BAKOVENS & BROOD

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever
Regionaal Landschap Pajottenland & Zennevallei
www.pajot-zenne.be
www.facebook.com/landschappajotzenne

Redactie
Luc Cromphout, Hubert Deweerdt,
Monique Van Ongevalle, Leen Van de Weghe

Foto's
Luc Cromphout, Monique Van Ongevalle,
Luc Roobaert, Leen Van de Weghe

Vormgeving en druk
ABC Drukkerij, Meerbeke

Brood, de hoeksteen van iedere cultuur

BROOD, DE HOEKSTEEN VAN IEDERE CULTUUR

We praten er steeds meer over. En stilaan keren we terug van het idee dat brood een dikmaker zou zijn. Op zoek naar gezonder brood: ons dagelijks brood.

Terwijl topchefs het ambacht van zuurdesem herontdekken, wijkt de bakker in de dorpsstraat voor de supermarkt.

Is brood dood? Of wordt het net herboren?

Tijdens het project Water & Wind leerden we minstens 156 mensen brood bakken in de bakoven. Er werden workshops georganiseerd in Bever, Galmaarden, Sint-Pieters-Leeuw, Dilbeek en Gooik. Werner Godfroid en zijn vrouw Loes kregen in Bever tientallen hobbybakkers over de vloer. Ze lieten de deelnemers kennismaken met de kneepjes van het vak. Hoe maak je eerlijk en echt brood? Wat is nu het verschil tussen een zuurdesembrood en een gistbrood? Hoe stook je een houtoven op? Deze en vele andere vragen én antwoorden rolden over de kneedtafel. Loes en Werner, Bart en Leen, Mario en Bram gaven de passie van het ambacht door. Ze inspireerden op deze manier een nieuwe generatie thuisbakkers.

Bakovens verdwijnen stilaan uit het beeld. Op het platteland bakte men rond 1900 nog hoofdzakelijk thuis, in bakovens voor 15 tot 30 broden. De ovens werden met hout gestookt.

Bijna elk boerderijtje had zijn eigen bakoven, dikwijls in een gescheiden bakhuis, soms ook gecombineerd met een hopast. Het bakken gebeurde eenmaal per week. In het Pajottenland werden nog tijdens de tweede wereldoorlog bakovens gebouwd. Na de tweede wereldoorlog werd brood steeds vaker in de bakkerij gekocht of door een bakker aan huis gebracht. Het broodbakken op steen werd alsmaar zeldzamer en is vandaag bijna helemaal verdwenen.

Gerrit Van den Dries bij de bakoven van de Tommenmolen >

VAN TAKKENBUSSELS TOT BROOD

De bakoven werd gestookt met bussels of “asjels” die in de winter gemaakt werden met de takken van de knotwilgen, maar ook met ander snoeihout. De woorden ‘groenafval’ en ‘containerpark’ waren nog niet uitgevonden.

Met vier bussels droog hout kon een ervaren bakker op één uur tijd zijn oven tot 250° stoken.

HOE MAAK IK EEN TAKKENBOSPAARD?

door Hans Compernolle

"Ik heb nog jeugdherinneringen aan twee werklui van mijn grootvader die takkenbossen bonden met ijzerdraad die rond een stokje gewonden was. Ze drukten met hun klompen de takken samen. In hun klompen waren groeven gesleten door de ijzerdraad. Zij deden het zonder enig ander hulpmiddel. Zelf heb ik dit ook nog zo gedaan, weliswaar niet op klompen, maar dan kwam ik op het idee om de takken op te spannen met een spanband om het binden gemakkelijker te maken.

Enige jaren geleden heb ik de wilgen rond mijn paardenweide laten knotten door twee oudere mannetjes uit Oedelem die een of andere constructie op een kruiwagen gebruikten om takkenbossen te binden. 't Leek op een "mutsaardpaard" waarvan ik later eens een foto heb gekregen. Op basis van deze foto heb ik nu mijn eigen ontwerp gerealiseerd dat je op de bijgevoegde foto's kunt zien. Zo komen die oude spullen uit mijn garage toch nog goed van pas…"

BAKOVENHERINNERINGEN

"Voor ons jongelingen had het bakhuis (bakkes) altijd iets magisch. Het leek wel een klein spookpaleis, met varkensblazen die te drogen hingen, bussels boerenwormkruid tegen onweders, de geheimzinnige oven, de ovenassen die we op het tuinpad mochten uitspreiden. Het pad werd dan later, in het voorjaar, steevast spekglad van het zich ontwikkelde groenwier. Kortom, het bakhuis was ons eigen fantasialand en zo heb ik het ook ervaren."

