

Visser al honderd jaar bakkers

Door Anno Klijnsma

AL HONDERD JAAR bakken ze zoete broden in Woudsend. Drie generaties omvat de bakkersdynastie Visser nu. De volgende generatie staat al klaar. Opvolger Fedde (17) zit nog op de bakkersvakschool in Leeuwarden en is vast van plan de bakkerij over te nemen. Voorlopig is het echter nog zijn vader Durk, beter bekend als Dicky, die de scepter zwaait.

Over Cornelis Visser Gorritszoon de stichter is niet veel bekend. Als twintigjarige startte hij in 1894 het bedrijf in een pand, aan wat nu de Dwerssteech heet. Het jaar daarop trouwden hij en Lucretia Breeuwsma, samen kregen ze vier zoons en een dochter. Er is nog een aanbevelingsbrief uit 1905. Cornelis wilde nieuwbouw plegen en moest daarvoor geld lenen. De geldverstrekker vroeg daarvoor een aanbeveling. Uit die brief blijkt dat Cornelis

een moeilijk begin heeft gekend. Onder zijn voorganger had de bakkerij niet het gewenste resultaat opgebracht. „Aanvankelijk scheen het onder aangevraagde evenzoo te zullen gaan, doch langzamerhand is het den man gelukt de affaire wat op te werken”, meldt de brief. Hij kan er nu van bestaan gaat de brief verder en „Visser is een oppassend, yverig man, die zijn vak goed verstaat.” De aanbeveling heeft resultaat, want in 1908 kan Visser zijn nieuwe behuizing betrekken.

Ijverig en oppassend, dat kan niet alleen van de eerste generatie gezegd worden. Wat te denken van Dicky die nu nog alle dagen van de week om een uur 's ochtends aan het werk gaat. Tussen acht en negen is hij zo'n beetje klaar in de bakkerij. Daarna op bed? Nee, hij draait nog even een „bôlewykje”. Pas in de vroege avond zoekt hij zijn bed op. Om 's nachts weer fluitend zijn broden te bakken.

Samen met zijn oudere broer Jappie (Jacob) heeft Dicky in 1965 de bakkerij overgenomen.

Daarvoor werkten hij en Jappie al lange tijd voor hun vader Fedde. In die tijd, jaren vijftig, werd er nog volop met broden gevent. Jappie: „Doe sutelden wy mei twa kuorren oan it juk en dan noch ien op 'e rêch. Dat wie swier. It juk brûkten wy as wy in sleat oer moasten. Foar oer de dyk wie der in hûnekarre. Dernei kaam de transportfiets en noch wer letter krigen we in kever.” Tegenwoordig met de auto is het maar gemakkelijk, vindt Jappie.

Nu is Visser de enige bakker in Woudsend, maar toen Jappie en Dick in de bakkerij begonnen, hadden ze nog geduchte concurrentie. Met vier andere bakkers werd om elke nieuwe klant gestreden. „As der dan in nije ynwenner bykaam, dan stapte ik jûns nog efkes op 'e fyts om dy klant te winnen.”, vertelt de oudste van de twee broers. De bakkerij draait nu goed en voor de zoon van Dick zit er beslist toekomst in.

Zoals zoveel middenstanders in de kleine dorpen moet Visser het van de zomer hebben. Alleen van de verkoop aan

Woudsenders zou de bakker niet kunnen bestaan. Toerisme zorgt voor een grote impuls, 's zomer worden drie keer zoveel broden gebakken als in de winter. De Duitse toerist is er vroeg bij. Jappie's vrouw Sjoukje: „Moarns om seis oere stean se al foar de doar. Mar dan binne wy noch net iepen, guon wachtsje dan wol yn de auto. Fan acht oere ôf kinne se by ús terjochte.” Speciaal voor de oosterburen worden er extra harde broodjes gebakken.

Elke bakkerij heeft zo zijn specialiteit, bij Visser zijn dat de kruidige oranjekoek en het suikerbrood. Er zijn klanten die speciaal voor deze lekkernijen een ritje naar Woudsend maken. Wat is er anders aan Vissers oranjekoek. Iedereen heeft zo zijn eigen recept volgens Jappie. „Wy binne wol mei fyftjin bakkers byinoar west. Elk hie in oranjekoek makke en se smakken allegear ferskillend.” Op 16 maart houdt bakkerij Visser een open dag en kan ieder met eigen ogen aanschouwen hoe je zoete broodjes bakt.



Bakkerij Visser na honderd jaar nog een hecht familiebedrijf. Op de foto de meewerkende Vissers. Van links naar rechts Dicky's vrouw Willy, zijn broer Leo, Jappie's echtgenote Sjoukje, Dicky's dochter Sjoukje, bakker Dicky, zoon Fedde en broer Jappie. Foto LC/Wietze Landman