

Van de betere horeca naar 't betere brood

Door Ellen Scholtens

Brood met olijven, brood met zeezout, met basilicum, met zongedroogde tomaten en rozemarijn; het is nog maar een greep uit de vele soorten die tegenwoordig op tafel komen. Een gemiddelde bakkerswinkel kent al gauw zeventig brood- en broodjesvariëteiten en het aanbod stijgt nog steeds.

Desondanks hopen Dimitri Roels en Diantje Stokmans een trouwe groep klanten aan zich te binden met 'le pain grand-mère'. Het Schiedamsse stel levert dit traditioneel gebakken zuurdesembrood voornamelijk

aan de vaderlandse horeca. Zowel de Rotterdamse brasserie De Cuyperij in De Kuip als het Amsterdamse Amstel Intercontinental zijn erg te spreken over het ronde vloerbrood van ongeveer 30 centimeter doorsnede en een gewicht van twee kilogram.

Ook de particuliere markt begint te reageren. 'Sommige mensen hebben ons brood in een restaurant geproefd en willen weten waar het vandaan komt.'

Van een dergelijke mond-tot-mondreclame moet 't Vlaamse Broodhuys het hebben, want Roels en Stokmans zijn nog niet zo gek lang actief als bakker en bakkersvrouw. Zij komt oorspronkelijk uit de hotelierij, terwijl hij carrière maakte in de betere horeca. Zijn laatste werkgever was het Schiedamsse restaurant La Duchesse en daarvoor stond hij in de keukens van 'onze' Cas Spijkers en de Belgische en Franse sterren-chefs Pierre Wynnans en Joël Robuchon.

In het Brusselse 'Comme chez soi' en het Parijse 'Robuchon' ligt de kiem voor 't Vlaamse Broodhuys. Daar kwam Dimitri er achter dat het lekkerste zuurdesembrood ter wereld wordt gemaakt door Max Poilâne. Dimitri vond hem in zijn oude Parijse bakkerij en werd meteen getroffen door zijn liefde voor het brood. Vol geestdrift ver-

telde Poilâne over de tarwe die op een oude molensteen moet worden gemalen voor het behoud van de authentieke structuur. Over het zes uur durende proces van rijzen in een traditioneel Frans mandje. En over het aroma dat mede wordt veroorzaakt door het gebruik van uitsluitend Frans zeezout.

Dimitri gaf zijn ogen goed de kost. Na advies te hebben ingewonnen bij een molenaar over de verschil-

Voormalige chef-kok bakt zuurdesembollen op 'grootmoeders manier'

lende soorten tarwemengels en gluten ontwikkelde hij zijn eigen receptuur. In zijn bakkerij in Oudenhorn bakt hij sinds enkele maanden 'grootmoedersbrood' volgens de methode van Poilâne en het assortiment is uitgebreid met voorgebakken zuurdesembroodjes, Vlaamse notenbrood, Vlaamse stokken en 'petit pain méditerranée', gevuld met groene en zwarte olijven, zongedroogde tomaten en basilicum. Op maandag en donderdag wordt er gebakken, op dinsdag en vrijdag vindt de bezorging plaats bij de horeca. Particulieren kunnen het brood na bestelling afhalen bij het woonadres van 't Vlaamse Broodhuys. Opsturen is ook een mogelijkheid, want de bollen (a f 12,75 per stuk, exclusief verzendkosten) blijven vier dagen vers.

Net als de Fransen maken Dimitri Roels en Diantje Stokmans geen gebruik van broodverbeters - met uitzondering van water. Hoe vochtiger het deeg, hoe lekkerder het kruim, stellen ze vast in hun Schiedamsse woning, een mandje witte en bruine zuurdesembroodjes onder handbereik. 'De methode waarop we ons deeg maken, kan niet machinaal; alles moet met de hand. Bovendien heb je te maken met langere rijstijden omdat er geen gist in het deeg zit. In totaal duurt het bereidingspro-

Dimitri Roels en Diantje Stokmans met een selectie van hun broden. Foto: Fred Ernst/Cor Vos



ces zeven uur, terwijl een traditionele bakker gemiddeld tweeënhalve uur bezig is. Het voordeel is dat hoe langer het brood nodig heeft, hoe smakelijker het wordt. De aroma's komen beter tot hun recht, het broodkruim is beter, de korst is harder en het brood blijft langer zacht.

Het liefsvroude Roels en Stokmans - die van het nieuwe type bakkersvrouw is en net zo hard meewerkt in bakkerij - een takkenbos-gestookte oven gebruiken. 'Maar dat is hier niet toegestaan, zoals het ook niet mogelijk is om ons brood, zoals in Parijs gebruikelijk is, per sneede te verkopen. Daarvoor is het te zwaar en in Nederland moet je precies aan het gewicht zitten.'

Er blijken meer verschillen te zijn met de ons omringende landen.

'Nergens ter wereld wordt zoveel brood aangeboden en het assortiment goed nog steeds, maar de waardering van een bakker en zijn producten staat op een veel lager niveau dan in België en Frankrijk. De restaurateurs die we bezoeken vinden ons brood weliswaar lekkerder, maar ze vinden het toch vaak te duur. En dat terwijl ons stokbrood maar twee dubbeltjes duurdert in de rest; waar praot je dan over! Bovendien eet je er minder van, want het brood is veel vaster.'

Dimitri Roels moet tot zijn spijt constateren dat 'het allemaal niets mag kosten in de horeca', terwijl brood het eerste contact is

met de keuken. 'Er zijn verschrikkelijk veel bake-off producten, maar er zijn er maar heel weinig die kwalitatief goed zijn. Als je stokbrood krijgt voorgeschoteld dat niet lekker of te oud is, dan heb je weinig vertrouwen in de rest van de maaltijd.'

Hoe ideologisch zijn aanpak ook is, de vraag blijft hoe een chef-kok ertoe komt om fulltime bakker te worden. Op gedreven toon vertelt Dimitri dat hij al op jonge leeftijd bakker wilde worden en dat hij ook de bakkersopleiding heeft gevolgd. 'Ik kom uit Zeeuws-Vlaanderen en in het weekeinde werkte ik voor een bakker uit Westkapelle, waar ik op m'n brommer-

tje naartoe tufte. Ik kwam uiteindelijk in de horeca terecht, maar de bakkerij bleef trekken. Geïnspireerd door 'Ons Dageijks Brood', de Antwerpse en Brusselse bakkerijen waar je aan lange tafels met elkaar kunt eten, zijn we 't Vlaamse Broodhuys begonnen. Er is een groot aanbod van restaurants in ons land in welke klasse dan ook, maar dit is een concept dat we hier nog niet kennen. Een geschikt pand hebben we nog niet gevonden, maar de ontwikkeling van ons brood gaat ondertussen gewoon door.'

't Vlaamse Broodhuys is bereikbaar via tel. (010) 2731646.