

'Ik ben ongeloofelijk trots'

Woensdagmiddag verzamelen de vrijwilligers en directeur zich bij het pand van Bakkerijmuseum de Oude Bakkerij. In opgewekte spanning wachten ze tot het hoge woord eruit is: ontvangen ze een cheque met één euro per stem of zal het toch die felbegeerde hoofdprijs worden? Het feest barst los, het kleine Medemblikse museum laat de museumreuzen achter zich en gaat er met de winst én 100.000 euro vandoor.



Madelon Aaldring
madelon.aaldring@mediahuis.nl

Medemblik ■ Met ingehouden adem wachten de aanwezigen tot directeur Jacco Spil de cheque tevoorschijn tovert. Zodra het bedrag van 100.000 euro zichtbaar wordt, gaat het los met confetti, gejuich, felicitaties én champagne. „En dat in Medemblik!”, roept Jacco verrukt boven de festiviteiten uit. Vader Theo rent snel naar binnen om als verrassing chocoladeletters te halen, die samen 'winnaar' spellen.

Gunfactor

Het Bakkerijmuseum nam het in de race voor de VriendenLoterij Museumprijs 2025 op tegen twee museumreuzen: het Drents Museum in Assen en NEMO Science Museum in Amsterdam. „NEMO heeft 236 betaalde medewerkers, maar ik hoop dat wij de gunfactor van West-Friesland aan onze kant hebben”, zei Jacco tijdens de verkiezingscampagne. Hele dagen was het team, naast het runnen van het museum, bezig met flyer en sociale media.

Nu wordt hun harde werk bekroond: met 12.408 stemmen komt het Bakkerijmuseum als winnaar van de hoofdprijs van 100.000 euro uit de bus. „De kans dat we de hoofdprijs zouden winnen, hadden we niet zo hoog ingeschat”, bekent Jacco. „We hebben daarom heel erg ingezet op die één euro per stem, want een bedrag van bijvoorbeeld 15.000 euro zou voor ons ook al substantieel zijn. En toen trok ik die cheque van 100.000 euro eruit... Ik ben echt ongeloofelijk trots.”

Een koekje bij de ingang, Oudhollandse lekkernijen die voor je neus worden gebakken, een knusse winkel, een tentoonstelling over het



Een blij Jacco Spil toont onder grote belangstelling de cheque die het Bakkerijmuseum gewonnen heeft.

FOTO JONATHAN MECHANICUS

bakkersvak en de mogelijkheid om zelf de handen uit de mouwen te steken. Het Bakkerijmuseum blijft hét juiste adres te zijn voor het thema van dit jaar: 'het multisensorische museum', oftewel musea die bezoekers niet alleen laten kijken, maar ook laten luisteren, voelen, ruiken of zelfs proeven. De jury prijst het Bakkerijmuseum om de manier waarop het verschillende zintuigen weet te prikkelen.

Op de tweede plaats volgt het Drents Museum en op de derde plaats NEMO. Zij ontvangen respectievelijk 11.750 euro en 7.499 euro, één euro per uitgebrachte stem.

Familiebedrijf

Directeur van het Cultuurfonds Cathelijne Broers, die de cheque aan Jacco overhandigt, spreekt vol lof over het museum: „De winst van Bakkerijmuseum de Oude Bakkerij is een prachtig voorbeeld van hoe klein groot kan zijn. Als familiebedrijf wisten ze met een sterke lokale stemcampagne heel Nederland te bereiken. Een terechte winnaar, met een mooie droom: het eeuwenoude bakkersambacht voor iedereen levend houden.”

Het familiemuseum begon bij Theo Spil, vijfde generatie bakker, en Ans de Boer, wier vader zowel een eigen bakkerij als een verzameling

De recepten die we gebruiken zijn van mijn opa

Erika Spil

bakkerijspullen had. In 1966 trouwden ze, waarna ze begin jaren tachtig besloten om in Medemblik te gaan wonen. „Mijn vrouw vroeg toen of we geen museum konden beginnen”, vertelt Theo. „We zijn in 'de Oudheidkamer' in het weeshuis begonnen, daarna zijn we naar het station gegaan. Ook hebben we tijdelijk in het oude pand van slager Van Doorn gezeten.”

Uiteindelijk kocht het stel in 1988 het huidige pand aan de Nieuwstraat. „Mijn vrouw bedacht dat het museum om de beleving van de bezoekers moest draaien. Maar dat kinderen aan machines konden zitten en zelf ook dingen mochten maken, vond men in het begin maar gek. Inmiddels draaien we dit jaar het 43e seizoen.”

En dat doen ze niet alleen, want hun kinderen Jacco, Erika, Christa en Marga Spil helpen op verschillende manieren mee.

„De recepten die we gebruiken zijn van mijn opa. Ze zijn door mijn vader gebakken en inmiddels doorgegeven aan mijn broer Jacco”, zegt Erika. Dit geldt bijvoorbeeld voor de krentenmik, de gevulde koeken en truffels. „Gevulde koeken moeten gemaakt worden, want daar drijft het museum op, maar daarnaast hebben de bakkers ook wel vrijheid om hun eigen ding te doen”, vult broer Jacco aan.

Moeder

Hoewel de winst uitgebreid gevierd wordt, speelt bij zowel de familie als de vrijwilligers toch één ding in hun achterhoofd: het overlijden van Ans. „Mijn moeder, die Alzheimer had, is op haar verjaardag in mei overleden”, legt Jacco uit. „Ik ben vanochtend langs haar graf geweest en ik heb haar net ook even bedankt. Zelf zei ze vaak: dit had mijn vader mee moeten maken en ik merk dat ik nu zelf het afgelopen jaar denk: dit had mijn moeder mee moeten maken.”

Voor het museum, dat voornamelijk op de hulp van circa tachtig vrijwilligers draait, is de gewonnen toelage meer dan welkom. Met de financiële injectie wil het museum een exposi-

i Museumprijs

De VriendenLoterij Museumprijs wordt jaarlijks uitgereikt door het Cultuurfonds en de VriendenLoterij, in samenwerking met de Museumvereniging.

tie maken over de invloed van slavernij op onze eetgewoonten. „Suiker heeft de snoepwereld enorm beïnvloed. Maar die suiker kwam uit Java en werd onder erbarmelijke omstandigheden geproduceerd”, aldus Jacco.

Ook is de verbouwing, die in 2021 begon, nog niet afgerond. Het plan is om de bovenverdieping te betrekken bij het volledige museumrondeje, vertelt hij. „We willen de vloer gelijkvloers maken, zodat rolstoelen daar drempelloos doorheen kunnen en we willen het steviger maken.” Alles met het oog om de toegankelijkheid en beleving te verbeteren, zodat nog meer bezoekers letterlijk en figuurlijk kunnen proeven van de rijke geschiedenis van brood, suiker, chocolade en banket.