nieuws

Bakkers lusten brood van supermarkt niet

nieuws

Elke ochtend liggen er 65 soorten brood in het kleine bakkerijtje van Karel Demeester. "Elke nacht maken wij twintig verschillende soorten deeg", zegt de Gentse bakker trots. "Onze bakkerij is pure ambacht". Al meer dan een eeuw blijft Oud Huis Himschoot overeind in het stadscentrum. Het is een van de oudste bakkerijen van Vlaanderen. Maar ambachtelijke bakkers zijn een uitstervende soort. "Als het zo doorgaat, blijft er binnen tien jaar geen enkele meer over", zegt Demeester, die met een beschuldigende vinger naar de industriële bakkerijen wijst.

4 FEBRUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Elke ochtend liggen er 65 soorten brood in het kleine bakkerijtje van Karel Demeester. "Elke nacht maken wij twintig verschillende soorten deeg", zegt de Gentse bakker trots. "Onze bakkerij, dat is pure ambacht. Elk brood dat hier de deur uitgaat, is handwerk". De 'kunst van het broodbakken' noemt hij het zelf en die kunst is doorgegeven van vader op zoon. Al meer dan honderd jaar blijft Oud Huis Himschoot overeind in het centrum van Gent. Het is een van de oudste bakkerijen van Vlaanderen.

Maar ambachtelijke bakkers zijn een uitstervende soort. "Als het zo doorgaat, blijft er binnen tien jaar geen enkele meer over", zegt Demeester. Hij wijst met een beschuldigende vinger naar de industriële bakkerijen. "Wij kunnen niet op tegen hun manier van werken. De regelgeving is op hun maat gemaakt, niet op die van kleine bakkerijtjes". En dat terwijl veel mensen het brood van een ambachtelijke bakkerij veel lekkerder vinden dan dat uit de supermarkt.

"Wij werken volgens de oude methodes", zegt Demeester. "Onze bloem wordt geleverd door een molenaar. Wij bakken onze broden in een steenoven en wij laten ons deeg op een natuurlijke manier rijzen. Vergelijk dat eens met een industriële bakkerij. Alles is daar geautomatiseerd en het deeg gaat in kasten om het sneller te laten rijzen. Om het brood langer vers te houden, voegen ze broodverbeteraars toe. In zo'n bakkerij gaan elke dag duizenden broden de oven in. Wij bakken er 300 tot 400".

De smaak is er naar, vindt Karel Demeester. "Brood uit een industriële bakkerij voelt als watten, als je het smeert gaat het kapot en na een dag is het hard. Het is minder smaakvol dan het brood van een warme bakker". Om zich tegen de heersende trend af te zetten, richt hij een vereniging op voor artisanale bakkers. "Er zijn sterrenrestaurants die ons brood op tafel zetten. Zo slecht kan het niet zijn".
Evelyne Sinnaeve, communicatiemanager bij La Lorraine, weerlegt de kritiek van de ambachtelijke bakkers. La Lorraine is de grootste industriële bakkerij van België en levert vers brood aan 1.200 winkels. "Natuurlijk is alles meer geautomatiseerd, maar daardoor kunnen wij onze producten beter controleren". 'Wij hebben ex-bakkers en bio-ingenieurs in dienst om onze producten te ontwikkelen. De kritiek dat industrieel brood als watten zou voelen, slaat nergens op. Zelf eet ik elke dag brood van La Lorraine", zegt Sinnaeve.(KS)

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada