



BAKKERIJ SIESLING

— Uw echte warme bakker —

• SINDS 1923 •



100 jaar Bakkerij Siesling
Vier generaties passie en ambacht

SIESLING 100 JAAR | FRANEKER

100 JAAR SIESLING



Alles begint op 11 september 1923

Sipke Siesling koopt in dat jaar een bakkerij op de Oudebildtdijk. De overdracht bij de notaris is op 11 september. Op 10 november beleefden Sipke Siesling en Ymkje van Dijk hun eerste dag in de bakkerij. Twee dagen na hun huwelijk op 8 november. Het begin van het huidige, bloeiende bedrijf Bakkerij Siesling. Nu honderd jaar later en vier generaties verder.

In 1961 verhuist de bakkerij naar de Voorstraat in Franeker waar sindsdien brood en banket nog altijd op de traditionele manier worden gemaakt. Daar waar het hoort: in de bakkerij achter de winkel, maar dan wel volgens de huidige eisen en met moderne machines.

Sindsdien is Bakkerij Siesling met dat zo karakteristieke en herkenbare stoepje niet meer weg te denken uit het Franeker straatbeeld.

Echte Franekers

Met een grote liefde voor hun stad. Die liefde delen zij met de Franekers, maar ook heel graag met de vele toeristen die de stad bezoeken. Bernard Siesling leidt elk jaar honderden toeristen rond in zijn domein, de bakkerij. Daar vertelt hij vol passie over de stad Franeker en over de producten die hier volgens ruim 100 jaar oude recepten worden gemaakt.

De vierde generatie

Inmiddels staat de vierde generatie Siesling aan de baktafel. Max wordt ingewijd in de geheimen van de traditionele ambachtelijke recepten, maar voegt daar ook recepten van morgen aan toe. Zo wordt aan de Franeker Voorstraat een nieuw, veelbelovend hoofdstuk in de geschiedenis van Bakkerij Siesling geschreven.

100 jaar Bakkerij Siesling:
vier generaties passie en ambacht

Uit de Westhoek naar het bruisend hart van Franeker



- | | | |
|--|--|--|
| <p>01 HISTORIE
<i>Van Turfschip naar bakkerij</i>
Pagina 6</p> | <p>06 PLANNEN VOOR DE TOEKOMST
<i>De klant nóg meer verleiden</i>
Pagina 27</p> | <p>11 PC Franeker
<i>PC bij Bakkerij Siesling in top vijf</i>
Pagina 34</p> |
| <p>02 UIT DE OUDE DOOS
<i>Foto's door de jaren heen</i>
Pagina 12</p> | <p>07 KLANTEN VERTELLEN
<i>Klanten aan het woord</i>
Pagina 28</p> | <p>12 SOLLICITATIES
<i>Personeel gevraagd</i>
Pagina 36</p> |
| <p>03 IN GESPREK MET . . .
<i>Bakkerij Siesling</i>
Pagina 13</p> | <p>08 SIESLING VALT OP
<i>Een doos gebak moet als een cadeau voelen</i>
Pagina 30</p> | <p>13 TIJS DE JAGER
<i>Jarenlang rots in de branding</i>
Pagina 38</p> |
| <p>04 BERNARDS HOBBY
<i>Je súze over de dyk</i>
Pagina 24</p> | <p>09 JACOB STRUIKSMA
<i>Een historie van samenwerking</i>
Pagina 31</p> | <p>14 SIEP SIESLING
<i>Alles in het teken van de bakkerij</i>
Pagina 40</p> |
| <p>05 ALTIJD IN VOOR WAT NIEUWS
<i>Rodebietenbrood</i>
Pagina 26</p> | <p>10 OUDEJAARSVOND
<i>'Om tien uur hewwe wy ut wel hat'</i>
Pagina 32</p> | |

COLOFON

Redactie : Uultsje Talsma, Rynk Bosma, Bernard en Max Siesling
Vormgeving : Piet Boekema
Fotografie : familiearchief Siesling, Jan Edwin Geertsma en Thomas Coehoorn
Druk : Drukkerij Westerlaan, Lichtenvoorde
Met dank aan : Historisch Centrum Franeker en Stichting Bildts Aigene



Foarwurd

Bakkerij Siesling bestiet dit jier 100 jier. It bedriuw struts yn 1961 del yn it sintrum fan Frjentsjer en is net mear fuort te tinken út it strjitbyld fan de monumintale Foarstrjitte, tusken de hillige grûn fan it Sjûkelân en de keunstskatten fan it Martenamuseum yn. Sûnt de oprjochting yn 1923 op de Aldebildtdyk en mei yntusken de fjirde generaasje Siesling achter de baktafel, is de bakkerij útgroeid ta in wiidferneamd begryp yn de streek.

Mei rjocht en reden mei it hûndertjierrich selsstannich bestean in hiele prestaasje neamd wurde. Alhiel omdat yn 'e rin fan de jierren der tal fan bedrigings op de loer lein ha en noch lizze en it tal ambachtelike bakkerijen troch in ferskaat fan redenen tebekrint. Tink bygelyks oan opfolgingsproblemen, de konkurrinsjestrind mei supermerken en ekonomyske crises.

Frjentsjer mei dêrom tige wiis en grutsk wêze dat hja noch tal fan goeie ambachtelike bakkers hat. Dêr moatte je sunich op wêze. It jout oan dat de Frjentsjerter mienskip each hat foar kwaliteit en hechtet oan fertroude relaasjes.

De bakkerij sit letterlik by my om 'e hoeke, in hoannestap om samar te sizzen. Neffens my hawwe se de lekkerste oranjekoeke fan Fryslân!

Yn de museumwrâld draait it tsjintwurdich hieltyd mear om 'beleving'. Besikers moatte op allerhanne manieren emoasjes ûnderfine en ferleid wurde at hja kultuersnúve. Foar de Sieslings is dat net nij. Al generaasjes lang draait it om de belibbing. Dy wurdt nammentlik kreëarre troch it ambacht en de tradysje. De mystyk fan geheime reseptuur en de lucht fan farske bôle en gebak docht dan de rest.

Mei derby as ekstra ingrediïnt fansels it toefke Franekeers en Biltsk aksint fan it personiel. Want ek taal is emoasje en heart dus by de belibbing. Dat foarmet foar my in ekstra sjarme. De taal ferbynt minsken en jout ek ferbining mei de roots dêr't je grutsk op binne. Want wy witte allegear: Franeke wêze is in geunst, Franekeers prate de keunst!

Ik winskje de famylje Siesling lok mei it jubileum. Dit magazine is in moai tiidsdokumint wurden dat ek in weardefol byld sketst fan de sosjaal-ekonomyske ûntjouwingen fan de regio. Ik winskje jo in protte lêsnocht!

Drs. A.A.M. Brok, kommissaris fan de Kening
yn de provinsje Fryslân



Sipke Siesling:

van turfschip naar bakkerij, van de Oudebildtdijk naar de Voorstraat



Pake Sipke Siesling was de man die op 10 november 1923 begon met een bakkerij aan de Oudebildtdijk onder Sint-Jacobiparochie. Die bakkerij kreeg in 1961 een succesvol vervolg aan de Voorstraat in Franeker en groeide uit tot wat nu Bakkerij Siesling heet.

De grondlegger van het familiebedrijf werd op 30 maart 1895 als Sipke Dirks Siesling geboren. Hij werd als de jongste zoon van een turfschipper geboren nabij het Weidumerhout. Formeel op het turfschip De Vier Gebroeders met Jorwerd als thuishaven. Sipke was een 'neikommerke', negen jaar jonger dan zijn jongste zus.

Hij bracht zijn jeugd voor een groot deel door op het turfschip waar hij al spoedig moest meehelpen. Varen met vracht van maart tot aan begin december en dan drie maanden voor anker. Tot vader in 1909 tegen de toen veertienjarige Sipke zei: 'Ik ha dy no einliks lang genôch iten jûn, do moast dy no sels rêde'. En zo begon Sipke aan een leven met allerlei baantjes want er moest geld verdiend worden.

Van loopjongen tot bakkersknecht

Van loopjongen in Sneek tot hulp bij een kruidenier in Warga, waar hij met sigaren en sigaretten in een koffertje langs de dorpen ging om ze aan de man te brengen. Uiteindelijk keerde Sipke terug naar het turfschip om een jaar later bij bakker Kaapstra in Jorwerd in dienst te komen. Een 'bakkersplak' noemt Sipke dat eerste baantje bij de bakker. Hij bezocht twee jaar de avondschool in Jorwerd. Daarna volgde het onzekere leven van een bakkersknecht die er altijd voor moest zorgen zich 'vroegtijdig te bestellen' bij een andere bakker. En telkens op 12 mei.

Vanaf 1920 werkte Sipke twee jaar in de beschuitfabriek van Koopmans en Van der Meulen in Hallum. In een ploegendienst waar hij prima herinneringen aan bewaarde. Met uitstapjes naar Sint-Annaparochie waar hij Ymkje van Dijk ontmoette, de liefde dus. Toen bakker Foeke Brouwer in Sint-Annaparochie een bakkersknecht vroeg, vertrok Sipke met enige spijt uit Hallum en dat gold voor twee kanten.

Die zomer van 1923 stond in het teken van zelfstandig worden, 'Ik was ook al 28 jaar en dan moet je voor je zelf beginnen' zo schrijft Sipke. Zijn baas Foeke Brouwer was behulpzaam omdat Sipke met zijn leeftijd ook te duur werd, liever had hij een jongere kracht.



Trouwfoto van Sipke en Ymkje uit 1923



Bakkerij te koop

Het was voor de 28-jarige Sipke Siesling in het najaar van 1923 pas na een tip van handelsreiziger Hoogland dat hij te weten kwam dat de bakkerij van Tj. Posthuma aan de Oudebildtdijk te koop stond. Maar de bakkerij en het bijbehorend huis hadden wel een opknapbeurt nodig, zo stelde Sipke vast. En natuurlijk moest Ymkje er ook nog haar goedkeuring aan geven maar ook zij leek het 'niet zoo gek toe'.

De omzet was 170 gulden per week. Het bakkerijgereedschap met de 'kedde en wagen' hoorde bij de overname. Een aanvullende lening bij de notaris van 3000 gulden zorgde ervoor dat de prijs van 6.500 gulden werd betaald. Op donderdag 8 november 1923 trouwden Ymkje van Dijk en Sipke Siesling en op zaterdag 10 november werd 'de huisraad' verhuisd met een grote wagen van J. Lont.

Van Oudebildtdijk naar Voorstraat

Uit het dagboek van Sipke Siesling bleek dat hij in 1929 zijn schulden bij de notaris in een keer afloste. Dertig jaar lang werkten Sipke en Ymkje in de bakkerij. In 1953 nam de in 1929 geboren zoon Dirk Siesling het over en hij bleef bakker op de Oudebildtdijk tot 24 april 1961. In dat jaar verhuisde Bakkerij Siesling naar de Voorstraat in Franeker.



Herinneringen van een bakker, Sipke Siesling schrijft

In 1958 besloot Sipke Siesling zijn herinneringen op te schrijven aan de periode tot hij zich in 1923 vestigde als meester bakker aan de Oudebildtdijk. Hij schetst het beeld van een onzekere periode waarin hij uiteindelijk na twee jaar avondschoon het vak bakker leert in Jorwerd. Daarna had hij verschillende 'bakkersplakken' zoals hij het zelf noemt. Een onzeker bestaan omdat hij al gauw te duur werd voor de bakker.



Schulden

'We hadden geen cent meer', zo schrijft Sipke want de notaris kreeg nog de kosten van de koopakte. Van Posthuma had Sipke wat bakkersturf, takkenbossen en wat meel en rogge overgenomen zodat hij maandag 12 november kon beginnen. Groothandel Simonides leverde die avond voor 500 gulden en het graanbedrijf leverde nog voor 150 gulden.

Zo stak Sipke Siesling zich in de schulden en dat was in zekere zin een gok, zo bekend hij in zijn herinneringen. Hij had geen twijfel over eigen vakmanschap, maar maakte zich meer zorgen over de afzet. Er waren toen aan de Oudebildtdijk maar liefst vier bakkers. In Sint-Jacobiparochie had je nog eens vijf bakkers en dan kwamen er uit Sint-Annaparochie ook nog geregeld twee bakkers in de buurt te suteljen'.

IT WREDE PARADYS

De Friese schrijver Hylke Speerstra schetst in zijn boek *It Wrede Paradys* (1999) kort een beeld van de bakkers die na de oorlog rondom de Alddyk verward waren in een moordende concurrentieslag om de gunst van de klanten. Jan Velstra uit Australië herinnert zich nog hoe zijn vader Jochem Velstra 'sutele' op de motorbakfiets in de Westhoek. De slag om de gunsten van de klant werd geleverd door: 'Siesling fan de Westhoeke, De Jager fan de Easthoeke, Balt fan Nij Altoena en dan wiene Peereboom, Stienstra en Dragtstra der ek noch.



Oude Bildtdijk 1958.
In dit boekje wil ik

trekken mijn levensgeschiedenis
zoo goed mogelijk onopgesmukt
op papier te schrijven, en de levens-
gevoelens van verschillende soorten
mensen, waarmee ik in aanraking
ben geweest, voornamelijk van vroeger
jaan, het lijkt me veel interessant
dat als ik nog wat gerond mag
blijven, en nog zoo goed kan schrijven
dat dit dan later nog eens gelezen kan
worden.

S. Siesling.

Buren

De woning naast de bakkerij zou geschikt zijn als autogarage, maar die woning werd nog gehuurd door oude Aafje. Voor vijftig cent per week. De winter van 1929 was echter streng en meedogenloos. 's Morgens eerst met een emmer kokend water voor de koelbak van de motor en 's avonds die bak er weer uit in een hok dat het eigendom was van een zekere buurman Zwart.

'Ach we zijn buren', zo zei Zwart toen Sipke hem vroeg wat hij moest hebben voor het stallen van de auto. 'Doe maar een gulden per week', terwijl Aafje slechts vijftig cent aan huur betaalde. Aafje verdween echter door een afnemende gezondheid naar een 'gesticht van ouden van dagen', zodat de auto een beter en goedkoper onderdak kreeg.



Dan is 't ons eigen maar

Toen het voorjaar en de werkzaamheden op 't land weer begonnen, werd het ook weer wat drukker in de bakkerij, de omzet was toen 200 gulden per week.

Het is nu vijf jaar later en ik ging voor de tiende keer naar de notaris. Mijnheer zeg ik, hier is weer 100 gulden aflossing plus de rente. Nu zei hij: we gaan zo maar door niet? Nu mijnheer zeg ik, ik heb ook nog twee briefjes van 1000 gulden bij me, die betaal ik ook maar, dan is 't ons eigen maar. Nou zei hij dat is nog eens best gedaan.

Post-, Telegraaf- en Telefoon dienst.
200 Kantoor.
337 Woonh. kantoorh. K. v. d. Meij.

344 Prosje, F. J. Stro- en fourageh., enz., O.B. Dijk 595.
266 Prosje, J. Aardapp.h.
275 Pijpker, A. Smed.
315 Reltsma, R. M. Voerman.
333 Rienks, R. J. Oudebildtdijk 538.
290 Samel, S. Loonbedr.
325 Schaaff, J. P. Contr. N.A.K.
253 Schulling, D. K. Landbouwer.
294 Schulling Dzn., Th. R. Landb., Oude Bildtdijk.
332 Schuit, L. v. d. Timmerman, Oosteinde 76.
245 Siesling, S. Bakker, Oude Bildtdijk 517.



Verbouwingen van de bakkerij aan de Voorstraat



In 1979 ligt Franeker verstopt onder een meters dikke laag sneeuw. Voor Bakkerij Siesling is het vooral het jaar van de grote verbouwing. Dirk Siesling neemt in 1953 het bedrijf over en vindt in 1979 de tijd rijp om de zaak eens flink aan te pakken. Maar het mag niet te lang duren, en de winkel kan niet dicht. „Pa wilde doordraaien”, zegt Bernard Siesling.

Gas erop!

Een van de grootste veranderingen is dat de oude stenen oven met muren van ruim een meter dik verdwijnt. De stenen kolos wordt opgestookt met grote gasbranders die Dirk Siesling elke morgen aansteekt met een lange brandende stok. „Gas erop, en dan was het: boemmm!”

Moderne snijmachine

Aan de achterkant van de bakkerij wordt een onooglijk tuintje opgeofferd voor de uitbreiding waardoor de brood- en banketbakkerij van elkaar worden gescheiden. Efficiënter in de productie. In de winkel verandert er niet veel. Maar met de moderne snijmachine, daarmee loopt Siesling voorop.

Voor de stenen oven zijn tegenwoordig moderne ovens geplaatst omwille van de flexibiliteit, een inschiet- en een rotatieoven. De rotatieoven is snel warm en dus voor het korte bakken. De inschietoven wordt gebruikt voor roggebrood dat een hele nacht staat, koek en broodjes: „Die worden hierin mooier bruin.”

Het oude emailen meelbakje

Overigens worden niet alle machines bij deze verbouwing vervangen. De oude mengmachine die pa Dirk destijds mee overnam, die doet het zelfs nu nog altijd prima. „En het oude emailen meelbakje. Er zit een gat in, maar dat gaat niet weg. Nooit!”



De verbouwing in 1987

Een verbouwing in een heel ander licht is die in 1987. De winkel krijgt nieuwe toonbanken, andere kleuren, een modern interieur en een nieuwe vloer. Een mooi vooruitzicht voor de Sieslings, een nieuwe winkel. Alleen. De Voorstraat ligt bijna een jaar 'op de kop' vanwege de aanleg van het dieprijool. Samen met de hoge rente een forse tegenvaller voor de bakkerij.

Je hebt geen keus

Dat alles valt in het niet als Dirk Siesling ziek wordt en totaal onverwacht op 2 mei 1987 komt te overlijden op 57-jarige leeftijd. Een week later is de opening gepland. Het contrast in emoties wordt misschien wel het helderst zichtbaar in de krant: naast de rouwadvertenties voor Dirk Siesling ook de openingsadvertentie van de verbouwde winkel. „We moesten wel door, je hebt geen keus. Maar dat het voor ons een heel moeilijke tijd was, dat snapt iedereen.”

Bernard Siesling pakt zo goed en zo kwaad als het gaat de draad op. Het aannemen van een jonge banketbakker met frisse ideeën is een schot in de roos. Na het moeizame jaar tilt hij met nieuwe producten de omzet uit het dal. „Het ging sky-high.”

De verbouwing in 2005

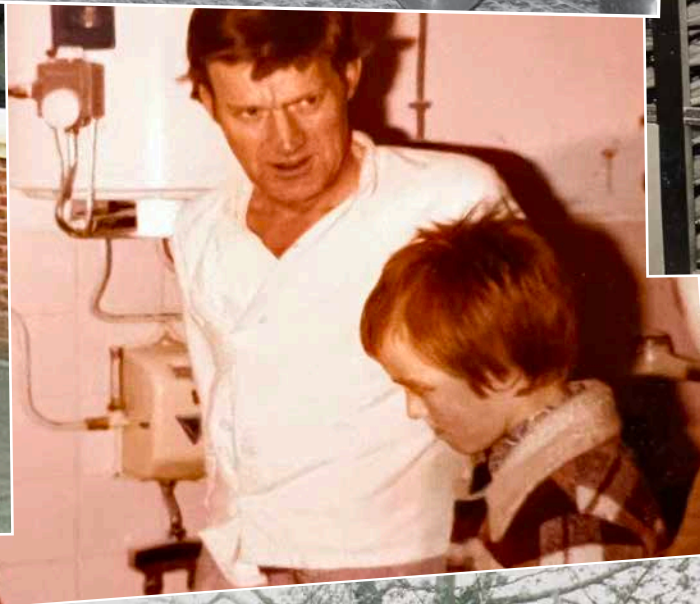
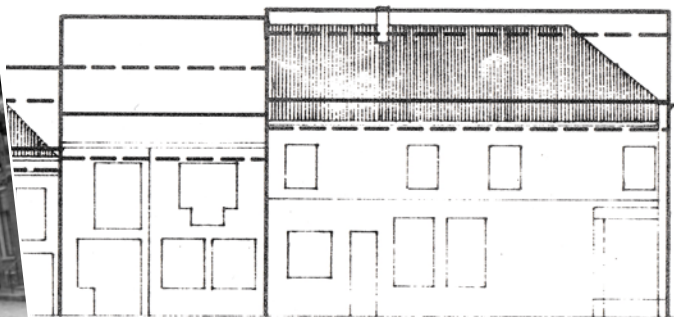
In 2005 wordt de winkel opnieuw verbouwd, nodig omdat het koopgedrag verandert. De klant wil niet meer gevulde koeken los op de plaat in de toonbank, maar wil ze liever verpakt. En dan graag zo gepresenteerd, dat hij ze zelf kan pakken. Meer zelfbediening. Aangescherpte voorschriften maakt ook de uitbreiding van de koeling noodzakelijk. De stoep? Dat blijft een dingetje, waar Bernard Siesling nog geen oplossing voor heeft gevonden. Want nog weer een glazen pui in het Franeker winkelbeeld.... „Nee.”

En wat pa zou zeggen als hij nu nog even in de bakkerij zou kunnen kijken? Bernard denkt even na. „Ik denk dat hij het heel mooi zou vinden dat de bakkerij er na 37 jaar nog altijd is en nog zo goed draait. Ik denk dat hij dat wel heel mooi zou vinden.”



UIT DE OUDE DOOS

02







Vader Dirk Siesling maakte de pindarotsjes zelf. Die waren zo lekker dat zoon Bernard vermoedt dat zijn moeder vaders beste klant was. Voor de bevalling moest de Franeker bakkersvrouw naar ziekenhuis Oranjeoord in Harlingen want zoonlief was wat te zwaar voor een thuisbevalling. Hij woog namelijk bijna 12 pond . . .

Bernard Siesling: 'Geen ander vak dan het bakkersvak'

Bernard Siesling komt zodoende als een stevige knaap op 25 mei 1963 ter wereld. Het gezin, vader, moeder, broer Siep en zus Anneke wonen achter de winkel aan de Voorstraat in Franeker. De ruimte boven de winkel wordt verhuurd. Pas als moeder in 1975 ziek wordt gaan de Sieslings zelf boven de winkel wonen.

Even wat doen voor de kost

„Ik heb een prima jeugd gehad”, vertelt Bernard. „Als ik uit school wilde voetballen met mijn maten, werd ik nog wel eens teruggeroepen. Even wat doen voor de kost, was het dan. Dan moest ik eerst dúmkes op de plaat zetten. Maar dat heb ik nooit erg

gevonden. Er waren toen 13 bakkers in Franeker, maar wij hadden geen ventwijk. Siep moest nog wel eens wat bezorgen maar ik niet. Vader waardeerde ook dat we meehielpen in de bakkerij. Ik had op mijn zestiende een brommer en later een ‘speed-boatsje’. Dat kon allemaal.”

Het is er een zoete inval

Op een stapavond komen de vrienden eerst naar de bakkerij. Allemaal naar boven, voor een pilske. „En dat is bij ons nu ook nog zo. We hebben een klein barretje achter huis en daar zit de jeugd ook altijd. Als het kan, schuif ik ook even aan. Gezellig.”



Twee mei 1987

Na Kleyenburg en mavo Albronda gaat Bernard twee jaar naar de bakkersvakschool. Daarna gaat hij verder met een werken/leren opleiding. Een dag naar school, de rest zijn vader helpen in de bakkerij. Die kon de hulp wel gebruiken. „Ik denk dat het goed was dat ik er toen al bij kwam. We hebben vier jaar samengewerkt, op 2 mei 1987 overleed hij. Vader was nog maar 57. Dat was een klap, ik was nog maar 23 en stond er alleen voor.”

Dus maar bakker blijven

Bernard heeft eigenlijk nooit wat anders willen worden. Hoewel: „Nou, ik heb wel eens tegen Feikje gezegd dat ik havenmeester misschien ook wel leuk had gevonden. Dat kwam door Menno Sappé, de havenmeester in Langweer. Die kwam dan 's middags op z'n fietsje langs voor het liggeld. „Earst mar even in slukje net bakker!?” Nou, als hij dan bij de laatste boot was... In zo'n haven is altijd reuring en altijd blijde mensen om je heen. Maar dat werk heeft ook wel andere kanten, toiletten schoonmaken en zo... Dus maar bakker blijven.”

Bernard en Feikje hebben eigenlijk altijd een boot gehad. Zaterdag de winkel dicht en schoon, en dan met de kruiser op stap. Voor een kort weekendje, want zondagavond weer terug en even naar de bakkerij. Wat klaarzetten, mail checken. Nog altijd.

Je maakt mooie, lekkere dingen

„Bakker is een mooi vak. Je maakt mooie, lekkere dingen en geregeld nieuwe producten. Eierkoeken en gevulde koeken zijn er al eeuwenlang, maar laatst waren we in Amsterdam. Daar is een winkeltje met alleen maar makarons. Nou, dan probeer je dat hier ook eens: natuurlijk in kleinere hoeveelheden, maar zo is er altijd wel wat nieuws.”

Het werk van de broodbakker is volgens Bernard af en toe best zwaar. 's Zomers voor de hete met zware ovenplaten vol brood. Dat tikt aan. En de spanning, want broodbakken wordt nooit helemaal routine, en hoeveel brood maak je? Bij regen blijft het rustiger in de winkel, want dan is de supermarkt makkelijker. Wat dat betreft heeft de banketbakker het minder zwaar. Als daar iets misgaat waardoor de smaak klopt, maar het uiterlijk niet, dan kun je het nog altijd als 'Bakkersverdriet' verkopen.

De vierde generatie Siesling

„Dat Max nu ook voor dit vak heeft gekozen was voor ons een verrassing. Het is voor Feikje en mij natuurlijk mooi, want dan blijft het bedrijf bestaan. De vierde generatie Siesling in het bakkersvak. En het is een mooi vak.

>>

Banketbakker Rudy de Jong . . .

'Wat we doen, doen we goed!'



Niet alleen Ambachtelijke Bakkerij Siesling viert in 2023 een jubileum, ook banketbakker Rudy de Jong heeft dan iets te vieren want hij is dat jaar 25 jaar in dienst bij Bernard Siesling en zit dan tevens 40 jaar in het vak.

Alles volgens het boekje

De geboren en getogen Franeker is ongeveer 15 jaar oud als hij aan de slag gaat bij Molter. Het bedrijf in Franeker staat met brood en banket uit de eigen bakkerij aan de Van Harinxmaweg op de markt. Na twee jaar houdt Rudy de middelbare school voor gezien om naar de bakkersvakschool te gaan. Als De Jong nu terug kijkt op die opleiding dan stelt hij dat die opleiding vooral veel theorie was: „Je moet het vak natuurlijk wel volgens alle basisregeltjes leren, maar je leert het vooral in de praktijk. Dan ontdek je dat niet alles precies moet zoals het in de boekjes staat.”

Nadat hij zijn latere vrouw in Assen heeft leren kennen, treedt hij in dienst bij Bakkerij Van der Wal in Oosterwolde. Het jonge stel verhuist ook naar de Stellingwerven, maar Franeker blijft echter wel trekken. Als hij hoort van de plannen van Molter om de bakkerij te verkopen, besluiten ze de grote stap te wagen. Rudy de Jong wordt ondernemer. Hij levert banket aan marktkooplui en moet constateren dat de marges minimaal zijn. „Ik werkte 70, 80 uur in de week, maar kon

er amper een goed belegde boterham mee verdienen.” Na drie, vier jaar vindt hij het dan ook genoeg en bereikt overeenstemming met Bernard Siesling die de bakkerij koopt. Rudy de Jong treedt vervolgens in dienst bij de ambachtelijke bakker aan de Voorstraat. „En dat is dus 25 jaar geleden.”

's Ochtends om vijf uur of half zes stapt hij op z'n fiets voor een nieuwe dag. „Het mooie van dit vak is de afwisseling. Al fietsend zet je op een rijtje wat er allemaal moet gebeuren, maar het loopt altijd toch weer anders. En die afwisseling, soms ook met stress, dat vind ik zo mooi aan dit werk. Geen dag hetzelfde, andere seizoenen, nieuwe producten, het is een dynamisch vak.”

Hij is banketbakker, maar helpt ook mee bij het broodbakken. In een klein team moet je van alle markten thuis zijn, vindt De Jong. Gevraagd naar de topper onder de te maken producten, komt Rudy uit bij de befaamde oranjekoek van Siesling. En dat heeft alles te maken met de bedrijfsfilosofie van Siesling: als je iets doet, doe het dan goed!

Oud recept

De Jong gebruikt voor het maken van de oranjekoek een oud kookrecept waarbij het water, de boter en suiker eerst worden gekookt. Daarna moet het een nacht staan. De volgende dag kan de oranjekoek worden afgemaakt? „De tijd en aandacht die je het geeft, die proef je dan terug in de smaak.”

En dat gaat ook op voor het bakken van brood. „Je kunt een brood in twee uur bakken, maar bij ons duurt het vier uur. Dat proef je en die aanpak past bij mij: wat we hier met z'n allen doen, doen we goed.”

>>



Jan Triemstra . . .

'Ik mis soms de tiid fan groate lol'

„In 't jaar fan die ânslag in Amerika”, zo weet de in 1973 geboren Jan Triemstra zich nog te herinneren als hem gevraagd wordt wanneer hij bij Bakkerij Siesling kwam te werken. Aan ezelsbruggetjes geen gebrek voor de Bilkert uit Sint-Jacobiparochie. Jan kon op 1 september 2001 beginnen aan de Voorstraat in Franeke als volleerd 'bôlebakker'.

In eigen dorp

Het was voor Jan na de basisschool niet echt een bewuste keus voor de Bakkersvakschool in Leeuwarden. Het kruiste zijn pad toevallig. Wel koos Jan doelbewust na twee jaar basisopleiding voor de richting 'brood en banket'. Dat hij als zestienjarige door Jelle van der Veen werd gevraagd te komen werken bij Bakkerij Jacob Struiksma in Sint-Jacobiparochie kwam hem wel goed uit. Werk in eigen dorp, wat wil je nog meer.

Andere baan . . .

„Ik bin 'n echte bôlbakker, begonnen as leerling-bakker maar al gauw as eerste man.” Jan had een goede band met Jacob, „Hij waar meer bakker dan baas.” Toen Jan met Jacob naar een min of meer fabrieksmatige bakkerij in Harlingen vertrok zei Jacob al gauw: „Jan atst wat wilt, dan motstou 'n ândere baan soeke.” En zo kwam Bakkerij Siesling op zijn pad, hij kon direct beginnen en dat direct betekende dus 1 september 2001.

„Ik bin d'r wel heel bot ingroeid”, klinkt het in alle bescheidenheid. Hij kwam binnen als 'eerste man' en dat betekende de ene week in de vroege morgen om 5.00 uur beginnen en de andere week deed Bernard dat. Aanvankelijk reisde Jan van Sint-Jacobiparochie naar Franeke, maar al spoedig kon hij de woning boven de bakkerij huren. „Dat waar aigenlik te maklik, maar ik kon doe ok moeilik ni sêge.”

Valpartij

Geleidelijk groeide Jan in zijn baan, kreeg meer verantwoordelijkheid, zeker vanaf de tijd dat Bernard 'van een zolder afdonderde'. „Ik deen de fekânsyplanning en regelde ok 'n prot ândere daaglikse dingen soa as 't anpassen fan de klok en programmering fan de ovens.” En dat bleef Jan doen, ook nadat Bernard hersteld was.

Echte Bilkert

Aan de andere kant is het altijd 'superleuk werk' geweest voor Jan. „'t Waar altyd 'n gesellig team, je deden wel alles metnander en dan na 't werk metnander op stap. Bernard waar wat dat angaat ok gyn echte baas en dat hoefde hij ok niet te wezen. En ik bin 'n echte Bilkert dus at 't mij niet ânston dan saai ik dat ok.”

Sinds januari 2022 heeft Jan Triemstra het eigen bedrijf 515 Signs in bedrijfsreclame. Hij is zelfstandig ondernemer en woont sinds twee jaar in Dronryp. „Ik most 'n keuze make, om de sinten had ik niet weg hoeven, 't ferdiende goed. En ik mis de gesellighyd fan de bakkerij ok nag wel soa nou en dan. Na ôfloop even 'n slokky, op frijdegaven wat meer sausijze-broadjes make, dat waar 'n tiid fan groate lol.”

Oliebollen bakken

Goede bakkers zijn schaars en Jan wordt nog geregeld gebeld met de vraag even bij te springen. Onlangs nog op koningsdag. En aan het eind van het jaar bijspringen bij Bakkerij Siesling als de oliebollen op het menu staan. Met liefde: „Want se hewwe mij altyd best behandeld.”

>>



Max Siesling . . . *In vertrouwde handen*

Als Bernard en Feikje Siesling meer vrije tijd willen hebben, dan hoeven ze zich geen zorgen te maken over de toekomst van de bakkerij. Bij hun ambitieuze zoon Max stroomt evenveel bakkersbloed door de aderen als bij diens overgrootvader, opa en pa.

Aan het water

Max wordt in 1999 in de woning boven de winkel geboren. Hij is drie jaar als het gezin naar Zevenhuizen verhuist. Daar is meer ruimte, een grote tuin en vooral... aan het water. Toch gaan veel van zijn jeugdherinneringen terug naar de bakkerij waar het gezin Siesling overdag de meeste tijd doorbrengt. Basisschool De Kabas had toen nog geen continurooster, zodat ze 's middags samen warm konden eten op Zevenhuizen. „Dat was ons moment om even samen te zijn. Pa bracht ons dan altijd weer naar school.”

Andere keukens

In een interview met de Leeuwarder Courant zegt Max, dan 7 jaar, dat hij later ook bakker wil worden. Na zijn middelbare-schooltijd op de AMS, waar hij veel vrienden aan overhield, kiest hij heel bewust niet voor de bakkers-vakschool. „Nee, ik wilde eerst in andere keukens kijken.”

Het wordt uiteindelijk de Hogere Hotelvakschool in Leeuwarden. Hij loopt stage in Antwerpen, werkt in een telefoonwinkel en bij de Albert Heijn in Franeker en zes jaar bij De Poort van Franeker (waar hij nu nog af en toe bijspringt). En tussendoor natuurlijk meehelpen in de bakkerij. Aanvankelijk eerst het uitsteken van koekjes en door de gang 'sjezen' met de broodkarretjes, later komt daar het bezorgen bij want op die leeftijd is het natuurlijk altijd leuk om in een auto te rijden met het rijbewijs dat hij krijgt van zijn ouders. En uiteraard allerlei klussen tijdens oud en nieuw, Kerst, Agrarische Dagen en andere drukke momenten.

Chillen?

Meestal is dat leuk. Behalve als Max elders een baantje heeft buiten de bakkerij en op



een vrije zaterdag lekker lui op de bank ligt te chillen. „Pa is altijd vroeg aan het werk en komt dan 's middags ook redelijk op tijd thuis. Hij zegt het niet met zo veel woorden, maar ik kan dan maar beter wat nuttigs gaan doen.”

Als het coronavirus de studenten van de Hotelvakschool thuis achter de laptop dwingt, vindt Max het welletjes. Hij meldt zich bij zijn vader en moeder met de mededeling dat hij graag in de bakkerij aan de slag wil. „Ik dacht: nu ga ik doen wat ik echt leuk vind, ik leer het werk liever in de praktijk. En het bevalt me uitstekend.”

‘Over zee terug’

Behalve dat ‘bakkersbloed’ heeft Max meer gemeen met zijn vader en opa: watersport. Hebben Bernard en Feikje een kruiser in Grou liggen, Max heeft z’n eigen speedboot op Zevenhuizen. Bij een beetje goed weer gaat hij graag varen met vrienden. Op een zonnige zondagmiddag via Bolsward even wat drinken in Makkum en dan bij voorkeur over ‘de zee’ via Harlingen terug naar Franeker.

„En we maken geregeld stedentrips en we gaan als het een beetje meezit elk jaar op wintersport. Bakker is een prachtvak, maar ik zie aan mijn ouders dat je niet veel vrije tijd hebt. Ik heb nu de kans en pak die ook. Ik wil graag zo veel mogelijk van de wereld zien.”

>>

Feikje Siesling . . . 'Myn wurk is no myn hobby'

Feikje Siesling is in het begin best wel een 'bytsje ûnwennich' als ze definitief kiest voor een leven als bakkersvrouw, in de stad. Een groot verschil natuurlijk met de vrijheid, de ruimte en de dieren op de boerderij van heit en mem Rouke en Dieuwke Sinnema op Lutjellum die zij gewend is. Maar de dynamiek van de bakkerij, de klanten, de gezelligheid van de familie Siesling, en Bernard natuurlijk, maken dat ze zich al snel thuis voelt in het bakkerswereldje.

Pony's

Samen met haar zussen Berber, Christina en broer Hylke heeft ze een prachtige jeugd op de boerderij. Echt meehelpen, dat hoeft niet van heit en mem. Op de pony de koeien ophalen uit het weiland voor het melken, dat voelt niet echt als meehelpen, maar wordt zeker gewaardeerd.

Paarden en pony's waren en zijn er nog altijd want de dochters Marjolein en Frederique hebben het virus overgenomen. „We dienen faak in rûntsje Tsjom. Heit mei it hynder foar de wein, en wy op de pony der achteroan. Sa hawwe we hiele aventoeren beleefd. Der gebeurde altyd wol wat. Dat wie in machtige tiid, dy soene je elk bern gunne.”

Omke Cor Epker

Na haar opleiding gaat ze aan het werk bij omke Cor. Samen reizen ze met zijn marktkraam vol koeken en snoep de markten af in Harlingen, Koudum, Wolvega en natuurlijk Franeker. Lange dagen, van 's morgens zeven tot 's avonds zeven, als het meezat.

