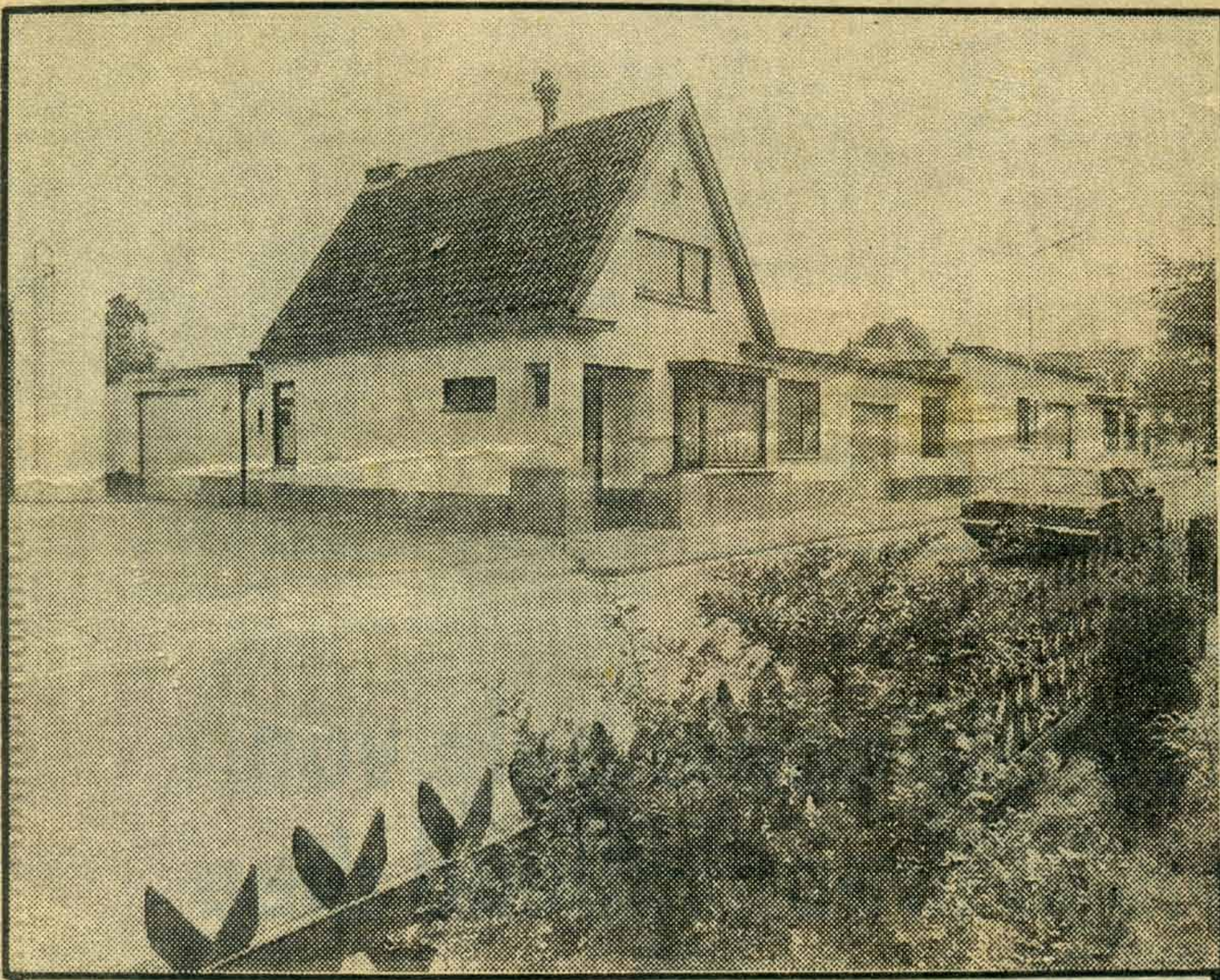


Oostgroninger

ZAKEN

Onbekende
bedrijven in
de schijnwerper

● De bakkerij van de firma Wieringa in Wildervank.

