

Cadeau gekregen

Registreer en lees 2 maanden onbeperkt

Deze kleine, ambachtelijke stadsbakkers floreren



Bakker Eline Ex © Friso Keuris



PS - De traditionele bakkerij heeft het moeilijk, maar de kleine, ambachtelijke bakkers floreren. Ze bakken vaak vanuit huis, hebben ieder een specialisme en een trouwe klantenkring. 'Het voelt alsof ik met mijn brood mensen een cadeau geef.'

DOOR: MARLOES DE MOOR 30 SEPTEMBER 2017, 16:30

Bakken is onverminderd populair; er kijken niet voor niets ruim twee miljoen mensen elke zondag naar Heel Holland bakt. Maar waar het eerst vooral vrouwen waren die zich toededen op taarten en cupcakes, storten nu vrouwen én mannen zich op stoer, ambachtelijk brood.

Ze beginnen als eenvoudige thuisbakker, maar breiden hun werkzaamheden uit tot een eigen bakkerij, waarmee ze vervolgens een beperkte klantenkring bedienen. Opvallend, omdat de traditionele bakker het tegenwoordig juist moeilijk heeft.

Nederland telt 1071 bakkers die brood en banket maken en 792 winkels in brood en banket. Uit het Marketingrapport Bakkerijbranche 2017 blijkt dat het aantal bakkers ten opzichte van 2015 met 10 procent is afgenomen. Ook in de jaren ervoor hielden steeds meer bakkerijen ermee op.

Schwarzbrot of Italiaans brood.

Vaak gebeurt dat vanuit de eigen keuken, soms in kleine bakkerijen waar zij de professionele oven al dan niet kunnen delen. Kleine bakkers helpen elkaar, wisselen technieken uit. Via een nieuwsbrief, een website of sociale media als Instagram houden ze hun klanten op de hoogte.

Die klanten houden van goed en gezond brood en willen daar best wat meer voor te betalen. Kritische consumenten, die willen weten waar hun brood vandaan komt en door wie het is gemaakt, maar ook zij die vanwege een voedselallergie zijn aangewezen op bepaalde broodsoorten.

In Amsterdam staan 188 bakkerijen ingeschreven bij de kamer van koophandel. Omdat niet elke kleinschalige thuisbakker geregistreerd is, zijn over die groep geen exacte cijfers bekend.

'Ik houd van het intuïtieve ervan'

Eline Ex (36) bakt sinds vorige zomer desembrood en verkoopt dat op de Noordermarkt. Particulieren kunnen het ook online bestellen en afhalen op verschillende locaties.

"Mijn fascinatie voor brood ontstond toen ik in de keuken van een restaurant in Parijs werkte. We haalden elke dag brood bij een van de beste bakkers uit de stad - zó lekker. Ik ging me steeds meer voor brood interesseren en vond het boeiend dat je met drie ingrediënten zo'n mooi product kunt maken.

Gaandeweg realiseerde ik me dat brood bakken veel beter bij me past dan het verfijnde en snelle werk in de keuken. Het is een heel langzaam en intuïtief proces; dat vind ik er mooi aan. Bovendien maak je iets dat veel mensen bijna elke dag eten.



Bakker Eline Ex © Friso Keuris

Om het bakken nog beter onder de knie te krijgen ging ik in Bretagne een halfjaar in de leer bij een houtovenbakker. Daarna werkte ik in Gent bij de Superette. Na anderhalf jaar ben ik in Nederland voor mezelf begonnen, in de ruimte van een andere bakker.

een molen in Wageningen.

's Nachts laat ik de broden fermenteren en zaterdagochtend bak ik ze. Ik heb verschillende desembroden: boerenbrood, roggebrood, rozijnenbrood, olijvenbrood en de zogenaamde Miche.

Ze kosten tussen de 2,50 en 10 euro per stuk. Erg populair is de Miche, een boerenbrood van bijna 2 kilo.

Door de fermentatie en hoge hydratatie kun je de broden lang bewaren. Je hoeft er maar weinig van te eten omdat het zo voedzaam is. Na twee boterhammen zit je al vol.

Ik begon met 18 broden per week, nu zijn het er 200. Dat doe ik voor de Noordermarkt, voor particulieren, maar ook voor horeca zoals Vinnies, Rosie's en Scandinavian Embassy. Tot nu toe ben ik bewust kleinschalig gebleven, maar ik zou wel willen groeien. Bijvoorbeeld met een eigen bakkerij, al vind ik het delen van een ruimte wel heel leuk en mooi, en passen bij deze tijd."

'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 bevlogen 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."