„Yn it begjin wie ik wol wat skruten. As der dan klanten kamen, soarge ik der foar dat ik krekt even wat opromje moast. Omke hie dat al gau troch en moast krekt even fuort as der ien kaam. Ik ha dêr wol leard wat hurd wurkjen is en dêr profitear ik no alle dagen fan.”

Hobby

Ze werkt daarna nog bij de C1000 in Ockingahiem, de AH en bij Harm Westra in de delicatessenwinkel. Ze kent Bernard dan al en springt elke dag een paar uurtjes bij in

de bakkerij. De winkel is als enige tussen de middag open en om 'Frou Siesling' even rust te gunnen, neemt zij dan de honneurs waar. Aanvankelijk ook wat 'skruten', maar dertig jaar later hebben de honneurs van toen inmiddels een vaste vorm gekregen vol overtuiging en enthousiasme. Bovendien: „Myn wurk is no myn hobby.” Ze kent eigenlijk elke vaste klant en wat zijn vaste bestelling is. Dan is er tijd voor een praatje.

Oma

Bernard leert ze kennen in Don Pedro. De fameuze Franeker discotheek van weleer waar door vorige generaties menig 'spantsje' liefdevol werd gevormd. Als de bakkerszoon met een gebroken been in het ziekenhuis ligt, hangen zijn vrienden het verhaal op dat hij haar zo graag wil zien. Feikje trapt er niet in, maar is wel plots zwem-fan als Bernard voor revalidatie veel in het zwembad is te vinden. Van het een komt het ander en steeds vaker brengt Bernard Feikje met zijn 'Snoekebek' thuis...

Snoek

Met betrekking tot die auto herhaalt de geschiedenis zich, want op mooie zondagen rijden de Sieslings graag een rondje in de speciale blauwe DS cabrio, het liefst gezellig met de drie kinderen Frederique, Marjolein en Max achterin. Maar de kinderen trekken er zo langzamerhand liever zelf op uit met vrienden, en dat mag gerust in de Snoek. Want: „By ús koe froeger ek alles....”

>>



Frederique Siesling . . .

'Ik wil mensen blij maken'



Frederique Siesling (22) heeft het best naar haar zin in de bakkerij aan de Voorstraat. Ze is er nog niet helemaal over uit wat ze precies wil gaan doen en tot die tijd werkt ze lekker mee in het familiebedrijf.

Niet dat ze zich heel actief met het bakken zelf bezighoudt. Een oranjekoek opspuiten, dat is geen probleem, maar het bakken van brood of het maken van gebak laat ze graag aan de echte bakkers over. Zij staat in de winkel, neemt bestellingen aan, helpt bij het inpakken en stapt ook zelf in de bestelbus om bestellingen af te leveren.

Eigen bedrijf

Na de basisschool en haar schooltijd op CSG Anna Maria van Schurman gaat ze naar het Friesland College in Leeuwarden. Ze volgt daar de mbo-4 opleiding Manager Retail en doet dat niet zozeer met de bedoeling om later een eigen bedrijf te beginnen, ook al sluit ze dat ook niet uit.

„Ik wil graag mensen blij maken. Daar draait het voor mij om. Een baan in de zorg is een optie, maar dan voor een paar dagen. En ik heb in modezaken in de stad stage gelopen en gewerkt, dat zou ook nog kunnen.”

Op dit moment werkt ze ook nog bij het Chinees-Indisch restaurant Bao Long. „Ik doe daar eigenlijk ook alles, behalve de keuken.

Het contact met gasten, bestellingen aannemen en bezorgen en ook serveren in het restaurant. Alleen een dienblad vol glazen met drankjes, dat vind ik nog wel spannend. Het zal je gebeuren dat het eraf glijdt. Dat wil je toch niet meemaken!”

Waterpolo

Haar vrije momenten moeten wel schaars zijn met een drietal tijdrovende hobby's. Net als haar vriendin speelt ze waterpolo bij de Franeker/Bolswarder combinatie WSG. Ze spelen in het vrouwenteam maar trainen met Heren 2 mee en willen eigenlijk ook graag met dat team wedstrijden spelen. Dat mag, maar zover is het nog niet.

Ligt ze niet in het water, dan zit ze graag in het zadel van de merrie Fiera. Ze reed er dressuurwedstrijden mee maar laat dat nu aan haar zusje over. Dat neemt niet weg dat ze wekelijks nog een paar keer recreatief rijdt en, wie weet, start ze ooit weer in een proefje.

Sc Heerenveen

En die derde hobby, want zo kun je het wel noemen, heet sc Heerenveen. Tot haar achttiende moest ze het plekje op de tribune naast haar vader delen met haar zusje. Ze had toen de smaak zo te pakken, dat ze zelf een seizoenkaart nam en sindsdien geen thuiswedstrijd meer overslaat. Als Heerenveen uit tegen PSV, Ajax of Feyenoord speelt, dan reist ze de spelers achterna.

„Ik ben eigenlijk heel fanatiek. Als we een familieweekend hebben, dan zorg ik er wel voor dat ik het ergens kan zien. En een wedstrijd of training voor waterpolo, die zeg ik voor Heerenveen af. Op zo'n dag loopt de spanning altijd vlug op. En als ze verliezen, dan loopt thuis iedereen chagrijnig rond, hahaha!”

>>

Marjolein Siesling . . .

'Dan vraag ik of ze even de groeten willen doen'

Of ze ooit in de bakkerij gaat werken?

Marjolein Siesling (20) denkt het niet maar sluit het ook zeker niet uit. „Ik wil eerst meer ervaring op andere plekken opdoen. Dan zie ik wel weer.”

Marjolein heeft de middelbare hotelschool afgerond en volgt nu de verkorte hotelschool aan NHL-Stenden. Tussendoor helpt ze zeker geregeld mee. Er kan altijd wel iets worden bezorgd of klaargezet. In de winkel bijspringen zou ze ook wel willen maar is niet handig: „Ik ken de prijzen niet, dat werkt niet. Laat mij maar lekker bezorgen, daar kan niks bij fout gaan.”

Marjolein verhuist als baby met haar ouders, broer en zus naar Zevenhuizen in Franeker. Als jong meisje gaat ze vaak mee naar de Voorstraat en speelt dan tussen de baktafels en koekblikken. Wat ze dan deed? „Hahaha, ik denk veel proeven, oftewel snoepen. Ik vind alles lekker, en er is daar genoeg te proeven.”

Ze denkt net als haar broer en zus met veel plezier terug aan de tijd op basisschool De Kabas. Vooral tussen de middag in de bakkerij samen warm eten. „Dat was fijn. Het was ons moment waarop we allemaal samen waren.”

Naast haar studie werkt ze inmiddels vijf jaar bij Grand Café De Doelen. Eerst als afwasser, maar nu al een flinke tijd in de bediening. „Dan serveer je dus het brood, dúmkjes en oranjekoek van onze eigen bakkerij. Als toeristen vragen waar ze brood voor het ontbijt of koeken voor bij de koffie kunnen halen, stuur ik ze natuurlijk naar onze eigen bakkerij. Ik vraag dan ook altijd of ze even de groeten willen doen. De reacties daarop zijn altijd leuk, en ze doen het ook echt!”

Haar vrije tijd wordt voor een groot deel gevuld door twee grote 'liefdes': haar paard, en sc Heerenveen. Het paardrijden deelt ze met zus Frederique zodat de tijdsinvestering beheersbaar blijft. „Ik heb wel wedstrijden gereden, ben zelfs nog een keer Fries reservekampioen geweest, maar rijd nu recreatief.

Dat geeft minder druk.”

De liefde voor de Feanster voetbalclub heeft ze te danken aan haar vader die beide dochters „om-ste beurt” meenam naar het stadion. „Dan hadden we vaak ruzie wie mee mocht! Maar wij hebben nu beiden een seizoenkaart, en m'n vader gaat alleen nog mee als er een plekje vrij is...”

Ooit een eigen bedrijf beginnen is een optie die Marjolein zeker openhoudt. „Je kunt alles zelf bepalen en beslissen, al zie ik ook de andere kant wel. Het is hard werken, nooit klaar en je neemt je werk altijd mee naar huis. Daarom ben ik ook trots op m'n ouders. Hoe ze met drie kinderen altijd alles goed hebben kunnen combineren.”

Een middagje lui op de bank liggen, is er in Huize Siesling niet bij. „M'n vader zegt het niet met zo veel woorden, maar lichaamstaal zegt genoeg”, zegt Marjolein vrolijk lachend. „Ze hebben mij meegegeven dat je met hard werken en er altijd voor blijven gaan, iets kunt bereiken. En daar ben ik ze erg dankbaar voor.”

>>



Anneke Siesling . . . 'De liefde voor brood raak je niet kwijt'

Anneke Siesling geeft het grootste deel van haar leven gymles op scholen in Leeuwarden en Amsterdam. Als het onderwijs haar te beklemmend wordt, opent ze in 2016 een theetuin bij haar eigen woning aan de rand van het IJsselmeer in Durgerdam. 'Koffie, thee en taart' staat er op het bordje bij de tuin.

„Mijn oude roots, opgroeien in een bakkerij, dat verdwijnt niet. Ik vind het prachtig om zelf te bakken en de liefde voor brood is er nog altijd. Als het even kan fiets ik een heel eind om naar IJburg want daar is een heerlijke bakker. Echt, er gaat niks boven brood van de echte bakker.”

De theetuin wordt een succes. Onder de gasten veel Friezen die een rondje IJsselmeer of een dagje Amsterdam doen. „En dan konden ze hier Friese oranjekoek krijgen. Nou, dan heb je meteen contact. Ik haalde geregeld oranjekoeken bij Bernard die ik dan in de vriezer deed. Zelf maakte ik andere taarten, vaak met meel dat Bernard voor me maakte. Zo lekker kreeg ik het niet, en prachtig om te doen.”

Door de drukte en corona heeft ze de theetuin in 2022 ingeruild voor het verhuren van een kleinschalige vergaderruimte. En natuurlijk regelt zij de catering.

Ze is nog net geboren op de Ouwe Dyk en is dus een geboren Bildtster. Ongeveer een jaar later verhuisden de Sieslings naar de Voorstraat en ze voelt zich daardoor een 'echte Franeker'.

Anneke kijkt met plezier terug op haar jeugdjaren in de drukke bakkerij. „Een leuke tijd. Gezellig, altijd reuring. En veel lekkere dingen. Niks lekkerder als gevulde koeken net uit de oven. Daar snoepten we altijd lekker van, en dat kon ook, want wij werden er niet dik van.”

Of 's ochtends om half acht nog net even een warm cadetje, voordat ze op de fiets naar



school in Harlingen stapte. De twee klasgenootjes die haar oppikten, kregen er ook een. „Maar de groep werd steeds groter. Toen werd het pa te gortig. 'Deurfytse jimme, jim hewwe al eten hat!' Dat was wel jammer.”

'Het was best wel klein. De woonkamer van toen is nu een grote vriescel'

Op haar achttiende gaat ze op kamers in Groningen. 's Zaterdags helpt ze mee in de winkel, al zou ze liever achter in de bakkerij helpen. Haar vriendin Johanna mag dat wel, zij niet. „Ik heb eigenlijk nooit begrepen waarom niet.”

Terugkijkend op haar jaren in de bakkerij is het eerste wat bij haar opkomt dat ze nooit met een bakker zou trouwen. En daar heb ik me aan gehouden, zegt ze lachend. „En de zelfstandigheid, het besef dat ik mezelf kan redden. Toen ik stopte als gymjuf dacht ik, wat nu? Het werd de theetuin. En zo komt er altijd wel iets op je pad. Lukt het niet, niet bang zijn, morgen is er weer een dag. Ja, daar ben ik echt wel heel blij mee.”

'Toen ik net in Amsterdam woonde dacht ik: Ik ken hier niemand. In Franeker kende ik iedereen'

>>

Edwin Andringa . . .

„Hij hoort er zo helemaal bij”

Edwin Andringa is ooit begonnen als stagiaire in de bakkerij. Die stage is na 28 jaar wel afgerond, Edwin is gewoon gebleven. Omdat hij het werk zo leuk vindt en hij het goed kan vinden met de Sieslings. Anneke Siesling: „Hij hoort er zo helemaal bij.”

Via haar is Edwin (inmiddels 43 jaar oud) aan de slag gegaan in de bakkerij. Ze gaf toen gymles op de Da Costa School in Leeuwarden en had de Franeker vanaf z’n zesde in de klas. „In de les deed hij altijd enorm goed mee”, herinnert ze zich.

Het ligt dan ook voor de hand dat jaren later de stagebegeleider van het voortgezet speciaal onderwijs bij haar aanklopt omdat hij een stageplek zoekt voor Edwin. „Of Edwin zijn stage ook in de bakkerij kan doen.”

