

## >>COLUMN

# Het geheim van de smid is geen geheim meer

Volgens een eeuwenoud cliché staat kennis gelijk aan macht. Een andere versie van dezelfde gedachte verhaalt over een land vol blinden en een persoon met één oog. Als je iets weet wat verder niemand anders weet, ben je een gelukkig mens. Je kan jouw unieke kennis immers ten eigen voordele aanwenden of om anderen te slim af te zijn. En je zou dan ook wel gek moeten zijn om die kennis te delen. Voor je het weet, woon je als éénoog in een land vol éénogen. Zie dan de troon maar eens te behouden. Waar dit cliché geen rekening mee houdt, is het feit dat iemand met unieke kennis het ook wel eens prettig kan vinden daarover met een deskundige een goed gesprek te voeren. Daarnaast zou het delen van de kennis zeker bijdragen aan de toepassing ervan. En laten we eerlijk zijn, daar gaat het uiteindelijk toch om. Een goede mop hou je ook niet voor jezelf; die vertel je verder. Dit principe klinkt simpel. Toch geloven veel ondernemers nog steeds in het geheim van de smid. Een geheim dat ze met hand en tand verdedigen. Wat ze vergeten, is dat ieder kind een zoekmachine bij de hand heeft. Het geheim van de smid is tegenwoordig gewoon te googelen. Consumenten gaan daarom liever naar een concurrent die wel bereid is hun dingen te leren – de garagehouder die je iets leert over de motor van de auto, de schoenmaker die je vertelt hoe je zelf je sneakers repareert.

In de bakkerij vertel ik mijn gasten hoe zij thuis de beste broden kunnen bakken. Ik maak geen geheim van de samenstelling van mijn broden en vlaaijen, en ik doe andere ondernemers graag uit de doeken hoe de Bisschopsmolen tot stand kwam. Samen met enkele andere streekproducenten ben ik zelfs een samenwerking aangegaan met een regionaal opleidingscentrum (roc) om studenten alles te leren van onze ambachten. Je zou kunnen zeggen dat ik help om mijn toekomstige concurrenten op te leiden. Hierdoor heb ik in korte tijd echter wel een groot netwerk van regionale producenten opgebouwd. Daarnaast hoop ik dat ik zo bijdraag aan de wederopstanding van het streekproduct. Want stel je toch eens voor dat flauwe fabrieksbroden tot het verleden gaan behoren en iedereen in Nederland kan genieten van heerlijke, ambachtelijk gemaakte deegwaren...

Ik noem dat Ambachten van de Nieuwe Stijl.



*Meester-bakker Frank van Eerd is mede-eigenaar van de ambachtelijke molen en bakkerij de Bisschopsmolen in Maastricht. Daarnaast is hij ook een van de initiatiefnemers van Kollenberger, een samenwerkingsverband tussen boeren, molenaars en bakkers om het oergraan spelt te herintroduceren.*

*Bij de landelijke verkiezing 'Held van de smaak' in september 2008 werd Frank van Eerd tweede. Geroemd werd vooral de eerlijkheid en openheid van de speltproducten, evenals achtergrondinformatie die Frank geeft over de regioproducten. Doorslaggevend was de unieke samenwerking met andere regioproducenten in de vereniging Smaak van Limburg, waarvan Frank de initiatiefnemer is.*

Frank van Eerd

# GALUCCI

International Model Agency  
Anno 1989

Wilhelminasingel 127  
6221 BJ Maastricht  
Tel: 043-3257869  
info@galucci.nl  
www.galucci.nl

# COVERMODEL

