

Jarige bakkerij van den Bergh trakteert op ontbijt



Bakkerij Van den Bergh, met winkels in Boxmeer en Afferden (L), bestaat op 20 mei 2019 honderd jaar. Die mijlpaal vieren de eigenaren, Gerrie en Gertruud van den Bergh, met een grandioos ontbijt op straat. De Dorpsstraat in Afferden, waar de bakkerij is gevestigd, wordt zondagochtend 26 mei afgesloten voor het verkeer. Tussen 10 en 12 uur is iedereen die zich aanmeldt welkom voor een gratis ontbijt. Aansluitend is er open huis in de bakkerij.

20 mei 1919 was de dag waarop Gerardus van den Bergh, beter bekend als Mulders' Grad, de stoute schoenen aantrok en een bakkerij opende aan de Dorpsstraat in Afferden (L). Nu, honderd jaar later, bestaat de bakkerij nog steeds, met moderne winkels in Afferden en Boxmeer (winkelcentrum de Kloostertuin).

Grad was een zoon van de Afferdense molenaar Christiaan van den Bergh. Hij was twee weken eerder getrouwd (met Wilhelmina

Aben) en om een gezin te kunnen stichten, moest hij buiten de molen zijn heil zoeken. Want oudere broer Arnold nam de molen over. Van graan malen tot brood bakken was niet zo'n grote stap. De 29-jarige molenaarszoon kocht het huis van de notaris in de Dorpsstraat en bouwde het om tot bakkerij. Een groot avontuur. Niet alleen omdat het dorp al verschillende bakkerijen kende. Ook omdat veel boeren in het dorp zelf hun brood bakten. Mulders' Grad richtte zich daarom in zijn beginjaren vooral op roggebrood. Op zeker moment kwamen de boeren met hun eigen deeg naar de bakkerij aan de Dorpsstraat en lieten Grad het in zijn oven bruin bakken. Wat weleens tot discussie leidde. "Dat kan niet van mijn deeg zijn geweest", riep een teleurgestelde boer die zijn brood kwam halen. Maar Grad wist echt wel hoe hij het deeg van de boeren uit elkaar moest houden.

De bakkerij worstelde zich door de crisisjaren heen en tussen de bedrijven door kwamen zes kinderen ter wereld. Vier meisjes en twee zoons, zes extra monden te voeden.

Zoals gebruikelijk in die dagen ging een bakker, net zoals de slager en de melkboer, met zijn producten langs de deur. Grad deed dat met paard en wagen. De bedragen werden keurig genoteerd in een boekje en eenmaal per week werd er afgerekend. En als de klant met een bedeesd stemmetje vroeg of de betaling een week overgeslagen kon worden, dan knikte de bakker beleefd en sloeg zijn boekje dicht.

In 1952 deed Grad wegens gezondheidsproblemen een stap terug. Zijn vrouw was acht jaar eerder overleden. De jongste van de twee zonen, Anton, kwam met zijn 21 jaar aan het roer te staan. Diens tien jaar oudere broer Chris werd zijn steun en toeverlaat en met hard werken wisten ze samen het bakkersbedrijf door de vijftiger en zestiger jaren te leiden. Dat viel niet mee, zeker niet toen de broodfabrieken de markt overspoelden en supermarkten goedkoop brood gingen leveren.

In 1962 zag de toekomst er weinig rooskleurig uit en Anton

overwoog zich te gaan omscholen tot slager. Maar toen belandde die chauffeur van de Nijmeegse broodfabriek Roding in de winkel. De beste man kocht een echte Limburgse vlaai om op het werk te trakteren. Dat gebak viel bijzonder in de smaak bij zijn collega's en de chauffeur moest voortaan regelmatig omrijden voor een rijstevlaai van Van den Bergh. Dat viel op bij de baas. Die wilde ook wel eens proeven. Niet veel later zat Anton van den Bergh op kantoor bij Roding. Of de Afferdense bakker niet wekelijks een partij vlaaien kon leveren die Roding aan de man zou brengen? Anton zei ja en hing zijn slagopleiding aan de wilgen. Soms gingen er wel duizend vlaaien per week de deur uit richting Nijmegen. En zo kon het gebeuren dat een broodfabriek de redding was voor de zelfstandige bakker.

Het was heel hard werken, dag en nacht. En zonder de steun van Fien Tunnissen, met wie Anton was getrouwd en die hem vier kinderen schonk, was het nooit gelukt, zeggen de huidige eigenaars. Zij bestierde het gezin én de winkel.

De derde generatie Van den Bergh maakte zijn opwachting in 1978. Vier jaar eerder had Anton's oudste zoon, Gerrie (1956), de mavo afgerond en tot verrassing van Anton zei die na de diploma-uitreiking: "Na mijn vakantie begin ik in de bakkerij." Daar dacht vader anders over. Gerrie moest het vak maar gaan leren bij collega Arts in Ottersum.

In 1978 ging de gezondheid van Anton dusdanig achteruit dat hij zijn zoon vroeg het bedrijf over te nemen. Die deed dat met verve. Hij had inmiddels verkering gekregen met de kleindochter van een Gennepse bakker, Gertrud Thijssen (1957), en samen bouwden zij Bakkerij Van den Bergh uit tot het bloeiende bedrijf dat het nu is. De bakkerij werd gemoderniseerd en het contract met Roding opgezegd. Gerrie wilde af van het lopende band-werk en richtte zich op kwaliteit, op een uitgebreid assortiment aan broodproducten en smaakvol banket. In 1983 werd in het Boxmeerse winkelcentrum De Kloostertuin een filiaal geopend waarmee het

bakkersechtpaar een grote schare nieuwe klanten aan zich wist te binden. "Meegaan met de tijd, met oog voor de traditie, dat is ons motto", zegt Gerrie van den Bergh. "De focus ligt op kwaliteit, niet op groter, grootst." Dat betekent dat het edele handwerk hoog in het vaandel staat en de bakkersbaas zelf vanaf 's ochtends vroeg in de bakkerij aan het werk is, gesteund door trouw en vakkundig personeel. Terwijl zijn echtgenote Gertruud, net als haar schoonmoeder dat jarenlang deed, de winkels met vakkundige hand leidt.

Klanten en geïnteresseerden uit Boxmeer en Afferden die willen deelnemen aan het ontbijt op zondag 26 mei (10-12 uur) melden zich aan met behulp van een flyer die in de winkels in Afferden en Boxmeer verkrijgbaar is, of via de website bakkerijvandenbergh.nl/100jaar/. Bij slecht weer is het ontbijt binnen. Let op: zelf bord, beker en bestek meebrengen, da's beter voor het milieu! Aansluitend open huis in de bakkerij aan de Dorpsstraat in Afferden, met verschillende bakdemonstraties.

Bron: www.landvancuijk.nl