



'HET GAAT OVER EENVOUD, OVER WATER EN VUUR'

Jechiam Gural (48) is initiatiefnemer van Baking Lab: experimentele bakkerij, bakkerswinkel en -café ineen. Hij runt het met bevolgen studenten en vrijwilligers.

"Brood maken fascineert me, omdat het gaat over eenvoud, over de elementen water en vuur. Bij mij was die voorliefde er al van jongs af aan. Waarschijnlijk door de herinneringen die ik heb aan de bakkerij van mijn grootvader in Jeruzalem. Als jongen probeerde ik, net als mijn opa, zelf brood te bakken, maar met de recepten die ik toen had, kreeg ik het niet voor elkaar. Toch liet

het me niet los. Ik bleef proberen, vroeg professionele bakkers om advies, maar nooit was ik tevreden over het resultaat. Toen ik stopte in de ICT, stortte ik me op het brood. Ik kwam erachter dat natuurkunde en chemie bij het bakken een grote rol spelen. Als je dat proces eenmaal begrijpt, kun je daarmee spelen, als een soort designer. Om van deze hobby mijn dagelijks werk te kunnen maken, ben ik vijf maanden geleden Baking Lab begonnen. Met een team bak ik daar ons brood, soms ook met oude graansoorten zoals eenkoorn en emmer. Er is veel

ruimte voor creativiteit en innovatie. Zo is nu het idee ontstaan om meer te hergebruiken: van oude croissants kunnen we vegetarische bacon maken. En de pulp van verse sappen willen we mengen met een bepaald type brood.

Mensen kunnen het brood kopen in onze bakkerswinkel of lunchen in het café, maar Baking Lab is vooral ook een ontmoetingsplek, waar mensen workshops volgen, praten over brood en daar zelf mee kunnen experimenteren. We wisselen aan de kassa veel meer uit dan alleen geld."