

GRO

Bakkerij Crebas in Steentilstraat binnenkort weer open

Wie langs bakkerij Crebas in de Steentilstraat loopt, kijkt naar een stoffige gevel. Maar daarachter gaat van alles schuil. In november gaat de bakker na maanden weer open. Tegelijkertijd sluit het familiebedrijf de bakkerij in Beijum.

DAPHNE DOUWES

Bakkerij Crebas bestaat sinds 1888 en heeft de titel 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier' op zak, voor bedrijven die minstens honderd jaar bestaan en een belangrijke functie hebben voor hun regio.

De iconische bakker sloot afgelopen juni tijdelijk de deuren; deels vanwege een tekort aan bakkers. „En we zitten nog altijd met gedoe met de NAM vanwege aardbevingschade aan het pand. Maar we wilden niet langer wachten”, vertelt Dennis Marinus, een van de gezichten achter de bakkerij.

De zaak is van Bakkerij Marinus in Loppersum, die meerdere bakkerijen in de provincie in handen heeft. Officieel heet de hele verzameling tegenwoordig Bakkerij Marinus, Crebas & Meindersma. Het brood en de andere lekkernijen kwamen voor de sluiting uit de hoofdvestiging in Loppersum.

Bakkerij Crebas gaat 'gewoon' op oude voet weer verder, volgens

Dennis. Ook de oude vertrouwde gebakjes het Academiepleintje (een rijk gevulde botercake met gekonfijte vruchtjes en amandelen) en de Crème der A (een met crème gevuld boltaartje, omhuld met hazelnootstukjes) zijn straks weer te verkrijgen.

Maar de familie heeft de afgelopen maanden niet stilgezeten. De winkel in Groningen heeft een nieuwe vloer, een 'nieuwe' vitrine uit de jaren zestig en is anderhalve meter verruimd.

Bakkerij Meindersma in Lewenborg is verkleind en het familiebedrijf heeft besloten om de vestiging in Beijum per 1 november te sluiten. „Ik heb de bakkers er niet voor”, verklaart Dennis. Ook speelt mee dat de vestiging in Beijum in een huurpand zit. „De stad heeft de toekomst, hier zijn de mensen. We gaan iets kleiner verder, met een mooi team waar we straks alles mee doen”, zegt Dennis.

Begin november gaan de deuren van Crebas weer open en sluiten die van Bakkerij Meindersma in Beijum.

'Zelfs Franse klanten vinden ons brood lekkerder'

MARIJKE BROUWER

GRONINGEN Crebas, een van de oudste warme bakkers van de stad, keert terug in de Steentilstraat in Groningen. Goed nieuws, vinden collega-bakkers. Of snoept de supermarkt steeds meer klanten van hen af?

Bij bakker Crebas in Groningen stonden op zaterdagochtend rijen voor de deur. Niet zo gek, want het bakkerszaakje was zo klein dat het met twee klanten vol stond. Maar de drukte lag vooral aan de kwaliteit van het brood, de lekkernijen en aan het gevoel dat klanten zich gekend wisten.

Dat Crebas (anno 1888) terugkeert, is een wonder te noemen in een tijd dat het aantal 'bakkers op de hoek' kleiner en kleiner wordt. De afgelopen vijf jaar, blijkt uit cijfers van de Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV), nam het aantal bakkerswinkels in de provincie Groningen af van 104 naar 82. Afgelopen zomer nog ging de bakkerszaak in Baflo failliet.

„Crebas open, met dat mooie gevoel, fijn! Er zijn eigenlijk geen echte bakkerszaken meer over in het

centrum”, zegt Tineke Plagmeijer (50) van Broodje van Eigen Deeg in de Brugstraat in Groningen. Tien jaar geleden opende ze met haar man de op Franse leest gestoelde bakkerij. Ook bij hen staan rijen voor de deur op vrijdag en zaterdag. „Zelfs Franse klanten vinden ons brood lekkerder dan thuis.”

Dat hun zaak overeind blijft, komt volgens Plagmeijer omdat zij alles zelf maken, tot en met de croissants. En ze treft het met hun locatie, zegt ze. „Mensen willen wel goed brood, maar als de bakker drie straten verderop zit dan de supermarkt, kiezen ze voor het brood van de supermarkt. Uit gemak. Daarom hebben wij bewust gekozen om ons te vestigen tegenover de Albert Heijn. Klanten gaan dan eenvoudig na de boodschappen nog even bij ons langs.”

Plagmeijer zegt dat het bijna geen doen is om in het huidige tijdsgewricht een bakkerszaak te beginnen.

Toch deden Dorien Wiltjer (54) en haar vrouw Monique Mathon dat in 2020 in de Korenstraat in Groningen. Ze begonnen Omni all around food; een lunchcafé in combinatie met een winkeltje met lokale, biologische producten en een microbakkerij. Ze waren amper begonnen, of corona brak uit.



Bakker Dorien Wiltjer doet alles met de hand, op het deeg kneden na. FOTO: CORNÉ SPARIDAENS

'Mensen willen goed brood. Uit gemak kiezen ze voor supermarkt'

„We zijn heel trots dat we het hebben gered. Ondertussen zijn we vanwege de personeelskosten gestopt met het lunchcafé, maar de bakkerij loopt goed en levert aan restaurants. De animo groeit, ik denk omdat mensen op zoek zijn naar echt en gezond. Ons brood blijft lang lekker en lang vers door onze bereiding”, zegt Wiltjer.

Ze weet dat haast en de supermarkt de grootste concurrenten zijn van de echte bakker, maar ze prijst hun trouwe klantenkring. En nee, die is niet elitair. „Nee! Omni betekent iedereen, iedereen is welkom

bij ons. Je kunt beter wat minder brood eten, maar dan wel goed brood. Wij verkopen ons brood net zo goed aan bouwvakkers als aan een keurige mevrouw met een Hermès-sjaaltje.”

Het mooiste compliment dat Wiltjer over hun brood heeft ontvangen? Dat Groningers het meemen naar het buitenland om het cadeau te doen. „En als klanten terug komen van vakantie, zeggen ze dat ons brood het allerlekkerste is.”

Het vroege opstaan dat bakkers doen - en dat het bakkersvak parten speelt - went, zegt Wiltjer. Zaterdag gaat haar wakker om 5 uur, op andere dagen wat later.

„De brancheorganisatie probeert oplossingen te vinden om van dat vroege opstaan af te komen, omdat de balans tussen werk en privé nu veel belangrijker is dan vroeger”, zegt Amber Haafs (28) van bakkerij

Haafs in Haren. Die heeft, naast de bakkerij en twee winkels in Haren ook winkels in Vries, Zuidlaren, Winsum en aan het Overwinningssplein in Groningen. „Zo kun je het rijsp proces iets vertragen waardoor bakkers later kunnen beginnen.”

Zelf weet ze niet beter dan dat haar vader altijd om 1 of 2 uur 's nachts begon. „Hij sliep als ik op school zat”, zegt Amber, die na haar studie bedrijfskunde „volle bak aan de slag” ging in de zaak van haar ouders. „Tijdens mijn studie kreeg ik het besef dat de zaak van mijn ouders een mooi bedrijf was waaraan ik graag een steentje wilde bijdragen. Ik stuur aan en daarnaast help ik mee in de winkel en de bakkerij.”

Ze weet dat er steeds meer bakkerijen sluiten. Helaas, zegt ze. „Ik hou van het ambacht. Een bakker brengt sfeer met zich mee. Voor kwaliteit rijden mensen echt wel om.”