

Desem Enzo bij restaurant de Zwaan in Etten-Leur

Passie & vakmanschap



Edwin en Patrick van Desem Enzo. In het midden Carlo Cantrel van restaurant de Zwaan. (FOTOGRAFIE: SUZANNE KLIJNDIJK)

Water, meel en zeezout zijn de basisingrediënten voor brood. Voeg daar passie, liefde voor het vak en oneindige enthousiasme aan toe en je hebt een heerlijk, ongeëvenaard zuurdesembrood. De oprichters van Desem Enzo, Edwin Klaasen en Patrick Fijneman, hebben inmiddels een flink aantal trouwe klanten die deze exclusieve en kwalitatief hoogstaande broden aan hun gasten aanbieden. Wij ontmoeten hen bij De Zwaan in Etten-Leur.

Edwin Klaasen is bakker van oorsprong en mocht als proefbakker vele nieuwe producten maken en proeven. Helaas werd er niet altijd iets mee gedaan, zeker in de horeca. Erg jammer zo zegt hij zelf. Toen hij Patrick Fijneman, kok van beroep en de eigenaar van een kookstudio, tegen het lijf liep, werd al snel besloten samen in zee te gaan. Een bedrijf dat zuurdesembrood in vele soorten en maten voor de horeca maakt en levert: Desem Enzo was geboren.

TERUG NAAR DE OORSPRONG

Edwin is vol liefde en passie over 'zijn' broden. Hij raakt er niet over uitgesproken. Dit enthousiasme zorgt ervoor dat de broden uitgesproken smaakvol en bijzonder zijn. Dit kan ook Carlo Cantrel, chef-kok van restaurant de

Zwaam beamen: "Edwin is hier netjes op afspraak gekomen om zijn broden te laten zien en proeven. Vol overgave sprak hij over de bereiding, zijn ideeën en verschillende mogelijkheden. Als sterrenrestaurant zijn wij altijd op zoek naar iets exclusiefs en deze broden sluiten daar helemaal bij aan. Wij serveren 30 grams eenpersoons broodjes, wit en donker. Het is een natuurlijk, smaakvol brood dat je niet overal tegenkomt." Edwin over de bereiding: "Alle broden worden gemaakt van meel, water en zeezout. Daar komen in sommige gevallen nog extra ingrediënten bij zoals het desem kletzenbrood. Dit is puur vijgen, peren, pruimen, specerijen, rum, hazelnoten en een klein beetje brood. Bij het bereiden van het brood ga ik uit van de meest natuurlijke ingrediënten. We gaan daarmee terug naar de oorsprong van wat brood eigenlijk

is. Dat vind je dan ook terug in de smaak." Het is moeilijk te omschrijven hoe die puurheid nu eigenlijk smaakt. Wanneer je dit brood proeft, weet je meteen dat er niets onnatuurlijks aan toegevoegd is. Het is echt een (h)eerlijk brood dat je moet beleven.

EERLIJKE KWALITEIT

Kwaliteit staat duidelijk hoog in het vaandel bij Desem Enzo. Patrick hierover: "Wij gaan eerst kijken wat voor product we willen maken. Hoe moet het smaken en welke ingrediënten hebben we nodig. Daarna gaan we pas bekijken welk kostenplaatje daar aanhangt. Dit is geen punt van discussie, het product en de kwaliteit is ons uitgangspunt." Edwin: "Het gaat ons ook niet om het commerciële of esthetische gedeelte. Wanneer je een brood bekijkt, bedenk ik niet hoe ik dat er mooier uit kan laten zien. Het



gaat om de smaak. Zo'n scheur in de korst is misschien niet altijd even mooi; het betekent wel dat het brood op precies de juiste temperatuur is gebakken, en dus de smaak goed is.

Dat is voor ons belangrijk."

Desem Enzo levert in heel Nederland maar alleen via de betere horecagroothandels, bijvoorbeeld bij De Kok uit Tilburg.

Desem Enzo
Edwin Klaasen
Patrick Fijneman
Tel. 06-28479865
www.desemenzo.nl

Restaurant de Zwaan
Markt 7 Etten-Leur
Tel. 076-5012696