

De geurige lokroep van vers brood

Het prijskaartje en de concurrentie maken van de warme bakker een knelpuntberoep

- ▶ Het aantal warme bakkers daalt fors
- ▶ Warme bakker zet in op kwaliteit
- ▶ Grote struikelblok is de financiering

Ilse VAN HALST

Het is halftien 's avonds. De dag loopt ten einde, maar niet voor warme bakker Bram Van de Voorde, die in juli bakkerij Savarin in Mechelen overnam. Van de Voorde begint het eerste deeg te kneden. Enkele uren later geurt het naar versgebakken brood. Want een warme bakker kneedt, bakt en verkoopt zijn brood op dezelfde plek, legt Bruno Kuylen uit. Hij is directeur van Bakkers Vlaanderen, de vereniging van warme bakkers.

Tegen zessen 's ochtends is het bakken achter de rug. Daarna helpt Van de Voorde zijn echtgenote in de winkel, want personeel is moeilijk te vinden. „Mensen willen niet meer zo vroeg beginnen of niet op zondag werken, terwijl zaterdag en zondag net topdagen zijn”, vertelt de 28-jarige bakker. „Ik maak werkdagen van dertien uur, soms zelfs 26 uur, maar ik klaag niet. Dat weet je als je begint. Ik leef voor mijn zaak, anders lukt het niet. Maar ik doe het graag. Bakken is mijn ding.”

Amper dertien, was Bram Van de Voorde al bakkersknecht. Later kreeg hij een leercontract, tot hij zijn diploma behaalde. „Ik begon een frietkraam. Met het geld dat ik verdiende, kon ik een bakkerij overnemen”, vertelt hij.

Dat je als startende bakker een forse eigen inbreng moet hebben alvorens de bank je een lening

toekent, bevestigt Dirk Verstraeten (61) uit Stekene. „Mijn ouders hadden een bakkerij, dus ik rolde er automatisch in”, vertelt hij. „Als bakker werk je vele uren en heb je geen sociaal leven. Ik stop er nu mee, om nog wat van het leven te kunnen genieten. Enkele jonge bakkers hebben wel belangstelling om de zaak over te nemen, maar ze haken af omdat ze geen lening krijgen.”

Hetzelfde verhaal bij Jean Heirman (59) uit Zele. Al vijf jaar probeert hij zijn zaak over te laten, tevergeefs. Hij stipt nog andere pijnpunten aan. „Als bakker wordt het almaar moeilijker om op te boksen tegen de supermarkten die beter brood verkopen dan vroeger en een breder assortiment aanbieden, soms zelfs brood uit het buitenland dat meer zout bevat dan wij mogen gebruiken”, vertelt hij. Ook de broodjeszaken die als paddestoelen uit de grond rijzen, knabbelen klanten weg van de

„Gelukkig herstelt de voedingsdriehoek brood in ere”

bakker. „Elk jaar deel ik brooddozen uit aan mijn klanten, maar kinderen vanaf het derde of vierde leerjaar willen ze gewoon niet”, zegt hij. „Ze kopen liever een belegd broodje in de broodjeszaak.”

Bij Bakkers Vlaanderen zien ze dezelfde verschuiving in het koopgedrag van de consument. „In een supermarkt kun je al je boodschappen op één plek doen en je kunt er vlot parkeren”, zegt Bruno Kuylen. Het parkeerprobleem in de binnenstad speelt Bram Van de Voorde inderdaad parten. „Klanten moeten er ondergronds parkeren. Dat kost 1,90

euro. Zo wordt een brood duur. Onze zaak aan de rand van de stad draait beter”, zegt hij.

Het hoeft dan ook niet te verbazen dat Vlaanderen almaar minder warme bakkers telt. „Hoewel het aantal leerlingen in bakkerij scholen constant blijft, daalde het aantal warme bakkers van 4.000 in 1994 naar 2.650 in 2017. De jongste jaren noteren we tegelijk een schaalvergroting met vijftien procent, waarbij onze warme bakkers extra verkooppunten uitbouwen als koude bakker”, zegt Bruno Kuylen. „Voorts noteren we een grote uitstroom na het afstuderen wegens de zware arbeidsomstandigheden of omdat de partner het vaak niet ziet zitten. Daarbij komen de moeilijke financiering, de veeleisende voorschriften inzake hygiëne, de dure machines. Dat leidt tot een veroudering van de bakkers in Vlaanderen, van wie de gemiddelde leeftijd 48 is.”

Ook voor bakker Van de Voorde is de concurrentie groot. „Met brood alleen red ik het niet, daarom maak ik ook patisserie. Als warme bakker kun je wel het verschil maken door verse niet-bewerkte producten te gebruiken en alles zelf te doen”, meent hij. „Klanten zijn veeleisend en zoeken kwaliteit. Omdat je alles zelf maakt, kun je ook soepel inspelen op de wensen van je cliënteel. Bovendien geurt je bakkerij heerlijk naar versgebakken brood. Dat trekt mensen aan.”

