



Wieringa Knappertjes

EEN BUITENBEENTJE OM TROTS OP TE ZIJN

Wieringa's Knappertjes, wie in de Veenkoloniën kent dit product niet? De dunne, knapperige variant op de hardbroden wordt al meer dan tachtig jaar vervaardigd in een fabriekje in de 36-ste Laan in Wildervank. Jaar in, jaar uit verlaten vijf miljoen stuks de lopende band van dit oerdegelijke familiebedrijf. Water, tarwebloem, zout, gist en bakpoeder; meer is er niet voor nodig. Het staat garant voor een onvervalst stuk Gronings erfgoed.

Wieringa's Knappertjes- en Koekfabriek bestaat sinds 1914, maar op deze locatie wordt al vanaf circa 1780-1790 een bakkerij gedreven. 'Dat is een ruwe schatting, maar zeker weten doen wij het vanaf 1829', zegt de huidige eigenaar en directeur van de onderneming; Henk Wieringa.

Nadat zijn vader al jong was overleden nam Henk op 21-jarige leeftijd de bakkerij over van zijn oom Edo, die om gezondheidsredenen moest stoppen. Dat was in 1982. Henk vormt daarmee de derde generatie en zoals de za-

ken er nu voor staan, volgt mettertijd ook een vierde. 'Ik heb twee zoons, Jaap Jan van 31 en Jeroen van 28, die beiden hebben aangegeven toekomst in de zaak te zien. Ja, dat vind ik fijn. Het geeft mij nieuwe energie.'

En nieuwe energie is noodzakelijk in een tijdperk waarin de levensmiddelenhandel zich steeds meer concentreert. Wieringa slaagt er nog altijd in om voor zijn product een plekje te bemachtigen in de schappen van de grote ketens.

Henk (54): 'Albert Heijn' en Jumbo zijn de twee grote spelers en in het noorden heb je nog de supermarkten van Polesz. Zie daar maar eens tussen te komen en te blijven. Voorheen ging pakweg tien procent van mijn omzet naar een supermarktketen, vandaag de dag gaat het om dertig tot veertig procent van je omzet.' Er ontstaat een vleugje nostalgie bij het horen van de namen, waarmee Wieringa ooit afspraken maakte: VVo, 4-6, A&O, Spar, Edah, Micromarkt, de SRV-wagens, Golf, Dreize en een hele reeks kleine zelfstandigen. 'Ik heb nooit meegewerkt aan de productie van eigen merkartikelen, zoals voor Aldi of Lidl. Het is altijd bij Wieringa's Knappertjes gebleven.'

HET VERVAARDIGEN VAN DE KNAPPERTJES IS NOG ALTIJD EEN AMBACHTELIJKE BEZIGHEID

Vierhonderd kilogram deeg per dag is goed voor een productie van 2500 pakjes knappertjes. Elke woensdag wordt de wekelijkse bestelling gereed gemaakt en donderdags gaat de voorraad op transport. Naast de 'gewone' knappertjes gaat het tegenwoordig ook om biologische en spelt-producten.

Het vervaardigen van de knappertjes is nog altijd een ambachtelijke bezigheid. Nadat de basisbestanddelen de mengmachine hebben verlaten, wordt het deeg in grote kisten geperst, waarna het gist ervoor zorgt dat het mengsel gaat rijzen. Vervolgens wordt zo'n blok in plakken van vier tot vijf centimeter gesneden. Die verdwijnen door de deegroller.

Na het uitrollen en opvouwen (een proces dat zich tweemaal tot driemaal herhaald) verdwijnt het geheel in de zogeheten rustkast, waarin het 24 uur op een vaste temperatuur wordt gehouden. Daarna wordt het nog eens uitgerold en tot ronde knappertjes gevormd. Het restdeeg wordt gebruikt voor de volgende productiecyclus. Vanaf de lopende band worden de knappertjes per veertien exemplaren in de verpakking gestopt. 'Ze worden nog ouderwets met de hand geteld', zegt Wieringa, 'zoals wij sinds 1933 ook niets aan het procedé hebben veranderd.'

Dat de knappertjes nog immer tot de verbeelding spreken, bleek anderhalf jaar geleden toen Wieringa het eeuwfeest van het bedrijf vierde. De meer dan duizend bezoekers tijdens de open dag kwamen van heinde en ver. 'We zouden om tien uur beginnen, maar om half tien stonden de mensen al bij ons voor de deur. Op een goed moment hielden we drie rondleidingen tegelijk, het werd ons bijna te gek...'

Wieringa's Knappertjes dus, laten we er met z'n allen trots op zijn!

