

De ambachtelijke Franse bakkerij Gebroeders Niemeijer

‘DE UITDAGING: BLIJVEN DOEN WAT WE DOEN’

BIJ DE GEBROEDERS NIEMEIJER
WERKEN DE BAKKERS MET DESEM
OF MET GIST, NOOIT MET ALLEBEI
TEGELIJK. HET KNEDEN GEBEURT
IN DE BAKKERIJ HEEL MINIMAAL.
“WE GEBRUIKEN DE KNEEDMACHINE
EIGENLIJK ALLEEN OM TE MENGEN.”

| TEKST: MICHELLE DE KONING | FOTO'S: INGA POWILLEIT PHOTOGRAPHY

Frans brood, dat wilde Issa Niemeijer maken. Vanaf de eerste pogingen in een combi-oventje in zijn studentenkamer tot zijn eigen winkel. Twaalf jaar bestaat bakkerij Gebroeders Niemeijer inmiddels. Met sinds negen jaar één broer aan het roer die deze maand ‘Een boek over brood’ uitbrengt.

Het meest kenmerkende aan het brood van de Gebroeders Niemeijer? “De smaakontwikkeling”, zegt hij zonder twijfel. En die smaak ontstaat bij het brood van Issa Niemeijer en zijn medewerkers vooral door het deeg weinig te kneden en lang te laten rijzen. “Tijdens het kneden oxideert het meel en verliest het kleur, vitaminen, mineralen en vooral: smaak”, schrijft Issa in zijn boek (zie kader).

Bij de Gebroeders Niemeijer werken de bakkers met desem óf met gist, nooit met allebei tegelijk. Het kneden gebeurt in de bakkerij heel minimaal. “We gebruiken de kneedmachine eigenlijk alleen om te mengen. We laten het brood vooral ontwikkelen door het lang te laten rijzen en we geven een koude narijs in plaats van een warme. Voor

bijna elke soort brood zou ik het proces dat bekendstaat als ‘autolyse’ aanraden.” De methode – ontwikkeld door de Franse bakker en professor Raymond Calvel – houdt in dat je de chemische processen in een deeg vanzelf laat plaatsvinden, zonder ze te stimuleren door (intensief) te kneden.

ANDER GEBRUIK MACHINES

“Je ziet dat een langere rijstijd, het gebruik van desem en minder broodverbetermiddelen gangbaarder worden in de bakkerij. Ook het vormen van broden met de hand zie ik steeds vaker. Handmatig afwegen, wat wij doen, zie ik nog niet op veel andere plekken. Vaak wordt daarvoor de machine gebruikt, maar dan druk je er veel lucht en

Binnenkijken

Aan ontwikkelingen in de sector geen gebrek. Of het om ingrediënten gaat, om producten, inrichting of aanpak, de branche blijft in beweging. Bakkers in bedrijf kijkt dit jaar binnen bij bakkers in het hele land, om van elkaar te leren en elkaar te inspireren.



EEN PAVÉ IS EEN BROOD MET EEN BIJNA RECHTHOEKIGE VORM, VERNOEMD NAAR HET SOORT STRAATTEGEL, WAAROVER WIELRENNERS ZICH ELK JAAR VAN PARIJS NAAR ROUBAIX VECHTEN IN EEN VAN DE BEROEMDSTE WIELER-KLASSIEKERS.

daarmee smaak uit, vinden wij.” Het is niet zo dat Issa terug wil naar de tijd van voor de industriële revolutie: “Ovens, rijstkasten, kneedmachines, ze dienen allemaal een duidelijk doel en helpen de bakker bij het maken van brood. Ook bij ons. Alleen gebruiken we sommige apparaten net even anders dan andere bakkers.” Zoals gezegd wordt de kneedmachine vooral gebruikt om te mengen. “En de remrijstkast vind ik echt een heel mooie uitvinding, die is bij ons intensief in gebruik. Niet om het proces te onderbreken maar om een lange, koude narijs mogelijk te maken.” Met de lamineermachine wordt

“ALS JE SNAPT WELKE EIGENSCHAPPEN EEN MEEL KAN HEBBEN, EN WAT WATER, ZOUT, TEMPERATUUR EN TIJD KUNNEN DOEN, DAN KUN JE AAN DE SLAG.”