En dat kan. Sindsdien is de Franeker niet meer weg te denken uit de bakkerij. Hij werkt nu van maandag tot en met donderdag bij Pack&Zo in Franeker, maar op z’n ‘vrije’ vrijdag meldt hij zich stipt om half acht bij Bernard.

Tot een uur of twaalf smeert hij de suikerblikken in, haalt vers fruit voor de taarten bij groenteboer Bauke en snijdt appels voor de appeltaart. Om half tien, en geen minuut eerder of later, zorgt hij voor de koffie.

’s Zaterdags helpt Edwin bij het schoonmaken van alle machines, de vloeren en alle gereedschap. „En vaak komt hij op maandags ook nog wel even langs om de containers buiten te zetten”, vertelt Bernard. „Daar hoef ik nooit om te denken!”

Edwin is een harde werker, zeker als er ge-poetst en geboend moet worden. Soms moet hij wel eens even worden afgeremd, zegt Bernard. „Dan is hij zo fanatiek, dan heeft ‘ie het zweet op z’n voorhoofd.”



Anneke komt zo nu en dan even over uit Durgerdam waar ze nu woont: „Dan is het altijd leuk als ik de bakkerij in kom en Edwin loopt daar ook rond. Hij zit vol verhalen en houdt van gezelligheid en feestjes. Het is voor hem en voor ons genieten dat hij er helemaal bij hoort. Het is z’n lust en z’n leven.”





Je súze over de dyk . . .



De Citroën DS, beter bekend als de 'Snoekebek', heeft het hart veroverd van in ieder geval twee generaties Siesling. Dat begon al bij vader Dirk Siesling en die liefde ging naadloos over op zoon Bernard. Logisch ook, want de verleiding was groot met garage Van der Pol tegenover de bakkerij op de Voorstraat. Volgens Bernard heeft z'n vader een stuk of vier, vijf 'Snoeken' versleten.

Karakter

Bernard maakt conform de levensfase van toen een uitstapje naar een snelle Duitser toen hij net z'n rijbewijs had. Maar een jaar of vijf later keert Bernard terug naar zijn oude Franse liefde. Meer luxe, meer karakter en vooral meer comfort, zo vindt Bernard. Niet dat hij echt merkvast is, maar toch.

Royal blue

Vier jaar geleden wist hij een speciaal exemplaar op de kop te tikken, een DS cabriolet. Geen Décapotable type usine van de bij insiders bekende Henri Chapron. Maar eentje die zijn weg vond via het circuit van liefhebbers die weten hoe zo'n auto wordt gemaakt. Het aanbrengen van nieuwe bekleding is de laatste halte van de restauratie.

Statig toeren

Het is geen auto voor hoge snelheden, maar meer geschikt voor het cruisen: tussen de 100 en 110, dan houdt het wel op. Lekker op een mooie, zonnige zondagmiddag ietwat statig toeren door de regio, hoewel Bernard Siesling ook wel houdt van uitstapjes met wat meer kilometers. Zo deed hij in 2021 mee aan de Beaujolais Rally in Noord-Frankrijk. Een puzzelrit van ruim 2400 kilometer. „Eigenluk un bitsy te gek”, zegt hij bijna een jaar later. En dat vindt hij ook van de belangstelling die de auto trekt als hij samen met Feikje op pad is. „Maar de auto rijdt su mooi, je sūze over de dyk.”



'Dat wurdt dan suver wat in sport'



Het assortiment brood, koek en gebak waarmee Bernard en Feikje Siesling de zaak overnemen, is vergeleken met nu zeer beperkt. „Mar in pear soarten bôle, broadsjes, wyt en wat fariaasjes oan tarwe. Dat wie it eins wol”, weet Feikje nog. Het duurt echter niet lang, dan komen er steeds meer nieuwe producten in de knusse winkel te liggen.

Uitgebreid assortiment

Inmiddels omvat het aanbod nog altijd het 'gewone' wit en bruin, maar daarnaast ook allerhande soorten volkoren, waldkorn, pompoen-, vikorn-, Wadden-, spelt-, sesam-, maanzaad- en desembrood. En dan liggen er ook nog altijd het roggebrood, zelfgemaakt suikerbrood, kwarkbollen, Ciabatta, diverse soorten bollen, pistoletjes en stokbrood.

In voor wat nieuws

Het ondernemende bakkerspaar merkt in de loop der jaren namelijk dat de Franekers wel in zijn voor wat nieuws. En nog altijd. Tijdens een bezoekje aan Amsterdam komt Bernard langs een winkel gespecialiseerd in macarons. Dat zijn kleine, ronde luchtige koekjes die met elkaar verbonden zijn via een zachte vulling.

Rodebietenbrood

En zo liggen er op een gegeven moment ook stukjes rodebietenbrood op de toonbank. Feikje: „Minsken sjogge dat, freegje wat it is en kinne even priuwe. Dan wolle se witte wat der allegear yn sit, en as se it lekker fine prebearje se it. En ik ha der nocht oan om dat sa'n dei te promoaten, hoefolle kin ik kwyt? Dat gong lekker, in kratsje fol ferkocht. Dat wurdt dan suver wat in sport.”





De klant nóg meer verleiden

Concrete plannen om de bakkerij en de winkel aan de Voorstraat te verbouwen zijn er niet. Wensen wel. Die gaan vooral om beleving, met name in de winkel.

Etiquette en gastvrijheid

Max is het roerend eens met zijn vader. Van zijn opleiding op de Hotelvakschool heeft hij twee aspecten heel goed in zijn oren geknoopt: gastvrijheid en etiquette. In de winkel mag wel wat meer ambachtelijke 'reuring' komen.

Patisserie

Max denkt aan een patisserie. Bonbons, cakejes, bavares, suikervafels en soortgelijke lekkertijen die de klant moeten verleiden tot kopen. Max: „We kunnen ons vakmanschap laten zien, klanten iets laten proeven. Hoe wij brood en gebak maken, dat kun je niet in de winkel laten zien. Veel te onhandig. Maar dit wel. Daarmee kun je je onderscheiden.”

Ambacht

Dat ambachtelijke vinden Bernard en Max van wezenlijk belang. Bakkerij Siesling moet hoe dan ook een eigen signatuur uitdragen: ten koste van alles het imago van 'dertien in een dozijn' van een filiaal vermijden. Eigenheid, zich onderscheiden. Dat is belangrijk, stelt Max: „De supermarkten hebben allemaal brood, koeken en gebak. Daar is niks mis mee.

Het is juist van belang dat wij iets extra's hebben waarvoor men speciaal naar onze winkel komt. Meer en andere soorten brood, bijvoorbeeld meer soorten desembrood.”

Selfie

Ook het presenteren en etaleren van alle soorten brood, koeken, gebak en tientallen andere producten worden steeds belangrijker. Max heeft geconstateerd dat presentatie in de horeca wordt beschouwd als onderdeel van de etiquette en dat er veel aandacht aan wordt besteed. Max: „Je moet je mooie producten eigenlijk zo presenteren dat mensen er een foto van willen maken. Om te delen met vrienden.”

Niet te evenaren

Over de kwaliteit en smaak van alle brood, koek en banket bestaat geen enkele twijfel. Die is volgens vader en zoon niet te evenaren. Max: „Daar zijn we supergoed in en worden we elk jaar beter in omdat de grondstoffen en technieken steeds beter worden. In de kwaliteit kunnen we geen grote stappen maken, maar ik denk wel in de beleving en de presentatie. Daar is nog wat te winnen. Mooie plannen voor de toekomst.”



René en Sonja Norder van Hotel Restaurant De Poort *'Siesling is altijd flexibel'*

Een verrassende High Tea, het welbekende appelgebak bij de koffie of een mini-knipbroodje als voorgerecht. Sonja en René Norder zetten hun gasten van Hotel-Restaurant De Poort van Franeker de lekkernijen met liefde en vol vertrouwen voor. Omdat ze weten dat de smaak en kwaliteit uitstekend zijn.

Samenwerking

Samen nemen ze zeven jaar geleden 'De Poort' over en betrekken vrijwel vanaf het begin alle brood- en banketproducten van Bakkerij Siesling. „We zijn heel blij met de samenwerking en de service”, zegt Sonja.

Nieuwe ideeën

„Max heeft hier een tijd in de keuken gewerkt, dus dat maakt het contact ook makkelijk. We vinden het beiden ook heel leuk om nieuwe ideeën uit te werken. Max heeft laatst een stempel laten maken waarmee hij ons logo in een chocolaatje op een gebakje kan zetten. Kijk, dat zijn van die leuke verrassingen. Ze maken ook speciaal voor ons die mini-knipbroodjes en het mini-oerbrood voor de broodplankjes.”

Ze waardeert ook de flexibiliteit van de Franeker bakkerij. „Meestal worden feestjes en vergaderingen ruim van tevoren gepland, maar niet altijd. Voor Bernard en Feikje is dat nooit een probleem: ze zullen er altijd alles aan doen om het te regelen. Dat is voor ons natuurlijk heel fijn, daar kun je op bouwen. 'Komt wel goed meisje', zegt Bernard dan.

Roeland van der Pol *'Vooral dat brood, dat is lekker'*

Roeland van der Pol wandelt de winkel binnen voor een zakje krentenbollen. „Tijdens een fietstochtje zo lekker en handig.”

Zuiderkade

Echt ver hoeft hij er niet voor te lopen, de voormalig Peugeot-dealer woont namelijk aan de andere kant van de Voorstraat. Hij woont er z'n hele leven al, al is 'ie eerlijk is eerlijk' geboren op de Zuiderkade. „Daar was toen een ziekenhuisje.”

De geboren en getogen Franeker weet veel van het verleden. Zo telde Franeker ooit 32 bakkers. Hij somt simpel een aantal namen op: „Jansen, Visser, Piebenga, Spaanderman, Mensink, Nauta. De concurrentie was groot. Sommigen gingen ook nog venten.”

Verse broodjes

Over de bediening en de service van z'n bakkende overburen niets dan lof. Als z'n vrouw boodschappen deed nam ze altijd ambachtbrood, een stokbroodje en een pakje rogge mee. „Vooral dat brood, dat vind ik erg lekker. 's Ochtends vers halen, dat is heerlijk. Soms smeer ik er wel eens roomboter op. Ze zeggen dat het niet goed is, maar ze kunnen me wat. Het is heerlijk.”



**Pieter van Dijk van
Grand Café De Doelen**
*'Appeltaart op?
Even snel naar Siesling'*



„We krijgen van onze gasten heel veel complimenten voor het brood dat wij serveren bij het ontbijt, bij de lunch en als voorgerecht bij het diner”, vertelt eigenaar Pieter van Dijk van Grand Café De Doelen. „Sieslings brood is gewoon echt heel erg lekker. Ze maken speciaal voor ons het twist-brood, een gedraaid stokbroodje. Wat robuuster en wat meer Bourgondisch en dat past bijvoorbeeld heel goed bij soep.”

Oranjekoek en dúmkjes

Pieter van Dijk neemt in 2010 De Doelen over en betreft net als zijn voorganger alle broodproducten van Bakkerij Siesling. Maar ook de oranjekoek en bijvoorbeeld de Fryske dúmkjes voor bij de koffie komen bij Siesling vandaan.

Het overige gebak wordt in de eigen keuken aan de Breedeplaats gemaakt. „We hebben daarvoor eigen recepten en willen ons daarmee onderscheiden. Maar als de appeltaart een keertje bijna op is, dan rent iemand even snel naar Siesling hoor.”

Tasje van Siesling

Het Grand Café ligt centraal in Franeker. Veel toeristen zitten na een bezoekje aan de stad, Planetarium of museum graag even op het terras van De Doelen. „We moeten geregeld even uitleggen waar die lekkere koekjes bij de koffie of de oranjekoek vandaan komen. En dan zie je ze later met een tasje van Siesling lopen. Dat is leuk.”

>>



Anneke de Vegt
*'It is hjir noflik
boadskippen dwaan'*

Anneke de Vegt uit Franeker is een van de vele vaste klanten van Bakkerij Siesling. Elke vrijdagmorgen haalt ze de bestelling op. Feikje Siesling hoeft het bestellingenboek er niet voor te raadplegen: twee fijn volkoren, gevulde koeken, krentenbrood, en daarnaast nog brood voor haar mem met koekjes of een gebakje.

Gevulde koeken

Dat ze inmiddels al een jaar of tien haar brood bij Siesling haalt is vanwege de kwaliteit, het complete aanbod, de uitstraling en zeker ook om de vriendelijke bediening en de service. „As de fulde koeken bygelyks op binne, dan bringe se dy letter noch efkes.” Eigenlijk doet ze alle boodschappen bij de winkels in de stad: „De minsken wurkje der allegear hurd foar en ik wol se graach foar de stêd behâlde.”

Kruidenierszaak Miedema

Als dochter van een middenstandsechtpaar, haar ouders hadden de kruidenierszaak Miedema op de Schilcampen - ook al klant bij Siesling - kreeg ze dat met de paplepel ingegeven. „Feikje is altyd tige belangstellend, it is hjir noflik boadskippen dwaan.”



OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN

De krant is al lang niet meer het enige medium waarin Bakkerij Siesling de producten aanprijst of aanbiedingen presenteert. Er zijn intussen tal van andere mogelijkheden om de klant te bereiken.



'Zo'n doos gebak moet als een cadeau voelen'

Nieuw elan

Wat dat betreft is de komst van Max in het familiebedrijf duidelijk merkbaar. Met nieuw elan heeft hij zich gestort op de website en wordt er gewerkt aan een nieuw logo en zet hij de sociale media steeds vaker in.

Alles draait om beleving

Video is daarbij ook een aansprekend medium dat veel mogelijkheden biedt. „Je kunt met video heel mooi laten zien hoe wij onze koek, brood en banket maken. Niet om te vertellen welke ingrediënten we exact gebruiken, maar om de beleving die wij bij ons ambacht hebben.”

Een herkenbare uitstraling

Op veel websites wordt voor foto's van de verschillende producten gebruik gemaakt van een witte achtergrond. Saai en veel te algemeen, geen eigen gezicht, zo stelt Max. Daarom werd

voor de nieuwste serie foto's van allerlei broden, gebak, koeken en broodjes de zolder van de bakkerij ingeschakeld. Daar ligt nog een hele partij oude planken, platen en attributen die vroeger in de bakkerij zijn gebruikt. „Zo hebben we een authentieke, herkenbare achtergrond samengesteld, waarvan je meteen weet dat het bij Bakkerij Siesling hoort.”

Ons gebak verdient de mooiste verpakking

In dat plaatje van een nieuwe uitstraling past bijvoorbeeld ook een nieuwe gebaksdoos, zo vindt de bakkerszoon. „Als je een gebaksdoos op tafel zet wil ik graag dat mensen meteen weten dat die doos bij Bakkerij Siesling vandaan komt. We maken volgens heel veel mensen de lekkerste oranjekoek van de hele regio. Die verdient de mooiste presentatie, alsof je een cadeau krijgt. Die beleving!”

'Nander wat gunne' is het geheim van samenwerking

Terwijl Jakob Struiksma bezig is met de voorbereidingen van een sinaasappelcake en een 'red velvet' cake, vertelt hij dat hij en zijn vrouw Anneke altijd een goede klik hebben gehad met Bernard en Feikje van Bakkerij Siesling in Franeker. Nog altijd trouwens, want Bakkerij Siesling levert nog altijd het brood bij Bakkerij Struiksma in Tzummarum die sinds oktober 2022 Snackbar de bakkerij/Struiksma heet.

Klainskalige dingen

„Ik maak hier nach wat gebak en klainskalige dingen”, zo zegt Struiksma want voor het bakken van brood zijn grotere ovens nodig en die heeft Bakkerij Siesling in Franeker wel. „Ons hait bakte al wat foor de hait fan Bernard op de Ouwe-Dyk. De hait fan ôns mim waar bakker en ôns hait waar ok 'n bakkersseun.”

Een historie van samenwerking

Jakob en zijn vader Klaas begonnen een bakkerij in Sint-Jacobiparochie en leverden wel eens wat gebak aan Dirk Siesling, de vader van Bernard. Een historie van samenwerking

thus die begon op de Ouwe-Dyk bij Sipke Siesling en die nog altijd bestaat. Bakkerij Siesling levert het brood aan de bakkerij in Tzummarum die de 78-jarige Jakob Struiksma ooit kocht van zijn grootvader. Inmiddels 122 jaar oud en het zakelijk huwelijk met de honderdjarige bakkerij in Franeker is nog altijd springlevend.

Jan Triemstra

Met Jan Triemstra als verbindende schakel. Ooit begonnen in dienst bij bakkerij Struiksma en later op advies van Jakob Struiksma vertrokken naar Bakkerij Siesling. Toen Jakob Struiksma de bakkerij in Almere van de hand deed, kwam het contact met Bakkerij Siesling tot stand via Jan Triemstra. „Jan het de selde fize as ik wat 't bakken fan bôlen angaat.”

„'t Is 'n kwessy fan nander wat gunne. Max komt hier geregeld en dan wissele wij wat nije resepten út. Soa nou en dan gaan Anneke en ik te fissen en vare we lans de tún van Feikje en Bernard en drinke we wat.”





Oud en nieuw:

'Om tien uur herenwe wy út wel hat'

Oud en nieuw is voor veel families een van de jaarlijkse feestdagen vol gezelligheid. Dat is het ook voor de Sieslings, maar dan wel anders. Waar de jaarwisseling in veel gezinnen in het teken staat van consumeren, is het voor de Franeker bakkersfamilie een tijd van hard werken. Misschien zelfs nog wel gezelliger...

Rouke Sinnema

In die weken draait het namelijk vooral om oliebollen, appelflappen, appelbollen en wat er nog meer aan lekkers uit de bakkerij aan de Voorstraat rolt. Bernard Siesling begint te glimlachen bij de vraag en vooral bij de herinnering. Een glimlach bij de herinnering aan zijn in 2020 overleden schoonvader Rouke Sinnema. Hij wordt door iedereen herinnerd als de sfeermaker. „Ik moet

eerlijk toegeven”, vertelt Bernard. „Bakken was niet z’n sterkste punt, eigenlijk kon hij dat niet. Maar kletsen, als de beste. Hij vergat vaak de oliebollen in het vet, zo druk was hij bezig met de klanten. Prachtig was dat.”

Een familiefestijn

Oud en nieuw is in de bakkerij een familiefestijn. Iedereen wordt ingeschakeld. Behalve het personeel en de kinderen zijn dat ook de jongere zus van Feikje Christine die in de drukbezochte kraam in de Albert Heijn staat. Ook broer Hijlke helpt dan bij het bakken en oudste zus Berber springt bij in de kraam voor de winkel. Bernards maat Tjeerd is ook één van de vaste gelegenhedenkrachten.



Bernards vader moest in het verleden niks van oliebollen hebben. Rond het einde van het jaar hing hij een plakkaat op de deur met de mededeling dat z'n klanten voor oliebollen maar naar Bakker Smit om de hoek moesten gaan. Bernard denkt daar begin jaren negentig toch anders over en zet twee kramen op de dan nog brede stoep van de Voorstraat.

“Oei, nou krije wij ut druk”

De oliebollenbakkerij neemt helemaal een vlucht als een gebakskraam in de stad met pech kampt en op oudejaarsdag niet kan bakken. Oei, denkt Bernard: „Nou krije wij ut druk.” Hij regelt een machine en geniet als de eerste bollen in hoog tempo in de olie ploppen. „Nooit meer met het handje, ik mut self su’n ding hewwe.”

Alles opzij voor oliebollen

Vanwege het succes liggen de eerste oliebollen sindsdien al tijdens de Agrarische Dagen in de



winkel. Ook daarna zijn er op een groot aantal zaterdagen oliebollen te koop tot de apotheose van de laatste week van het jaar. Dan moeten koeken en cake voor even plaatsmaken voor oliebollen, appelflappen, sneeuwballen en appelbollen. Zeker op de laatste dag, als ook het bakken van brood stil komt te liggen.

Lange rijen

Met man en macht: lees alle familieleden, personeel en vrienden wordt dan gebakken, ingepakt en verkocht. Hele partijen gaan naar verenigingen en de kramen voor de bakkerij en in de Albert Heijn. Zeker op oudejaarsdag. Vroeg uit de veren, want ruim voor 8.00 uur staan de eerste klanten voor de kramen. Op de Voorstraat staat doorgaans een lange rij wachtende klanten. „Soms gaan ik even naar buten, even siën. Su’n rij, dat geeft wel un kick hoor!”

Geen vuurwerk meer

’s Avonds om negen uur ruikt de bakkerij weer fris. Voor Bernard en Feikje dan nog een enkele oliebol, een borrel, maar geen vuurwerk meer. „Om tien uur hewwe wy ut wel hat.”

PC bij Bakkerij Siesling in top vijf

De fiifde woansdei fan july

Getalsmatig valt het mooi samen: de ‘fiifde woansdei fan july’ staat al jaren onomstreden in de top vijf van Bakkerij Siesling. ‘De minsken hewwe in goed sin, it is in gesellige dag’, zo zegt Bernard Siesling. Het was voor hem als ondernemer een kwestie van de nood een deugd maken. Want voor veel niet-horeca gerelateerde ondernemingen is de dag van de PC een verloren dag. Dus bedacht Siesling het plan om voor een dag buiten de oevers van de eigen, zo karakteristieke stoep te treden en ruimte te huren voor terras en kraam.

Broodje Boppe

Met piekmomenten in de ochtenduren als de officiële receptie in de Koornbeurs is afgelopen en later op de dag tijdens de pauzes, „Dan kanst de koffie, de koeken en de broodjes niet anslepe.” Met een aangepast aanbod want of het nu een Broodje Kwea is of een Broodje Boppe, het vindt allebei even gretig zijn weg naar de klanten.

In de jaren tachtig wilde Bernard Siesling nog wel eens naar de finale kijken, ook al omdat Tunno Schurer als voormalig klasgenoot in die jaren vaak om de prijzen streed. Maar de laatste jaren zit de werkdag erop als de finale is afgelopen. ‘Mooi tagelyk út’, zo zou je in kaatstermen kunnen zeggen.





GEVRAAGD

Gevraagd op 12 Mei een Bakkersknechtje, 16 à 17 jaar, één of twee bij 't vak. Br. onder no. 517, HOEKSTRA's DRUKKERIJ en BOEKH., St. Annapar.

Het is de tekst van een kleine rubrieks-advertentie in de Leeuwarder Courant van 28 januari 1936. Tussen andere advertenties waarin een dienstbode, een boerenmeid, een herbergvader en -moeder en bekwame koperslagers worden gevraagd. Daar staat dus ook de advertentie van Sipke Siesling. Het mag liever niet te veel kosten gezien de vele afkortingen. En de brieven moeten worden gestuurd naar de toenmalige Hoekstra Drukkerij en Boekhandel in St. Annarochie.

Wonder boven wonder zijn de sollicitatiebrieven bewaard gebleven. Achttien bakkersknechtjes in de dop bieden hun diensten aan in een keurige, handgeschreven brief. Een enkeling solliciteert met de tekst op een voor iedereen te lezen briefkaartje.

Wiebren Pel uit Surhuizum is één van de sollicitanten. Hij schrijft dat hij ruim 'drie jaren bij het vak geweest is en al die jaren bij D. Schuurman in Surhuizum'. Ook F. D. Visser uit Lioessens, 17 jaar oud, zit dan al drie jaar in het vak, namelijk bij IJ. Dijkstra in Lioessens: „Er wordt meer op een goede behandeling gelet, dan op een hoog loon”, schrijft hij. Opvallend is ook dat zijn voogd E. Wouda later een brief voor hem schrijft. 'Hopende dat u hem kan gebruiken daar hij nodig eens een andere baas moet hebben om te leren'.

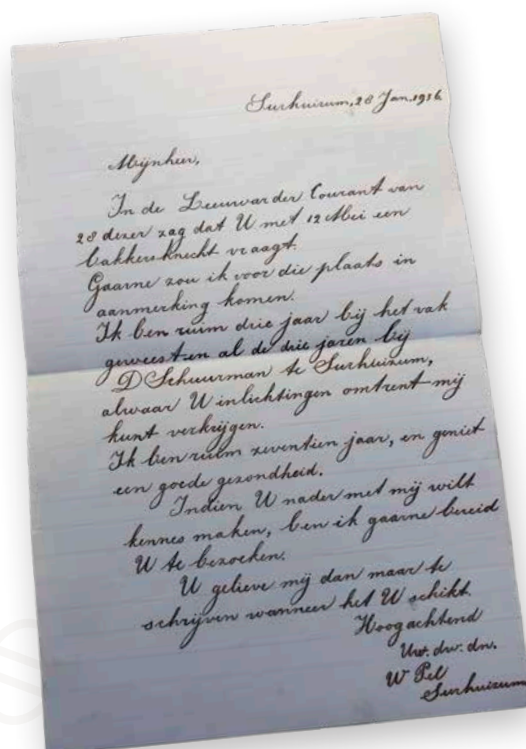
D. Magé uit Dokkum is nog maar 15 jaar en al twee jaar aan het werk bij zijn vader in de bakkerij. Over zijn motivatie om een andere bakker te zoeken, zegt hij niets. F. Snoek uit Birdaard solliciteert per briefkaart. J. Idzenga uit Tzummarum is 19 jaar en werkt nog maar één jaar bij bakker J. Norder in Tzummarum. Hij hoopt dat zijn leeftijd geen bezwaar is. Het is hem vooral te doen om zich verder in het vak 'vooruit te helpen'. Hij stelt als loon 2 gulden voor. Ook uit een andere hoek van Friesland komen brieven. Joh. Ykema uit Oosterend ('bij Sneek') is 16 jaar en zit drie jaar in het vak.

Hij heeft gewerkt bij bakker Strikwerda in Oosterend en bij bakker H. Terpstra in Idskenhuizen. Beide bakkers verschaften graag inlichtingen over de 16-jarige sollicitant.

W. G. de Boer uit Oosterend solliciteert namens zijn 'flinke en sterke' broer. Het broertje is 17 jaar en net een maand in opleiding bij een bakker in Scharnegoutum. Deze bakker heeft echter 'een grote knecht en kan hem daar met mei niet houden'.

Catharinus de Groot uit Jorwerd heeft een zoon van 15 jaar die bijna twee jaar in het vak zit. Hij werkt nu bij bakker Plantinga en kan daar ook wel blijven, maar zijn vader vindt het 'wel zoo goed voor hem' om eens te veranderen.

Bakker T. Havinga uit Holwerd schrijft dat hij twee zoons heeft, één van 16 jaar en 'een die onderdienstweg komt'. Kennelijk ziet Sipke Siesling in een van beiden een geschikte kandidaat, want hij heeft de collega-bakker uitgenodigd langs te komen. Havinga reageert per brief dat 'u wilt gading maken van mijn zoon', maar dat hij zaterdag 'onmogelijk van de zaak kan' en ook dat de 'reisgelegenheid' niet zo geschikt is. Daarom stelt hij dinsdag voor. Of Havinga's zoon in dienst is genomen, dat wordt niet duidelijk.



Trekum, 20 Jan. 1936.

Mijnheer,

Naar aanleiding van Uw advertentie in de Leeuwarder courant, neem ik de vrijheid mij als zo danig aan te melden. Ik haart word ik 16 jaar en ben dan twee jaar bij mijn vader in de bakkerij geweest.

Hoogachtend,
D. Magré.

M!

Jarum. 28 Jan. 1936

Naar aanleiding van de advertentie in de Leeuwarder courant, gaar in een bakkerij knedde. Ik heb, die bakkerij knedde is. Hij werd in October 16 jaar, en is 12 eke. a.l. 1 jaar en 8 maanden bij het vak, en word nu bij H. Plankinga in Jarum. Hij kan met eke ook wel meer bij Plankinga blijven, maar hij wilten maar eens veranderen, als ze meer eens bij een andere baas komen, is misschien wel zo goed voor hem. Ikden kan ik te mede deelen, dat mij van Christelijke beginselen zijn.

Grachtend
Catharinus de Graft.
Jarum.

Holwerd 20 Jan 1936

Waarde College

Uw schrijven ontvangen en desopvernommen dat u wilt geding maken van mijn roon. Ik heb het om u kan kom ik Dinsdag even. bij u door ik Gederdag onmogelijk kan van de raskadaar ik heusgelegenheid ook niet roo geschikt uitkomt. Dus roo ik geen berecht ontzag kom ik Dinsdag even over.

Grachtend
T. Haringa
Lefter
Holwerd.

Jarenlang rots in de branding

‘Hest de deur op slot? De ovens út? Hoe was’t vandaag, wat ferkocht? Goeie week hat?’ Bernard Siesling hoort het Tijs Jan de Jager nog zeggen. In december 2021 overleed hun medewerker en vriend die al in 1961 in de bakkerij werkte toen Bernards vader de zaak overnam. Tot twee weken voor zijn overlijden kwam hij nog elke zaterdagmiddag langs voor een bakje en een praatje. Bernard: „Ik had zo graag gehad dat hij het honderdjarig jubileum mee had kunnen maken, want Tijs heeft heel veel betekend voor de bakkerij en voor mij.”

Bernard Siesling denkt dan onder meer aan de jaren 80. Bernards vader Dirk had „woest” geïnvesteerd in machines en in een verbouwing. Kort daarna sloeg de recessie toe. Tijs voelde de spanning die dat teweegbracht. Net als de Sieslings zette hij een tandje bij en samen redden ze het. Zo voelt Bernard Siesling het ook: samen. Tijs was een van hen.

Hij bleef ook in die misschien wel moeilijkste periode van de bakkerij de rust zelve. Na een paar jaar kreeg het bedrijf de wind weer in de zeilen en waren de schulden vlot aan de kant. „Tijs was in die jaren de rots in de branding, op hem konden we altijd rekenen.”

Dat was helemaal het geval na het plotseling overlijden van Bernards vader Dirk in 1987. „Ik was 23 jaar en kon wel wat bakken, maar moest het vak nog leren”, vertelt Bernard. Hij zat op de streekschool: een dag naar school en vier dagen werken in de bakkerij met Tijs als leermeester. „Hij heeft mij er toen doorheen gesleept, ik kon altijd bij hem terecht met vragen. Je kunt gerust zeggen dat ik het bakkersvak van hem heb geleerd.”

Hij mocht dan de zoon van de bakker zijn, Tijs spaarde Bernard absoluut niet. Als het hem niet naar de zin ging, dan kon de altijd zo rustige en goedaardige Tijs ontzettend kwaad worden. Bernard is even stil: „Wat kon die man kwaad worden.... Ongelofelijk. Maar na een paar minuten was het ook weer over. En

ik kon het van hem hebben, omdat ik zo veel respect voor hem had.”

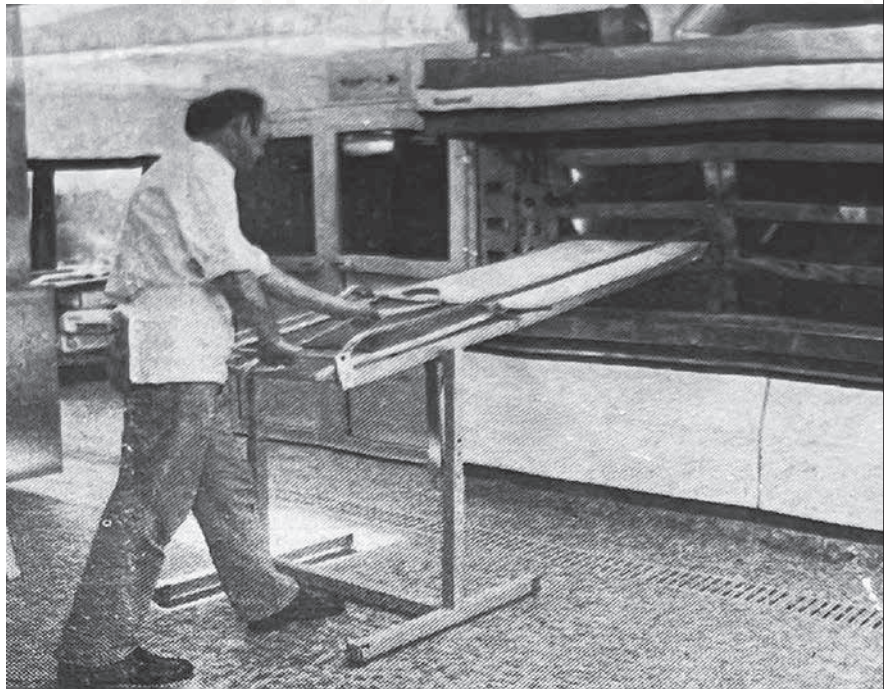
De beide bakkers hadden namelijk een band die al was ontstaan toen Bernard nog een baby was. Tijs woonde eerst boven de bakkerij en de Sieslings in een ander deel van het pand. Na het huwelijk van Tijs met Elisabeth Koorn verhuisde het paar met hun dochtertje Anneke naar de Professor Wassenberghstraat. Het zou het vaste oppasadres voor Bernard worden.

„Toen tante Lies zwanger was, liepen ze wel met mij in de kinderwagen door de stad. Tijs heeft wel verteld dat de mensen omkeken, met zo’n blik van, verwacht ze nou alweer een? Maar dat was ik! Ik heb daar een prachtige tijd gehad. Het was een warm gezin en ik hoorde er helemaal bij, ik ken de hele familie. Tijs had drie dochters en ik was z’n zoon!”

In z’n werk blonk hij uit in creativiteit. „Voor al in de sinterklaastijd leefde de bescheiden Tijs zich uit. Dan lagen er allerlei sinterklazen, maar ook worsten en augurken van marsepein in de etalage. En abrahampoppen: dat was zijn werk, als wij het deden leek het nergens naar.”

Die goede band is altijd gebleven. De Sieslings konden altijd op hem rekenen. Trouw die misschien wel voortkwam uit een moeilijke jeugd omdat Tijs op heel jonge leeftijd beide ouders moest missen. „En wij stonden op onze beurt voor hem klaar. Over en weer.” Misschien kwam hun hechte, familiale band wel het meeste tot zijn recht in de symboliek van de sleutel van de bakkerij die Tijs nooit heeft ingeleverd. De sleutel als symbool van vertrouwen en vriendschap tussen twee bakkers.

Bernard en Feikje denken met warmte terug aan 'hun' Tijs. Aan zijn woedeuitbarstingen, zijn creativiteit, zijn humor, en de bezoeken op zaterdagmiddag. Tijs ging dan na een 'bakkie en een praatje' nog even door de winkel, pakte wat koekjes, koeken en een brood voor in de fietstas en dan op weg naar de Spaarbankstraat. Bernard geniet nog van de herinnering aan dat ritueel op zaterdag van voormalig werknemer Tijs de Jager die zich een heel leven lang als een eigenaar verantwoordelijk voelde voor de bakkerij, maar het niet was. Het was veel meer dan verdiend!



De herinneringen van Siep Siesling

Alles in het teken van de bakkerij

Honderd jaar Bakkerij Siesling met vier generaties Siesling die allemaal in hun eigen tijd stonden. Dat gold ook voor het vak bakker. Toen de in 1954 geboren Siep Siesling opgroeide was de begintijd van Sipke Siesling in de Westhoek al lang een geschiedenis van voorbij. Wat als erfenis bleef was dat alles altijd in het teken van de bakkerij stond.

Als opgroeiend kind herinnerde Siep zich dat vader Dirk geen tijd had om olieballen te bakken rond de jaarwisseling. Voor de periodes Kerst en Oud en Nieuw en Pasen bracht hij samen met andere kinderen bestelformulieren rond bij ieder huis, in aantal ongeveer tussen de 2500 tot 3000 huizen. Een bestelformulier voor brood en gebak vergezeld van een speciale aanbieding van een kerststol met kerstkrans voor een speciale prijs. Rond de jaarwisseling was dat vaak iets met sneeuwballen of appelflappen en appelbeignets.

Appels van Pikel

Het was dan een drukke periode, de burens aan de overkant schilden dan 8-12 kisten appels van Pikel. Siep bracht dan samen met vrienden of klasgenoten per dag zo'n 200-300 bestellingen rond op de fiets door geheel Franeker. Met de woonkamer achter de winkel als opslagplaats van de bestellingen. Voor olieballen was gewoon geen tijd.

Dat het assortiment later werd uitgebreid had zeker te maken met andere tijden. Meer vrije tijd betekende op vakantie naar andere landen en dat betekende weer de kennismaking met bijvoorbeeld stokbrood en croissants. De koopkracht nam toe, mensen gaven meer geld uit aan luxe bakkersproducten. En weer later kwam de nadruk te liggen op gezonde voeding

van vezelrijk brood.

Gebak was in de periode 1960-1970 nog een schaars artikel. Beperkte koelmogelijkheden betekenden dat het gehele assortiment alleen in beperkte hoeveelheden gemaakt kon worden vanwege de houdbaarheid. Bij gebak werd vaak crème gebruikt in plaats van slagroom omdat crème langer houdbaar was. Bovendien had men toen nog niet de beschikking over halffabricaten als roomhoorns, soezen of gevulde koeken.

Een andere tijd met andere techniek wat betreft de machines. Grootvader Sipke moest het deeg nog met de hand maken, later pas kreeg je in Franeker machines die met riemen werden aangedreven, bovendien veel lawaai maakten en ook nog wel eens stuk gingen. Een tijd zonder koelmogelijkheden betekende ook dat er in de herfst als goedkoopste periode van het jaar eieren werden ingekocht die in een kalk bad in de kelder werden geconserveerd.

Het zijn impressionistische herinneringen die allesbehalve compleet zijn, zo zegt Siep. Het vak van bakker die in een eeuw tijd de spiegel van de maatschappij vormde. Van hondenkar naar online bestellingen via koeriersdiensten om even de extreme kanten te markeren. Geen goed of slecht, maar anders.