(Foto: Sjors Visscher)

Bedrijf in Wildervank bekend in hele Noorden

'Fabriek' bakt 10.000 knappertjes per week

Van onze verslaggever Jan Schlimback

WILDERVANK — "Je kunt het eigenlijk geen fabriek noemen maar een bakkerij is het ook niet meer". Dat zegt H. Wieringa over zijn bakkerij in Wildervank. Het bedrijf is in het Noorden zeer bekend vanwege de knappertjes die Wieringa bakt. Een knappertje is een soort cream-cracker maar dan zonder toevoeging van suiker en vet. In de bakkerij werken maar twee mensen en toch worden er in een week ruim tienduizend knappertjes gebakken. Dat kan omdat Wieringa zeer veel machines gebruikt, waaronder een gaasmatoven met lopende band waarin het deeg binnen drie minuten gaar is.

De bakkerij bestaat voor vele Wildervankers al sinds jaar en dag. "Mijn grootvader begon hier in 1914 met een broodbakkerij. Pas twintig jaar later bakte hij zijn eerste knappertjes," aldus Wieringa, die zelf sinds anderhalf jaar in het bakkersbedrijf zit. Zijn grootvader had meteen succes met de knappertjes want hij ging in de jaren dertig vier maal per week door het dorp om zijn waren aan de man te brengen. Wieringa: "Hij ging via een vaste route door Wildervank. Al snel werd zijn 'wijk' groter en groter. Op een gegeven moment liep hij ook door Veendam."

Nadat Wieringa's grootvader uit het bedrijf was gestapt, zetten zijn vader en oom de bakkerij voort. "Zij legden zich voornamelijk toe op de knappertjesproductie," aldus de huidige bedrijfsleider. Wieringa dankt zijn succes van de knappertjes aan het feit dat zo'n twintig jaar geleden de cream-cracker heel erg populair werd. Wieringa: "Een aantal zeer grote bakkersbedrijven lanceerden de cream-cracker. Die lijkt erg veel op onze knappertjes. Het grote verschil is echter dat in de knappertjes geen vet en suiker zitten en in de cracker wel. Diabetici en mensen met een dieet kunnen dus eigenlijk alleen maar knappertjes eten. Een knappertje blijft trouwens langer vers dan een cracker."

Volgens Wieringa kan het bedrijf de vraag naar knappertjes op dit moment nog net aan. "Als we nog meer knappertjes zouden moeten maken, dan moeten we een extra kracht in dienst nemen. Want ik sta niet alleen in de bakkerij, ik lever de dozen met knappertjes ook nog eens af bij de grossiers. Daarnaast ben ik vertegenwoordiger van mijn eigen bedrijf,

en de boekhouding doe ik zelf ook voor een groot deel." Voor Wieringa hoeft het bedrijf niet groter worden: "Ik vind het allang mooi gaan zo. Ik moet er niet aan denken dat het bedrijf tien keer zo groot zou zijn als nu, dan waren de zorgen ook tien keer zo groot."

Hoewel je het aan het kleine knappertje niet af kunt zien, duurt het toch twee dagen voor hij de verpakking ingaat. "Wij bereiden het deeg met zeer weinig water. Broodbakkers gebruiken erg veel water, hun deeg is dan ook altijd erg kneedbaar. Het deeg wat wij gebruiken is zeer taai. Ons deeg bestaat alleen maar uit tarwebloem, zout en rijsmiddelen. Een machine mengt het en dan gaat het deeg een dag lang in de rijskast. Dan heb je dikke plakken deeg die een paar keer door een pers gaan tot er plakken deeg van enkele millimeters dikte ontstaan. Dat gaat dan op de lopende band onder een snijmachine door die de knappertjes haar vorm geeft en dan gaat het de oven in. Binnen drie minuten zijn de knappertjes dan gaar. Als ze afgekoeld zijn gaan ze met veertien stuks tegelijk in de verpakking. Het verpakken gebeurt met de handen want de knappertjes zijn erg broos en een machine zou de knappertjes maar fijn knijpen." De verpakking van Wieringa's knappertjes ondergaat binnenkort een grondige face-lift. Wieringa: "Ze worden nu in plastic zakjes verpakt. Dat geeft bij het inpakken in dozen nogal wat problemen, de knappertjes gaan nogal gauw stuk. Nu komt er in de zakjes een kartonnen bodem waardoor de knappertjes wat steviger staan en minder gauw breken."