

# nijvertijd



Bij het vorige nummer van de Nijvertijd schreef ik dat het de redactie al heel lang lukt om ons te verrassen met steeds nieuwe onderwerpen. Toen de redactie voorstelde om nummer 32 aan Deventer Koek te wijden was ik niet direct enthousiast. Toch een beetje een belegen onderwerp dacht ik. De SIED wil Deventer toch promoten als moderne industriestad? En koek associeerde ik daar niet mee. Maar al snel kwam ik tot de ontdekking dat we nog nooit aandacht aan dit iconische Deventer product hadden besteed. En dat koek een hedendaags product is. En laten we wel zijn: de meeste buitenstaanders zien Deventer als 'koekstad' en niet als 'beddenstad', 'blikstad' of 'vlesstad'. Of we het nu willen of niet, Deventer blijft 'koekstad'.

Drs. P dichtte al:

*Andere steden creëren jenever  
Balletjes, gloeilampen, kaarsen of kant  
Hier evenwel als goedwillende gever  
Sta je met Deventer koek in de hand*

Hoewel de fabriek nu buiten het centrum ligt en het alleen bij oostenwind in de stad naar koek ruikt, is koek alom aanwezig met het Koekhuisje aan de Brink en diverse (gerestaureerde) muurreclames. In het Historisch Museum horen objecten van Bussink tot de favorieten. De schildersfamilie Bokhorst maakte

voor Bussink verpakkingen en reclame-materiaal. In het Historisch Museum is nu een expositie gaande over de 'Bokhorsten'. En er hangt een glas-inloodraam van Bokhorst in de fabriek.

Kortom alle reden om aan koek en vooral aan het na vele fusies en overnames fier overleefd gebleven Bussink, nu onderdeel van Continental Bakeries, aandacht te besteden.

We weten dat Deventer als handelsstad in de periode van de Hanze en daarna vooral het eigen achterland bediende. Maar koek maakt hierop een uitzondering. Koek was vanwege de lange houdbaarheid onmisbaar voedsel op de zeilschepen van de Hanze en de VOC. Voor het bakken van koek bestonden strenge regels binnen het Koekbakkerijgilde. Mede vanwege die strenge kwaliteitscontrole was Deventer koek ons eerste belangrijke exportproduct. In de 17de eeuw werden door Deventer per jaar 700.000 koeken uitgevoerd!

Als u dit leest is de verbouwing van Pothoofd 121 klaar en is ons eigen pand feestelijk geopend. U bent van harte welkom op de woensdagochtend.

Eric Giesbers  
voorzitter

**Bussink koek**

# 32

JAARGANG 18 | MEI 2014

De Stichting Industrieel Erfgoed Deventer is opgericht in 1995. Doel is het behoud van industrieel erfgoed in Deventer en omgeving. Ons werkgebied omvat Bathmen, Deventer, Diepenveen, Olst, Twello, Voorst en Wijhe. Gegevens vastleggen, historisch onderzoek doen en daarover publiceren zijn belangrijke onderdelen van ons werk. Wij organiseren excursies, bijeenkomsten en lezingen en geven advies over hergebruik van industrieel erfgoed. Natuurlijk zetten we ons in voor hergebruik van monumenten van bedrijf en techniek. Voor meer informatie: bel (0570) 615838 of mail [info@sied.nl](mailto:info@sied.nl). U kunt ook onze internetsite bezoeken: [www.sied.nl](http://www.sied.nl)

boven: Bussink's koek

# Deventer koek van Bussink



Al eeuwen wordt in Deventer koek gebakken. In de loop van de negentiende eeuw neemt het aantal bakkers af en tenslotte blijft alleen Bussink over.

Het koek bakken wordt een industrieel proces. Hoe dat in zijn werk ging laat dit artikel in vogelvlucht zien.



Aanbrengen stadswapen, 1953.  
Coll. Smies

De bakker, ook de adelaar, het stadswapen in de goedgekeurde koek worden gestempeld. In de hal van het Deventer stadhuis hangt nog een gildebord van de koekbakkers uit 1634. In 1593 telt het gilde 13 koekbakkers, in 1637 al 25 leden. Het koekbakkersgilde is, net als de andere gilden, in de Franse tijd afgeschaft.

## 'Kwaliteitje mevrouw!'

De ingrediënten van de koek zijn bekend: roggemeel, honing en (schoon) water. Maar de verhouding was geheim en de koekkruiden of specerijen die de specifiek Deventer smaak aan de koek gaven waren al helemaal geheim. Ook de houdbaarheid van de koek was van belang, in verband met de lange reis die de koek naar het buitenland moest kunnen maken. Die werd bereikt door de conserverende honing en het ontbreken van vet en eieren. Deze receptuur is door de eeuwen heen gehandhaafd.

Ook in de 18e eeuw blijven er relatief veel koekbakkers in Deventer gevestigd, dank zij de reputatie van de koek in stad en streek en de bloeiende export.

