

Banketbakkerij Wolff

Riet Glas-Kroeze

Het is altijd weer verrassend hoe het ene artikel - in dit geval de serie over de Coöperatie - je op het spoor kan zetten van een ander verhaal. De heer Peter Wolff reageerde op de allereerste aflevering van de geschiedenis van de Co-op in Hengelo en schreef dat er voor 1914 in het pand Nieuwstraat 14, voordat zijn grootvader zich daar als banketbakker vestigde, een Coöperatieve Winkelvereniging van het personeel van de Nederlandse Katoenspinnerij in het pand zat. De naam van die coöperatie was "Helpt u zelve". Ik moest even lachen bij die naam. Een uitnodiging voor winkeldievettes of een blik in de verre toekomst met zelfbedieningszaken? Als illustratie stuurt de heer Wolff een kopie van een briefkaart uit 1895, waarop de Coöperatiewinkelier "Help u zelve" 10 kg. thee bestelt bij J. van Nelle te Rotterdam. Die adressering was kennelijk voldoende.

Herinneringen aan de Nieuwstraat

Het is nog niet zo lang geleden dat Jos Schwertasek over de Nieuwstraat schreef in de serie "De straat waarin wij wonen". De laatste tijd is de Nieuwstraat herhaaldelijk in het nieuws vanwege de grote leegstand. Mijn herinneringen gaan terug naar de jaren vijftig vorige eeuw. De Hengelose Nieuwstraat was een belangrijke winkelstraat met een grote variatie aan winkels. Ik noem er een paar: Magasin de Paris voor tassen, Kirch voor kleding, Huberts voor fotografie, de Bata voor schoenen, poelier Mintjes, Knoef voor sieraden.

Op de hoek van een smal steegje naar de Telgen zat Van Haren. Een lang smal pand met een lange rij stoelen met skaibekleding waar je je nieuwe schoenen kon proberen met behulp van een schuin aflopend voetenbankje waarop je voeten en de verkoopster beiden plaats hadden. Bij het kopen van een paar kinderschoenen kreeg je een lange gele met gas gevulde ballon. Het witte koordje werd om je pols gebonden, zodat de ballon niet kon ontsnappen. De opgeblazen ballon maakte een speciaal geluid als je er met je vingers over wreef. Ik kan me de sterke geur van het materiaal nog herinneren. Alleen al om die ballonnen zeurde ik om naar die schoenenwinkel te gaan als er nieuwe schoenen gekocht moesten worden. Het lokkertje werkte. Meestal was de pret van korte duur als de ballon met een harde knal sneuvelde, vaak al voordat we thuis waren. Jammer dan.



De familie Wolff met personeel bij de opening in 1915

Op de andere drie hoeken van het kruispunt van Nieuwstraat, Nieuwsteeg en de B.P. Hofstedestraat zaten Stoelinge lederwaren, Adolfs verlichting en banketbakker Wolff.

Banketbakkerij Wolff. Bij die naam komen beelden in mij op. Als kind stond ik ieder jaar in november en december verlekkerd te kijken naar het grote marsepeinen varken in de etalage. Roze van buiten en wit van binnen. Een groot mes ernaast om er plakken af te snijden. Het werd per ons verkocht. Naarmate 5 december naderde slonk het varken zienderogen. Banketbakker Wolff stond in Hengelo bekend om de kwaliteit.

Utrechter legde basis voor Hengelose banketbakkerij Wolff

De geschiedenis van Wolff in de Nieuwstraat begon op 14 juni 1915, toen de in 1879 in Utrecht geboren Petrus Arnoldus Josephus Wolff zijn intrek nam in het Amstel Hotel aan de Enschedesestraat 25.

Wolff had de beginselen van het vak geleerd van zijn vader, eveneens een brood- en banketbakker in Utrecht. Na die leerschool breidde hij zijn vakkennis uit bij andere goed bekendstaande banketbakkerijen en verdiepte zich in de Haute Cuisine. Hij werkte als patissier-cuisinier onder andere bij hotel Krasnapolsky in Amsterdam. Wolff zocht in Hengelo een plek om zijn eigen bedrijf te beginnen. In de Nieuwstraat op nummer 14 stond een geschikt pand te koop, van de Coöperatieve winkelvereniging "Helpt u zelve".

In het gemeentearchief komen we een nauwkeurige beschrijving uit 1915 tegen van het pand in verband met de Hinderwet en de plannen van Wolff om een bakkerij op te richten.

