Fotografie: Marcel Rob

BAKKERIJ RAAT 175 JAAR

Mark, Anja en Hein voor de winkel

'Ik heb het gehaald!' zegt Hein Raat trots. Toen hij in 1983 de bakkerij van zijn oom en vader overnam was de mijlpaal van het 175-jarig bestaan iets voor de verre toekomst. Anno 2021 is het dan toch zover: Bakkerij Raat viert een bijzonder jubileum. Hoewel er sinds 1846 in de loop der tijd veel veranderde, bleef de liefde voor het bakkersambacht altijd springlevend. De tekst op de luifel van de winkel vat de bedrijfsfilosofie samen: 'Hier loopt het brood niet van de band, maar bakken wij met hart en hand!'

START IN 1846

De firma Raat startte in een tijd dat Medemblik tientallen bakkers telde en zij de ovens nog stookten met takkenbossen, houtmot en turf. Jacob Raat trouwde met Maria Bakker, de weduwe van Jan Dunselman, en nam in 1846 de broodbakkerij van haar overleden man over. Na een aantal jaar verhuisde de zaak van Nieuwstraat 53 een paar deuren verder naar nr. 45, het pand waar sinds kort Liv Eco gevestigd is.
Jacob's zoon Henricus (roepnaam Hein) nam in 1870 het stokje over van zijn vader. Naast de winkelverkoop werd het brood rondgebracht met een hondenkar. Hein's gelijknamige zoon zette het bedrijf voort in 1919, waarna het in 1942 de beurt was aan Siem Raat. Die loodste de bakkerij door de zware oorlogsjaren en de periode van de wederopbouw. In 1954 kwam zijn jongere broer Ad ook in de zaak, vader van de 'huidige' Hein.

De gebroeders Raat verhuisden de bakkerij in 1967 naar de winkel van De Git, op de hoek van de Nieuwstraat en de Saliebarak. 'Een ideale plek: midden in de stad en vlakbij de havens' aldus Hein. Al ruim veertig jaar bakt hij hier dagelijks vers brood en het lekkerste banket. Toch bleef het niet bij Medemblik alleen: Bakkerij Raat opende in 2012 een winkel in Alkmaar en was enige tijd in Hoorn gevestigd. Ook in Heiloo kunnen de liefhebbers van ambachtelijke kwaliteit elke donderdag terecht bij de marktkraam.

Riet en Siem Raat in de voormalige winkel op Nieuwstraat 45

Hein kneedt het deeg

Een jonge Hein Raat in de bakkerij (1981)

VROEG UIT DE VEREN

Hein en zijn personeel staan voor dag en dauw op, want het bakkersvak is nu eenmaal een beroep waarbij je vroeg uit de veren moet. Dat is niet veranderd, in tegenstelling tot de wensen van de consument en de moordende concurrentie van supermarkten. 'Dat wij de laatste ambachtelijke bakker in de stad zijn is veelzeggend.' Hein heeft zichzelf ook steeds opnieuw uitgevonden: 'Ik begon eind jaren '90 al met het bakken van speltbrood en biologische producten. Mijn klanten willen pure, eerlijke ingrediënten en geen kunstmatige verbetermiddelen. Hoewel supermarkten consumenten anders willen doen geloven kunnen ze het echte ambachtelijke wat wij doen nooit evenaren. Dát is ons handelsmerk!'

In de zaak heeft Hein hulp van zijn zoon Mark, die naast zijn reguliere baan de financiën van de bakkerij verzorgt en regelmatig bijspringt in de banketbakkerij. Een echt familiebedrijf dus, waar Anja, ook ná de scheiding gewoon is blijven werken als bedrijfsleidster. En zo wil de geschiedenis dat u voor het lekkerste brood en banket ook na 175 jaar nog steeds bij Bakkerij Raat aan het juiste adres bent.

KLASSIEKERS VAN WELEER

Sommige producten hebben een vaste schare fans uit binnen- en buitenland. Zoals de Westfriese krentenmik met heerlijke suikervulling, de tompouce met zelfgekookte banketbakkersroom of de appelflap die al 'vegan' was toen het woord nog niet eens bestond. Hein: 'Deze zomer gaan we, ter gelegenheid van het jubileum, klassiekers van vroeger en nu speciaal uitlichten. Het wordt een feest van herkenning!'

Op onze website www.raat.nl en facebook-pagina publiceren wij over de speciale aanbiedingen.

Hein haalt stokbroden uit de oven

Vers, ambachtelijk brood

De gebroeders Ad en Siem Raat met de Westfriese krentenmik

Bakkerij
Raat
Sinds 1846

BAKKERIJ RAAT 175 JAAR