

Red Zuurdesem

Wouter Groeneveld

2019-02-04

Dat was mijn eerste kennismaking met een échte volledig operationele bakkerij, los van de ruimte in de avondschoon. Maar mijn persoonlijke queeste naar zuurdesem, eenvoud, en het natuurlijke bracht me naar deze ene bakkerij in Genk. Ik was ervan overtuigd dat er nog veel meer te leren viel van andere openhartige bakkers. De wilde ideeën om misschien zelf ooit zo zot te zijn maakte zulke bezoeken best wel spannend. Terug onderweg naar mijn écht werk probeer ik zoveel mogelijk die gedachten te verdringen, zonder veel succes. Door de toestroom van nog meer vragen dikte die obsessie met brood alleen maar aan. Ik besloot daarom om Willy Herteleer te bezoeken, de leermeester die Peter zijn kennis en bakkerij heeft nagelaten.

Oktober 2014

Willy heeft de bakkerij van zijn vader overgenomen, dat toen gevestigd was in een ander pand op dezelfde André Dumontlaan te Genk. ‘Ik heb er een natuurbakkerij van gemaakt’ klinkt het trots. Ik zit samen met Willy en zijn vrouw in de living bij hun thuis, op een gure doordeweekse oktoberavond. Toen hij hoorde dat ik zo enthousiast was over brood en natuurlijke ingrediënten, nodigde hij me uit voor een gezellig gesprek over zijn gloriejaren van vroeger. ‘De bakkerij van mijn vader was een goede bakkerij, maar was er eentje zoals alle anderen. We gebruikten wat we kenden en wat toen in opkomst was: margarines, veel gist, en veel suiker. Op een gegeven moment was ik het beu om ongezonde voeding aan mijn klanten te verkopen en heb ik alles buiten gegooid. Het was niet niks om vanaf nul opnieuw te beginnen. Je moet namelijk alles terug uitvinden. Maar dat is één van de leukste dingen aan bakker zijn: constant jezelf opnieuw uitvinden. Je kan ook jarenlang dezelfde producten aanbieden, maar dat geeft minder voldoening, zowel voor jezelf als voor je klanten.’ ‘Een kopje thee?’ Heel graag, antwoord ik. Er wordt organische rietsuiker bij gegeven. Ik had niets anders verwacht.

Willy vertelt dat hij keramieken potten maakte om het brood langzaam te laten rijzen en bakken. Ik knik herkenkend, terugdenkend aan het bezoek aan nu Peter’s bakkerij. Ik heb toen ook zo’n brood mee gekregen en er meer dan een week van kunnen eten. Mijn maag zat zoals voorspeld erg snel vol. ‘Het idee van natuurlijk voedsel trok ik verder dan brood alleen. We maakten onder andere grote hoeveelheden kombucha die in de winkel in grote flessen verdeeld werd.’ Ook andere gefermenteerde producten en verschillende kruiden werden er verkocht. ‘Natuurproducten van Damhert werden geleverd en wij als kleinhandelaar verkochten dit aan de consument. Zo heb ik trouwens Peter Schoofs leren kennen, zijn broer is eigenaar van Damhert.’ gaat Willy verder. ‘Hoe heb je geleerd om desembrood te bakken?’ vraag ik. Ik wist dat de bakkerij van zijn vader hier niet mee bezig was en dat de officiële opleiding als bakker hier ook geen woord over rept, dus was benieuwd naar de origine van de kennis. ‘Ik ben in aanraking gekomen met desem via de bakkerij van LIMA. Daar werd vanaf

nul een grote hoeveelheid deeg gemaakt door in zeven aparte troggen elke dag het deeg te verzetten en op te kweken. De laatste trog bevatte dan het deeg dat gebakken kon worden.‘ Het woord *trog* klinkt hier misschien onaantrekkelijk, maar via de demonstratiedagen van Bokrijk leerde ik de grote houten bakken te appreciëren. Die zijn staand op hoge poten best wel handig waardoor bakkers hun rug minder belasten om deeg in- en uit de trog te verslepen. Je kan er makkelijk 60 kg bloem in kwijt, afhankelijk van de grootte. Ook kneden in de bakken zelf is mogelijk dankzij de waterdichtheid. Enkele fanatieke traditionele bakkers in Frankrijk doen dit vandaag de dag nog altijd op deze manier, zoals Nicolas Supiot¹.