Uit het gemeentearchief: "Het pand heeft de volgende belendingen: Noord: Drukkerij van Boekhandelaar Smit; Oost: Nieuwstraat; Zuid: Verlengde Schoolstraat; West: perceel van Ten Holten (heb deze naam niet goed kunnen ontcijferen). De lengte bedraagt 8.70 m.; de breedte: 3.20 m.; de hoogte 2.80 m. en 2.20 m.; aard der kunstmatige verlichting: electriek. Wijze waarop het lokaal verlaten kan worden: door twee deuren. Aantal privaten: één (closetinrichting); aantal urinoirs: één. Alles is in het bestaande perceel aanwezig". Deze gegevens gaan vergezeld van een situatieschets.

Op 7 september 1915 vroeg Petrus A.J. Wolff aan B&W van Hengelo een vergunning aan om in bovengenoemd pand een bakkerij te beginnen. In een archiefstuk van de gemeente Hengelo lees ik dat

"op den 22 september 1900 en vijftien des na middags om 2 ½ uur, is door ons, Burgemeester en Wethouders der gemeente Hengelo overeenkomstig art. 7, alinea 1, der Hinderwet, ten Raadhuize dier gemeente zitting genomen, teneinde gelegenheid te geven en bezwaren in te brengen tegen de oprichting eener bakkerij op het perceel, gelegen aan de Nieuwstraat alhier en kadastraal bekend in Sectie C No. 3721 waartoe door P.A.J. Wolff te Hengelo (O) vergunning is verzocht. In deze zitting is niemand verschenen en zijn geen bezwaren tegen de oprichting van voorschreven bakkerij ingebracht."

De cursief gedrukte woorden zijn in prachtig schoonschrift met een kroontjespen ingevuld. De verbouwing en inrichting had reeds enige tijd in beslag genomen, maar op 25 september 1915, drie dagen na de officiële vergunning werd in de Nieuwstraat de nieuwe banketwinkel van Wolff geopend. Een paar dagen later op 5 oktober berichtte de Rijkstoezicht op Fabrieken en Werkplaatsen het College van B&W dat de bakkerij zal voldoen aan de "eischen krachtens Art. 6 der Veiligheidswet gesteld."

Snelle inburgering

De nieuwe bakker burgerde zich al snel in. Op 25 februari 1916 trouwde Petrus Arnoldus Josephus met de tien jaar jongere Hengelose Wilhelmina Aleida Maria Beerink. De streektaal veroorzaakte voor de Utrechenaar soms wel misverstanden. De bakkersknechten in de bakkerij spraken Twents. Bij het bestellen van boter en eieren op de markt nam hij daarom een van de knechten mee om als tolk te fungeren.

Boze buurman?

In juni 1921 vroeg Wolff een vergunning tot uitbreiding van de elektrische bakkerij, bestaande uit het plaatsen van een electromotor 1 P.K., een eiwitklopmachine en een amandelmachine. Hierop nam de buurman H.L. Smit & Zn., Elektrische Drukkerij, Uitgever van de Nieuwe Hengelose Courant, stad en ambt Delden met kanton Goor, uitgave officieel orgaan Nederlandsch Fabrikaat te Hengelo *"beleefd de vrijheid het gemeentebestuur er opmerkzaam op te maken, dat zij grooten last ondervinden van genoemde inrichting, ten gevolge van het stoken met brandstoffen, waardoor sterke neerslag van vlokken en vlokjes roet, zelfs bij gesloten ramen en deuren, ontstaat"*.

Op 26 juli 1921 was er een zitting van de Burgemeester waar gelegenheid was om bezwaren in te brengen tegen de uitbreiding van Wolff. Op de zitting verscheen de heer T. de Boer, mondeling gemachtigde van de firma H.L. Smit en hij bevestigde het schriftelijke bezwaar tegen uitbreiding. Naar mening van de comparant zou het bezwaar te ondervangen zijn indien een hoge pijp op de schoorsteen wordt geplaatst of voorschriften worden opgelegd betreffende de te gebruiken brandstof.

In augustus kreeg de heer Wolff bericht van de Chef van Bouw- en Woningtoezicht, dat er geen bezwaren bestaan tegen uitbreiding. De klacht over de schoorsteen betrof het al bestaande gedeelte van de bakkerij. Nadere voorwaarden voor de bestaande inrichting zouden volgen.



