

A man with short grey hair, wearing a white polo shirt, is looking upwards and to the right with a thoughtful expression. He is holding a large, round, golden-brown loaf of bread with both hands. The bread has a textured, slightly cracked crust and a small white circular label on the right side with red text. The background is a blurred kitchen or bakery setting.

*“Hier bakken we brood  
zoals brood bedoeld is.  
Heb ik zo’n brood in  
handen, dan gloei ik  
van trots”*

**Gelukkig, ze bestaan nog. De bakkers die zich midden in de nacht in het zweet werken om de beste broden te bakken. gezondNU ging op bezoek bij de Eindhovense Bakker Meelmuts en ontdekte de wondere wereld van tijd, traditie, toewijding en temperatuur.**

# *De bakker die nog* **ECHT BAKT**

"Zo maatje, goed werk." Vader Wim klopt zoon Harry in het voorbijgaan op de schouders. Het is half negen 's ochtends in de bakkerij van Bakker Meelmuts. Het einde van een lange nacht bakken. De kruimels worden opgeveegd, de machines schoongemaakt, de klanten kopen de eerste, nog warme broden voor in de winkel.

Een winkel die er op het eerste gezicht niet bijzonder uitziet. Eigenlijk eerder eenvoudig. Witte tegels op de muur, een lange toonbank en erachter houten schappen vol brood. Het bijzondere van Bakker Meelmuts is dan ook niet het gelikte uiterlijk of een mooi marketingverhaal, het zit hem in het brood en de mensen die het maken.

## VIJF GENERATIES

Vannacht om één uur begonnen de bakkers van Bakker Meelmuts met bakken. Het zijn de broers Harry en Wim junior. Vader Wim kwam in de loop van de nacht kijken. Nu zijn kinderen de zaak anderhalf jaar geleden hebben overgenomen, laat hij het zware werk graag aan hun over. Maar loslaten kan hij het nog niet. Wim senior: "We komen meer en meer tot de kern. Mijn zoons en dochter Anne runnen nu de zaak en ontwikkelen zich nog steeds. Terwijl ik meer afstand neem. Gelukkig zitten we qua visie op één lijn. We willen het goede bewaren van hoe vroeger mijn vader en opa en diens vader bakten. Mijn kinderen zijn de vijfde generatie bakkers. Soms moet ik mezelf even knijpen; ik bak hier met mijn zoons, denk ik dan. Man, wat ben ik trots op ze." ►

## gezond eten: passie voor eten



“Veel bakers van nu lijken meer op managers dan op bakers. Ze zijn bezig met temperatuurslijstjes, schaalvergroting en winstoptimalisatie. Maar daar gaat het niet om. Het gaat om het brood.” Vader Wim heeft recht van spreken. Zo'n twintig jaar geleden had hij samen met zijn vrouw drie bakkerijen. Was verantwoordelijk voor veel personeel dat allemaal op hem leunde. Het teruglopen van de winst dwong ze in te krimpen. Wim: “Achteraf is dit zo goed geweest. We moesten keuzes maken. We kozen voor kwaliteit. En dat blijven we doen. Dat is ook de reden dat we sinds een halfjaar ons eigen keurmerk hebben ontwikkeld, het 'GOET-keurmerk'. Dat staat voor Gezond, Overheerlijk, Eerlijk en Toegewijd, het staat garant voor onze eigen normen en waarden. Hiervoor waren we aangesloten bij Skal, het keurmerk voor biologische producten. Maar ook daar gaat het tegenwoordig vooral om de regeltjes. Je vakmanschap wordt er door ondergesneeuwd. Waarom zou ik twee keer moeten temperaturen als ik door kennis en ervaring zie dat mijn deeg goed rijst? Om op één of ander lijstje in te vullen? Kom, zeg. Daarom zet ik ook mijn vraagtekens bij die grote bakfabrieken van tegenwoordig. Je raakt dan het contact kwijt met alles waar het echt om draait. Het bakken van gezond brood. Gemaakt van tarwemeel, gist of desem, water, wat zout en eventueel wat boter. Zonder naar al die hulpstoffen te grijpen die ze tegenwoordig toevoegen om het deeg sneller te laten rijzen, het brood langer vers te houden, de korst te laten glanzen en ga zo maar door. Hier bakken we brood zoals brood bedoeld is. Heb ik zo'n brood in handen, dan gloei ik van trots.”

