

Bakker wijdt scriptie lerarenopleiding aan bakken met pure Sittardse spelt

"Kollebergbrood gaat het maken!"

SITTARD - De proefperiode is voorbij. Onlangs kamen de eerste proefbaksels van het Sittardse 'Kollebergbrood' uit de oven van bakkerij Le Marché van de V&D-vestiging aan de Markt. Collega-bakkers en vaste klanten mochten alvast proeven. Het overgrote deel van de 'proefpersonen' was bijzonder te spreken over dit speciale brood, waarvoor de spelt, ook wel eens de oervorm van tarwe genoemd, op akkers in de Sittardse Kollenberg werd geteeld.

Binnenkort komt het Kollebergbrood op de markt. Voor initiatiefnemer, de Sittardse Stichting Behoud Kollenberg (SBK), een opsteker van de eerste orde. De verwachtingen zijn hoog gespannen en de SBK is er ook van overtuigd dat het Kollebergbrood (wit en volkoren) het helemaal gaat maken.

Enthousiast

Twee jonge V&D-bakkers, Sittards filiaalleider bakkerij Frank van Eerd (28) en chef productie Björn Coenen (24), maken zich sterk voor het speltproject. Niet alleen uit commerciële overwegingen, maar ook omdat ze enthousiast zijn over deze manier van bakken.

"Helemaal zoals vroeger", zegt Coenen. "Brood zonder toevoegingen, biologisch helemaal verantwoord. Kollebergbrood is niet alleen hartelijker dan gewoon tarwebrood, maar het 'vult' ook uitstekend.

Na een paar sneetjes heb je al het gevoel dat je genoeg hebt. Dus ideaal voor mensen, die op hun gewicht moeten letten. Mensen, die een bepaalde allergie voor tarwe hebben, kunnen vaak wel goed uit de voeten met speltbrood."

Met meerdere diploma's van de bakkerschool in Roermond op zak, begon Coenen,



• De V&D-bakkers Frank van Eerd en Björn Coenen maken zich sterk voor het bakken van Kollebergbrood met spelt.

met de opleiding leraar brood- en banketbakken in Eindhoven. Dit jaar hoopt hij af te studeren. Hij is zo enthousiast over gebruik van spelt bij het bakproces, dat hij er zeer waarschijnlijk zijn scriptie aan zal wijden.

Oude Egyptenaren

"Vanaf het begin", zegt hij, "stond het al vast dat die scriptie over de biologische aspecten van het bakken zouden gaan. Toen wij door de SBK gevraagd werden mee te werken aan het speltproject, hebben Frank en ik dan ook meteen ja gezegd. Voor mij is dat nog eens extra motiverend omdat Sittard mijn geboorteplaats is. Toch hartstikke mooi dat Sittard nu ei-

gen brood heeft! Het overgrote deel van de granen, die wij en andere bakkers verwerken komt met zeecontainers uit landen als Amerika en Canada.

Die worden dan wel voor een klein deel gemengd met Nederlandse granen, maar dat spelt, dat is puur Sittards. Een ouderwets, traditioneel product. In feite gaat het om desembrood, zoals de oude Egyptenaren dat al bakten." Coenen had overigens nog nooit eerder van spelt gehoord. Collega Van Eerd voert aan dat het bakken van Kollebergbrood helemaal past in de filosofie van V&D. "We willen ons onderscheiden van andere bakkers en zeker van de supermarkten. Dat betekent dat je niet al-

leen kwalitatief goede producten moet brengen, maar ook streekgerechten, zoals Kollebergbrood. Dat geldt vooral in steden als bijvoorbeeld Sittard en Maastricht, waar de mensen nogal bourgondisch leven. Daar ondervinden we echter ook de meeste concurrentie van de traditionele bakkers. Vaak hebben die klanten van generatie op generatie. Voor een lekkere vlaai of bijzonder brood willen ze best een aantal kilometers omrijden. Ook wij willen natuurlijk graag veel vaste klanten hebben, maar die krijg je niet van de ene dag op de andere. Daar is nogal wat tijd voor nodig."

Zeven bakkers

Voor al in het centrum van

Sittard moet de V&D-bakkerij tegen een behoorlijke concurrentie opboksen. Binnen een straal van ongeveer één kilometer liggen immers maar liefst zeven bakkerswinkels.

De grotere steden in het westen van het land kennen niet zoveel traditionele bakkers. Daar is veel meer sprake van impulsaankopen. Van Eerd en Coenen verhehlen niet dat het het maken van de speltdeeg nogal moeilijk was.

"We hebben veel moeten experimenteren. Spelt is in het hele kneedproces erg gevoelig voor temperatuur en omgevingsklimaat. Ook moet je de tijd voor be-

paalde handelingen precies in de gaten houden. Ben je een minuutje te laat, dan heeft dat meteen al invloed op de kwaliteit. Al doende leert men echter veel en we hebben nu het hele kneeden bakproces onder de knie." De speltbroden zijn vrij klein van omvang. Ze wegen 400 gram. "We spelen daarmee in op de behoefte", aldus van Eerd. "Er komen steeds meer alleenstaanden en tweepersoonshuishoudens, die, ook al vanwege de houdbaarheid, liever zo'n halfje kopen. Je moet het brood, omdat wij er niets aan toevoegen, niet te lang laten liggen. Hoe vlugger het wordt gegeten, hoe verser. Of het moet meteen in de diepvriezer."

