

Dankzij de Fransen deed de Nederlander een ontdekking: brood is meer dan dat plakje deeg onder de hagelslag. Een goed gebakken brood heeft smaak. En dat mag wat kosten.

# Brood om eens heerlijk op te kauwen

Seada Nourhussen

**V**olgens de *pousse lent*-methode bereid met roggedesem en mout. Gedecoreerd met lijnzaad, sesamzaad en bergzoutkristallen'. Deze ingewikkelde omschrijving zou op een menukaart van een redelijk chique restaurant kunnen staan. Maar het gaat hier om niets meer dan een brood.

De Christophe pavé om precies te zijn, een vierkant tarwebrood van het Vlaamsch Broodhuys. 'Wij bakken brood zoals topkoks koken', zegt Dimitri Roels (39) oprichter van de succesvolle keten voor luxe brood.

'Eerlijk, puur, lekker, gezond' is de slogan van het Vlaamsch Broodhuys. In de drukbezochte winkels en lunchgelegenheden in Amsterdam, Haarlem en Utrecht leggen klanten veel geld neer voor een van de *haute cuisine* zuurdesembroden van Roels. Op zaterdagochtend staan de mensen bij sommige filialen rijndik voor de deur.

Jaap Goudriaan (40) rekent bij Het Vlaamsch Broodhuys op de Amsterdamse Elandsgracht ruim elf euro af voor drie broden. 'Waarom ik hier koop en niet bij de Albert Heijn? Omdat het gewoon veel lekkerder is en omdat ze hier echt zuurdesembrood verkopen. Dat vind je niet overal.' Met de twee kilo wegende Grand mere volkoren van maar liefst 7,50 euro, de Meerzaden pavé en de Campremy pavé, beide 1,99 euro, onder zijn arm gaat hij met zijn twee kleine kinderen richting huis. 'We hebben een weekend met familie, anders zouden we dit allemaal niet opkrijgen, hoor', zegt hij nog snel.

Wat is er volgens Roels zo bijzonder aan de broden van het Vlaamsch Broodhuys? Er volgt een lang verhaal over zijn zoektocht naar een speciaal oergraan genaamd Campremy, dat Roels in Frankrijk ontdekte en naar Nederland meenam.

Hij vertelt over het gebruik van authentieke steenmolens in plaats van metalen walsen, waardoor de zemen in de tarwe anders worden opengebroken en er meer water aan het deeg kan worden toegevoegd.

En hoe hij het deeg niet hard kneedt, zoals de meeste bakkers, maar zacht mengt zodat de enzymontwikkeling niet geremd wordt en de geur en smaak van het brood optimaal blijft. 'Ik zou uren door kunnen praten', zegt Roels verontschuldigend. 'Het komt er op neer dat een brood maken ons 20 tot 24 uur kost. De meeste ordinaire broden worden met 3600 per uur gemaakt en daar

staat dan een mannetje bij die de machine in de gaten houdt. Geen wonder dat je daar nog twee euro voor betaalt. Maar laten we eerlijk zijn: dat zijn net wattenbollen.'

Op brood moet je kauwen, vindt ook Belinda Moellee (43), vaste klant van het Vlaamsch Broodhuys. Zij gaat voor een Grand mere meergranen van 4,15 euro. 'Van zo'n brood uit de supermarkt moet ik een halve zak leegeten en dan is mijn maag nog niet gevuld. Van dit brood eet ik drie sneetjes en ik zit vol. En het is hartstikke gezond dus dat extra geld heb ik er wel voor over.'

Hoewel de gewone warme bakkers uit het straatbeeld verdwijnen, omdat ze de concurrentie met de supermarkten niet aankunnen, lijken de exclusieve broodspecialzaken steeds talrijker te worden. 'Dat komt omdat wij ons echt onderscheiden van de supermarkten', verklaart Menno 't Hoen.

Vanuit zijn bakkerij in Rotterdam maakt 't Hoen al tien jaar zuurde-

sembroden, bolletjes en stokbroden die hij levert aan toprestaurants, delicatessenwinkels en biologische markten. 'De gewone bakker om de hoek heeft bijna hetzelfde brood als de Albert Heijn, maar dan stukken duurder', zegt 't Hoen. 'Wij gaan de concurrentie met de supermarkten niet aan. Niet omdat we zouden verliezen, maar omdat we het niet willen. Wij richten ons op de fijnproever. Dat is een hele andere afzetmarkt.'

't Hoen, die het authentieke zuurdesembakken zonder toevoegingen van gist, chemische stoffen en conserveringsmiddelen leerde in Frankrijk, ziet zijn broden-business elk jaar weer floreren. 'Als je me tien jaar geleden had gezegd dat mijn broden op zoveel plekken verkocht zouden worden, had ik je niet geloofd. Ik wilde gewoon heel naïef lekker Frans brood in Nederland introduceren.'

