

Verliefd op 'grootmoederbrood'

Ellen Scholtens bemerkt een opkomst van het ambachtelijke brood zoals dat te vinden is in hippe winkels als CrustandCrumbs.



Het ambachtelijke grootmoederbrood van het Vlaamse Broodhuys is niet te vergelijken met het brood uit de supermarkt.

Zin successtory begon in de betere restaurants. Bij koks die 'kwaliteit' herkennen. Een mandje stokbrood bij de maaltijd was tien jaar geleden nog heel gewoon; ciabatta begon net een beetje in de mode te raken. Totdat Dimitri Roels verscheen met een 'pain grand-mère' in zijn armen. Met een prachtige opengebarsten korst, een stevige, bijna vleesachtige structuur en de lekkerste geur van de wereld. Brood om vertiefd op te worden.

Sindsdien heeft het 'grootmoederbrood' van het Vlaamse Broodhuys de Randstad veroverd. Eerst in de horeca, daarna in een keten als De Bakkerswinkel. Drie jaar geleden openen Dimitri en zijn vrouw Diantte hun eigen CrustandCrumbs ('korst en kruimels') aan de Haarlemmerstraat, de culi-straat van Amsterdam, gevolgd door een vestiging in Utrecht. Ook in Rotterdam en andere grote steden openen ze binnen-

kort trendy eetwinkels. In een strak, wit interieur kun je wel dertig verschillende soorten brood kopen (met smaakmakers als olijven, tomaten en knoflook) en 'huisgemaakte' patisserie. Om mee te nemen of ter plekke op te eten.

Roels, die als kok werkte in sterrenrestaurants als het Brusselse Comme Chez Soi en onder Cas Spijkers in De Swaan in Oosterwijk, voordat hij als full-time bakker aan de slag ging: „Het is geen hype of zo. De belangstelling voor ambachtelijk brood past bij de hang naar eerlijk eten. De consument heeft behoefte aan producten waarmee niet is gerommeld. Let maar op; op broodgebied gaat nog heel veel gebeuren.”

Zelf heeft hij daar een groot aandeel in, deze Zeeuw die zichzelf een halve Belg noemt. In zijn bakkerij op een Schiedams bedrijventerrein: „Er zijn een paar mensen die de trend hebben gezet. Daarna komen de volgers. Je ziet nu dat de grote super-

markten een enorm mediterrane broodassortiment voeren. Bakkerijketens verkopen sinds kort ook zuurdesem.”

Niet dat hij zich hierom zorgen maakt. „Wat zij maken, is niet te vergelijken met ons product.”

De arbeidsintensieve manier waarop Roels zijn brood bereidt, verklaart de vanafprijs van twee euro. Voor de liefhebbers is dat blijkbaar geen belemmering, want het is dringen in CrustandCrumbs. Je moet snel zijn, anders zijn de pains forêt, brioches en het Vlaamsch notenbrood uitverkocht. Al is het brood nog niet zo beroemd als het Franse Pain de Campagne dat elke nacht versgebakken op het vliegtuig naar New York wordt gezet.

Het Vlaamse Broodhuys is niet de enige die op ambachtelijk wijze

“Op broodgebied gaat nog veel gebeuren”

brood maakt. Een andere grote naam is Carl Siegert in Harmelen die gespecialiseerd is in het samenstellen van, veelal, biologische meelmengelingen. Tarwe, rogge en oergranen als spelt, havervlokken en gepofte maïs vormen de basis voor de broodspecialiteiten van vader en zoon Siegert.

Nóg kleinschaliger werkt Menno 't Hoen van het Rotterdamse Dupain, een bedrijfseconoom die na zijn studie toch liever met z'n handen wilde werken. 't Hoen werkt zoveel mogelijk met biologische tarwe. De instapprijs is 2,90 euro voor een pain de campagne.

Sommige mensen vinden dat duur. „Maar je moet niet vergeten dat ons brood met de hand wordt gewogen, gekneet en gebakken. Het is een enorm proces van meel naar gebakken brood. De pain de bologne van de supermarkt mag dan goedkoper zijn, het is gewoon wit brood met een kleurtje!”

echte bakkers

Amsterdam

Geurige winkel dankzij eigen bakkerij, voorzien van een steenoven. Ook huisgemaakte patisserie. **Bakken met Passie**, Albert Cuypstraat 51-53.

Witte designwinkel van het Vlaamse Broodhuys. Om te ontbijten, lunchen of brood en voor andere biologische en ambachtelijke producten. **CrustandCrumbs**, Haarlemmerstraat 108.

Knus ingerichte winkels in karakteristieke panden. Voor ontbijt, lunch met brood, patisserie, maar ook hartige taarten. **De Bakkerswinkel**, Warmoesstraat 69 en Roelof Hartstraat 68.

Den Haag

Nieuw concept van sterrenrestaurant Calla's. Winkel met brood, home-made patisserie, kazen en gerechten uit de keuken van Calla's. **Panisse**, Hendrikstraat 6, Den Haag.

Rotterdam

Verkooppunt van het Vlaamse Broodhuys naast eigen 'taartarchitectuur'. **Maison Van der Graaf**, Vasteland 64.

De Rotterdamse 'dependance' van De Bakkerswinkels. Voor het betere brood en ambachtelijke producten. **Proef**, Mariniersweg 259.

Utrecht

CrustandCrumbs, Nachtegaalstraat 54; zie boven. **De Bakkerswinkel**, Wittesvrouwenstraat 2; zie boven.

