

Creatieve broodplaats

In de Linnaeusstraat zit sinds kort Baking Lab, een bakkerij, lunchzaak en plek voor broodexperimenten. Elk idee is welkom. 'Het is hier een soort Willie Wortelomgeving.'

tekst Kas Galetaan, foto's Charlotte Olijck

j

Je wandelt doorgaans niet over de drukke Linnaeusstraat om je neus een plezier te doen, maar sinds kort kan je daar voor een aangename verrassing komen te staan als je in de buurt komt van de ingesnoemde 'geurpaal'. In deze paal, die op de stoep staat voor bakkerszaak Baking Lab, zit een rond roosterje dat via een metalen buis verbonden is met de stenen vloerovens in de zaak. Een draai aan een zwarte knop boven de oven zorgt ervoor dat de geur van het op dat moment rijzende brood de straat op wordt geblazen.

Baking Lab is een bakkerszaak waar je kunt lunchen, zelf de kruiden in kunt duiken om brood te bakken en waar geëxperimenteerd wordt met alles wat met brood te maken heeft. Je kunt je eigen brood kneden op de kneedtafel en het daarna in de oven schuiven om het een paar uur later afgebakken en wel op te halen. Wie het hele bakproces wil meemaken, kan een workshop volgen.

Bioplastic van zetmeel

De bakkerij straalt een soort speelse eendeloosheid uit. Schappen met lege broodmatjes, potten met zaden en pitten, op de grond wat geproefde zakken meel. Een kistje, waarop een keukenmixer tahini (een soort sesampasta) aan het walsen is. Een zijprojectie, aldus Jechiam Gural, de bedenker van Baking Lab. Hij kende de tahini uit een potje en vroeg zich af hoe het vers zou smaken - 'Meestal niet wat lekkerder.'

Onlangs kwamen er architectuurstudenten langs om te onderzoeken hoe zetmeel kan worden omgevormd tot bioplastic. Een andere workshop heeft als thema *From wheat to meat*. In de workshop halen de deelnemers de gluten uit het brood, om ze daarna te vermengen met gefermenteerde rode rijst. Hierdoor krijgen de gluten een vlezige structuur. Wellicht is dit mengsel in de toekomst te gebruiken als vleesvervanger. Gluten zijn namelijk net als dierlijke producten voornamelijk opgebouwd uit eiwitten.

'Het is een soort Willie Wortelomgeving', zegt Gural. De onderzoekende geest staat voorop in de open keuken, uitm Gural's bewoordingen: het 'eigen laboratorium' van de bakkerij. Deelnemers aan de workshops worden aangemoedigd om ook een idee voor te stellen. Of je nu wilt leren

hoe je gevlochten witbrood (een *challah* in het Jiddisch) bakt, of dat je - net als de studenten - wilt uitvinden hoe je van zetmeel plastic maakt: in principe is elk idee dat met brood te maken heeft welkom.

'We bakken hier verhalen', zegt broodfilosoof Gural. Hij wijst naar de verschillende historische granen die aan de muur hangen. Links hangen de 'oergranen' Eekhoorn en Emmer. Beide soorten worden nauwelijks meer verbouwd, verdrukt door het succesvolle tarwe. Deze graansoort is het meest productieve gewas, omdat het de meeste calorieën en eiwit bevat.

De bakkerij is opgebouwd met behulp van een team van mensen met verschillende technische achtergronden, variërend van bouwkunde tot informatica. Gural studeerde zelf biologie.

Met deze mix hoopt Baking Lab het verleden en de

Onder: Sarah Veldman, student levensmiddelentechnologie en rechterhand van Gural.



'Niets wordt zomaar weggegooid, ook niet een product als geur of warmte'

toekomst samen te brengen. Zo meten sensoren de warmte en luchtvochtigheid, maar staat er ook een zelfgebouwd houten instrument om het brood mee de oven in te duwen. Bestellingen worden met een smartphone opgenomen en via internet naar de keukens beneden doorgestuurd, maar even later worden de broodjes via een handgemaakt houten liftje naar boven getakeld.

Boortje spelen

Als je Gural niet zou onderbreken, zou hij uren doorpraten over brood. Die passie heeft hij overgenomen van zijn opa, die een bakkerij in Jeruzalem had. Voordat hij Baking Lab startte, was hij directeur van het door hem opgezette IT-bedrijf Noterik. In die tijd was hij al veel bezig met broodbakken, gewoon thuis in de keuken. 'Ik had jarenlang als een beest gewerkt, het was een beetje op.' Daarom besloot

Gural dat het tijd was een stap terug te doen in het bedrijf, zodat er ruimte was voor het opzetten van de bakkerij. 'Je kan hier een paar uur boortje spelen,' zegt Gural. Hij wijst op de kruidenkas in het tuintje van de bakkerij. Dat kasje staat, net als de geurpaal, in verbinding met de oventjes in de keukens. Zo wordt de warmte van de oven getransporteerd naar de kas. Handig voor in de winter. 'Niets wordt zomaar weggegooid, ook niet een product als geur of warmte.' Een min of meer circulair bakproces dus.

Toch benadrukt Gural dat Baking Lab geen strenge duurzaamheidsideologie naleeft. Duurzaam is nuttig, vindt hij, maar veel belangrijker is het bakplezier en de geest van het ontdekken. Biologische bloem van een lokale boer is in Baking Lab dan ook niet zo interessant als goedkoop meel uit de fabriek. 'Het is juist leuk om te kijken wat daar allemaal mee kunt.'



Boven: Jechiam Gural, het brein achter Baking Lab: 'We bakken hier verhalen.' Onder: een pitabroodje wordt gebakken in de stenen oven en daarna op hoog vuur, voor een rokerige smaak.