In welke aantallen zijn 'supercoole opengebarsten bollen' - de enthousi-

aste 't Hoen praat over zijn broden alsof het de nieuwste sneakers betreft - wekelijks de deur uitgaan, weet hij niet. Maar dat hij het razend druk heeft is een feit.

'Ik ben heel blij dat steeds meer restaurants het verplichte mandje slecht afgebakken stokbrood hebben vervangen door mijn brood.'

## 'Een brood maken, kost ons bijna een etmaal'

'Soms kom ik op biologische markten om eens een klant te spreken. Die is vaak heel erg nieuwsgierig naar hoe mijn brood zo krokant kan zijn van buiten en zacht van binnen.' 't Hoen is ook blij dat boterhammenatie Nederland nu einde-



Bij een eerste bezoek aan het Vlaamsch Broodhuys kan het even schrikken zijn: sommige broden gaan weg voor



Winkels voor exclusieve broodbeleving hebben iets behaaglijks.

lijk het genot van goed brood inziet. 'In Nederland heeft brood altijd als drager van beleg gefungeerd. Het brood deed er niet zo toe. In Frankrijk eten mensen brood kaal, bij een goede maaltijd of soep. Steeds meer Nederlanders beginnen dat nu over te nemen.'

De winkels en eetgelegenheden die zich op de exclusieve broodbeleving richten hebben vaak iets behaaglijks en ouderwets. De populaire Bakkerswinkel bijvoorbeeld, met vestigen van Amsterdam tot Makkum, gaat met de bonte bloemetjesmotieven op de Piet Hein Eek-banken en oubollige lampenkappen dwars tegen de koele en strakke interieurs van de meeste moderne horeca in.

Over de gezellige chaos is uiteraard goed nagedacht. Het authentieke, die hang naar vroeger: het is duidelijk een marketingtechniek. Is de broodhype niet een modegril? 't Hoen: 'Iedereen wil tegenwoordig zo puur en biologisch mogelijk eten.

*Slow cooking* en streekproducten doen het goed. Het is wat dat betreft inderdaad een gunstige tijd voor ons", zegt 't Hoen, die ooit afstudeerde als bedrijfseconoom aan de Erasmus Universiteit. 'Termen als ambachtelijk en oer zijn hip en spreken veel mensen aan. Maar wat zegt dat nog als elke supermarkt ermee aan de haal gaat? Het is een beetje valse romantiek.'

Thea Keijzer (42) is nieuw in de wereld van het luxe brood en voor het eerst bij het Vlaamsch Broodhuys. 'Ik ben dol op brood. Héerlijk. En ik ben hier vaak langsgefietst, maar nog nooit binnen geweest.' Keijzer vindt de met meel bedekte en met vijgen gevulde broden er allemaal aantrekkelijk uitzien, maar schrikt van de prijzen. 'Ik probeer nu eerst maar iets kleins, dan kom ik de volgende keer misschien terug voor zo'n groter brood.'

Het wordt een noten mini-baguette, voor een instapprijs van 1,60 euro. Goed te doen.

## Wanneer is brood luxe en waar koop je het?

Er bestaat niet echt een naam voor de luxe broodspecialzaken. Kenmerkend is dat ze vaak stukken prijziger zijn dan de supermarkt en de warme bakker. Ook werken ze veel met zuurdesem en minder met gist en laten ze het deeg langer rijzen dan de meeste bakkers. Hun broden komen vaak uit traditionele steenvloerovens. Er wordt geen conserveringsmiddelen of geur- en smaakstoffen aan toegevoegd. Sommige exclusieve bakkers werken uitsluitend met biologische ingrediënten.

Adressen luxe broodbakkers:

- Bakkerij Paul Annee, twee vestigingen in Amsterdam, levert aan winkels. Info: [www.paulannee.nl](http://www.paulannee.nl)
- Vlaamsch Broodhuys, vestigingen in Amsterdam, Haarlem en Utrecht, levert aan horeca en winkels, waaronder De Bakkerswinkel, met vestigingen in Amsterdam, Rotterdam, Utrecht, Zoetermeer, Haarlem en Makkum. Info: [www.vlaamschbroodhuys.nl](http://www.vlaamschbroodhuys.nl), [www.debakkerswinkel.nl](http://www.debakkerswinkel.nl)
- Menno 't Hoen in Rotterdam, levert aan horeca, delicatessenwinkels en biologische markten. Info: [www.dupain.nl](http://www.dupain.nl)
- Bakkerij Carl Siegert in Harmelen, levert aan horecagroothandel en geeft workshops aan de horeca. [www.carlsiegert.nl](http://www.carlsiegert.nl)