

Wieringa verdient al jaren zijn brood met knappertjes

■ **WILDERVANK** – Vier dagen per week draaien de machines en de bakoven aan de 36-ste Laan in Wildervank op volle toeren en produceren bijna 30.000 knappertjes per dag. Dat betekent dat wekelijks meer dan 100.000 van deze 'Wildervanker crackers' de regio ingaan. H. Wieringa is met zijn knappertjesbedrijf een van de laatsten, zo niet de laatste van de vele bakkers die Wildervank in vroeger tijden kende.

Door **Paul de Jager**

Hij doet de Veendammer randgemeente eer aan, want de knappertjes worden, verpakt in doosjes van 14 stuks, verkocht in heel Groningen en in Drenthe. In een witte Mercedesbus, met het opschrift 'Wieringa's knappertjes' en de Nederlandse driekleur is Wieringa iedere middag op pad om zijn 'onderleggers', zoals ze in de broodbranche genoemd worden, af te leveren bij grotsiers en grootwinkelbedrijven. De knappertjes worden wel onderleggers genoemd omdat ze (naast de boterham) gegeten dienen te worden met een stuk kaas, vleeswaren of iets zoets erop.

De vijfde dag van de werkweek ligt het bakbedrijf niet stil. Dan wordt gewerkt aan de vervaardiging van zoete hardbroodjes (een soort liga-koeken) en hardbroden (een soort scheepsbeschuit). Met name dit laatste produkt wordt alleen in Veendam en nabije omgeving gegeten.

Iedere morgen is Wieringa in de bakkerij te

vinden. Hij helpt dan bij de vervaardiging van de knappertjes. Hij doet het werk samen met twee vaste kracht en een uitzendkracht. De knappertjes bestaan uit tarwebloem, zout en rijsmiddelen. Omdat het produkt, in tegenstelling tot mat-ses, moet rijzen, duurt het in totaal 27 uur voordat het meel tot knappertjes is verwerkt.

Opa

„In 1914 begon mijn grootvader op de hoek met een broodbakkerij”, vertelt Wieringa over het ontstaan van het bedrijf. In de jaren dertig begon die met het vervaardigen van knappertjes. Wieringa: „M'n opa mocht graag experimenteren”. Het produkt sloeg aan bij de klanten en al gauw maakte de grootvader een dag per week vrij voor het uitsluitend vervaardigen van de knapperige lekkernij.

Wieringa's vader en oom zetten in de jaren vijftig een banketbakkerij op. De knappertjes bleven 'als specialiteit' in het assortiment. „In de jaren zestig zette de automatisering goed door. Als klein bedrijfje werd het steeds moeilijker te concurreren. Gevulde koeken, cocoskransen, en cakes rolden bij duizenden tegelijk van de band af”, vertelt Wieringa over die moeilijke jaren. De onrendabele produkten werden afgestoten en, („want dat was steeds de specialiteit”), de knappertjes bleven als enig produkt over. En Wieringa verdient er al jaren zijn brood mee.

In de bakkerij eet hij ze wel, maar thuis komen ze praktisch nooit op het boterhambordje terecht. „Ik vergeet ze meestal mee te nemen. En dit pakje is voor jou, dus morgen eten we ze weer niet”.



Foto: Anne Marie Kamp