Het team van Baking Lab: (vlnr) Rosalie Bak, Louisa Linders, Jechiam Gural, Merel Launspach, Sharmaarke Mire, Arash Ahwaz en Ilan Roos. © Friso Keuris

"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 zélf mee kunnen experimenteren. We wisselen aan de kassa veel meer uit dan alleen geld."

'Ik had fietstassen vol eigen brood'

Ellen de Jong (33) heeft haar gluten- en melkvrrije bakkerij Met Zonder, fijn voor klanten met een glutenintolerantie.

"Brood bakken had ik nooit eerder gedaan. Mijn moeder kon vroeger één taart maken en die bakte ik ook altijd - meer kon ik niet. Totdat ik negen jaar geleden een lactose-intolerantie kreeg en mijn vriend een glutenintolerantie bleek te hebben. Samen brood eten werd daardoor erg lastig."

geduurd voordat ik het goede brood had dat niet taai en kruimelig is, en lekker smaakt."



vaak of ik weer een broodje voor ze kon meenemen. Mijn fietstassen zaten elke keer voller."

"Ik ben in 2015 een glutenvrije bakkerij begonnen. Eerst vanuit een winkel met een keukentje, nu in een eigen pand, met een bakker, stagiairs en vrijwilligers. We bakken ongeveer 300 broden per week. Ze kosten tussen de 5,35 en 6 euro, maar zijn erg voedzaam, waardoor je er langere tijd mee kunt doen."

"Het bruine teffbrood van Ethiopisch graan vinden veel mensen bijvoorbeeld erg lekker. Als je glutenvrij eet, heb je al gauw een tekort aan vezels. Teffbrood voorkomt dat en is een mooi alternatief. Negentig procent van mijn klanten heeft een duidelijke reden om glutenvrij brood te eten."

"De reacties zijn overweldigend. Een moeder kreeg laatst tranen in haar ogen, omdat haar kind jaren ondergewicht had en met mijn brood eindelijk was aangekomen. Ik vind het heel bijzonder dat je dat kunt bereiken met alleen een paar broodjes bakken."

'Na de overburen volgde de hele buurt'

Jayne Jubb (52) en Sjoerd Servaas (53) begonnen in januari 2014 thuisbakkerij BuiksloterBakery en het concept Bakken voor de Buren. Elke vrijdag bakken ze vanuit hun huis brood voor buurtbewoners. Servaas werkt ook in de catering en geeft kookworkshops, en Jubb heeft een praktijk voor natuurgeneeskunde en healing.

Jayne Jubb: "Ik bak al mijn hele leven. Het zit in mijn Engelse genen. Ik volgde bakcursussen in Schotland, Ierland en aan het Bakery Institute in Zaandam. Tijdens een cursus community bakery opzetten ontstond het idee om vanuit ons huis brood te bakken voor de buurt. Dan zaten we niet met allerlei vergunningen en hoge huurkosten."

"Eind 2013 bakte ik een paar broden voor de overburen. Die vielen zo in de smaak dat ook andere burens erom gingen vragen." Sjoerd Servaas: "Sindsdien bakken we elke vrijdag ons vaste roggezuurdesembrood en steeds een ander bijzonder brood volgens een recept van Jayne zoals het Engels Cheddarkaasbrood of zongedroogde tomatenbrood, maar ook wildere broden zoals K3 (komijn, koriander en kardemom)."



Bakkers Jayne Jubb en Sjoerd Servaas © Friso Keuris

"Om de week hebben we ook nog een glutenvrij aanbod." Jubb: "Het bedenken van nieuwe recepten vind ik het leukst. Ik ben opgeleid als chemicus, dus dat experimenteren ligt mij wel."

"We hebben geen mengmachines; Sjoerd heeft de spieren en doet het zware kneedwerk. Meel kopen we van molen De Zandhaas in Santpoort."

Servaas: "Grote babybadjes en afwasteiltjes gebruiken we als mengkommen en in de schuur hebben we twee ovens. Bestellen gaat via een wekelijkse nieuwsbrief. Op vrijdag beginnen we om zeven uur 's morgens en tussen vijf en half zeven kunnen de 'bakburen' hun brood ophalen."

"Vorige week hadden we een recordaantal van 112 broden. Meestal bakken we er rond de 70. Groter hoeven we echt niet te worden. Het moet wel leuk blijven."

'Elke dag ontstaat er iets moois'

Efraïm Bolado van der Meij - Bakker Eef (41) - is bakker van restaurant As en bakt in zijn kleine, zelf ingerichte bakkerij brood voor nog dertig restaurants in Amsterdam. Op kleine schaal verkoopt hij zijn brood op de Noordermarkt en aan een trouwe klantenkring die het bij hem ophaalt.

