



▲ Johan Pater (r) is oprichter en eigenaar van Amarant Bakkers. Verder is hij onder andere mededirecteur van de Bake Five Groep en een van de initiatiefnemers van Het Graanschap.

► “De groei zit niet meer in busbrood, maar in desem. Op social media wemelt het bijvoorbeeld van de foto’s van mooie desembroden”, aldus Johan Pater.

►► Bij Van de Kletersteeg worden wekelijks 60.000 desembroden gebakken. Alle broden zijn vrij van toevoegingen.



Thema:
ovens en
koeling

Johan Pater houdt het zo simpel mogelijk 'Iedereen heeft recht op lekker brood'

Bij industriële bakkerij Van de Kletersteeg wordt op grote schaal desembrood gebakken middels een uitgesteld proces. Volgens eigenaar Johan Pater 'een ander kunstje' dan busbrood bakken, maar met lekkerder brood als resultaat.

Ja, een ander productieproces kan het bakkersvak (weer) interessant maken, denkt Johan Pater: "Het deeg heeft meer aandacht nodig, dat maakt het werk ambachtelijker en aantrekkelijker. We maken alles bake-off en kunnen ook meer op de dag produceren. Al wordt hier vanwege de drukte inmiddels weer bijna dag en nacht gewerkt." Pater loopt al ruim 43 jaar mee in de branche. Hij is oprichter en eigenaar van Amarant Bakkers, een industrieel familiebedrijf met vier bakkerijen verspreid over Nederland. Verder is hij onder andere mededirecteur van de Bake Five groep en een van de initiatiefnemers van Het Graanschap, een Nederlands project om brood te bakken van lokaal graan dat geteeld is op een manier die biodiversiteit en transparantie stimuleert.

Reindert Hameeteman ontmoet Pater in Van de Kletersteeg, een van de vier bakkerijen van Amarant Bakkers. Het bedrijf is gelegen in het Utrechtse Stoutenburg. Beide mannen zijn bakker van origine en dragen het vak een warm hart toe. Toch zien ze beiden dat vooral jonge, net opgeleide bakkers ervoor kiezen om niet in een bakkerij te werken of er zelf één te starten. "Hoe komt het dat bakkers die net van school komen een ander pad kiezen?", wil Hameeteman van Pater weten. "Het imago van

ons vak laat te wensen over, het is niet sexy genoeg. Eeuwig zonde, want we hebben het mooiste ambacht van de wereld", aldus de ondernemer. Hij zou graag zien dat vaktalenten werkzaam blijven in de productie van bakkerijen, maar het gaat wat hem betreft al mis bij de opleiding: "Die is nog vrij traditioneel. Leerlingen leren bijvoorbeeld onvoldoende om desembrood te bakken. Onze huidige cultuur van brood eten helpt daar ook niet bij. Nederlanders zijn opgegroeid met het idee dat brood zacht moet zijn. We zijn te lui geworden om te kauwen en eten nog te veel hap-slik-weg-brood."

► Serie over toekomstbestendige werkwijze

Toen Reindert Hameeteman in mei 2022 werd onderscheiden met de titel Meester Boulanger, nam hij zich voor om zijn collega's te helpen toekomstbestendiger te worden. Daarom bezoekt hij dit jaar voor Bakkers in Bedrijf bakkers die één ding met elkaar gemeen hebben: ze hebben zichzelf een nieuwe, vooruitstrevende werkwijze aangemeten. Deze nieuwe serie laat zien hoe ze dit aangepakt hebben en hoe het hen bevalt. De tweede bakker die Hameeteman bezoekt, is Johan Pater van (onder andere) Van de Kletersteeg.

▼ “We werken met een overnight-proces; al het brood gaat de koeling in op 7 °C, tussen kleedjes. Vanuit daar rijst het 14 uur en wordt het de volgende dag gebakken”, aldus Johan Pater.



Desem op social media

Maar er is verandering op komst, vertelt Pater aan Hameeteman: “Dat zien we aan de cijfers. De groei zit niet meer in busbrood, maar in desem. Op social media wemelt het bijvoorbeeld van de foto's van mooie desembroden. En in Amsterdam en Rotterdam zitten veel bakkerswinkels die desembrood verkopen, die zijn enorm populair. Maar iedereen in Nederland heeft recht op lekker brood. Hier draaien we inmiddels vijf miljoen omzet per jaar, onze productie gaat naar retailers door heel Europa. Dat geeft vertrouwen.”

Bij Van de Klersteeg worden wekelijks 60.000 desembroden gebakken. Alle broden

zijn vrij van toevoegingen. “We werken met een overnight-proces; al het brood gaat de koeling in op 7 °C, tussen kleedjes. Vanuit daar rijst het 14 uur en wordt het de volgende dag gebakken”, aldus Pater.

Rigoreus overgestapt

Voorheen, tot 2019, werd op deze locatie vooral busbrood en zacht kleinbrood gemaakt: “Omdat er vanuit de retail meer vraag kwam naar een ander type brood én omdat we er zelf van overtuigd zijn dat desem de toekomst heeft, zijn we rigoreus overgestapt. De automatische narijskast is eruit gesloopt en vervangen door onder andere grote koelcellen en grote stenen vloerovens.

We hebben flink geïnvesteerd en het proces omgegooid. Natuurlijk is dat even schakelen, maar uiteindelijk niet zo ingewikkeld”, aldus Pater. “Levert het nieuwe proces financiële voordelen op, bijvoorbeeld wat betreft energie?”, vraagt Hameeteman hem. “De koelcellen kosten wat meer energie dan voorheen. Anderzijds staan er nu oliegestookte ovens, veel zuiniger dan de ouderwetse tunneloven die hier eerst stond. Een flinke kostenbesparing, al speelde dat bij de overstap geen rol.”