## Van bakkerij naar fabriek

In 1820 koopt bakker Jacob Bussink (1780-1848) de bakkerij van Van den Toorn, gelegen op de hoek van de Lange Bisschopstraat en de Korte Assenstraat (Nu schoenzaak Scapino). Op deze plaats werd al eeuwenlang gebakken, maar door een brand dateerde het hoekpand uit 1714. De beide zoons van Jacob hadden geen kinderen, maar zijn dochter Jannetje trouwt met een predikant, Samuel Hendrikus Coldewey. Hun zoon, Jacobus Albertus (1836-1903) komt al op zijn veertiende in de



bakkerij en neemt in 1874 het bedrijf over van zijn Bussink-ooms. De naam Bussink blijft gehandhaafd en zal in de twintigste eeuw uiteindelijk als het enige koekmerk overblijven.

Jacob Coldewey is een ondernemend man: hij vergroot de bakkerij en geeft een eerste aanzet tot industriële productie. Hij koopt in 1875 de koekbakkerij van Pieterman op de Brink op, wiens naam (voorlopig) aan die van Bussink wordt toegevoegd. Hij verwerft in 1877 een belendend pand in de Korte Assenstraat. In 1897 verhuist de Doopsgezinde (voormalige schuil)kerk naar de Penninckshoek, zodat hij de vrijkomende pastorie en kosterij bij zijn bedrijf kan voegen. Zijn complex beslaat nu bijna de hele Korte Assenstraat. In 1886 neemt hij de koekbakkerij van



Diverse onderscheidingen uit het verleden zijn nog te bewonderen in het koekhuisje aan de Brink, Deventer

Schutte aan de Nieuwe Markt over. Gebruik makend van het feit dat Gerrit en Johan Schutte zich in 1592 en 1593 in het koekbakkersgilde hadden laten inschrijven, voert Bussink voortaan 1593 als stichtingsjaar van zijn bedrijf.

Coldewij is ook een bekende Deventenaar geweest: hij richt de wielrijdersclub 'Immer Weiter' op en wordt in 1869 een van de commissarissen van de Eerste Nederlandsche Rijwielfabriek van Burgers. Daarnaast is hij ook componist.

### Verdere uitbreiding in de 20e eeuw

Voordat Jacob in 1903 overlijdt, komen zijn beide zoons, C.J. en P. Coldewij in de jaren negentig in de zaak. Zij besluiten begin vorige eeuw de ontbijtkoek als permanent product naast de andere koeken op te nemen;



Jacob Bussink (1780 - 1848)



Boven: 1955. Personeel in de fabriek. Coll. Smies

Onder: Verpakkingen

het blijkt later een verstandig besluit. In 1938 volgt nog een belangrijke overname: de koek- en suikerwarenfabriek firma J.P. Coelingh en Zonen, een echte concurrent. De omvangrijke bedrijfsgebouwen aan en op het binnenterrein achter de Assenstraat worden overigens bij het bombardement van 6 februari 1945 vrijwel geheel verwoest. Hoezeer het bedrijf van Bussink's en Pieterman's koekfabrieken uitgroeide blijkt uit onderstaand citaat uit de presentatie van de Deventer industrie in 1931:

"In den loop der jaren zijn de fabrieken der firma Jacob Bussink gaandeweg geheel gemoderniseerd, gemechaniseerd en vergroot, waarvoor telkens aangrenzende panden werden aangekocht, zodat ze thans bestaan uit een complex van vele gebouwen. De oppervlakte der oude bakkerij bedroeg slechts een honderdtal m<sup>2</sup>; het groote fabrieksgebouw van thans heeft een oppervlakte van meer dan 3000 m<sup>2</sup>, terwijl in 't voorjaar van 1929 het aantal dubbele koekovens wederom met één moest worden vermeerderd en in het najaar van 1930 tot verdere uitbreiding, waarvoor wederom een flink belendend pand werd aangekocht, is besloten. Dat de



## GRAFSTEEN VAN JACOB BUSSINK

In de jaren zestig van de vorige eeuw ging het gerucht, dat de gemeente de voormalige Algemene Begraafplaats aan de Diepenveenseweg wilde ruimen.

(In die tijd heeft de gemeente inderdaad een (klein) deel van de begraafplaats geruimd.)

De toenmalige directeur van Bussink, dhr. Colde-weij, wilde de grafsteen van Jacob Bussink, de oprichter van het bedrijf, die daar was begraven, redden.

Hij heeft de zerk toen over laten brengen naar het terrein van de fabriek aan de Hanzeweg, waar de steen een plekje kreeg bij het Basiskanaal.

Een treurwilg overschaduwde de steen.

firma Jacob Bussink de eischen begrijpt welke de moderne tijd aan het zaken doen stelt blijkt duidelijk uit haar prachtige reclame, welke zij maakt met de albums uit de 'Mijn land'-serie. Hiervan zijn tot nu toe vier deelen, welke evenveel provincies behandelen, verschenen en die, gevoegd bij de royaal opgezette advertentiecampagne, welke de firma jaarlijks onderneemt, het debiet (verkoop, red.) nog steeds belangrijk doen stijgen."

