

# Henk Andeweg



Voor de Mooiste Gezichten van Zutphen ben ik te gast bij iemand die decennialang zorgde voor vers brood en banket in onze stad. Hij ontvangt me hartelijk in de kleine ruimte tussen winkel en bakkerij en begint te vertellen terwijl zijn dochter mij koffie inschenkt.

Hij werd in 1942 geboren in Ede tijdens de oorlog. Zijn vader was vliegenier die na de oorlog een baan kreeg bij het Ministerie van Defensie in Haarlem en daarom met zijn gezin daarheen verhuisde. Daar doorliep hij de lagere school en de mavo. In zijn jeugd deed hij fanatiek aan turnen en was daarin kampioen van Noord Holland. Omdat hij altijd graag sportte, wilde hij in die tijd het liefst naar de sportacademie Cios, maar daar was hij nog te jong voor en koos daarom voor de bakkerijschool. Vervolgens ging hij naar de Hogere Bakkerijschool in Wageningen. Daarna kon hij in Bloemendaal aan de slag als chef bij een banketbakker, waar hij leiding gaf aan acht bakkers.

Op dat moment werd de man van een zus van zijn moeder ziek. Deze had een bakkerij aan de Nieuwstad en moest overgenomen worden. En zo vertrokken ze naar Zutphen in 1963 om er een jaar later ook te trouwen. Bij zijn start stond er een oven die met briketten gestookt werd en elke ochtend met een krant en houtsnippers werd aangestoken. Elke drie

weken werd er een ton briketten gebracht door de kolenboer. Hij werkte er toen samen met zijn vrouw en een jongen die er voor die tijd al in dienst was.

In die tijd hadden ze drie bezorgwijken. Vanaf 's ochtends tien uur was het wettelijk toegestaan om je bestellingen rond te brengen. Tegen twee uur 's middags was hij dan klaar, at even gauw om vervolgens weer de bakkerij in te gaan tot een uur of zeven. 'Op vrijdag werkte ik bijna altijd door, ging niet slapen'. Hij vertelt erover hoe anders dat destijds nog was. 'De machines waren ouderwets en je had veel bij-artikelen'. 'Ik was vanuit Bloemendaal gewend om in het weekend twintig soorten gebakjes te maken, maar kwam er al gauw achter dat men in Zutphen iets anders wilde. 'Doe mien maar zo'n gewoon broodje', zeiden ze uiteindelijk bij het zien van al dat luxe gebak. In Zutphen was er toen nog een bakkersvereniging met vierentwintig bakkers die maandelijks vergaderden en onder andere afspraken maakten over wie wanneer vakantie nam. Dit was men toen nog verplicht af te stemmen. Toen hij haar aankondigde dat hij ging stoppen met bezorgen, omdat het niet langer uit kon, verklaarde men hem voor gek. Binnen twee jaar zou iedereen hem daarin volgen en liep de bakkerij gewoon door. In die tijd had je wit brood, bruin brood, krentenbollen en broodjes. Qua brood werd er vroeger vooral wit brood gegeten, daarnaast had je ook regeringsbrood. Dat was een mengsel tussen wit en bruin. Tegelijk lagen er wel tweeëntwintig soorten koekjes in de vitrine. 'Dat was echt heel hard werken' vertelt hij daarover. Toch zag hij ook nog kans om bij voetbalvereniging AZC tien jaar lang voetbaltraining te geven op woensdagavond en zat hij tevens in het bestuur, dat op maandagavond vergaderde.

Terugkijkend naar zijn begintijd herinnert hij zich dat er in de Nieuwstad drie groenteboeren, twee melkboeren en drie bakkers waren. Toen de supermarkten kwamen en die met hun prijzen stutten, gingen veel ondernemers failliet. Toch hield hij veel klanten die trouw bleven komen. Zijn geluk was dat er om de hoek twee scholen kwamen; het Baudartius College en het Stedelijk. Daarvan kwamen heel veel klanten tussen 10 en 3 uur. In groepen van tien werden de scholieren toelaten en hij stond dat aan de deur te begeleiden. Puddingbroodjes van een kwartje waren heel populair. 'Toen de jeugd na jaren andere interesses kreeg, een dure telefoon had of naar de sportschool ging, werd er minder in de pauzes gekocht', zegt hij lachend. Op zich was dat niet erg, want soms jaagde je er je gewone klanten ook mee weg, zo'n volle winkel met luidruchtige scholieren.

Van jongs af aan hielp zijn dochter hem en zijn vrouw mee in de zaak. Toen ze haar diploma had behaald, is ze volledig in de zaak gekomen. Ook zijn zoon zit vandaag de dag in de zaak, samen hebben ze een vennootschap onder firma. Samen met zijn zoon ontwikkelde hij een eigen brood, de Zutphense mik, dat bestaat uit acht soorten granen. Het is een van zijn best verkochte producten. Hij vertelt me hoe hij inmiddels afbouwt en zij verder opbouwen. Tot voor een maand geleden werkte hij nog mee, maar dat is nu gestopt. 'Het is een keer mooi geweest', zegt hij.

De harde werker voor wie ik enorm veel bewondering heb en over wie ik mocht schrijven, is de enige echte, sympathieke bakker Henk Andeweg !