

Ik maak werkbread: dus



Dimitri Roels: „Echt waar, ik heb mensen in mijn winkel gehad die me letterlijk om m'n hals vlogen omdat ze eindelijk het brood hadden gevonden waarnaar ze op zoek waren.”
foto M. van de Weghe

Hij gebruikt gewoon meel, water, zout. En zuurdesem in plaats van gist. Daarvan kneedt de jonge Zeeuwse bakker Dimitri Roels broden waarmee hij in heel Nederland furore maakt.

door René Schrier

Dimitri Roels is een bakker met een missie. Hij wilde het brood van zijn dromen maken. Brood zoals hij dat ooit eens had geproefd in Brussel. Eerlijk brood, met een traditionele smaak. Zuurdesembrood zoals de befaamde Pa-

rijse bakker Poilâne dat maakt. Het duurde een paar jaar, maar tien jaar geleden kon hij dat brood bakken. Hij mocht een bakkerijtje in Schiedam gebruiken om wat te experimenteren. Ging met twintig van die broden langs evenveel vooraanstaande restaurants in Nederland om ze eens te laten proeven. Aan het eind van de dag had hij zestien klanten.

Nu heeft hij twee winkels en een verkooppunt in Amsterdam, een winkel in Utrecht en binnenkort opent hij nieuwe winkels in Amsterdam en Haarlem. Dat alles onder de naam Vlaamsch Broodhuys. Die naam begint een begrip te worden onder mensen die de smaak van echt brood weten te waarderen.

Roels maakte in Terneuzen de bakersopleiding af, maar vond zich-

zelf te jong om te gaan werken. Daarom besloot hij de horecaopleiding bij de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge te volgen.

In de weekeinden werkte hij in een restaurant in het Vlaamse Westkapelle. Hij vulde zijn koksopleiding aan met een opleiding aan het toenmalige Delta College in Middelburg, waarna hij bij gerenommeerde restaurants in de keuken terecht kon. Zo werkte hij onder meer in restaurant De Zwaan van Cas Spijkers en het befaamde Comme Chez Soi in Brussel. Het was daar dat hij kennismaakte met het brood van Poilâne en zijn zoektocht naar het perfecte brood begon.

„Ik vond het leuk om in de keukens van een restaurant te werken. Dat ging me ook goed af. Ik kon best een aardig eitje bakken, al zeg

ik het zelf. Maar dat brood uit Parijs maakte wat bij me los. Het bleek zuurdesembrood te zijn. Nu had ik in mijn bakersopleiding wel geleerd om brood te bakken, maar aan zuurdesem werd in de hele opleiding misschien twee bladzijden besteed. Ik mocht een middagje in de bakkerij van Poilâne in Parijs rondkijken en zag dat zij werkten volgens de vuistregels van het brood bakken. Op een manier die je tegenwoordig niet meer op school leert. Ze werkten volgens een klassieke basisbereiding en met technieken vanuit die basis. Daarbij kwam mijn koksopleiding goed van pas. Mijn missie werd dat ik dat brood ook wilde bakken.”

Roels signaleert een tendens in de waardering voor topkoks en in hun kielzog ook bakkers. Door de

wel goed kauwen

opkomst van televisieprogramma's met topkoks is het aanzien van het beroep enorm gestegen. Vroeger werd je kok of bakker, vertelt hij, als je niet veel in je mars had. Tegenwoordig zijn het de hero's.

Maar tegelijkertijd is er op broodgebied in Nederland de afgelopen jaren nogal wat gebeurd. Natuurlijk zijn er nog bakkers die zelf hun brood bakken, vooral in Zeeland zie je dat nog in enkele dorpen. Maar het gros van de Nederlanders (78 procent) koopt zijn brood in de supermarkt. Aanvankelijk kon het supermarktbrood niet concurreren met het verse brood van de bakker. Maar de fabrieken van bakkerijgrondstoffen gingen werken aan een beter brood voor supermarkten.

Die fabrieken zijn het ook, vindt Roels, die bepalen welk brood Ne-

derland eet en hoe het smaakt. Vroeger bestelde de bakker zelf zijn grondstoffen. Nu komt alles van de fabrieken. Tegenwoordig koopt de consument drie broden in de supermarkt, stopt er twee in de diepvries en verwacht dan, dat die na ontdoeien nog even vers en lekker zijn als 'echt' brood. Dimitri Roels gruwet er van. Tegenwoordig wordt het brood afgebakken in de supermarkt. Die geur moet de mensen lekker maken en dat lukt ook wel. Mensen kopen de geur. De emotie. Roels: „Brood heeft meer met emotie te maken dan je denkt. Echt waar, ik heb mensen in mijn winkel gehad die me letterlijk om m'n hals vlogen omdat ze eindelijk het brood hadden gevonden waar ze naar

