

# Deze kleine, ambachtelijke stadsbakkers floreren



[Bakker Eline Ex © Friso Keuris](#)

De traditionele bakkerij heeft het moeilijk, maar de kleine, ambachtelijke bakkers floreren. Ze bakken vaak vanuit huis, hebben ieder een specialisme en een trouwe klantenkring. 'Het voelt alsof ik met mijn brood mensen een cadeau geef.'

Door: Marloes de Moor 30 september 2017, 16:30

Bakken is onverminderd populair; er kijken niet voor niets ruim twee miljoen mensen elke zondag naar Heel Holland bakt. Maar waar het eerst vooral vrouwen waren die zich toelegden op taarten en cupcakes, storten nu vrouwen én mannen zich op stoer, ambachtelijk brood. Ze beginnen als eenvoudige thuisbakker, maar breiden hun werkzaamheden uit tot een eigen bakkerij, waarmee ze vervolgens een beperkte klantenkring bedienen. Opvallend, omdat de traditionele bakker het tegenwoordig juist moeilijk heeft.

Nederland telt 1071 bakkers die brood en banket maken en 792 winkels in brood en banket. Uit het Marketingrapport Bakkerijbranche 2017 blijkt dat het aantal bakkers ten opzichte van 2015 met 10 procent is afgenomen. Ook in de jaren ervoor hielden steeds meer bakkerijen ermee op.

De bakker nieuwe stijl wil kleinschalig blijven, experimenteert veel, bedenkt recepten en richt zich op ambachtelijk gemaakt brood, zoals glutenvrij brood, desembrood, Schwarzbrot of Italiaans brood. Vaak gebeurt dat vanuit de eigen keuken, soms in kleine bakkerijen waar zij de professionele oven al dan niet kunnen delen. Kleine bakkers helpen elkaar, wisselen technieken uit. Via een nieuwsbrief, een website of sociale media als Instagram houden ze hun klanten op de hoogte.

Die klanten houden van goed en gezond brood en willen daar best wat meer voor te betalen. Kritische consumenten, die willen weten waar hun brood vandaan komt en door wie het is gemaakt, maar ook zij die vanwege een voedselallergie zijn aangewezen op bepaalde broodsoorten.

In Amsterdam staan 188 bakkerijen ingeschreven bij de kamer van koophandel. Omdat niet elke kleinschalige thuisbakker geregistreerd is, zijn over die groep geen exacte cijfers bekend.

### **'Ik houd van het intuïtieve ervan'**

**Eline Ex (36) bakt sinds vorige zomer desembrood en verkoopt dat op de Noordermarkt. Particulieren kunnen het ook online bestellen en afhalen op verschillende locaties.**

"Mijn fascinatie voor brood ontstond toen ik in de keuken van een restaurant in Parijs werkte. We haalden elke dag brood bij een van de beste bakkers uit de stad - zó lekker. Ik ging me steeds meer voor brood interesseren en vond het boeiend dat je met drie ingrediënten zo'n mooi product kunt maken.

Gaandeweg realiseerde ik me dat brood bakken veel beter bij me past dan het verfijnde en snelle werk in de keuken. Het is een heel langzaam en intuïtief proces; dat vind ik er mooi aan. Bovendien maak je iets dat veel mensen bijna elke dag eten.



[Bakker Eline Ex © Friso Keuris](#)

Om het bakken nog beter onder de knie te krijgen ging ik in Bretagne een halfjaar in de leer bij een houtovenbakker. Daarna werkte ik in Gent bij de Superette. Na anderhalf jaar ben ik in Nederland voor mezelf begonnen, in de ruimte van een andere bakker.

Op vrijdag kneed ik de degen en vorm ik alle broden. Ik werk met steengemalen biologisch meel van een molen in Wageningen. 's Nachts laat ik de broden fermenteren en zaterdagochtend bak ik ze. Ik heb verschillende desembroden: boerenbrood, roggebrood,

rozijnenbrood, olijvenbrood en de zogenaamde Miche. Ze kosten tussen de 2,50 en 10 euro per stuk. Erg populair is de Miche, een boerenbrood van bijna 2 kilo. Door de fermentatie en hoge hydratatie kun je de broden lang bewaren. Je hoeft er maar weinig van te eten omdat het zo voedzaam is. Na twee boterhammen zit je al vol.

Ik begon met 18 broden per week, nu zijn het er 200. Dat doe ik voor de Noordermarkt, voor particulieren, maar ook voor horeca zoals Vinnies, Rosie's en Scandinavian Embassy. Tot nu toe ben ik bewust kleinschalig gebleven, maar ik zou wel willen groeien. Bijvoorbeeld met een eigen bakkerij, al vind ik het delen van een ruimte wel heel leuk en mooi, en passen bij deze tijd."