

Wie zijn de mensen die van een ambacht hun beroep hebben gemaakt?

TEKST ROOS MENKHORST FOTO'S PATRICK POST



Initiatiefnemer Jechiam Gural (links) en collega Merel Launspach van Baking Lab zijn bezig met het wassen van het deeg.

zelfgemaakt

DE BROODLABORANT

Jechiam Gural (48) begon een paar maanden geleden met Baking Lab in Amsterdam. Het is een café, een bakkerij, maar vooral een studie naar brood.

Over brood praat je niet, over brood filosofeer je, vindt Jechiam Gural – initiatiefnemer van Baking Lab. Gural: "Brood gaat over smaak en vorm. Als je deeg kneedt, voelt dat heel prettig. Als iets wat diep geworteld zit in ons collectieve geheugen." Brood bakken zit zo ongeveer in Gural's genen. Zijn grootvader had een bakkerswinkel in Jeruzalem, en de sleutel van de bakkerij van zijn overgrootmoeder hangt prominent aan de muur van het gloednieuwe Baking Lab.

Hij is trots op zijn verhaal: "Ik ben nu zo'n twee jaar met dit project bezig, maar eigenlijk al mijn leven lang." Als kind begon hij al te experimenteren met brood bakken. Ze waren net verhuisd van Israël naar een dorpje in Zeeland, daar ging hij met pakken Koopmans aan de slag. Later zocht hij de expertise van verschillende bakkers, want: wat is nu precies het geheim van goed brood? Hij kreeg alleen geen antwoord op die vraag.

Na zijn studie biologie werkte Gural twintig jaar lang in de ICT. Tot hij besloot dat hij eindelijk echt iets wilde doen met zijn fascinatie voor brood: "Dit is mijn droomproject. Ik kon dit beginnen met het geld dat ik had verdiend met mijn bedrijf. Natuurlijk, ik had een huis kunnen kopen, maar dat is zo saai. Ook al slaap ik hier soms een nacht minder goed van, dit is wat ik wil." Samen met een team – met daarin, niet toevallig, opvallend veel mensen met een bèta-achtergrond – runt Gural Baking Lab.

Er worden workshops gegeven: zo waren pas alle stadsdeelvoorzitters van Amsterdam op bezoek tijdens een teambuildingstijte. Stuk voor stuk maakten ze hun eigen

broodje. Ook studenten van verschillende richtingen volgden al workshops van Gural en zijn collega's. Intussen wordt er brood gebakken, verkocht en komen er mensen langs voor de lunch.

Voor de zaak aan de drukke Linnaeusstraat in Amsterdam-Oost staat een 'geurpaal'. Via een zelf ontworpen buizensysteem is de paal direct verbonden met de oven waar de broden gebakken worden. Op die manier worden mogelijke klanten op straat al verleid, lacht Gural. Maar de basis van Baking Lab is 'het experiment', benadrukt hij met serieuze blik. En die moet zoveel mogelijk wetenschappelijk zijn. Gural: "Het is hier niet alleen maar *trial and error*. We zoeken naar verklaringen, pas dan kun je iets doen met al je kennis." En dus hangen er overal in de ruimte sensoren waarmee de temperatuur wordt gemeten.

In zakken liggen verschillende oergranen als emmer en eenkoorn. Oergranen zijn nu heel hip, legt hij uit, maar Gural is vooral geïnteresseerd in het onderzoek naar de ei-

gensenschappen van de oergranen. In een van de bakken worden oude croissants bewaard: daarvan wordt vegetarische bacon gemaakt. Ze zijn nog in de uitprobeersfase, maar de bacon is al erg lekker, vertelt Gural.

Meel, water, zout en een desem, dat is wat collega Merel Launspach nodig heeft voor het maken van een brood. Ze staat in het 'laboratorium' en is net begonnen met het bijwassen van het deeg. Launspach: "Tijdens het maken van brood is water de hoofdrolspeler. De hoeveelheid water die je toevoegt bepaalt het soort kruim dat je krijgt, of je brood dicht is of heel open." Tijdens elke stap die ze zet, meet Launspach de temperatuur: van de omgeving, maar ook van het meel en de desem. Zodra je warm water gebruikt, gaan de chemische processen bijvoorbeeld veel sneller, legt ze uit. En dat heeft weer invloed op de smaak. Gural knikt: "We proberen hier ons product tot in de diepte te ontdekken en te begrijpen. Het is te vergelijken met een soort liefdesverhouding, het gaat traag en met vallen en opstaan."



Als je deeg kneedt, voelt dat prettig. Als iets wat diep geworteld zit in ons collectieve geheugen