

BROOD, DAAR ZIT WAT IN

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.'

TEKST MARLOES DE MOOR
FOTO'S FRISO KEURIS

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 toedegen 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.

De bakker nieuwe stijl – bijgaand zes voorbeelden – wil kleinschalig blijven, experimenteert veel, bedenkt recepten en richt zich op ambachtelijk gemaakt brood, zoals glutenvrij brood, desembrood, Schwarzbrot of Italiaans brood.

Vaak gebeurt dat vanuit de eigen keukens, 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.



'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 rogge-zuurdesembrood en steeds een ander bijzonder brood volgens een

recept van Jayne zoals het Engels Cheddar-kaasbrood of zongedroogde tomatenbrood, maar ook wildere broden zoals K3 (komijn, koriander en kardemom). 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 'bakkuren' 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."