Het leven van Sipke Bernard (Siep) Siesling (1954) heeft een zekere symmetrie die in grote lijnen altijd verbonden is gebleven met het vak van bakker, maar dan omgekeerd. Een werkzaam leven



Siep Siesling en de symmetrie van een bakkersdecor

dat begon in Bakkerij Siesling aan de Voorstraat in Franeker waar de diverse grondstoffen hun bestemming vonden in het deeg dat dan weer werd verwerkt tot verschillende producten. Dat beroepsleven eindigde in 2018 bij het begin van alles: het inkopen van grondstoffen. Het werkdo-
mein van de Voorstraat werd verruild voor de hele wereld om het maar even ruim te houden.

Handelaar in grondstoffen

En zo zou je aan de in Delfts blauw uitgevoerde rij huisjes op de kast in huize Siesling in Leeuwarden een bepaalde symboliek kunnen toekennen. 'Hollandse' miniatuurhuisjes die je van de KLM kreeg als je per vliegtuig businessclass reisde. De symboliek van veel onderweg zijn naar een eindbestemming. Je eigen ouderlijk huis en familiebedrijf gedwongen verlaten omdat je te duur werd om dan tenslotte je eindbestemming te vinden in reizen over de hele wereld als handelaar in grondstoffen. De ironie van nooit helemaal losraken van die bakkerij, een leven met de symmetrie van een bakkersdecor.

Genealogisch onderzoek

Mocht die ironie ooit een nare bijmaak hebben gehad, dan laat de oudste zoon van Dirk Siesling en Jantje Westerlaan dat niet merken. Integendeel zelfs, Siep leidt een harmonieus en evenwichtig leven en geniet van een pensioen dat hij zelf in 2018 plande.

Een leven dat hem de laatste jaren de ruimte gaf zich te verdiepen in de herkomst van eigen familie via een genealogisch onderzoek. Met een uitstapje naar de aandacht die Geert Mak in de bestseller *Hoe God uit Jorwerd verdween* (1996) schenkt aan de schippers uit de familie Siesling. Maar ook even refereren aan een passage uit het boek *It Wrede Paradys* (1999) van Hylke Speerstra waarin de naam Siesling valt als een van de vele bakkers in de Westhoek.

Je zou het leven van oudste zoon van Dirk Siesling een zekere symmetrie kunnen toekennen van een beginpunt dat aan het einde weer dicht bij het beginpunt uitkomt in het onderzoek naar eigen voorvaderen. Een begin dat zeker niet ambitieus klonk toen de erg jonge Siep de vraag werd gesteld wat hij later wilde worden: 'Ik wol it selde as Jan Vims', zo was het antwoord. Met een verwijzing naar de al vroeg afgekeurde Vims die bepaald geen rolmodel was voor opgroeiende

jeugd. De realiteit heette de bakkerij, „Alles stie yn dy tiid yn it teken fan de bakkerij.

Doe't ik sa'n tolve of trettjin jier wie goaiden wy formulieren wêr't minsken harren bestellingen op ynfulle koenen yn de brievebussen. Rûn dy tiid yn desimber stie de keamer fol mei hûnderten bestellingen. Foar it bakken fan oalgebollen wie doe gewoan gjin tiid.”

Concurrentie

Het was de tijd van 'moordende' concurrentie in Franeker met zo'n twaalf bakkers en dan hebben we het over de tweede helft van de jaren zestig. „Der waard noch besoarge yn houten doazen dy't dan foar op de fyts stienen. As it dan betiden hurd waaide dan waaiden dy doazen der wolris ôf. En dan die betiden bliken dat se leech wienen.” Ook toen al af en toe de 'schone schijn' van een bloeiend bedrijf ophouden met schijnbewegingen.

Siep verliet de havo in Harlingen zonder diploma maar maakte dit gemis goed door in diensttijd alsnog dat diploma te halen. Om vervolgens na zijn diensttijd in februari 1977 weer in de bakkerij terecht te komen. Om toch een opleiding te volgen die gerelateerd was aan de bakkerij ging Siep naar wat nu de Culinaire Vakschool Groningen heet. Een 'turbo' opleiding van drie maanden met een hoog zakpercentage. „It wie in kombinaasje oplieding wêr't je ek slachtsjen learde.”

Pake op de PC

In 1978 trouwde Siep met Hennie Vellinga, „Ik leau dat har pake noch in twadde priis op de PC wûn hat, yn elts gefal hat syn soan jierren yn it bestjoer fan Jan Bogtstra sitten.” Inderdaad verloor pake Sijbren Vellinga in 1926 de finale op de PC van het koningspartuur van die dagen Taede



Zijlstra, Klaas Kuiken en Ids Jousma, voorwaar geen schande. Het echtpaar Siesling-Vellinga kreeg twee kinderen, twee zonen die Frank en Dirk Symon heetten. Met een merkwaardige historie: „Us heit woe net ferneamd wurde, dat hie hy faker as ien kear sein. Dus doe't de âldste berne waard neamden wy him Frank. Doe eamele heit der oer wêrom hy net ferneamd wie. Dus by de twadde ha wy dat mar wol dien.”

Booreiland

In andere opzichten meldde zich rond 1982-1983 een economische crisis aan die in die jaren tachtig zorgde voor veel werkeloosheid. Siep stopte bij de bakkerij en ging werken in de catering op een booreiland. Voor de kust van Scheveningen voor een bedrijf uit Engeland met een ritme van veertien dagen op en veertien dagen af. Niet ideaal voor een vader met een jong gezin.

Het 'rolmodel' Jan Vims verdween echter naar mate de jaren verstreken wel erg ver achter de horizon. Van 1979-1981 haalde Siep in de avonduren vwo. Vervolgens schreef hij zich in voor een (avond)studie economie aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam. Hennie Siesling werkte sinds 1988 als secretaresse in de advocatuur en studeerde in de avonduren rechten. Sinds 2008 is zij werkzaam als advocate personen- en familie-recht.

Dekmantel

Het contract op het booreiland liep af en bij toeval moest Siep in Rotterdam wat spullen voor heit Dirk meenemen, maar dat bleek een dekmantel voor een gesprek met Siep. De man, eigenaar Ben Paagman van Ringpijp BV, bood hem een baan aan in de verkoop van bakovens. Het was de tijd dat veel bakkers saneerden vanwege de opkomst van de supermarkten. Siep verkocht bakovens aan onder andere Nieuwe Weme in Heerenveen - 'Dat wie in megaklant, in komplette bakkerij opsette yn 'e winkel, in moaie hannel wie dat' - tot productmanager Brood en Banket (instorebakery)

van Konmar in Den Haag met een groeiperspectief van zo'n twintig grootschalige supermarkten met in deze supermarkten naast een eigen brood en banketbakkerij een eigen slagerij, traiteur en visafdeling, onderdeel van Vendex Food.

'Jij of ik'

Het huis van Siep en Hennie in Franeker stond al in de etalage om verkocht te worden. Het gezin zou richting Den Haag vertrekken, maar dat ging niet door. Siep wist in een jaar tijd de winst te verdubbelen en had toen een gesprek met een andere leidinggevende in Den Haag. „Hy sei 'Wij doen het mooi jij en ik', mar ik sei 'Nee het is jij of ik'. Hy sei 'Hoe bedoel je?', ik sei doe: 'Of jij of ik'. En doe ha ik ûntslach naam.”

Maar er is altijd wel weer een weg die naar het licht leidt, in het geval van Siep heette die weg Henk en Yme Kuiper uit Heerenveen. Een familiebedrijf dat ooit in 1859 begon met een korenmolen van oprichter IJme Kuiper. De inmiddels vijfde generatie Kuiper leidt het bedrijf onder de naam Yme Kuiper dried fruits nuts & seeds. Een familiebedrijf dat rozijnen, zuidvruchten, zaden en noten wereldwijd inkoopt en dan weer afzet. Op de dag dat Siep zijn bul Bedrijfskunde aan de Rijksuniversiteit (RUG) in Groningen uitgereikt kreeg in 2001 begon hij ook bij Yme Kuiper. Als inkoper reisde hij de hele wereld rond met de rij huisjes in Delfts blauw als stille getuigen van een leven dat altijd in het teken van de bakkerij heeft gestaan.



Hendrik Sijsslingh | 1580

Sipke Bernard (Siep) Siesling mocht zich sinds 2018 gepensioneerd noemen en de tijd die vrijkwam benutte hij onder andere door uit te zoeken waar hij vandaan kwam. Moeder Jantje Westerlaan bleek via de Bontekoelijn toch te beschikken over een verleden of herkomst die toch wel indrukwekkend tot erg ver in het verleden te herleiden is.

Het zou te ver voeren om het allemaal in detail te vertellen, het is een impressie. In grote lijnen wist Siep via de wetten

van het moderne genealogisch onderzoek te achterhalen of te ontdekken dat de oudste voorvader te herleiden is tot 1260. Dat was in genealogisch vakjargon de 'edeloudovergrootvader' Haring (Doedhinga) van Harinx Donia met slechts één jaartal achter die eerbiedwaardige naam en dat is 1260.

Zo ver reikt de stamboom niet van vaders kant. De voorvaderen van vader Dirk Siesling gaan terug tot 1618 in de persoon van stamvader Hendrik Sijsslingh. De stamgrootvader was ene Henrick en dat 'paad werom' houdt in het jaartal 1580 halt.

Max wordt bakker, net als vader



Max Siesling is al bijna bakker.

Foto LC/Wietze Landman

Geen opvolger? Bij bakkerij Siesling in Franeker hoeven ze daar in deze week van het brood niet over in te zitten. Max Siesling (7) wil namelijk maar al te graag bakker worden. Bijna elke dag helpt hij in de bakkerij van zijn ouders.

Door Richt Kooistra

FRANEKER - Zodra om half vier de school uit is, vlucht Max meestal gelijk naar de bakkerij. Daar zijn genoeg klusjes te doen. De bakkerszoon doet het allemaal met veel plezier. „Ik pak dan koekjes in, sticker ze of help mijn vader met broodjes bakken.” Aan het einde van de middag helpt hij ook wel eens met de kas. „Ik tel dan de een en twee centjes.”

„Ik wil graag bakker worden omdat mijn vader dat ook is”, vertelt Max. Dat hij al best wat weet van het bakkersvak is goed te merken. De ingrediënten voor deeg weet hij feilloos op te noemen. „Meel, gist, water en een beetje zout.” Door middel van een kleine rondleiding door de bakkerij en wat hulp van zijn vader legt Max uit hoe er van het deeg uiteindelijk een brood wordt gemaakt.

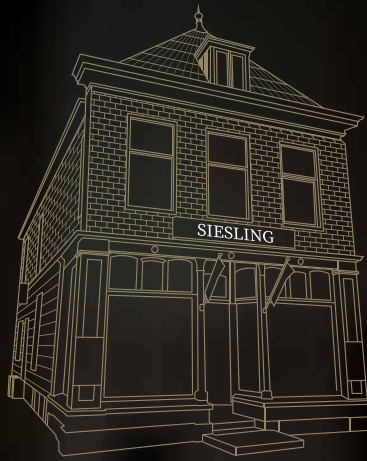
„Eerst komt het in de mengmachine en daarna moet het rijzen”, vertelt Max. Vader Siesling vertelt hoe het proces verder gaat. „Daarna moet het deeg worden gewogen en volgt een tweede rijzing. Pas dan wordt het deeg als een brood opgemaakt en ondergaat het zijn laatste rijzing. Als dit klaar is kan de brood de oven in. We zijn dan zo’n vier uur verder”

Het lekkerste en leukste om te bakken vindt Max de chocoladeletters. Vorige week in de herfstvakantie heeft hij hiermee nog geholpen. „Ik doe er dan nootjes, gedroogde vruchtjes en chocolaatjes bovenop.” Max vertelt dat hij ook wel eens ondertussen snoept. „Als de chocolade warm is. Vooral melkchocolade is lekker.”

Op woensdagmiddag worden er vaak kinderfeestjes in de bakkerij gehouden. Ook dan is Max in de bakkerij te vinden, om te assisteren. Hij helpt dan zijn leeftijdsgenootjes met koekjes bakken. „Ik leg dan de koekjes op de plaat.” Daarnaast pakken de kinderen zelf de koekjes in en krijgen ze een rondleiding door de bakkerij. Max: „Het is allemaal erg leuk om te doen.” Max weet dat als hij bakker wordt, hij

elke dag vroeg uit bed moet. „Dat maakt mij niet uit hoor.” Wel wil hij het anders doen dan zijn vader, want hij vindt dat die het altijd wel druk heeft. Ondertussen vlucht Max weg om een broodje te halen. Het wordt een kaas-pistolet met chocoladekrullen. „Erg

favoriet. Gezien de geschiedenis van het bakkersleven zou het mooi zijn als Max over een aantal jaren nog steeds bakker wil worden. De Sieslings zouden dan namelijk al vier generaties lang in het bakkersvak zitten.



BAKKERIJ SIESLING

— Uw echte warme bakker —

• SINDS 1923 •



100 jaar Bakkerij Siesling
Vier generaties passie en ambacht