‘Maar ik ben toch blij dat het voor ons gedaan is hoor’ zegt zijn vrouw, terwijl ze naar hem kijkt. Willy zucht. ‘Het is echt hard werken. Ik werkte regelmatig tachtig uur per week. Om drie uur ‘s nachts beginnen en bij sluitingsdagen op zondag en maandag waren we nog volop bezig met voorbereidingen voor de rest van de week. Op die manier konden we nooit echt op vakantie gaan. Ik denk niet dat ik ooit nog zoiets intensief wil doen, of aankan. Dat waren 1400 broden per week...’ ‘En toch is hij nooit slecht gezind gaan werken hé!’ ‘Nee, waarom zou ik?’ Hij kijkt verbaasd naar zijn vrouw. Ik begin mij een beetje ongemakkelijk te voelen. ‘Omdat het zwaar en hard werken is! Weet u, Willy heeft altijd fluitend de bakkerij open gehouden. Klagen heeft toch geen zijn. En alles blonk altijd zoals een spiegel nadat de shift er op zat. Ja, poetsen, dat komt er ook nog eens bij.’ Samen bekrachtigen ze Peter Schoofs zijn tip om een goede partner te zoeken. ‘Als je dat niet hebt, begin je er beter gewoon niet aan.’ Dat was duidelijk.

Voordat ik vertrek krijg ik van Willy een versgebakken brood verpakt in een broodzak van zijn vroegere bakkerij, ‘Natuurbakkerij W. Herteleer’. ‘Ik bak nog elke week thuis en leg de meeste broden in de diepvries om toe te komen.’ Eens een bakker, altijd een bakker - dat krijg je er nooit meer uit, zoveel is zeker. En dan nog, waarom zou je? ‘Ja Wouter, zo een goed stevig deeg... Als ik er aan denk krijg ik er terug zin in!’ Willy, en bijgevolg Peter, zijn beiden bakkers die, net zoals de meeste andere Vlaamse bakkers, de voorkeur geven aan stevigheid in plaats van het erg slap deeg dat ik tegen zou komen tijdens mijn stage. Ik had er ook aan gedacht om zelfgebakken brood mee te nemen dat dankbaar in ontvangst genomen werd. ‘Ja...’ zei Willy toen hij het brood een aantal keren ronddraaide om langs alle kanten te kunnen inspecteren. ‘Goed bezig. Wees daar maar zeker van. Dat zie ik zo.’ Hij verdween in de keuken en kwam terug met een afgesneden stuk. ‘Hmm. Dit is beter dan de meeste andere Belgische bakkers. Desem geeft die volle smaak. Er goed.’ Die paar korte goedkeurende woorden van een veteraan in de bakkerswereld betekenden erg veel voor mij.

Op de broodzak staat de volgende tekst gedrukt:

‘Oms brood en gebak wordt bereid met voltarwemeel van biologische

¹Nicolas kan je met een trog aan het werk zien in ‘*la passion du pain*’, gefilmd door Matthieu Marin in 2006.

teelt. Zonder chemische meststoffen, pesticiden of toevoeging van broodverbetersaars. De granen worden dagelijks met een eigen molen vers gemalen.'

De tekening van een bakker die maalt met een molen doet me sterk denken aan de molen die Peter ons heeft laten zien...

Ik ben blij dat er mensen in de wereld zijn zoals Willy en Peter, die niet zomaar opgeven, en iets willen betekenen voor anderen. Hun drang om iets natuurlijk vol smaak en voedingswaarden aan te bieden is groot. Een geschikt pand vinden, de juiste machines aankopen, en voldoende kennis opbouwen om een bakkerij te kunnen openen is geen eenvoudige taak. Zelfs als je zoals Willy al fluitend jezelf toewijdt aan het dagelijks bakken, malen, poetsen, en verkopen, toch blijft het niet te onderschatten fysiek zwaar werk. De gesprekken inspireerden mij om te blijven verder oefenen met zuurdesem en leren van anderen, maar tegelijkertijd schrikte het mij wat af. Veel mensen zoals mij zijn immers tegenwoordig bevoorrecht met wat ik lui werk noem: de hele dag al zittend goed betaald worden. En dan nog durven dromen over iets anders en beters. Ik weet nu heel zeker dat er bij échte ambachten zoals bakken over een *verdiende* loon gesproken kan worden.