EEN BOEK OVER BROOD

Een boek, bedoeld om brood te begrijpen, dat wilde Issa Niemeijer maken. “Want met kennis komt de mogelijkheid om te maken wat je maar wilt.” Hij vindt het leuk om te schrijven, maar dat was niet de enige reden om een boek te publiceren. “Tijdens mijn eigen zoektocht naar het beste brood miste ik boeken die de theorie aan de praktijk knopen. Veel boeken hebben een hoofdstuk over ingrediënten, bijvoorbeeld hoe een graankorrel is opgebouwd. Maar dat is dan niet gekoppeld aan eigenschappen van meel en wat je daarmee kunt.” Issa zocht zijn kennis onder meer in theoretische en chemische achtergrondinformatie. “Kennis helpt je om instinctiever te werken; hoe meer kennis, hoe sneller je verder komt. Dat geldt zowel voor de professional als de thuisbakker.” De lezer hoeft niet bang te zijn voor een zwaar theoretisch boek. “Ik geef niet meer theorie dan je nodig hebt om aan de slag te gaan. Als je snapt welke eigenschappen een meel kan hebben, en wat water, zout, temperatuur en tijd kunnen doen, dan kun je aan de slag.” Issa hoopt dat thuisbakkers het plezier en de eenvoud van zelf brood maken uit zijn boek halen. “En ik hoop dat professionele bakkers er inspiratie van krijgen om dingen anders te gaan doen, ieder op zijn of haar eigen manier.” Want hij vindt het jammer dat er bakkers zijn die recepten kopen van bijvoorbeeld Franse bakkers. “Je eigen recepten ontwikkelen is niet heel ingewikkeld, als je de kennis hebt.” En je moet veel experimenteren; met hoeveelheden water, hoge en lage temperaturen, langere of kortere rijstijden. “Dat klinkt al snel ingewikkeld, maar als een nieuwe bakker hier komt werken of stageloopt, probeer ik altijd zo snel mogelijk te laten zien dat het eigenlijk heel eenvoudig is. Die eenvoud is precies het mooie van broodbakken. Of dat nu ons soort broden zijn of busbroden. En ja, die staan ook in het boek.” Tot slot heeft Issa nog een droom: “Ik hoop dat het boek helpt om het beroep van broodbakker inspirerender te maken, meer aantrekkingskracht te geven. Ik hoop dat lezers zien dat brood een vorm is waarin je je kunt uitdrukken, waaraan je je persoonlijkheid kunt meegeven.”

croissantdeeg gemaakt en uitgerold. “Voor een croissant maakt dat geen verschil en doordat het sneller werkt, is het juist mogelijk om met de lekkerste boter te werken, die anders in het deeg zou smelten.”

KWALITEITSINGREDIËNTEN

De ingrediënten bij de Gebroeders Niemeijer zijn zoveel mogelijk biologisch. “We kiezen voor kwaliteit. Als het biologisch kan, dan doen we dat het liefst. Voor onze chocola kiezen we Valrhona. We gebruiken niet de reepjes die zij hebben om makkelijk pains au chocolat te vullen, maar we snijden ze zelf van chocoladeblokken. Dat is natuurlijk meer werk, maar de moeite waard, vinden wij.” Om dezelfde reden werkt Issa met de eerder genoemde echte roomboter, die de bakkers zelf platslaan om in het croissantdeeg te gebruiken. Zijn meel haalt Issa al ruim

‘Tijdens het kneden oxideert het meel en verliest het kleur, vitaminen, mineralen en vooral: smaak’



DE SMAAK ONTSTAAT BIJ HET BROOD VAN ISSA NIEMEIJER EN ZIJN MEDEWERKERS VOORAL DOOR HET DEEG WEINIG TE KNEDEN EN LANG TE LATEN RIJZEN.