Ludo Royen, Nationale Boomgaardenstichting

Bakhuis van de Pedemolen in Dilbeek

ZUURDESEM

Waarom zuurdesem?
Het duurt bij een desembakker al snel 24 uur vooraleer het deeg klaar is voor de oven. Een klassiek brood met gist en broodverbeteraars kan in drieënhalf uur klaar zijn. En toch is zuurdesembrood, kortweg desembrood, terug in opmars. De vraag ernaar stijgt en de uitstraling van puurheid wordt door geen enkele eethype overtroffen. Voor bakkers is het een uitdaging: ze moeten zelf uitzoeken wat de gisten en bacteriën precies doen met het meel. Dat proces heet fermentatie. Tijdens deze fermentatie worden een reeks moeilijker verteerbare suikers afgebroken, wat een voordeel kan zijn voor mensen met prikkelbare darmen.

MENSEN LATEN PROEVEN VAN DE SMAAK VAN WELEER

Loes en Werner Godfroid – Bever

Goed verscholen voor wandelaars die de heuvels van Bever weten te trotseren, staat de bakoven van Loes en Werner Godfroid.
Met één spade in de grond werden op aanwijzing van zijn moeder de oude fundamenten van de originele bakoven teruggevonden. Op die plaats moest en zou de nieuwe bakoven komen.

Wat ooit door de vorige generatie werd afgebroken heeft Werner samen met zijn zoon Sander laten herrijzen. Met oog voor detail. Want een fraai en zeldzaam exemplaar van de heilige Aubertus als patroonheilige van de bakkers werd eerbiedig verwerkt in het nieuwe bakhuisje. Onder zijn alziende blik wordt hier op regelmatige basis het vuur van de oven aangewakkerd om het verleden en toekomst eer aan te doen.

"Vroeger was het bakken in de bakoven het werk van vrouwen, terwijl de mannen het land bewerkten," zegt Werner. "Traditioneel was de bakoven, net als de molen trouwens, een belangrijke ontmoetingsplek in het dorp. Op vaste tijden werd de oven heet gestookt en kwam iedereen er zijn brood in steken. In Frankrijk is nu een beweging op gang gekomen om oude dorpsovens weer in gebruik te nemen."

Geïnteresseerde thuisbakkers zijn in het bakhuis van Werner en Loes steeds welkom. Met passie en kennis geven zij de kneepjes van het vak bij het bereiden van zuurdesembrood graag door. Dit met maar één doel: de kunst en kunde doorgeven van het bakken van een eerlijk product.

We maken dit brood omdat we er zelf van houden, van het stevige kruim, de intense smaak, de dikke korst. We houden er ook van omdat we mensen terug willen laten proeven van de smaak van weleer."

Heerlijk zuurdesembrood van Xavier Deruyttere

BRUEGELBAKKER

In 2019 vierden we de 450ste gedenkdag van de dood van Pieter Bruegel de Oude. Naast tal van culturele activiteiten, organiseerden we binnen het project Water & Wind een opmerkelijke wedstrijd: de beste Bruegelbakker van 2019.

Het concept was eenvoudig: iedereen mocht een zelfgemaakt en zelfgecreëerd Bruegelbrood bakken en meebrengen naar de Molendag. Naast de smaak speelden ook het bakproces, de band met lokaal graan en de link met Bruegel een beslissende factor. Je kan het Bruegelbrood in iedere supermarkt vinden, maar een echt recept is er niet. Zes hobbybakkers zakten naar de molen af met elk hun eigen versgebakken Bruegelbrood. Jury en publiek proefden op de zolderverdieping van de Heetveldemolen van de kunstwerkjes en bleken positief verrast te zijn door de kwaliteit die afgeleverd werd.

