



VANUIT AMSTERDAM MAAR HET GEZONDE BUSSUM

## George Lodewijk Funke, roggebroodbakker

**BUSSUM** Wonen in Amsterdam was omstreeks 1900 levensbedreigend vanwege vuile lucht, stinkende grachten en onbetrouwbaar drinkwater. Wie het betalen kon, vluchtte naar de veilige zandgronden, bijvoorbeeld naar het dorp op zand Bussum.

Roggebroodbakker George Lodewijk Funke, woonachtig aan Rozengracht 243 volgde op 1 mei 1908 het voorbeeld van zijn voormalige burens, de suikerbakker Bernardus Dieperink en zijn vrouw Theodora Oudshoorn van nummer 245. De Dieperinks waren op 18 juli 1906 vertrokken naar Schwerinlaan 1 in Bussum. Het gezin Funke, naast George Lodewijk bestaande uit zijn vrouw Hendrika Anna Dieperink en hun kinderen Hendrik van 16, George Lodewijk van 10, Johan van 8, Hendrika van 5 en Bernard van 3 jaar nam zijn intrek in hun nieuwe villa "Op 't Veld" aan de Stargardlaan 6 in Bussum.

### Duitse roggebroodbakker funke

De grootvader van George Lodewijk Funke was Georg Ludwig Funke, geboren in 1796 in het dorpje Lintdorf bij Osnabrück. Georgs vader en grootvader waren daar kosten van het Lutherse kerkje. Georg wilde naar Londen emigreren, maar ontmoette in Amsterdam zijn liefde, Maria Catarina Smagge, trouwde haar op 7 mei 1834 en begon een roggebroodbakkerij, eerst in de Dirk van Hasseltsteeg 18, maar al snel in een ruimer pand in de Sint Annenstraat nr. 20, een straatje achter de Effecten- en Optiebeurs. Georg Ludwig Funke bakte zijn roggebrood traditioneel in 36 uur, afgedekt met boekweitdoppen, gestookt met houtafval, mot en zaagsel. Daarna volgde het uitventen in de volksbuurten zoals de Jordaan. Roggebrood was goedkoop en daardoor geliefd bij de gezinnen met een smalle beurs. Op de grachtengordel at men het duurdere wittebrood.

Georgs vrouw Maria Catarina Smagge (1811 – 1889) gaf het le-



■ Villa 'Op 't veld', Stargardlaan 6.

ven aan zeven zonen en een dochter. Op 1 juli 1849 overleed bakker Georg Ludwig Funke, 52 jaar oud, aan cholera, een uitbraak die bijna 3000 Amsterdammers het leven kostte. Hoe nu verder? De oudste zoon Hendrik Christoffel (1835 – 1909), veertien jaar oud, met zijn twee jongere broers van dertien en elf jaar en moeder Maria hielden de roggebroodbakkerij draaiend. Hendrik Christoffel trouwde in 1859 met Hendrikje Lünemann, ook kind van een Duitse roggebroodbakker. In 1882 breidde Hendrik Christoffel Funke de roggebroodbakkerij uit met het naastliggend pand Sint Annastraat nr. 22. Het roggebrood ging naar de volksbuurten met handkar, met bokkenwagens, ezelwagens en roggebroodwagentjes met paard.

### Veel bakkerijen – veel concurrentie

In Amsterdam streden de bakkers om de gunst van de klant. Toen je kwaliteit en win een eremedaille, dat geeft roem en bekendheid aan je bakkerij. Strijdbare Hendrik Christoffel en zijn zoon George



Lodewijk wonnen op 2 augustus 1894 bij een landelijke wedstrijd de eerste prijs, een gouden medaille en vijftig gulden "voor het grootste en schoonste roggebrood". Op 21 juli 1898 viel Funke weer in de prijzen: opnieuw goud voor zijn onovertroffen roggebrood. Ook Bendsdorp & Co uit Bussum deed mee en won een prijs in de categorie chocolade. Je kunt de klant ook lokken met een verlaging van de broodprijs. Het Nieuws van den Dag van 9 mei 1892 meldde dat de Roggebrood-Fabriek van H.C. Funke & Zoon, St. Annastraat 20-22, "de prijs van ROGGEBROOD

heden verlaagt met 1 cent, en alzo 17 Cent per 1 ½ Kilo". Dat was een omloopje waard!

### Roggebrood is gezond

Eind 19e eeuw ontdekten artsen dat het "afbuilen" (uitkleden) van de graankorrel een verlies geeft aan vitaminen en dat voedingsvezels de stoelgang bevorderen. Eindelijk werd roggebrood gewaardeerd om zijn voedingskwaliteiten: het zwarte roggebrood van de arme man bleek gezonder dan het chique wittebrood van de hardlijvige bewoners op de grachtengordel. Vader Hendrik Christoffel en zoon George Lodewijk Funke konden de productie van hun Roggebroodfabriek nu verder opvoeren. Het roggebrood vindt nu zijn weg naar het Gooi, Bloemendaal, Aardenhout, ja geheel Nederland, naar Scandinavië en ook Nederlands Indië, chique verpakt in zilverpapier. In 1919 verhuisde de fabriek naar de Bloemgracht 170-178 en Lijnbaansgracht 96-97.

De zoon van George Lodewijk Funke en Hendrika Dieperink, George



■ George Lodewijk Funke.

Lodewijk Funke jr., opgegroeid in Bussum, behoort tot de vierde generatie Funke. Hij trad in 1928 toe als firmant van de 'Stoom Roggebrood- Beschuit- en Koekfabriek Funke'. De firma haalde met glans haar honderdjarig jubileum 1834 – 1934. Groot feest! Firma Funke ontving het predicaat "Hofleverancier". Het personeel schonk een tegelplateau met afbeeldingen van de historische bakkerijpanden. Roggebrood werd populair en verscheen in vele varianten: Fries en Gronings roggebrood, niet gegist en zoet van smaak; Brabants roggebrood, zwaar deeg dus met de voeten gekneet en Gelders roggebrood van gemalen roggemeel. In 1956 stopte George Lodewijk Funke jr. en nam de firma Gebroeders Ten Hoeve de Roggebroodfabriek H.C. Funke & Zoon over. George Lodewijk Funke jr., geboren in 1898, overleed in 1995, 97 jaar oud.

Gerard Hoogendijk

### Bronnen:

- Stadsarchief Amsterdam: 1427 - Roggebroodfabriek H.C. Funke en Zn; N.R.C. 17.08.1956: Vier generaties Funke en het Roggebrood; Genealogie-online -familiegegevens.
- Foto's Funke en Roggebroodmachine bewerkt en ingekleurd door Mark Nap / Het Familie Archief.



■ Het tegeltableau met de afbeeldingen van de bakkerijpanden.



■ Machine voor roggebroodfabricage.