Lucie en Gerard Wolff (links) met het voltallige personeel bij de heropening in 1946

Toen er na enige jaren behoefte bleek aan uitbreiding en dit horizontaal niet mogelijk was, kwam er een verdieping bij op het pand. Boven de winkeldeur kwam een thans nog aanwezige markante uitbouw.



Opening lunchroom Nieuwsteeg 1946 met rechts Lucie en Gerard Wolff

Lunchroom

Nieuw voor de Hengelose bevolking was een lunchroom rechts in de Nieuwstraat naast de banketwinkel. Deze was geheel met witte tafels en witte stoelen in Biedermeierstijl ingericht.

In 1934 werd aan de Nieuwsteeg, het straatje dat de Nieuwstraat met de Telgen verbond, de eerste automatiek geplaatst. Een kroket kostte een dubbeltje en voor een kwartje haalde je een karbonade uit de automaat. De ruimte in de lunchroom werd later weer gehalveerd vanwege de komst van een ijsbuffet. Wolff stond bekend om zijn heerlijke walnotenijds. In die jaren waren er nog ijsco mannen die met een bel aan de kar door de straten reden en ijs verkochten. Bakker Wolff had twee ijsventers ¹⁾ in dienst: de heren Vulpen en Van Druten.

1) *Venters venten*. Ze pasten destijds in het straatbeeld. Ooit vroeg een Duitser mij op het pontje over het Amsterdamse IJ, wijzend op een bordje 'Verboden te venten', wat het betekende. Hij had in zijn woordenboek het woord 'vent' gevonden dat man of jongen betekende. Was venten het meervoud? Hij vroeg zich af of de pont verboden was voor mannen. Waarom waren er dan zoveel kerels op de pont? Dit terzijde. De herinnering kwam boven bij het ouderwetse woord venten.

Wie zoet is krijgt lekkers...

Sinterklaastijd, de drukste tijd van het jaar in deze branche. Dan werd de aan de winkel grenzende huiskamer bij de verkoopruimte aan getrokken. Met aan drie zijden een stellingkast bekleed met een wit laken stonden de marsepein- en chocoladefiguren uitgestald. Alles zelf gemaakt. Naast de chocoladeletters lagen de handgemaakte chocoladesurprises, zoals pijpen, wiegies etc. marsepeinen fruit en andere figuren. In overleg waren bijna alle, als surprises bedoelde, vormen in snoepgoed leverbaar tot aan kunstgebitten toe. De etalage lag vol met vrijers ²⁾ van speculaas, allerlei soorten banket, amandeltaarten in hartvorm, geglaceerd en versierd met marsepeinen rozen. Alles ambachtelijk handwerk door de heer Wolff veelal in de nachtelijke uren vervaardigd.

2) *Vrijer*, (in het Twents: *vriejer*) is een grote speculaaspop. Vroeger versierde een jongen een speculaaspop met bijvoorbeeld glazuur en noten. Deze bracht hij naar een meisje om haar te laten merken dat hij gevoelens had voor haar. Als de pop door het meisje werd aangenomen, waren de gevoelens wederzijds. Hier komt ook de uitdrukking iemand versieren vandaan. (overgenomen uit: Wikipedia)

Er viel niets meer te bakken...

Tijdens de oorlogstijd was het niet eenvoudig vanwege de levensmiddelendistributie om over ingrediënten voor brood en banket te kunnen beschikken. Ooit had men via omwegen ergens een zak meel kunnen bemachtigen, maar het was een probleem om die ongezien naar de bakkerij te vervoeren. Een diepe kinderwagen met bijbehorende baby bracht uitkomst. De zak meel ging als een matrasje onderin, witte lappen als onderlaken erover en daarbovenop de baby, die onwetend medewerking verleende aan deze illegale onderneming. De anekdote vermeldt niet of het een jongen of een meisje was.

Klanten moesten zelf suiker en boter inleveren als ze koekjes wilden kopen. Snoepjes en chocola waren op de bon. In oktober 1944, kort voor het grote bombardement op Hengelo, waren er geen bakkerijen nodig meer verkrijgbaar. Er viel niets meer te bakken en de zaak werd tijdelijk gesloten.