De jury - bestaande uit Stefan Capelle (Puratos), Linde Decoodt (bakkerij Korst), Werner Godfroid (lesgever zuurdesembrood) en Stefan Mintiens (natuurarts) - was het unaniem eens:

Vicky Goossens van 't Keekje uit Heikruis mocht zich een jaar lang 'Bruegelbakker van 2019' noemen. Zij bakte het beste en lekkerste Bruegelbrood .

"De smakelijke beelden van Bruegel hebben iets overvloedigs, rechtstreeks uit Luilekkerland", vertelt Vicky. "Die meerwaarde heb ik in mijn brood proberen over te brengen door een mengeling van zaden toe te voegen. Ik ben ook terug gegaan in de tijd door gebruik te maken van zuurdesem en het graan dat op steen werd gemalen tot meel en bloem in de Heetveldemolen."

Luc Cromphout uit Galmaarden ontving de publieksprijs: “Zoals voor zovelen was mijn grootvader “Mijn God”. Hij was een keuterboerke met drie koeien en een kalf, had een dorsmachine waarmee hij ’s winters bij de boeren uit dorsen ging en hij had een graanmolen. De dorsmachine heb ik nooit weten draaien maar de gezellige drukte op de molen zijn bijgebleven. Het was beter dan een speeltuin om daar als knaapje te kunnen rondhangen. Ikzelf kweek al jaren wat graan: het ene jaar voor dierenvoer, het andere jaar vertrekt de tarwe naar de maalderij. Mijn grootvader was molenaar en of het in de genen zit, ik weet het niet, maar ik twijfelde geen seconde toen ik me kon inschrijven voor de molenaarscursus. Zelf een broodje bakken kon niet uitblijven. De zuurdesempot kreeg zijn vast plekje op het aanrecht, de Soupartoven nestelde zich in de hoek van de garage. Met vallen en opstaan en een beetje wijze raad van vrienden werd mijn broodje stilaan gebakken. Inmiddels zijn we 2 jaar verder en hebben we het werken met zuurdesem in de vingers ook al blijft de natuur nog steeds de baas. Ik kweek wat graan op de akkers die ooit van mijn grootvader waren, ken de kneepjes om het graan tot meel en bloem om te toveren en ik kan er, zonder ook maar enige chemische toevoeging, een lekker brood mee op de plank te krijgen. Voor mij is de cirkel rond.”

Luc Cromphout en Vicky Goossens

TERUGBLIKKEN OP VROEGERE TIJDEN: ONZE BROODOVEN IN 1955.

door Lieve Geeroms

Ik ruik ze nog: de 13 broden op een rij. Ik ruik ze nog: de taarten net erbij. Ik zie ze nog: de broden in de manden, de taarten in onze handen, de afgekoelde broden in het zelfgemaakte rek.

Ik hoor het nog: het knetteren van het vuur, het schuiven van de broden op de ronde plaat aan een stok bevestigd.

De geur van vers brood doorkruiste het hele huis.
En dat gebeurde wekelijks.

Weer werden de bussels hout gemaakt door onze pa, werd de oven aangestoken door mijn grootvader, werd het deeg gemaakt door ons ma, werden de taarten zorgvuldig afgemeten.

Na de broden kregen de taarten een plaats in de oven. Voor ons ging er echt niets boven de taarten van ons ma. Voor het zo ver was, ging er heel wat handenarbeid aan vooraf.

De oven werd verwend met een vrij grote ruimte in het bakhuis. Mijn grootvader kende de kunst van het aanmaken van de oven. Ik zie hem nog met de bussels hout sleuren en het hout nauwgezet in de oven steken. Hij bleef dan zo lang in het bakhuis tot de oven warm genoeg was. De oven moest :"wit" zijn voor de broden erin mochten.

In een grote, grijze teil, over 2 stoelen gespreid, werd het deeg bereid door mijn ma. Tarwemeel, gist, water en zout waren de vaste ingrediënten voor het deeg. Hoe mijn ma zoveel deeg in een keer kon klaar maken, begrijp ik nu nog niet. Daarna werden de porties afgewogen,

of beter geschat, er kwam geen weegschaal aan te pas. Dan werden de porties een voor een nog eens gekneed.