"Als kok had ik altijd al een voorliefde voor brood bakken en patisserie. Ik werkte bij het toenmalige restaurant Club 11 en bakte daar Italiaans brood (focaccia). Ik werd zo gegrepen door het bakken dat ik thuis ook experimenteerde. Toen Club 11 ophield te bestaan, vroeg een van de eigenaren mij mee naar zijn nieuwe restaurant As om daar het brood te gaan bakken. Dat was een mooie kans."

vol van smaak. Na zeven jaar brood, verse pasta en desserts voor As ging ik alleen maar brood bakken: voor As en een zich langzaam uitbreidende reeks andere restaurants in Amsterdam."



Bakker Efraim Bolado van der Meij © Friso Keuris

"Ik lever brood aan onder meer De Kas, Vermeer, Toscanini en Scheepskameel. Op kleine schaal bak ik desembrood voor particulieren. Dat is van dinsdag tot vrijdag van 11 tot 14 uur te koop bij bakkerij As, op de Noordermarkt, bij Genco in de Van Woustraat, de Pasteibakkerij en Thull's."

"Als mensen enthousiast reageren op je brood, geef je ze voor je gevoel echt een cadeau. Koks vragen me weleens of ik het niet saai vind om alleen met brood bezig te zijn. Het verveelt me nooit. Ik zou bijna zeggen dat het een soort meditatie is, maar dat klinkt zo zweverig. Met slechts een paar ingrediënten - water, meel, desem en zout - zie je elke dag weer iets moois onder je handen ontstaan."

'Ik weet wat gezond en lekker brood is'

Markus Seewald (50) ontwikkelde zijn eigen brood: Schwarzbrot. Sinds twee jaar biedt hij dat aan onder de naam Hausbrot Amsterdam op kleine schaal.

"Ik houd van bakken en koken, en vond brood altijd erg lekker. Omdat ik last had van allergieën, vond ik het belangrijk om te weten wat in het voedsel zit. Ik ontdekte naast enzymen soms ook toevoegingsmiddelen, om het brood snel te laten rijzen en het er mooi uit te laten zien."

"Daarom begon ik ongeveer tien jaar geleden te experimenteren met onder meer gist en zuurdesem. Ik gebruik meel van een molen die biologisch werkt. Ik heb mijn brood steeds verder ontwikkeld. Bij



Bakker Markus Seewald © Friso Keuris

"Ik verspreid mijn idee over wat een gezond en lekker brood zou moeten zijn. Een keer per week probeer ik broden te bakken. Klanten informeer ik via mijn nieuwsbrief en Instagram. Elk brood weegt ongeveer 800 tot 850 gram en kost 6 euro."

"Mijn Schwarzbrot is er in verschillende varianten, bijvoorbeeld een combinatie van spelt, rogge en ingrediënten voor een mooi aroma. Een echte energieleverancier."

"De bestellingen breng ik vaak rond op mijn transportfiets. Ik zou misschien op termijn wel een echte bakkersruimte en mooiere oven willen delen."

Dit is een artikel van Parool Plus.

Parool Plus artikelen zijn exclusief voor abonnees.



Volg en lees meer over:

Duurzaamheid Natuur & Milieu Duurzaam ondernemen Economie Noord-Holland Amsterdam

Onbeperkte toegang?

Probeer nu geheel gratis via web, mobiel en apps

Gratis proberen

GERELATEERD

Wat is uw herinnering aan de Bijlmerramp?

30 SEPTEMBER 2017

Planning renovatie Piet Heintunnel te optimistisch

30 SEPTEMBER 2017

Rapster Latifah: 'Ik laat me écht niet neerhalen door een man'

30 SEPTEMBER 2017

MEEST GELEZEN

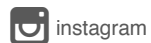
- 1 Onvergeeflijk: Eatmosfera jukt tegen gasten (4,5)
- 2 Politie trekt bellende snorfietser al rijdend de auto in
- 3 Amerikaans Coldcaseteam onderzoekt verraad Anne Frank
- 4 Vijftien stichtingen dekmantel voor criminele activiteiten
- 5 Gratis kwartiertje parkeren Schiphol verdwijnt

Schrijf u in voor de dagelijkse nieuwsbrief

jan@voorbeeld.nl

AANVRAGEN

Volg ons



Archief

Digitale krant

Journalisten Columnisten

Alle rechten voorbehouden

Lees de gebruiksvoorwaarden

© DE PERSGROEP 2017

MOBIELE APPS

HET PAROOL

SERVICE EN CONTACT