

*Elke nacht  
gebakken,  
elke ochtend  
vers..*



In Nederland eten we per persoon ongeveer 60 kilo brood per jaar.

Ter vergelijking: in heel Europa ligt dit op zo'n 50 kilo per persoon per jaar. Een belangrijk voedingsmiddel dus. Van dat brood wordt zo'n 20% gebakken door ambachtelijke bakkers. Het beroep van bakker ontstond in de Middeleeuwen. Voor



die tijd bakte iedereen zijn eigen brood. Als grondstof werd toen veel rogge gebruikt, want dit was goed koop. Het brood van de rijken werd gemaakt van tarwe en dit brood werd daarom wel heren broodgenoemd. Gist gebruikte men toen nog niet, dat gebeurde pas in de

negentiende eeuw. Om het brood te laten rijzen, voegden de bakkers deeg van de vorige dag (zuurdeeg) of zure wijn toe. Culemborg kende van oudsher veel bakkerijen. Een van de oudste verwijzingen naar een bakker in de stadsarchieven dateert van 1527 en in het stadhuis verwijst een gebrandschilderd raam in de schepenkamer naar het bakkersgilde. Van de twaalf ambachtelijke bakkers die zo'n vijftig jaar geleden actief waren in Culemborg, zijn er nu nog maar drie over: bakkerij v.d. Meijs, banketbakkerij Verhallen en brood- en banketbakkerij Verheijde.

Bij de laatste gingen we op de koffie met... gebak.

Al sinds 1905 is er een bakkerij op Zandstraat 20, toen de heer Ausems zich daar als bakker vestigde. In 1934 nam diens schoonzoon, Jan Paardekoper, de bakkerij over.

Christiaan Verheijde, de vader van de huidige bakker, kwam in 1936 op 14-jarige leeftijd bij hem in dienst. Eerst kreeg hij geen salaris, alleen een zak koekjes voor thuis. Later kwamen daar per week twee kwartjes bij. Toen zijn ouders in 1938 verhuisden naar Limburg, ging hij in de kost bij zijn baas. Aanvankelijk wilde die hem geen salaris meer betalen, maar na straf onderhandelen behield hij toch de twee kwartjes. De zak koekjes kreeg hij niet meer.

Jan Paardekoper kwam om bij het bombardement van Rotterdam op 14 mei 1940 en zijn vrouw Marie bleef achter met één kind. De oude

bakker Ausems en de jonge Chris zorgden dat de bakkerij open bleef, maar door gebrek aan grondstoffen kon er al snel geen brood meer gebakken worden. Chris ging toen werken bij Marie van Veen, op de hoek van de Triosingel. In 1941 werd hij opgepakt en te werk gesteld in de Centrale Bakkerij van de Duitsers. Deze stond in de Dahliastraat, waar later de snuffelhal van Dolf Andree was.

Chris gooide regelmatig broden (kuggen) over de sloot achter de fabriek, voor mensen die onderduikers hadden. Helaas werd hij betrapt en op transport gezet. In de buurt van de Zeedijk is hij uit de trein gesprongen en daarna ondergedoken. Via dokter Bongaerts kwam hij in het verzet en heeft hij door heel Nederland mensen geholpen.

Na de oorlog kon de bakkerij weer worden geopend. Op 1 oktober 1948 nam Chris Verheijde de bakkerij over en in diezelfde maand trouwde hij met Maria Cornelia (Riet) Rink. Ze gingen boven de zaak wonen.



Kort daarna kwam bakkersknecht Jan van Beurden in dienst en samen bakten zij brood en banket. Chris begon om 0.30 uur, vanaf 4.00 uur geholpen door Jan, die rond 9.00 uur begon met het uitventen van brood. Het was heel gebruikelijk dat vaste klanten één a twee weken per jaar gratis brood kregen. Grote gezinnen hadden dagelijks ook heel wat brood nodig. Betalen deed men eens per week of maand. Riet was te vinden in de winkel achter de toonbanken regelmatig werd zij geholpen door haar zus Annie.



Vóór de oorlog draaide alles in de bakkerij om brood. Er was nog geen volkorenbrood of wit brood, maar grijs brood van tarwe. Ook werd er 'waterwit' gebakken. Dit werd gemaakt van bloem, zout, gist en water. En natuurlijk was er iets lekkers voor bij de koffie: spritsjes. Bij de overname in 1948 was er bijvoorbeeld een weekomzet van 3 pond sprits (1500gram). Met Sinterklaas werd speculaas gebakken.

De prijzen in die tijd? Een ongesneden brood kostte 22 cent, 100 gram sprits 23 cent en 100 gram speculaas 17 cent. Ter vergelijking: een goede sigarenmaker verdiende in die tijd zo'n 7 gulden per week.

Christiaan en Riet Verheijde kregen vier zonen en één dochter. Zoon Hans begon op zijn vijftiende in de bakkerij te werken, maar al ver daarvoor werd hij ingeschakeld om brood inde



buurt te bezorgen. Hans volgde de bakkersopleiding in Gorinchem. Naast zijn werk ging hij één middag en twee avonden naar school. Hij heeft de 8-jarige opleiding ( brood, banket en vestigingsdiploma ) in 6 jaar gedaan. In 1981 namen hij en zijn vrouw Patricia de bakkerij over. Naast zijn drukke bestaan als bakker heeft hij tussendoor ook nog menige brand geblust als lid van de Culemborgse vrijwillige brandweer.

Bakkerij Verheijde staat bekend om zijn Bossche bollen, in Culemborg natuurlijk 'sjekloade bolle' genoemd. Hoe is dat zo gekomen? Chris Verheijdenam jarenlang examens af voor de Stichting Vakopleiding en Examens in het Bakkersbedrijf. Daar ontmoette hij bakker de Groot uit Den Bosch, die heerlijke chocoladebollen maakte, maar niet tevreden was over zijn soezen. Verheijde kon prima soezen bakken, maar had minder succes met de chocoladelaa. Enfin, er werden recepten uitgewisseld en zo ontstond de perfecte chocoladebol. Eri s wel een verschil met de Bossche bol van de Groot. Die bol heeft een harde laagchocolade, maar dat vonden de mensen in Culemborg niet zo fijn. Daarom maakte Verheijde een zachte chocoladelaa.



Tegenwoordig worden doordeweeks wel 24 soorten kleinbrood gebakken. Het meest verkochte brood is Waldkorn, maar ook koolhydraatarm brood en speltbrood (oergraan) gaan grif over de toonbank. Spritsjes en speculaas zitten nog steeds in het assortiment. Nieuw is de cupcake. Nou ja, nieuw? In een heel oud vergeeld boekje staat het recept van 'Cake in caisses' d.w.z. in papieren bakjes! En niet te vergeten de sjeklaodebolle!

Daarnaast worden er natuurlijk ook veel taarten gebakken. Op onze vraag aan welke taart Hans bijzondere herinneringen heeft, noemt hij de taart voor het 10-jarig bestaan van CMHC in 1982. Hans maakte hiervoor een enorme hockeystick, voor wel 500 personen. Er moest zelfs een busje gehuurd worden om het gebak te vervoeren.





Bij elke speciale taart hoort een verhaal, dat maakt het zo bijzonder. In de bakkerij werkt men nog steeds hard om een prima ambachtelijk product te maken. En in de winkel, achter de toonbank, staat Patricia. Met heel veel liefde en plezier zorgt zij er voor dat iedere klant tevreden de deur uitgaat.

Net zoals haar schoonmoeder dat vroeger deed.

***Nicol van den Hurk-Kampert en  
Marijke Molders-Versteegh***