De lege rieten manden met een doek in geruite stof stonden klaar om de porties deeg op te vangen. Het rijzen van de boerenbroden kon beginnen.

Er was ook nog variatie in bakvorm en soort brood. De platinnen-broden werden in een bakvorm gelegd evenals het rozijnenbrood. En het rijsproces kon beginnen. De boerentaarten hadden een eigen bakvorm en werden na de broden in de oven gezet.

Ik weet niet of de lezer kan bedenken hoe dat allemaal in zijn werk ging: boerenbroden en platinnenbroden maken, krentenbroden maken, taarten bereiden en het deeg hiervoor ook nog zelf maken. Dat nam ongeveer een hele dag in beslag.

Deeg werd vooraf gemaakt want bladerdeeg maken was zo tijd-rovend en ons ma deed dat met heel veel gedrevenheid en geduld. Als er wat deeg te veel was, werd hiervan een appelkoek gemaakt, een proevertje, volgens mijn ouders. Alle kinderen waren gek op dat proevertje en natuurlijk ook op dat lekker, natuurlijk brood.

Van mijn grootvader leerde ik hoe ik deeg moest kneden. Ik maak nog steeds zelf boerenbrood , krentenbrood en Frans brood en taarten. Een echte ouderwetse broodoven heb ik niet maar brood bakken lukt mij wel in een eigentijdse oven.

Waarom er sedum op het dak van onze oude broodoven stond, heb ik nooit geweten. Mogelijk heeft dit te maken met bijgeloof.

Lief.

BOEK ‘BOUWEN OM TE BAKKEN’

Samen met de provincie Vlaams-Brabant en het MOT Grimbergen schreef Dirk Lembrechts in 2018, in samenwerking met Sofie Dumont, ‘Bouwen om te bakken’, een boek met 250 rijk geïllustreerde pagina’s. Het is een praktische handleiding voor het gebruik, de bouw of de restauratie van authentieke bakovens.

‘Bouwen om te bakken’ is een uitnodiging voor iedereen die terug wil naar het echte pure leven waar tijd is voor elkaar.

Voor zij die beseffen dat samenwerken de sleutel tot succes is. Een bakoven bouwen en gebruiken is de ideale manier om een nieuwe drive te geven aan een groep vrienden of een buurtwerking. Vele handen maken licht werk’, zegt medeauteur Dirk Lembrechts.

Het boek is verkrijgbaar in alle filialen van Standaard Boekhandel of kan besteld worden via www.vlaamsbrabant.be/bakovens

HAIGHT ASHBURY

VERGEET HET KNEDEN EN GEBRUIK DE TIJD

Bart Van de Catsye - Vollezele

Midden tussen het groen staat een pracht van een bakoven. Toen het gezin een kleine 10 jaar geleden een oud landhuisje kocht met een losstaande bouwvallige bakoven ontwaakte een sluimerende passie. Met de omliggende liefelijke heuvels op de achtergrond is een passie beleven kinderspel. Doordat de oven jaren in onbruik was degradeerde het gebouwtje tot opberghok. Er bleef niks origineels meer over van het authentieke karakter van het bakhuis. Ook de ovenkoepel was niet meer aanwezig. De oude bouwstijl eendachtig in het achterhoofd én met een stevige handleiding van het MOT (Museum van Oude Technieken) onder de arm, ging het gezin samen met de hulp en kennis van enthousiaste liefhebbers uit de buurt aan de slag om een bakoven en bijhorend bakhuis te bouwen waar vandaag de dag menig bakker het warm van krijgt.

De bakker des huizes, Bart, bakt brood dat hij en zijn gezin eenvoudig het lekkerste vinden. Zij kiezen heel bewust voor zuurdesembrood.

"Zuurdesem heeft niets te maken met 'zuur', integendeel, het geeft net dat tikkeltje meer karakter aan het brood. Anderzijds vraagt zuurdesem ook een constante zorg van de bakker. Je zet het niet gewoon weg in de frigo tot je het een volgende keer gaat gebruiken zoals bij gist. Om zuurdesem op te starten moet je hem dagelijks verversen om de desem gezond te houden, waarna het maken van brood kan beginnen."

