

Niet zo maar brood. Het lekkerste brood

Hij reisde door heel Europa op zoek naar de mooiste tarwe, het lekkerste zout en het zuiverste water. Tijdens zijn reis maakte hij zich het bakkersvak eigen. Sindsdien bakt hij broden zoals je ze maar weinig ziet en proeft. Een interview met Dimitri Roels.

De zon legt lange schaduwen op de lichte houten vloer van broodwinkel *Crust & Crumbs* in Utrecht. Bij binnenkomst valt in de eerste plaats de lange toonbank op. Op hoge planken prijken grote ronde zuurdesembroden. In een grote vitrine zijn tientallen verschillende broden uitgesteld. Lichte pianomuziek begeleidt je langs de toonbank een trap op naar het podium achterin de winkel. Daar staan tafeltjes waaraan mensen zitten te eten en te drinken. Dimitri Roels, in 1969 geboren in Zeeuws-Vlaanderen, vlakbij de Belgische grens, praat rustig terwijl we er koffie drinken. "In het weekend haalden we pistolets van de Vlaamse bakker. België heeft echt een traditie wat pistolets betreft. Misschien is het daar wel begonnen, mijn passie voor brood."

"Ik was twaalf en wist zeker dat ik bakker wilde worden. Ik had een vriendje wiens vader bakker was. Het fascineerde me dat je met zo weinig grondstoffen als meel, zout en water een brood kon bakken met zulke bijzondere geuren en smaken. Dat heeft me enorm geïnspireerd." Hij kijkt om zich heen, alsof hij zijn winkel voor het eerst ziet. "Ongelooflijk eigenlijk. Tien jaar geleden haalde ik de eerste pains grand-mère uit de oven. Als je me toen verteld had dat ik nu veertig man personeel in dienst zou hebben in drie verschillende zaken, dan had ik je voor gek verklaard!"

"Mijn passie kwijt"

Roels begon toen hij zeventien was aan de bakkersopleiding. Toen hij daarna de hotelschool deed om zijn kennis te verbreden, bleek al snel dat hij ook veel aanleg had voor koken. Hij liep stage bij *Cas Spijkers* in restaurant *De Swaen*, waar hem niet lang daarna een contract werd aangeboden. "Ik was mijn aanvankelijke passie voor het bakkerschap op dat moment een beetje kwijt", zegt Roels glimlachend. "In de restaurateurswereld was restaurant *De Swaen* in die tijd the place to be, dus nam ik die baan natuurlijk aan." Later werkte hij in restaurants *Comme Chez Soi* in Brussel en in *Robuchon* in Parijs. "Het is eigenlijk heel dubbel," zegt hij. "Juist doordat ik had gekozen voor een leven als kok in plaats van als bakker, kwam ik terug bij mijn oude passie voor brood. De restaurants in Brussel en Parijs waar ik werkte, hadden heel goede bakkers in dienst. De broden die ik daar geproefd heb! Die waren zo anders van karakter en smaak dan de broden die ik had leren kennen tijdens de bakkersopleiding. Bovendien maakte ik in Brussel kennis met *Ons Dagelijks Brood*, een broodwinkel waar je niet alleen brood kunt kopen, maar waar je ook een lekkere boterham kunt bestellen en kunt opeten aan een tafeltje. Toen wist ik het zeker. Dat wilde ik ook. Het was een sprong in het diepe. Daarvan was ik me wel bewust. Maar ik wilde de kunst van het broodbak-

ken beheersen. Ik stopte met mijn baan en nam afscheid van mijn leven als kok."