Nu de nieuwe voedingsdriehoek brood in ere herstelt, hoopt Bruno Kuylen dat mensen weer meer brood zullen eten. „Praatjes als zou brood dik maken, blijven hangen in het geheugen, ook al is daar niets van aan. Brood heb je broodnodig.”

Reageren op dit artikel? Dat kan op lezersbrieven@kerknet.be



STANDPUNT

Luk VANMAERCKE

Brood

„Zelfverklaarde voedingsgoeroes durven wel eens te beweren dat brood slecht voor ons is. Het zou een dikmaker zijn, die u beter aan de kant kunt schuiven. Onzin natuurlijk. Onze rijkelijke levensstijl is de boosdoener, niet het geurige en knapperige brood dat al duizenden jaren behoort tot het basisvoedsel van de mensheid.

Naar verluidt staat het woord 'brood' honderden keren in de Bijbel vermeld. Vreemd is dat niet, want zowel in het Oude als in het Nieuwe Testament speelt brood een belangrijke rol. Al in Genesis lezen we hoe Abraham zijn vrouw Sara vraagt brood te bakken voor drie reizigers die onverwachts langskomen. En in Deuteronomium schrijft Mozes in zijn wet: „Een handmolen of een bovenste molensteen mag men niet in pand nemen, want dan neemt men het leven zelf in pand.” Anders gezegd: wat mensen nodig hebben om bloem te malen, dat mag niemand hen afpakken. Brood is leven.

Niet voor niets bidden we in het Onzevader: „Geef ons heden ons dagelijks brood.” Zonder brood lukt het niet. Natuurlijk gaat het daarbij niet uitsluitend letterlijk over brood. We vragen God om alles wat we nodig hebben. In de Bergrede stelde Jezus ons alvast gerust: „Vraag je dus niet bezorgd af: Wat zullen we eten? Wat zullen we drinken? Jullie hemelse Vader weet wel dat je dat allemaal nodig hebt.”

Blijft het dan bij eten en drinken? Natuurlijk niet. Het brood uit het Onzevader verwijst ook naar geestelijk voedsel. Naar geloof, liefde, vriendschap, hoop, vertrouwen. Naar alles wat we nodig hebben om echt mens te zijn.

Redenen genoeg dus om een bijzonder nummer van **KERK & leven** te maken, dat integraal aan brood is gewijd. Letterlijk en figuurlijk. We dompelen u onder in de wondere wereld van het brood, door u mee te nemen naar broodculturen uit verre landen. We vragen ons af of de warme bakker nog wel een toekomst heeft. We brengen u het verhaal van een der laatste ambachtelijke molenaars.

Voorts hebben we oog voor mensen die moeite hebben om elke dag brood op de plank te krijgen. Daartoe nemen we u mee naar de tentoonstelling *Tegenwind. Armoede in België sinds 1800* en vertellen we u over Joseph Wresinski, de stichter van ATD Vierde Wereld. Wat een contrast met de steenrijke koningin Victoria, die ondanks haar weelde ondervond hoe broodnodig vriendschap is. Dat verhaal vindt u in onze filmbespreking.

In onze *Klapstoel* ontdekt u hoe schrijfster Vonne Van der Meer over brood schrijft en haar geloof terugvindt. „Als ik op zondag naar de kerk ga, geeft de rite me rust. Ik kan me dan concentreren op de preek of op wat er zich afspeelt in mijn innerlijke”, zegt ze daarover. Van spiritueel voedsel gesproken.

Natuurlijk kan ook het brood van de eucharistie niet ontbreken. Waar komt onze communie eigenlijk vandaan? We trekken een volledige bladzijde uit om dat uit te leggen. Zo krijgt u deze week een catechesemomentje cadeau.

We hadden nog veel meer over brood kunnen schrijven. Ons leven zit vol brood, in alle betekenissen. Ga maar na hoeveel uitdrukkingen met brood de Nederlandse taal kent. We sparen ons het brood uit de mond, we werken om den brode, we krijgen iets op ons brood of we zien ergens geen brood in. Brood is het ultieme symbool voor al onze materiële en geestelijke behoeften, voor leven en overleven.

Geniet dus van dit nummer, of moeten we zeggen: smul ervan? En wat als u deze **KERK & leven** helemaal uit hebt? Dan doen we u graag een suggestie. Geef dit exemplaar eens cadeau aan uw bakker. Zo bedankt u hem voor uw dagelijkse brood, terwijl hij er een mooie portie geestelijk brood aan overhoudt.”

Reageren op dit artikel? Dat kan op lezersbrieven@kerknet.be



De jonge Bram Van de Voorde: „Bakken is mijn ding. Ik leef voor m'n zaak.” © Frank Bahnmüller