

ECHE BAKKERS MAKEN HUN BROOD ZELF, VAN EXQUISE TARWE
EN DITO ZEEZOUT. WAT ZEGT U, EEN KNIPWIT? DOOR MAC VAN DINTHER

Hip brood

Kan brood hip zijn? Gezond: ja. Lekker: oké. Maar hip? Hip is yoghurt zuigen uit een zakje of fruitpulp slobberen uit een lollig flesje. Brood is niet hip. Ruim 40 procent van de jongeren komt zelfs nooit bij de bakker.

Wie zou het ze ook geleerd moeten hebben, want Nederland heeft nauwelijks een broodcultuur. Fransen zweren bij verse baguettes, Duitsers staan op *frische Brötchen*, Nederlanders halen hun brood uit de diepvries.

Aan het imago van de bakker ligt het niet. De consument vindt brood van de warme bakker lekkerder en verser, blijkt uit onderzoek. Maar hij koopt het toch liever bij de supermarkt.

Dan kun je als bakker drie dingen doen. Je kunt erin berusten en je zaak sluiten. Dat hebben stapels bakkers gedaan. Dertig jaar geleden telde Nederland zo'n tienduizend zelfstandig bakkende bakkers. Daar is nog maar ruim een kwart van over.

Mogelijkheid twee is je aansluiten bij andere bakkers om samen sterk te staan. Ook dat hebben veel bakkers gedaan. De bekendste is het Echte Bakkersgilde, met 260 leden. Die bakken nog echt zelf, verzekert marketing consultant Jos Amsing. 'Onze bakkers schieten nog zelf het brood in de oven.'

Maar de gildebakker hoeft zijn brood niet meer te bedenken. Dat doet een commissie die broden ontwikkelt. Gilde Korn heet zo'n brood dan, of Gilde Goud. Bijna 85 procent van de bakkers zit in een club. De rest heeft gekozen voor de derde weg: stug doorgaan. Dat zijn de dwarse bakkers.

Niet de bakker, maar de meelfabrikant bepaalt tegenwoordig hoe het brood smaakt. De bakker krijgt een broodmix geleverd. Daar hoeft alleen nog maar water bij. Schrijft

de trend gezond voor, dan worden de mixen bruin als zwarte koffie, want bruin is gezond. In werkelijkheid zijn donkerbruine broden gekleurd met geroosterd moutmeel. Daar krijg je geen kanker van, maar een foeffe is het wel.

Met echt bakken heeft het weinig te maken, zegt Dimitri Roels van het Vlaamse Broodhuys. Roels is de topkok onder de warme bakkers. Hij werkte onder Cas Spijkers in de Swaen in Oosterwijk en bracht drie leerzame jaren door in het Brusselse drierestaurant Comme Chez Soi. Na een mislukte restaurantavontuur besloot hij terug te keren naar zijn oude liefde: brood. Bakken is moeilijker dan koken, zegt Roels. 'Je hebt een mix van ingrediënten die op zichzelf oneetbaar zijn en maakt er iets van dat overal wordt gegeten. Dat is magie.'

Koks leren te zoeken naar de beste ingrediënten. Bij bakkers zit dat er niet zo in. Veel bakkers weten nauwelijks met wat voor meel ze bakken, heeft Roels gemerkt. Hij wel. Roels gebruikt Franse tarwe van het oerras Camp Rémy ('de Grand Cru onder de tarwes') en zeezout uit de Guérande.

Maar het waardevolste ingrediënt is tijd. Roels bakt zuurdesem-broden. Zuurdesem, een kweek van verzuurd deeg, werkt hetzelfde als gist, maar veel langzamer. Hij maakt zijn brood in stappen.

Eerst maakt Roels met zuurdesem (Le Chef) een voordeeg (Le Levain). Dat blijft twaalf uur staan, waarna het met meel en water wordt aangevuld tot deeg, dat ook weer zes tot zeven uur mag rijzen. Ter vergelijking: een doorsnee bruinbrood rijst hooguit een uur of twee. Maar juist tijdens het rijzen kunnen enzymen en bacteriën smaak ontwikkelen, zegt Roels.

Roels is niet de enige bakker die zuurdesem heeft herontdekt, er

zijn er meer. Biologische bakkers bakken er al veel langer mee, maar zij leveren meestal vaste broden af, met een slappe korst. Het brood van Roels is stevig en heeft een korst die twee dagen houdt.

Roels levert aan restaurants. Daarnaast heeft hij twee winkels in Amsterdam en Utrecht, die CrustandCrumbs heten. Het zijn strakke zaken, niet zonder pretentie 'de bakkerswinkel van de 21ste eeuw' genoemd. Roels' brood is niet goedkoop. Een klein zuurdesem 'Pain Grand Mère' kost 3,75 euro. Maar er zit toekomst in, weet Roels zeker. 'Er is absoluut een markt voor specialisme.'

Amsing van de Echte Bakkers kent de winkels. 'Een prachtig concept dat het goed doet in Amsterdam. Ik zie het nog niet lukken in Dedemsvaart.' Maar het past in de trend, beaamt hij. Willen bakkers overleven, moeten ze het zoeken in luxe. Geen knipwit of half bruin, maar ciabatta's, notenbrood, Turks brood en vloerbrood.

En wil de consument zelf bakken, nog zo'n trend, dan kan hij daarvoor ook terecht bij de Echte Bakker die kant-en-klare broodmixen verkoopt. Amsing verwacht weerstand onder zijn leden. 'We waren bang dat onze bakkers het zouden zien als een onderminning van hun ambacht. Maar het loopt heel goed.'

Als helemaal niks meer lukt, kunnen de bakkers altijd nog terugvallen op hun geheime wapen: de lucht van vers gebakken brood. Die wordt lekkerder gevonden dan de geur van geld of van een partner na het vrijen, blijkt uit onderzoek. Daar moet toch iets mee te doen zijn. ■

CrustandCrumbs, Haarlemmerstraat 108, Amsterdam (020-5286430, Nachtegaalstraat 54, Utrecht (030-2316153), www.crustandcrumbs.nl