De tweede generatie

Het gezin van Piet Wolff en Mien Beernink telde zeven kinderen. Kort voor zijn overlijden in 1946 had Piet de zaak overgedaan aan zijn oudste zoon Gerard, geboren in Hengelo op 11 januari 1917. De zaak werd opnieuw verbouwd. De lunchroom verhuisde van de Nieuwstraat naar de Nieuwsteeg. Men ging mee met de vernieuwing na de oorlog. Er werd een jukebox geplaatst. Gerard had een opleiding tot banketbakker gevolgd aan de internationale banketbakkersschool in Braunschweig (Duitsland) om daarna praktijkervaring op te doen bij gerenommeerde zaken, onder andere bij het bekende Amstel Hotel in Amsterdam. In 1949 trouwde hij met Lucie Körmeling, eveneens in Hengelo geboren op 26 oktober 1922. Samen hebben ze met succes de zaak van vader Petrus A.J. Wolff voortgezet. Gerard en Lucie kregen drie kinderen: Peter, Hans en Annemieke. Het gezin woonde aan de Rembrandtstraat.

De derde generatie werd geen banketbakker

Met Peter en Hans, kleinzonen van Petrus Wolff heb ik een gesprek. Geen van beide zonen is banketbakker geworden. De tafel bij Peter thuis ligt bezaaid met voorwerpen uit de bakkerij. Vormen, prijslijsten van de lunchroom, een houten doos en heel veel foto's. Peter vertelt hoe hij ooit in een Enschedese antiekzaak het houten gebakskistje aantrof waarin gebak werd rondgebracht.



De verbouwde lunchroom 1965

De letters Wolff had hij er vroeger zelf nog opgeschilderd. Hij kreeg een tientje korting, maar moest er wel fl. 25,- voor neertellen. Het kistje maakt nu deel uit van zijn verzameling voorwerpen uit winkel en bakkerij. Hans maakt me attent op een uitnodiging van zijn opa voor de opening op 25 september 1915 van de "Banketbakkerij, Kokerij



Ingang lunchroom Nieuwsteeg



Banketbakkerij Wolff ca. 1985. Rechts op de muur de genoemde geglazuurde keramieken speculaasfiguren

annex Lunchroom". Hierbij staat telefoonnummer 91! Inmiddels hebben telefoonnummers zeven cijfers.

De broers halen herinneringen op aan Josephien. Jarenlang de drijvende kracht in de lunchroom. De klant was koning. Ik krijg uit de verhalen een goede indruk hoeveel werk hun ouders verzet hebben. Vader Wolff in de bakkerij en moeder Wolff in de winkel.

Ze vertellen: op zaterdagavond ging in de bakkerij de oven uit om op zondag na kerktijd weer opgestookt te worden. In 1965 werd de winkel en de lunchroom gemoderniseerd. De pui kreeg de uitstraling van de luxe banketzaak die Wolff zeer zeker was. Op de pui werden in stijl keramische figuren aangebracht: o.a. bruin geglazuurde speculaaspoppen en andere figuren, gevormd in een originele speculaasplank uit de bakkerij. Diezelfde speculaaspoppen, een hij en een zij, maar dan uitgevoerd in glas, sieren nu heel toepasselijk het urnengraf van Gerhardus Wolff en Lucie Wolff-Körmeling.

Tijdens de verbouwing in 1965 werd de zaak tijdelijk voortgezet in de voormalige kruidenierswinkel van Visser in de Langestraat.

In 1974 verkocht Gerard Wolff de zaak aan zijn chef-bakkerij René van Eijken. De naam Wolff was een begrip in Hengelo en onder leiding van de heer Van Eijken werd de zaak voortgezet onder de naam van de grondlegger P.A.J. Wolff. In december 1997 werd de deur voorgoed gesloten...

Peter Wolff vertelt nog een aardige anekdote met betrekking tot de verbouwing. De amandelmachine uit 1921 verhuisde naar de kelder. Zijn vader volgde, nadat de banketbakkerij in 1997 was gesloten, regelmatig de verbouwing van het pand. Hij vertelde Peter dat de amandelmachine te zwaar was om weer uit de kelder naar boven te krijgen. Over het trapgat heen werd toen een betonnen vloer gestort, waardoor de kelder afgesloten en niet meer toegankelijk werd. De machine staat er nog steeds. Peter maakt de opmerking: "Dat wordt archeologie van de toekomst".



Bronnen:

- archief Historisch Museum Hengelo
- N. Bakker, archivaris gemeentearchief.
- artikel "Bonbons" van mevrouw Fellingner-Wolff
- gesprek met Peter en Hans Wolff.