



Langedijk wordt omgedoopt tot koolstad

Zuurkoolfabriek G. Kramer & Zonen B.V. viert 125-jarig bestaan



ZUID-SCHARWOUDE - Zuurkoolfabriek G. Kramer & Zonen B.V. bestaat 125 jaar. Het familiebedrijf viert dit jubileum door zijn medewerkers, klanten, leveranciers én de inwoners van Langedijk in het zonnetje te zetten. Op het programma staan onder meer het Schoolproject, het Zuurkoolfeest in de fabriekshal en de Open Dag.

In de zuurkoolfabriek wordt tijdens de koolcampagne wekelijks zo'n duizend ton witte kool verwerkt. Betovergrootvader Gert Kramer kon in 1890 niet vermoeden, dat zijn bedrijf 125 jaar later de grootste zuurkoolproducent van Nederland zou zijn, met 100 medewerkers en export naar landen over de hele wereld. Niet alleen in België, Duitsland, Zweden en Spanje wordt zuurkool van Kramer gegeten, maar via de haven van Rotterdam vindt deze smakelijke Langedijker groente ook zijn weg naar Azië, Nieuw-Zeeland,

Australië en Zuid-Amerika.

Kool op school

Piet en Frans Kramer, de 4e generatie bestuurders, kijken dan ook met bescheiden trots vooruit naar het jubileumjaar: „Er zijn niet zoveel bedrijven die deze hoge leeftijd halen, met vijf opeenvolgende generaties uit dezelfde familie aan het roer. Bij dat heuglijke feit mag je toch wel even stilstaan!” Onder het overkoepelend thema *'Langedijk Koolstad'* staan allerlei activiteiten gepland voor het jubileumjaar. Om

te beginnen is er voor de jongste inwoners het Schoolproject. „Dat is heel enthousiast ontvangen”, vertelt directeur Piet Kramer. „De *'groep 7 leerlingen'* van de twaalf basisscholen in Langedijk, worden uitgedaagd hun eigen kool te telen. Zij krijgen in mei allemaal een koolplant, met de instructies hoe ze deze thuis kunnen opkweken tot een grote witte kool. In september mogen zij dan klassikaal komen laten zien wie de grootste kool heeft gekweekt en tevens mogen zij een leuk en leerzaam kijkje nemen achter de schermen



van het bedrijf. Voor de drie 'grootste-kool-telers' uit iedere klas is er een prijs."

Vooraf in augustus feest

Omdat een bedrijf nooit groot kan worden zonder de inzet van zijn trouwe en betrokken medewerkers, worden de vaste krachten uitgenodigd om in juni een weekend met elkaar op stap te gaan. „Waar we precies heen gaan, is nog een verrassing!”, zegt de directeur op geheimzinnige, maar veelbelovende toon. De andere jubileumactiviteiten vinden in augustus plaats, tegelijk met de start van de koolcampagne. Het begint met de Langedijker Zuurkoolcup, waarbij jaarlijks door de vier voetbalverenigingen uit Langedijk om de felbegeerde trofee wordt gestreden. Dit evenement sponsoren we al sinds jaar en dag en trekt meer dan duizend bezoekers. Op 22 augustus volgt het Zuurkoolfeest. Het belooft een

topdag te worden. Eerst is er voor geïnteresseerden een viering in de parochiekerk Sint Jan de Doper, gevolgd door een gezellige zuurkoolmaaltijd in de fabriekshal voor zo'n duizend genodigden, mede-

*Zuurkool is van
nature een gezond
product, dat
ambachtelijk wordt
gemaakt en een
rijke historie kent.*

werkers en omwonenden. Een week later, op 29 augustus, wordt de Open Dag georganiseerd, samen met Museum Broekerveiling. De genodigden voor dit evenement zijn welkom voor een rondleiding in de zuurkoolfabriek en een bezoek aan de oudste doorvaarveiling ter wereld.

Nog vol ambitie

Uitgekeken op zijn vak is Piet Kramer na ruim veertig jaar allerminst. „Zuurkool is van nature een gezond product, dat ambachtelijk wordt gemaakt en een rijke historie kent. Het schijnbaar eenvoudige product, dat slechts bestaat uit witte kool en zout, ondergaat in de fabriek een fermentatieproces dat wordt begeleid door mensen die het vak verstaan. Ieder jaar zijn de omstandigheden anders en daar moet je op inspelen. De groei en het aanbod van de witte kool, de temperatuur en het verloop van het fermentatieproces, de afzet naar de supermarktbranche en de wensen van de klant, leveren vaak net zo'n grillig beeld op als de Hollandse weerkaart. De consument kan met zuurkool alle kanten op. Dat maakt het zo'n leuk en dynamisch product om mee te werken.” Plannen en ambitie heeft Piet volop. „We gaan proberen nog meer zuurkool te exporteren en we blijven nieuwe producten bedenken, zoals recentelijk onze zuurkoolsoep met spekblokjes.” Ook bij zoon Nick beginnen de oogjes te twinkelen wanneer we komen te spreken over de historie en de toekomst van het familiebedrijf. „De vier generaties voor mij hebben een hele bijzondere prestatie geleverd. Zij hebben – onder soms moeilijke omstandigheden – ervoor gezorgd dat er een gezonde onderneming staat in al zijn facetten. Met zeer goede en betrokken medewerkers, die een enorme gedrevenheid hebben en een voortdurende focus op kwaliteit. Daar heb ik diep respect voor.”

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie en beeldmateriaal kunt u contact opnemen met Gerrie Groot op 0226-312 426 of via gerrie.groot@gkz.nl.