op zoek waren." Wat is er dan zo bijzonder aan dat brood van Roels? „Eigenlijk niets. Ik doe niets anders dan wat iedere andere bakker doet. Ik gebruik dezelfde basisingrediënten, meel, water, zout en in plaats van gist neem ik zuurdesem. Alleen wat bij mij echt anders is, is de verwerkingstijd. Waar een andere bakker na drie uur zijn brood in de oven kan schuiven, duurt het bij ons 24 uur. Die lange voorbereidingstijd is echt nodig. En we gebruiken erg veel water. Het beslag lijkt, ik overdrijf een beetje, wel op pannenkoekbeslag." Zuurdesembrood had in Nederland lang een niet zo best imago: „Het smaakte wat zuur, het zat in de alternatieve macro-biologische hoek. Het was erg droog en vast. Het was niet erg populair." Die kant wilde Roels zeker niet

ook verklaren waarom er in Nederland niet zulk lekker stokbrood gebakken kan worden als in Frankrijk? Dat heeft volgens hem inderdaad met de tarwerassen te maken en het aantal uren zon op die tarwe. En niet in de laatste plaats: de steenbakoven zoals veel Franse bakkers die nog hebben.

Dat komt ook weer terug bij het brood van Roels. Zijn zuurdesembrood leent zich er goed voor om thuis afgebakken te worden. „Het moet dan in een loeihete oven, met veel vocht. Bijvoorbeeld een stoomoven of anders een bakje water in de oven. Ik doe het op zondagmorgen zelf ook als ik thuis ben."

Hij heeft een prachtige uitleg over hoe zijn natte broodbeslag in een bloedhete oven als in een soort explosie een schitterend brood wordt, met een stevige, geurige korst. Over een korst die dichtbrandt en vocht dat uit het brood wil. „Ik maak werkbrood met een stevige harde korst. Je moet er wel op kauwen."

Aanvankelijk wilde Roels niet meer dan zes verschillende soorten brood maken. Maar daar dachten zijn klanten anders over. Er was een goede restaurantklant die zei: ik zou wel een notenbrood willen voor bij een kaasplankje. Kok Herman den Blijker vroeg of hij geen kleine broodjes kon bakken voor in diens restaurant. Zo groeide het assortiment.

„Ik ben alleen als bakker begonnen en na verloop van tijd gaf mijn vrouw Diante haar baan op, om mee te helpen. Daarna is het alleen maar gegroeid."

‘Waar een andere bakker na drie uur zijn brood in de oven kan schuiven, duurt het bij ons 24 uur’

derland eet en hoe het smaakt. Vroeger bestelde de bakker zelf zijn grondstoffen. Nu komt alles van de fabrieken. Tegenwoordig koopt de consument drie broden in de supermarkt, stopt er twee in de diepvries en verwacht dan, dat die na ontdoeien nog even vers en lekker zijn als 'echt' brood. Dimitri Roels gruwet er van.

Tegenwoordig wordt het brood afgebakken in de supermarkt. Die geur moet de mensen lekker maken en dat lukt ook wel. Mensen kopen de geur. De emotie.

Roels: „Brood heeft meer met emotie te maken dan je denkt. Echt waar, ik heb mensen in mijn winkel gehad die me letterlijk om m'n hals vlogen omdat ze eindelijk het brood hadden gevonden waar ze naar

op. Hij ging experimenteren met zijn droombrood en kwam eruit. De trefwoorden werden lekker, gezond, puur en traditioneel. Zijn zoektocht bracht hem weliswaar naar de standaard ingrediënten zout, meel, water en zuurdesem, maar dan niet van het soort 'dertien in een dozijn'.

Dimitri weet heel precies waar zijn ingrediënten vandaan komen, omdat hij ze zelf uitgezocht heeft. Het zout is zeezout uit Bretagne, het meel van het noord-Franse ras Camprémy (Roels noemt het de Grand Cru onder de tarwe's) en het water dat hij toevoegt heet gevaliseerd te zijn.

Het is duidelijk: Roels zoekt zijn heil in Frankrijk. Kan hij dan



Vlaamsch Broodhuys

- ▶ **Dimitri Roels** werd geboren op 24 mei 1969 in Sluis.
- ▶ Opleiding tot **bakker en kok** in Zeeland en Vlaanderen.
- ▶ Vijf **bakkerswinkels** in de Randstad en twee nieuwe in aantocht.
- ▶ Het bedrijf telt **zeventig personeelsleden**.
- ▶ **Missie:** het ideale brood bakken.
- ▶ Wie het brood wil proeven kan per e-mail contact opnemen met de bakkerij en een broodpakket bestellen van tien kilogram. Dat vers **voorgebakken brood** wordt met TPG verstuurd en kan thuis afgebakken worden.
- ▶ **info@vlaamschbroodhuys.nl**