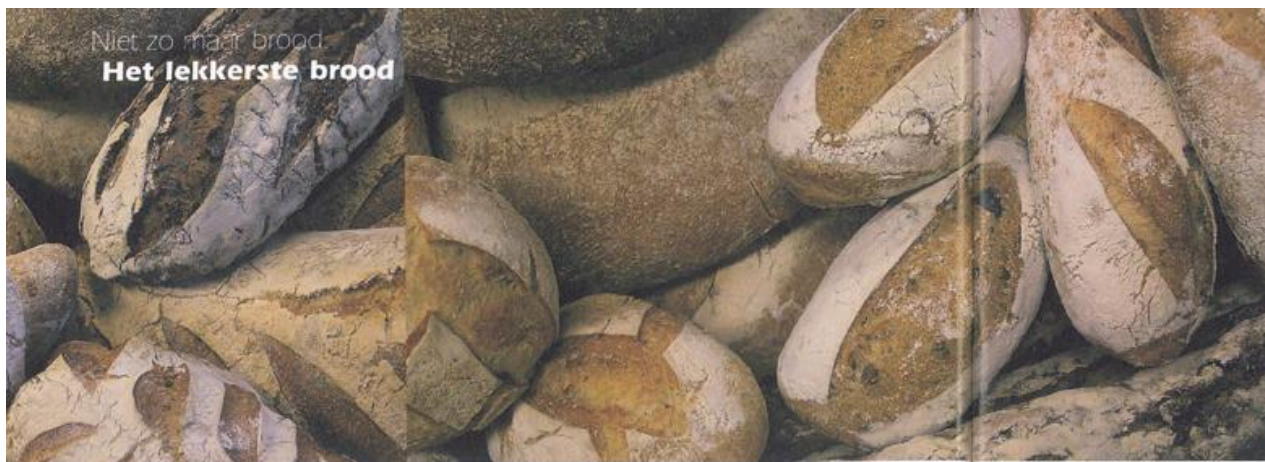
Een onzeker bestaan

De veelbelovende kok in sterrestaurants in Nederland, België en Frankrijk besloot zijn stormachtige carrière af te breken om zich te storten op zijn grootste passie: brood. Dat hij een onzeker bestaan tegemoet ging, was vooral te wijten aan de Nederlandse broodmarkt. "Nederland loopt op broodgebied tien jaar achter bij de ons omringende landen. Neem bijvoorbeeld zuurdesem. In het buitenland wordt dat altijd gezien als een kwaliteitsmerk, terwijl het in Nederland eerder een gezondheidsnorm is. Het heeft een geitenwollen-sokken-imago omdat de eerste zuurdesembroden gemaakt werden door natuurwinkels. Heel gezond, maar niet per se lekker."

Maar er is meer aan de hand met de broodmarkt in Nederland, vindt Roels. "De Nederlander is een heel praktische en 'stroeve' consument. We willen overal hetzelfde brood kunnen kopen. Of we nu naar bakker Jan gaan of naar bakker Klaas, het brood moet altijd dezelfde afmetingen hebben, want anders past het niet in de lade van de diepvries. Waar Fransen twee keer per dag naar de bakker gaan, één keer voor het ontbijt en één keer voor het diner, komen wij er hooguit twee keer per week. Dan slaan we voor de rest van de week brood in."

TEKST: DOREN DIJKHUIS FOTOGRAFIE: VLAAMSE BROODHUIS





Niet zo maar brood.
Het lekkerste brood

"We verwachten dat het brood langer dan een dag vers blijft. In werkelijkheid begint een brood door het natuurlijke verouderingsproces na zes uur droog te worden. Om brood langer 'vers' te houden, voegt negentig procent van de bakkers in Nederland er daarom vetstoffen en emulgatoren aan toe. Daardoor kan het zetmeel het water dat in het brood zit niet zo makkelijk meer opnemen. In drie plakken brood zitten niet zo veel vetten als in een mars. Veel mensen weten dat niet. Negentig procent van de bakkers bakt zijn brood op deze manier, terwijl vetstoffen van oorsprong helemaal niet in een brood thuishoren. Het imago van brood is nog steeds heel goed, maar in werkelijkheid is brood allang niet meer zo gezond als wij denken."

De ultieme tarwe

"Het rare aan de bakkersbranche kan ik het best illustreren met een voorbeeld uit de koks-wereld", zegt Roels. "Een kok weet precies van welke koe hij zijn vlees wil. Hij weet zelfs van welk deel van die koe hij zijn biefstukken wil snijden. Maar als je een bakker vraagt van welk tarweras hij zijn brood bakt, dan moet hij je het antwoord schuldig blijven. Hij koopt het bij de groothandel omdat het toevallig verkocht wordt onder de namen *Suprême* of *Zonnebloem*. Dat is eigenlijk heel raar." Omdat Roels het helemaal anders wilde doen, nam hij een sabbatical van negen maanden om zich de kunst van het bakkersvak eigen te maken. "Ik wilde alles weten over grondstoffen en bakprocessen", zegt hij. "Ik ging op zoek

naar de grand cru onder de tarwesorten. Ik wist dat die bestond, ik wist alleen niet waar. Vrijwel alle graan- en tarwesorten zijn gecultiveerd, omdat er van nature bijvoorbeeld te weinig eiwitten in zaten. Of de gele kleur was niet goed, omdat een bakker er geen witbrood mee kon bakken. Maar door het cultiveren is met de specifieke kenmerken van de verschillende rassen ook de specifieke smaak verloren gegaan. Ik kwam uiteindelijk terecht bij een Franse molenaar die dezelfde filosofie had als ik. Hij is ervan overtuigd dat natuurlijke producten niet alleen veel gezonder, maar ook veel lekkerder zijn. Zijn tarwe is een oeras en dus nooit gecultiveerd. Toen ik er mijn eerste brood mee gebakken had, wist ik dat ik de ultieme tarwe gevonden had. Ik haalde het brood uit de oven, sneed het open en er steeg een geur op van pannenkoeken, suiker en vanille. Terwijl ik alleen met tarwe, zout en water was begonnen."