ZIJN MEEL HAALT ISSA AL RUIM TWAALF JAAR UIT FRANKRIJK. "BIOLOGISCH MEEL, BEDOELD VOOR FRANS BROOD."

twaalf jaar uit Frankrijk. "Biologisch meel, bedoeld voor Frans brood. Als ik Nederlands brood zou maken, koos ik voor een Nederlandse molen, maar nu kies ik voor een Franse molenaar; hij kent het brood en heeft precies voor ogen welke kwaliteiten het meel moet hebben. Het is een wat grotere molen, zodat de molenaar iets meer kan spelen met het graan om precies het goede meel te maken. Het lijkt misschien alsof alles wat wij doen meer tijd kost, maar dat is niet zo, hoor", lacht Issa. De autolyse kost wel tijd, maar meer van de machines dan van de bakker. Die kan in de tussentijd bijvoorbeeld de patisserie voorbereiden. "Zelfs als ik thuis een brood bak – ook wel eens een Nederlands brood, trouwens – laat ik de autolyse grotendeels het werk doen." Natuurlijk maakt de manier van werken bij de Gebroeders Niemeijer wel dat processen anders ingericht zijn. "We doen minder nachtwerk, want wij beginnen 's ochtends vroeg met het bakken van brood dat we de dag ervoor hebben gevormd."

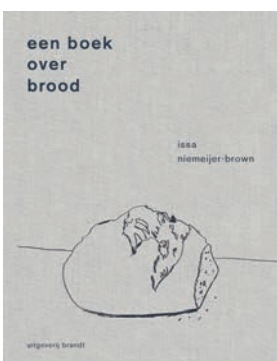
Op de vraag of dit soort brood het ook in kleinere plaatsen dan Amsterdam goed zou doen, zegt Issa volmondig ja. "In de samenleving is steeds meer behoefte aan ambachtelijk brood. Het gekke was dat lange tijd vooral de industrie

voorzag in die behoefte. Maar nu zie je steeds meer ambachtelijke bakkers die er zelf mee aan de slag gaan. Natuurlijk zijn er mensen die elke dag precies hetzelfde brood willen. Maar het is ook vaak zo dat bakkers denken dat hun klanten dat willen. De vraag is of dat echt zo is. Bij ons is het brood elke dag een beetje anders. Wij trekken misschien een ander soort klanten, dat kan in Amsterdam, maar ik ben ervan overtuigd dat dit ook op andere plekken in Nederland mogelijk is. Dan onderscheid je je als bakker namelijk echt van de supermarkt en weten klanten je te vinden." Issa is er sowieso voorstander van dat bakkers zich onderscheiden. "Ik kom heel graag bij andere bakkers en vind niets zo leuk dan collega's met een eigen stijl. En dan bedoel ik niet één specialiteit, maar echt een eigen aanpak."

NIET VERSIMPELEN

Naast alle andere taken staat Issa als eigenaar/ondernemer twee tot zes dagen per week in de bakkerij. "Het bakken zelf vind ik nog altijd het leukst. Een overcomplete team is voor een bakkerij ideaal, omdat je dan altijd iemand hebt die kan invallen. Maar een bakker 'op de bank' is natuurlijk te duur; daarom ben ik zelf invalbakker."

Met de Gebroeders Niemeijer is Issa niet uit op groei. "Ik wil er bijvoorbeeld geen tweede vestiging bij. Om op deze manier te kunnen werken, moet het kleinschalig blijven." Het assortiment staat na twaalf jaar grotendeels vast. "We ontwikkelen niet zoveel nieuws, we willen juist vasthouden wat we hebben opgebouwd en dat is nog helemaal niet zo makkelijk. Je bent toch al gauw bezig met vragen als: 'kan het makkelijker of sneller?' Zeker als je iemand aan het inwerken bent. Maar we willen niet versimpelen; blijven doen wat we doen is de uitdaging."



'EEN BOEK OVER BROOD' VAN ISSA NIEMEIJER-BROWN VERSCHIJNT OP 10 SEPTEMBER BIJ UITGEVERIJ BRANDT. HET IS VERKRIJGBAAR IN DE (ONLINE) BOEKHANDEL EN KOST € 30,00. ZIE OOK DE RECENSIE OP PAGINA 50.