Zo simpel mogelijk

In de bakkerij laat Pater aan Hameeteman zien waar de overstap wél om te doen was: de artisanale desembroden. “Dit brood geeft een heel andere beleving dan busbrood: een krokante en stevige korst, andere kauweigenschappen en een luchtige maar stevige structuur waardoor het beter smeetbaar is en niet uit elkaar valt. Het brood kan anders aanvoelen, maar het is niet droger – het smelt in je mond. En doordat je vanwege de bite langer blijft kauwen, krijg je sneller een verzadigd gevoel.” Al deze eigenschappen zijn te danken aan het lange rijsp proces, vertelt Pater. “Ik weet ook zeker dat een uitgesteld proces beter is voor je spijsvertering, in plaats van brood

► Bakkerij Van de Klersteeg

De oorsprong van Van de Klersteeg ligt in het Utrechtse Hooglanderveen, waar familie Van de Klersteeg een bakkerij exploiteerde. Na een verhuizing naar Stoutenburg in 1954 groeide de zaak uiteindelijk uit tot de industriële bakkerij die het nu is. Sinds 2017 is Van de Klersteeg onderdeel van Amarant Bakkers. Bij het bedrijf staan sinds de verbouwing in 2019 onder andere vier koelcellen en twee grote stenen vloerovens van elk twaalf etages hoog, evenals een oliegestookte tunneloven. Bij bakkerij Van de Klersteeg werken zo'n vijftig mensen.

◀ Johan Pater. “Ik weet ook zeker dat een uitgesteld proces beter is voor je spijsvertering, in plaats van brood dat letterlijk bol staat van gluten.”

▼ In de bakkerij laat Pater aan Hameeteman zien waar de overstap wél om te doen was: de artisanale desembroden.



dat letterlijk bol staat van gluten.” Hameeteman knikt: “Ja, daar wordt momenteel veel onderzoek naar gedaan. Gebruiken jullie speciale ingrediënten bij het uitgestelde proces?” Pater: “Juist niet. We houden het bij voorkeur zo simpel mogelijk en proberen geen onnodige toevoegingen te gebruiken. Eigenlijk zien wij op termijn een andere samenwerking met de grondstoffenleveranciers.”

Liefde voor het ambacht

Pater is een uitgesproken ondernemer. “Ik kan best tegendraads zijn”, zegt hij zelf. Zo gaat hij discussies over de Nederlandse brood-eetcultuur of over de definitie van goed brood niet uit de weg. Zijn gedrevenheid komt voort uit liefde voor het ambacht, getuige ook zijn betrokkenheid bij talloze initiatieven. Zo is hij, behalve mede-initiatiefnemer van Het Graanschap, samen met zijn vrouw mede-grondlegger van Bake for Life. Deze stichting bouwt bakkerijen in Oeganda en Kenia waar gehandicapten, wezen, kindsoldaten, alleenstaande moeders en andere kansarmen de mogelijkheid krijgen om via werk en opleiding te ontsnappen aan de armoede. Ook maakt Pater zich hard voor maatschappelijk verantwoord onderne-

men en de strijd tegen voedselverspilling. “Dat is bij brood echt groot issue. Het gaat dan om brood dat je te veel gebakken hebt, Maar denk ook aan brood dat de retailer niet verkoopt en retour komt en brood dat de consument thuis weggooit. Er zijn meerdere manieren om verspilling te voorkomen. Wij werken bijvoorbeeld samen met boeren die ons retourbrood verwerken en we doen een pilot met broden die diepgevroren bij de retailer aankomen en daar vanuit het vries-schap aan de consument verkocht worden waardoor er maximale verkrijgbaarheid en minimale derving is. Maar voor veel ondernemers voelt zoiets dubbel: aan weggegooid brood wordt immers ook verdiend.”

Terwijl Pater Hameeteman rondleidt in de bakkerij, vertelt hij hoe de werkwijze van een langer proces de automatisering en industrialisatie lastig maakt: “We werken hier met een relatief hoog vochtgehalte. Dat vraagt om meer kennis en ervaring, je moet er echt mee leren bakken. Gelukkig worden onze medewerkers bijgestaan door François Brandt, voorheen docent bij het Bakery Institute. Hij is begin 2022 bij ons komen werken om onze Amarant Academy te versterken voor interne

opleidingstrajecten. Daarmee willen we onze medewerkers stimuleren, betrekken en opleiden. Zo kunnen we het bakkersvak weer aantrekkelijker maken. Overigens draagt het Bakery Institute daar sowieso wat mij betreft al duidelijk aan bij.”

Graan als uitgangspunt

Hoewel de meeste consumenten momenteel nog busbrood eten, heeft het desembrood de toekomst, is de stellige overtuiging van Pater: “Ik verwacht dat er een grotere schaarste aan grondstoffen ontstaat. De kwaliteit van ons graan wordt anders doordat er minder kunstmest gebruikt kan worden. We zullen moeten leren bakken met lagere eiwitpercentages en dat kan alleen door een langer proces toe te passen. Het graan moet weer het uitgangspunt worden in plaats van de kneder, bollenkast, narijskast en oven. Het is een ander kunstje dan het deeg oppompen met gluten en andere broodmiddelenverbeters. ‘Go with the grain’, zeggen wij. Toegevoegd: het wordt nog een uitdaging om dat op heel grote schaal te realiseren. Voorlopig kunnen we Nederland nog niet voeden met een lang proces. Maar elke bakker die overstapt, is er één.” ●