Water en zout

Toen hij zijn tarwe had gevonden, ging Roels op zoek naar 'goed' zout. "Ik vond het aan de monding van de Rhône. Daar heerst een speciale algencultuur", legt hij uit. "Daardoor worden mineralen aan het zout toegevoegd die het zout lekkerder maken."

Na zout en tarwe bleef er nog een grondstof over: water. In het 'ultieme' water geloofde Roels in eerste instantie niet. "Ik dacht altijd dat je het verschil tussen water uit een natuurlijke bron en water uit de kraan niet zou proeven, maar je proeft het wel degelijk. Ik maakte via via kennis met een systeem van keramiek en edelstenen waardoor het water als het ware ge-reset wordt in zijn oude samenstelling. Het geeft het water zijn oude moleculenopbouw terug. Zo worden stoffen die er door het waterzuiveringsbedrijf niet uitgehaald zijn, alsnog uit het water gefilterd, omdat ze nergens meer aan kunnen hechten. Ik werk met heel veel water. Daardoor blijven mijn broden langer vers en wordt de korst veel knapperiger."

Misbaksels

Toen had hij alle ingrediënten bij elkaar. "Toch heb ik in het begin heel wat misbaksels gebakken!", lacht Roels. "Langzamerhand leerde ik steeds meer over maken, rijzen en bakken. "Na hard zwoegen bereikte ik mijn doel: een zelfgemaakte pain grand-mère!" Omdat er letterlijk en figuurlijk brood op de plank moest komen en het pand voor zijn eigen broodwinkel op zich liet wachten, besloot hij op een dag twintig broden te bak-

ken en aan te bieden aan bekende restaurants. "Toen ik thuis kwam stond mijn antwoordapparaat vol!", vertelt hij. "Vijftien van de twintig restaurants hadden gereageerd. Er waren er zelfs bij die er meteen twintig voor de volgende dag bestelden. Toen had ik ineens een bedrijf!" Diante, Dimitri's vrouw, zegde haar baan op om fulltime te helpen in de bakkerij. "Soms werkten we 24 uur achter elkaar. Uit dat bloed, dat zweet en die tranen is onze eerste winkel 't Vlaamse Broodhuys' ontstaan.

Inmiddels zijn er ook twee broodwinkels in Utrecht en in Amsterdam waar je kunt lunchen: *Crust & Crumbs*. De onzekerheid van tien jaar geleden is compleet verdwenen, besaamt hij. Maar bovendien; de Nederlandse broodeter verandert. "Ze zien bijvoorbeeld dat zuurdesem niet alleen gezond is, maar ook heel erg smaakvol. Of dat brood niet alleen het transportmiddel is voor beleg. Ook restaurants bieden steeds vaker kwalitatief goed brood bij de maaltijd." Als leverancier aan verschillende restaurants heeft Roels veel profijt van zijn koks-ervaring. "Mijn verleden als kok heeft veel invloed gehad op mijn bakkerschap. Ik weet hoe koks naar mijn product kijken en ik begrijp ze. Als ze mij vragen om een brood te bakken dat past bij een zomers gerecht met verse tonijn, dan maak ik bijvoorbeeld citroenbroodjes." ■

"Ik haalde het brood uit de oven, sneed het open en er steeg een geur op van pannenkoeken, suiker en vanille. Terwijl ik alleen met tarwe, zout en water was begonnen."

Missie

"Mijn grootste uitdaging is zulk smaakvol brood te bakken dat mensen dagelijks terugkomen naar mijn winkel." Op de vraag of hij van plan is de broodmarkt te veroveren, lacht hij. "Nee. Al zijn we wel bezig met een aantal dingen. Zo worden de winkels in Utrecht en Amsterdam binnenkort allebei ook *Vlaamse Broodhuys*. Mensen willen zien waar ons brood vandaan komt. Dat zie je in *Crust & Crumbs* niet. In het *Vlaamse Broodhuys* wordt gekleed en gebakken. Daar zie je

de ziel van Dimitri Roels. Je ziet er met hoeveel liefde de broden zijn bereid en hoe mooi het bakkersvak is." Met het veroveren van de broodmarkt is hij niet bezig. "Toen ik koos voor een leven als bakker wilde ik de kunst van het broodbakken onder de knie krijgen. Ik wilde lekker brood bakken, zonder emulgatoren en zonder vetstoffen. Ik wilde mensen laten proeven hoe lekker brood kan zijn. Het is een passie, maar ook een missie. Dat zal het altijd blijven."