Er gaat niets boven de geur en de smaak van zelfgebakken brood. Maar zelf brood bakken op ambachtelijke wijze is toch een heel gedoe?

"Welnee, vergeet het kneden en gebruik de tijd." Bakker Bart kiest voor 'de luie bakkersmethode'. Deze methode (ook toegepast door de Amerikaanse Sarah Lemkens, bakker van de Superette in Gent) houdt in dat het deeg zo weinig mogelijk gekneed wordt. "Het proces moet nauwkeurig worden opgevolgd maar is iets minder arbeidsintensief dan andere technieken." Door het brood ieder halfuur te rekken neemt het meer tijd in beslag dan het kneden. Bij het kneden en rekken worden de gluten geactiveerd. Hoe meer tijd hierover gaat hoe intensiever de smaak. Het brood is beter verteerbaar voor de darmen en tegelijk ook beter houdbaar. Tijdens de fermentatie breken de desembacteriën veel componenten in het deeg af. Dit afbraakproces is ook een soort van voorvertering: de bacteriën doen een deel van het werk dat ons lichaam anders nog zou moeten doen.

Het opwarmen van de oven, voordat de eerste broden erin worden geschoven, kost Bart 3 uur. De hongerige oven slorpt gemakkelijk 5 stevige takkenbussels op. Eens hij op temperatuur is steekt Bart zo'n 30 broden in één bakbeurt in de oven. Na 35 minuten mag de ovendeur geopend worden. "Dat is telkens een magisch moment. Heb je bezoekers in het bakhuis dan volgt er steevast een salvo van ah's en oh's!" lacht Bart. Eén voor één worden de broden zorgvuldig uit de oven gehaald waar ze op het droogrek nog stilletjes kunnen doorbakken door de warmte binnenin.

Op enkele broden na gaan ze in de diepvries, om zo het gezin dagelijks, gedurende 3 à 4 weken van brood te voorzien. "Soms gebeurt het dat na het bakken nog broodpudding, van oud brood, wordt ingeschoven omdat de oven nog uren zijn warmte behoudt."

SUPERDRY
Duvel

BAKKEN OP ZIJN 'SINT'JE-PIETERS'!

Luc Roobaert - Herne

In de idyllische deelgemeente St-Pieters-Kapelle te Herne, vindt nog steeds, onder het goedkeurend oog van kerk en dorpsgenoten een kunde en ambacht plaats waar menig bakliefhebbers van watertanden. Luc Roobaert, een professionele bakker van opleiding, besliste 6 jaar geleden bij het aantreden van zijn pensioen om door te gaan met zijn passie; bakken. Deze keer wou hij het wel anders doen. Niet de centen maar de kwaliteit van het product moest zegevieren. Om dit doel te bereiken besloot Luc om een oude vervallen bakoven in zijn tuin grondig aan te pakken. Elke steen werd omgedraaid en opnieuw gelegd zoals hij 150 jaar eerder was geplaatst. Ook de originele rechthoekige vorm van de oven hield Luc intact. Nu bezit hij een ruime oven waar hij makkelijk in één bakbeurt 12 broden kan bakken.

Doorheen de jaren dat Luc een professionele bakker was kwam hij dagelijks in contact met bloem waarin bewaarmiddelen zaten. Hierdoor liep hij een ernstige huid- en luchtwegenallergie op die het bakken bijna onmogelijk maakte voor hem.

Voor zijn nieuw project was dit geen optie meer en besloot hij op zoek te gaan naar de geschikte bloem, zonder bewaarmiddelen. Die vond hij gelukkig in zijn eigen regio, bij de Flietermolen te Galmaarden.

Eens in het bezit van de juiste ingrediënten ging Luc aan de slag in zijn eigen bakoven. Zes maand later had hij zijn gerestaureerde oven onder de knie.

Nu bakt Luc blindelings brood tot cocotte-gerechtjes in de oude bakoven op buikgevoel zoals het er vroeger aan toe ging.

