

De authentieke smaak van tarwe Ruim baan voor Primeurbrood

25 september 2009 – De Telegraaf – door Felix Wilbrink

Een halfje tarvo en een halfje wit. Dat was mijn kennismaking met Nederlands brood. Voor een jochie van zes, die lange tijd in Duitsland had gewoond en gewend was geraakt aan stevige zuurdesemroggebroden, een vreemde gewaarwording. Maar gelukkig is er nog hoop voor de ware broodliefhebber. Vanaf aanstaande maandag komt voor het eerst de Oerbrood Primeur op de markt. Bovendien is er weer een nieuwe bakker opgestaan: Desem en zo heet zijn bedrijf. Een zoektocht naar de echte smaak van brood.



Foto's: Francois Wieringa

Edwin Klaasen bracht als jochie De Telegraaf rond. „Dan moest ik ook altijd een krant bij de plaatselijke bakker brengen. 's Morgens om vijf uur. Het rook daar altijd zo zalig dat ik op een dag naar binnen ben gestapt en heb gevraagd of ik bakker mocht worden. Zo eenvoudig ging dat niet, maar ik stond er wel een paar dagen later te vegen en machines te poetsen. Het bakkersvak ging vervolgens bijna vanzelf. Uiteindelijk wist ik ook wat ik echt wilde en wat ik in de markt kon zetten. Zuurdesembrood van de allerbeste kwaliteit, afgestemd op de behoefte van de horeca. Dus ik ben met chefs gaan praten en heb ze gevraagd wat voor soort brood ze wilden. Dat maak ik dan. Ik denk dat ik nu zo'n zestig soorten brood op voorraad heb.”

Het is vandaag een heel belangrijke dag voor bakker Klaasen. Vanmiddag wordt bij niemand minder dan Jonnie Boer besloten wie de winnaar is van de Smaakvol 2009. Een prijs die gaat over het product. Maar ook om het innoveren, vernieuwen en markt zoeken.

„Ik zit met mijn Roggebonk en Kletzenbrood in de finale. Een andere finalist is bijvoorbeeld Grünschnabel Ice, met ijs zonder melk. Heel spannend allemaal. Hoe dan ook, die halve finale neemt niemand me meer af. Kletzenbrood is een brood van vijgen, peren, hazelnoten, walnoten, beetje rum, handvol specerijen en dan ook nog wat brood. Ja, duidelijk voor bij de kaas.”

Desem en zo van Klaasen gaat de komende tijd proberen via de delicatessenwinkels ook het grote publiek te bereiken. „Ik ben geen bakkerszoon en een bakkerij koop je niet zomaar. Vandaar dat ik ambachtelijke bakkers heb gezocht die het brood voor mij willen bakken. Dat heeft nog een voordeel, want mijn desem – de schat van iedere bakker – ligt nu op twee plaatsen tegelijk. Ik vries het brood in en de klant moet het zelf ontdooien en afbakken. Nu hoop ik in de toekomst een plekje te krijgen bij een aantal delicatessenzaken om daar het brood afgebakken te kunnen presenteren.”

Wij zagen Klaasen op de Smaakparade, zijn brood vloog weg.