Beetje duurder

Omdat de opbrengst per hectare minder is dan heden-daagse tarwe en ook de bereiding extra werk met zich meebrengt, is het Kollebergbrood een beetje duurder dan ander broodsoorten. De SBK heeft er echter alle vertrouwen in dat vele Sittardenaars die paar dubbeltjes meer over hebben voor dat bijzondere Kollebergbrood. Waarom is Coenen bakker geworden?

"We wonen in Geleen in de buurt van bakker Gardeniers. In de vroege morgen rook de hele straat naar vers gebakken brood. Heerlijk. Dat wilde ik wel vaker en dan van nog dichterbij ruiken. Ik mocht bij Gardeniers ook een tijdje in de bakkerij komen helpen. Ja, toen was ik meteen verkocht." Björn Coenen zal echter nooit hebben kunnen bevroeden dat zijn nog jonge bakkerscarrière, die in Geleen begon, later een bijzonder vervolg zou krijgen met het bakken van Sittards Kollebergbrood!

Het Kollebergbrood is vanaf 25 augustus verkrijgbaar bij bakkerij Le Marché van V&D op de Sittardse Markt.

COMPLEET COMMUNICEREN

Geloof u erin iets wél of iets nièt te kunnen?

WIJ MENSEN bekijken de wereld allemaal door onze eigen unieke filters, een soort bril die onze wereld kleurt. We hebben ook allemaal onze eigen ideeën over hoe de wereld in elkaar zit. Een serie overtuigingen waarvan we geloven dat ze waar zijn. Zo zijn sommige mensen ervan overtuigd dat het leven een feest is, of een leerschool. Anderen menen dat het leven hard is. Wat is waar? Het is maar net waar u van uit gaat. Wat wilt u geloven? Daarin heeft iedereen een keuze, geloof het of niet!

Uw overtuigingen hebben een groot effect op uw leven. Uw belevenissen van vandaag worden erdoor beïnvloed. Stel iemand is in het verleden ooit opgelicht door een man met een lange grijze baard. Hoe zal hij nu aankijken tegen iemand anders met hetzelfde kenmerk? Vol vertrouwen? Waarschijnlijk niet, terwijl deze tweede man misschien wel de meest betrouwbare mens ter wereld is. Het is ook maar de vraag of baardmans de kans krijgt om zijn eerlijkheid te laten blijken, want hij heeft van die ander al een stempel gegeven. Dat gebeurt heel vaak. Algemeen menselijke neiging.

Overtuigingen zijn bijzondere filters. Dat komt omdat u altijd gelijk krijgt. Als u gelooft dat u iets kunt (maakt niet uit of dat nu behangen of beleggen is), u heeft gelijk. Als u gelooft dat u iets nièt kunt, zult u in de regel ook gelijk krijgen. Overtuigingen bepalen voor een zeer groot gedeelte ons gedrag, en dus ook het uiteindelijke resultaat.

De kunst in het leven en bij het communiceren met uzelf is dus: waar kiest u voor? Sommige overtuigingen zullen u helpen, anderen kunnen u beperken. Hoe zit het bijvoorbeeld met de overtuigingen over uzelf? Wat communiceert u daarover nu tegen uzelf? Eigenlijk hoeft ik dat ook niet te vragen, want ik weet al dat u zult antwoorden dat u in de kern magnifiek en perfect bent, nietwaar? En u heeft gelijk.

Renate Janssen, CommuCare, Roermond, tel. 0475-420470

IN DE VLÖCH GEVANGE

Onderstaand een nieuw gedicht van Chel Savelkoul in de reeks 'In de vlöch gevange'.

Boerezwelfke

In den awwe koostal van den "Hof van Leuth" dae langs de Hoagstraot stuit, waar de kunssjilder Wiel de Bruun zien ateljee aan 't inrichte en get gater en gaetjes aan 't dichte. Mit kump ein zwelfke nao bènne gevloage, op zeuk nao zien awt nisjke, ònger eine balk boave. De sjilder leet 't bièsjke gewaere, 't sjleipde mit spierkes, pratsj en vaere. 't Ging zien awt weuningske renovere en restore. Mer ònger 't wirke veel 'm waal ens get oet zie vòtje, dat klein ònnòtje en dat kaom op Wiel zien spulle tèrreg, hae pòtsde 't doe mèr weer weg. 'Van dich kèn ich alles verdrage, woròm zou ich dich weg mòtte jage, want äöver natuur vilt neet te klage.

Jeugdactiviteiten Banderthof: ook creatieve cursus voor kleuters

ECHT - Komend seizoen biedt Creatief Centrum Banderthof in Echt meer cursusmogelijkheden voor de jeugd. Voor kinderen vanaf 4 t/m