hij alleen nog maar pizza's gebakken, een volkoren brood had hij zelfs nog nooit geproefd, geeft de Egyptenaar lachend toe. In recordtempo heeft hij het bakkersvak onder de knie gekregen. Zelfs het volkoren brood kan hij nu waarderen.

Zes vijftigers - twee zijn al tegen de zestig - die van de ene op de andere dag besluiten naast hun reguliere baan een bakkerij te beginnen: het klinkt als een stapelgek plan. En dat is het ook, zeggen de vier aanwezige bakkers lachend. Twee van de broers moeten zelfs een eind rijden om bij de bakkerij te komen: broer Jos woont in het Friese dorpje Blesdijke, en Willem - de oudste - rijdt op en neer vanuit Den Bosch. Nico maakt Spartaanse werkweken. Overdag staat hij illegalen bij die in vreemdelingendetentie zitten, of is hij werkzaam in zijn eigen praktijk. En 's nachts is hij te vinden in de bakkerij. Hij werkte vroeger al het meest met de oven, en op dit moment is hij de enige die precies weet hoe de oven werkt en in welke volgorde moet worden gebakken. "We zitten nog in de opstartfase, dus dat moet wel gaan veranderen", zegt Nico terwijl hij met een schieter de broden in de oven verplaatst.

"De liefde voor het bakkersvak, dat is waarom we dit doen", vertelt Peter Kuin. Het zweet staat op zijn voorhoofd. In zijn handen heeft hij een bakplaat vol croissantjes, de derde lading van vandaag. Ze moeten snel de oven in, want de klanten staan te wachten. Door een groot raam tussen de winkel en de bakkerij kunnen zij precies zien hoe de broers werken. Peter legt uit: "Als psycholoog werk ik met mijn hoofd, hier werk ik met mijn handen en mijn hart." Hij bleef het beroemde volkorenbrood van zijn vader de afgelopen jaren gewoon zelf thuis bakken. "Nergens vond ik die bijzondere smaak van ons brood, daarom deed ik het maar zelf."