*“Als we ergens wat eten, borrelt er vaak spontaan een idee op voor een nieuw recept”*

Ondertussen wordt er in hoog tempo doorgebakken. Vloerbroden, desembroden, suikerbrood, Brabantse worstenbroodjes, ze verlaten geurend de hete ovens. Dan bereikt de geur van basilicum onze neus. Harry en Wim junior beginnen aan de Stromboli's. Een eigen creatie van stokbrood gevuld met versgemaakte pesto en mozzarellakaas, vernoemd naar de Italiaanse vulkaan omdat de kaas bij het aansnijden uit het brood golft zoals lava uit een vulkaan. De broers rollen het deeg met de hand tot langgerekte lappen en besmeren het met pesto. Ze strooien de mozzarella eroverheen en rollen de lap op tot een stokbrood. Klaar voor de oven. Harry vertelt: “Als we ergens wat eten, borrelt er vaak spontaan een idee op voor een nieuw recept. In de bakkerij slaan we dan aan het experimenteren tot we tevreden zijn

*“Veel mensen met gluten-intolerantie kunnen onze oertarwe wel eten”*

over het resultaat. Dan begint het echte werk. De zoektocht naar leveranciers voor de ingrediënten. Die vinden we het liefst in de buurt en in mensen die net zulke vakidioten zijn als wij zelf. Toevallig zijn we nu op zoek naar een biologische appelboer. We willen weer appelbrood gaan bakken. Dat werd hier heel vroeger al gebakken maar is in de loop van de tijd verdwenen. Soms realiseer ik me dat ik hetzelfde werk doe als mijn voorvaders. Laatst zag ik een vergeelde zwart-wit foto van mijn overgrootouders aan het werk in de bakkerij. Ik leek op ze. Een mooi gevoel.”

## OERTARWE ZONDER DOLLARTEKENS

In de winkel is het inmiddels lekker druk. De ramen zijn beslagen door de warme ovens. Anne begroet de meeste klanten bij hun voornaam. “Hallo Gert, wat mag het zijn vandaag?” Veel klanten komen al tientallen jaren bij de familiebakkerij voor hun dagelijks brood. Anne: “Zoals een ouder echtpaar dat hier al twintig jaar wekelijks zes volkorenbroden komt halen. Laatst had ik ze per ongeluk de biologische variant meegegeven. Hier zit een minimaal smaakverschil tussen, maar het duurde niet lang voor de telefoon ging; ‘Er is wat mis met het brood. Het smaakt anders dan anders.’ Zulke klanten kennen onze producten door en door. Velen van hen komen speciaal naar Eindhoven voor ons brood. Of ze worden naar ons doorverwezen wegens een glutenintolerantie. Wij bakken hier nog met oertarwe. Veel mensen denken een glutenintolerantie te hebben, maar in werkelijkheid kunnen ze niet tegen de ‘nieuwe’ tarwe die vrijwel elke bakker in Nederland gebruikt. Deze tarwesoort is in de loop van de vorige eeuw ontwikkeld omdat hij makkelijker op grote schaal te verbouwen is en een grotere oogst oplevert. Maar bij veel mensen veroorzaakt het spijsverteringsklachten. Ons tarwe komt van een samenwerkingsverband van een twintigtal akkerbouwers in Zeeland die samen de Tarwecirkel hebben opgezet. Ze verbouwen oertarwe zonder dollartekens in hun ogen te hebben.”

## TROTS EN HUMOR

De ovens gaan uit. Het bakken zit erop. Tijd voor de broers om naar huis te gaan en in bed te kruipen. Harry: “Dit vind ik het mooiste moment. Als we de winkel inlopen en al het brood zien dat we die nacht hebben gebakken. Dan zeggen we tegen elkaar: ‘Dat hebben we weer goed gedaan’. Zelfs Wim junior kijkt trots. Al zei hij iets eerder die nacht: ‘Ik heb geen ambitie, vandaar dat ik in de bakkerij werk.’ Vader Wim lachend: “Ze hebben humor, hè, mijn jongens? Das belangrijk, hoor!” ●