De laatste concurrent had zijn bedrijf vlakbij: bakkerij Klopman Baerselman, vanaf 1877 gevestigd op de hoek van de Lange Bisschopstraat en de Kleine Poot, sloot pas in 1952 de deuren. In 1968 werd het karakteristieke winkelpand met zijn ronde gevel afgebroken en enkele jaren geleden vervangen door opnieuw een winkel.

### Weg uit de binnenstad

Al voor de oorlog liggen er plannen voor een geheel nieuwe fabriek: door het gebrek aan ruimte moesten de bedrijfs-wagens al elders worden gestald. In 1950 wordt begonnen met de bouw, naar een modern ontwerp van architect J.D. Postma, aan het Basiskanaal van de Nieuwe Haven. Het is typisch een pand in Wederopbouwstijl, met fraaie gebogen sheddaken en een apart kantoor met kantine daar dwars op. Aan de havenkant staat de opslagplaats met een laadperron. Op 7 mei 1952 is de officiële opening.

Omdat de oude winkel in de Lange Bisschopstraat mede door het definitief verdwijnen van de Schipbrug in 1949 steeds

# Colofon

Tekst: Ipe de Graaf  
Fotografie: Theo de Kreek / SAB  
Redactie: Ipe de Graaf, Janleo van de Laar  
en Sam de Visser  
Vormgeving: Pieter Ellens  
Allison grafische vormgeving  
Drukwerk: Ovimex

Nijvertijd is een halfjaarlijks  
verschijnend bulletin van de  
Stichting Industrieel Erfgoed Deventer  
(SIED), bestemd voor donateurs  
en andere betrokkenen en  
geïnteresseerden.  
Nijvertijd is gratis te downloaden  
op [www.sied.nl](http://www.sied.nl)

FSC staand,  
bovenaan lijnen  
met regel links  
Drukker plaats dit.

ISBN 1388-2759

## Donateur

Donateur kan men worden door  
overmaking van:  
€ 15 (of meer) voor particulieren  
€ 25 (of meer) voor organisaties  
€ 50 (of meer) voor bedrijven  
€ 250 (of meer) voor 'Vrienden'  
op bankrekening NL83 INGB 0000 4151 41  
t.n.v. Stichting Industrieel Erfgoed Deventer.  
Adres: Parkweg 3, 7411 SG Deventer.

## Vriend van de SIED

De SIED heeft een bijzondere relatie met een  
aantal donateurs, die we Vriend van de  
SIED noemen. Voor de Vrienden gelden extra  
faciliteiten: het logo prominent op de website  
en vermelding in Nijvertijd.  
De Vrienden van de SIED zijn:

Ardagh Groep  
BAM Woningbouw Deventer  
Deventer Kring van Werkgevers  
Ten Hag Groep  
Rentree  
Salland Storage  
Saxion Hogescholen  
Schaap Bliksembeveiliging Ontstoringstechniek  
Soils milieuvadvisbureau  
Witteveen + Bos



[www.sied.nl](http://www.sied.nl)



De winkel Jacob Bussink, hoek Lange Bis-  
schopstraat / Korte Assenstraat



Koekbakkerij Hissink aan het Grote Kerkhof  
(1925)

meer uit de loop ligt, opent Bussink in 1957 een nieuw verkooppunt met koffie- en theeschenkerij in een prominent pand op de Brink. De gemeente koopt de oude gebouwen van Bussink op 'met het oog op sanering van dit stadsdeel'. In 1962 vervangt een supermarkt al deze panden. Nu is er een grote schoenenwinkel gevestigd.

## Einde zelfstandigheid

Aan de opeenvolgende generaties Coldewey komt een einde als in de jaren zeventig geen opvolging te vinden is: vanaf 1974 is Bussink in handen van de Engelse firma Lyons. C.J. Coldewey, al sinds 1940 aan het roer, treedt terug als directeur. Zijn opvolger staat ook aan het hoofd van andere banket-fabrieken als Hooymeyer, A.H.O. en Haust. Samen vormen zij de 'Continental Bakeries'. De cakefabricage die naar Deventer komt blijkt niet levensvatbaar, maar de koekproductie mag in Deventer blijven.

In de jaren daarna wordt het fabricageproces vrijwel helemaal geautomatiseerd, waarbij het aantal personeelsleden op den duur tot dertig slinkt en het kantoorpersoneel naar elders verhuist. Ter vergelijking: in 1899 werken er maar elf mensen, maar rond de Tweede Wereldoorlog al meer dan honderd, vaak in dag- en nachtploegen.

In het assortiment blijft de ontbijtkoek gehandhaafd, met daarnaast sukadekoek en koek met vruchtensnippers. En al vormt Bussink vandaag de dag maar een fractie van een internationaal concern, de unieke Deventer kruidkoek is er nog altijd.



Detail uit een glas-in-lood raam in de fabriek  
aan de Hanzeweg in Deventer



## Bronnen

- Deventer en zijn industrie, 1931
- René Berends, De geschiedenis van Jb Bussink, Deventer 2013
- SAB en SIED-archief
- Met dank aan Leo Thiele (oud-bedrijfsleider)