

# AMBACHTELIJKE TROTS

*Bakker Edwin Klaasen veroverd met zijn desembrood de harten van topkoks in Nederland en België. Achter zijn bedrijf DESEM ENZO gaat een ambachtelijk bakkersteam schuil. Klaasen vertelt over de liefde voor zijn vak, zijn vrouw en Twitter.*

Als jochie van veertien bracht hij in zijn woonplaats Brummen de ochtendkrant rond. Ook bij de plaatselijke bakker. 'Het rook daar altijd zo heerlijk dat ik op een morgen naar binnen ben gestapt en heb gevraagd of ik bakker mocht worden. Ik werd hulpje. Veegde de bakkerij en maakte bakplaten schoon. Dat laatste deed ik heel snel, zodat ik daarna kon helpen tijdens het bakproces. Zo leerde ik het vak.'

## Jeuk

Edwin Klaasen (37) is ruim twintig jaar verder en runt vanuit zijn woonplaats Waalwijk Desem Enzo. Een bakkersbedrijf met oog voor tradities, eerlijke grondstoffen, traditionele recepten en alles op basis van desem. 'Wij maken zuurdesembrood zoals je dat nog nooit hebt geproefd: een dunne krokante korst en een luchtige structuur. Niets is zo puur als de smaak van desembrood. Het is eigenlijk een wonder dat je van puur water, meel en een klein beetje zeezout een ongelooflijk smakelijk

brood kunt maken. Dat was voor mij reden om dit concept door te ontwikkelen.' Alle producten van Desem Enzo zijn gemaakt van bijna uitsluitend oer-Hollandse grondstoffen. Klaasen is er trots op. 'De horeca verfranst. Toen ik hoorde dat het Nederlands Bakkersteam zichzelf heeft omgedoopt in het Nederlands Boulangerie Team kreeg ik jeuk. Wees toch gewoon trots op je eigen product.' Zijn eigenzinnigheid wordt gewaardeerd. Vele restaurants en groothandels in Nederland en België hebben de producten van Desem Enzo ontdekt. Dankzij de broodcursus die hij met tv-kok Robert Verweij geeft (broodcursus.nl) is de vraag naar zijn producten enorm toegenomen. Zijn finaleplaats voor de prestigieuze horecaprijs 'De Smaak van 2009' als beste authentiek Nederlands product –gehouden bij topkok Jonnie Boer van restaurant de Librije– droeg daar zeker ook aan bij.

Opvallend genoeg heeft Edwin geen eigen bakkerij. Producten van Desem Enzo worden gebakken bij bakkerij





## 'Zuurdesem proef je niet, dat beleef je'

De Wit in Noordwijk en Uljee in Rotterdam. 'Het zijn de jongens daar die nu voor mij staan te bakken. Desem Enzo draait niet om Edwin Klaasen. Ik doe weliswaar de productontwikkeling en ben als bakker het gezicht naar buiten toe, maar samen met vakgenoten als bakker Frits de Wit, culinaire experts, koks en smaakbewuste gasten uit de horeca heeft Desem Enzo een uniek assortiment desembrood weten te creëren. Dat heb ik niet alleen gedaan.'

Hij heeft er moeite mee betiteld te worden als een begrip in de bakkerijwereld. 'Goed, ik lever mijn producten in restaurants met twee Michelin-sterren. Daar komt niet iedereen. Die gasten spelen erdivisie en ik vind het gaaf dat mijn producten op dat niveau gewaardeerd worden, maar ik blijf mezelf: bakker. Ambassadeur van een prachtig ambacht. En eentje die van geintjes houdt.' Dat laatste toont hij gretig en veelvuldig via Twitter. 'Geweldig medium! Ik geef mijn volgers een kijkje in de keuken van de bakkerij, vertel hen over beslomeringen van een bakker, maak geintjes en doe nieuwe contacten op. Dankzij Twitter heb ik vele nieuwe contacten en uiteindelijk ook fans binnengehaald.'

Desem Enzo levert producten aan horecagroothandels en restaurants. Verder verkopen onder andere drie bekende delicatessenzaken zijn brood: Ster Kaas Et Culinair in Oirschot, Peek Et Van Beurden in Utrecht en Van Streek in Den Bosch. De liefde voor zijn ambacht maakt dat Klaasen elk restaurant persoonlijk wil bezoeken om uitleg te geven over zijn producten. 'Sommige collega-bakkers sturen een doos broden naar een restau-



rant, doen er een briefje bij en bellen of het beviel. Zo werkt het niet. Zuurdesem proef je ook niet, dat beleef je. Je moet voor de bereiding ervan tijd nemen; het is handwerk én het gistingsproces bepaalt uiteindelijk de smaak. Je wordt er ook al verliefd op als je het kneedt. Dat pure vakmanschap moet je voelen. Daarna moet het rijzen. Het geheim schuilt hem in de liefde en tijd die het deeg hiervoor krijgt.'

### Grote liefde

Met de woorden tijd en liefde belanden we bij de bakker thuis. Door zijn drukke werkzaamheden is er niet veel tijd om bij zijn grote liefde, zijn vrouw Suzanne (39), te

zijn. In hun huiskamer pronken drie levensgrote canvasdoeken met zonen Stijn (8) en Roel (5) in de bakkerij. De jongens ademen trots uit voor papa's vak. Klaasen is op zijn beurt ontzettend trots op zijn gezin: 'Mijn vrouw houdt alles draaiende hier met de jongens, was en strijkt mijn bakkerspakken zodat ik elke dag netjes de deur uit kan. Ze heeft daarnaast zelf een betaalde baan én eigen bedrijf. Zonder Suzanne kan ik absoluut niet zijn wie ik ben. Vroeger zei ik altijd: laat mij bakker en huisman zijn, dan maak jij carrière. Het is iets anders gelopen.' ■

[WWW.DESEMENZO.NL](http://WWW.DESEMENZO.NL)