Wanneer het herfst wordt gebruikt hij zijn oven om fruit en kruiden uit eigen tuin te drogen zodat alle voedingsstoffen behouden blijven en toch langer houdbaar zijn. "Door al het vocht uit de producten te onttrekken is er geen voedingsbodem meer voor bacteriën. Alle vitaminen en mineralen blijven geconcentreerd in dat kleine stukje gedroogd fruit, kruid of groente dat super lekker smaakt!"
Dit gebeurt enkel als de oven na enkele uren is afgekoeld (plusminus 60° à 70°).

Een bakdag bij Luc begint makkelijk om 6 uur in de ochtend met het aansteken van zijn oven en het overhevelen van de zuurdesem.

Ook Luc gebruikt sinds enkele jaren de 'luie bakkersmethode' die hij geleerd heeft van zijn collega-bakker uit Vollezele. Door het deeg niet te kneden, maar te plooien krijgt het brood volgens Luc een vollere smaak.

Dankzij die specifieke uitwisseling van ervaring en kunde ontstond er in het Pajottenland een hechte groep van thuisbakkers waar oude en nieuwe inzichten worden gedeeld.

Na het bakken van het brood schuift Luc graag nog enkele stoofpotjes in de bakoven op een lagere temperatuur.

Sommige vleesschotels kunnen wel tot 5 uur lang in de oven staan sudderen. Daarna wordt de tafel gedeeld met kinderen en kleinkinderen, of soms vrienden uit de buurt die zijn kookkunsten weten te appreciëren.

Luc heeft nog nooit een brood verkocht, maar in de plaats krijgt hij soms groenten en kruiden die op hun beurt dan weer in zijn prachtige oven terechtkomen.

OUD BROOD? GOUD(EN) BROOD!

In Italië werd de nonprofitorganisatie Food for Soul opgericht. Geen liefdadigheids-, maar eerder een cultureel project dat mensen verenigt. Driesterrenchef Massimo Bottura wil met dit project aantonen dat voedselverspilling en honger symptomen zijn van hetzelfde probleem dat gedeeltelijk opgelost kan worden door samen te zitten en brood te breken.

Als kleine jongen vocht Massimo elke ochtend met zijn broers om de restjes brood van de vorige avond. Deze dopte hij geduldig in een kom warme melk en zo maakte hij broodpap of zuppa di latte. Van het oude brood, dat normaal weggegooid zou worden, maakte hij iets nieuws en lekkers. Vandaag de dag is er eten in overvloed en worden restjes vaak te vlug weggegooid. 'Bread is Gold', de naam van een wonderlijk oud-brood-recept, is een metafoor voor het geven van waarde aan de eenvoudigste dingen in het leven die we vaak over het hoofd zien. 'Bread is Gold' is een manier om naar de wereld te kijken, naar je voorraadkast te kijken en innerlijke schoonheid te vinden in het eenvoudigste ingrediënt.

INVENTARIS BAKOVENS

Op de website van het MOT (Museum Oude Technieken in Grimbergen) vind je een uitgebreide inventaris van bewaarde, gesloopte en nieuwe bakovens. Die kwam tot stand door bakoven-geïnteresseerden, vaak eigenaars maar ook vele attente voorbijgangers. Sinds 2003 zijn er al bijna vierduizend adressen gesignaleerd! Maar het zijn er nog veel meer ...

Help je mee de inventaris verder aan te vullen?
www.mot.be/nl/opzoeken/bakovens/inventaris

water wind

Mark brood molen graan

WATER EN WIND

Tussen 2016 en 2019 werd in het Pajottenland stevig getimmerd aan de weg van graan tot brood. Een sterk netwerk tussen landbouwers, molenaars, (hobby) bakkers, landschaps- en erfgoedliefhebbers zien we vandaag als resultaat. De molenwieken van dit project waren het Regionaal Landschap Pajottenland & Zennevallei, de Erfgoedcel Pajottenland Zennevallei en de vzw Heetveldemolen.

regionaal landschap Pajottenland & Zennevallei

ERFGOED PAJOTTENLAND ZENNEVALLEI

Heetveldemolen vzw

MET STEUN VAN Europa, Vlaanderen en Provincie Vlaams-Brabant, Pajottenland+, Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland.

VLAAMSE LAND MAATSCHAPPIJ

VLAAMS-BRABANT

Pajottenland +

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling
Europa investeert in zijn platteland

Foto: restauratie van de bakoven in Paddenbroek