



## **BROOD, VAN GRAANHALM TOT BOTERHAM MET SMAAK.**

Meester bakker Marc Van Eeckhout wil met zijn vakmanschap in deze verwarrende voedseltijden een nieuwe houvast bieden over de ganse broodketen. Hij ijvert voor eten dat voedt ipv vult, eten waar je de oorsprong van kent en de maker. Zowel boer, als molenaar, als bakker zijn belangrijk. Mét daarbij aandacht voor de korte keten, eerlijke handel van hier met een waardig inkomen voor boer en bakker. Marc maakt brood op trage wijze en last vijf rustmomenten in voor zijn deeg. Die rustmomenten en traagheid zijn bepalend voor de kwaliteit, de verteerbaarheid en de ongeëvenaarde smaak. Het traagste brood smaakt op zichzelf. Wat boter, olijfolie en grof zout maken er al een feest van. Marc is voortdurend op zoek naar nieuwe smaken en wil vandaag met aloude graangewassen steeds verder gaan in de pure smaakbeleving van brood. Oude graangewassen zijn mogelijk ook de oplossing voor de voedselintoleranties waar steeds meer mensen last van hebben. Goed graan, goed brood!

België heeft een broodcultuur en bakker is een knelpuntberoep maar er is meer aan de hand. De naoorlogse, versnellende industrialisering treft de bakkerssector midscheeps. Op 2 à 3 generaties tijd is de kennis van de actoren boer, molenaar, bakker uitgehold en sterk gefragmenteerd. Niemand weet nog echt waar de andere mee bezig is. De toegevoegde waarde die er zou kunnen zijn wordt handig afgeleid naar de onderzoekscentra van professionele maar vooral commerciële firma's. Het is dus van kapitaal belang dat de leerling de keten (her)ontdekt en hun onderlinge relaties naar waarde schat. Bij het borgen van ons vakmanschap willen we minstens de boer en de bakker terug op één lijn brengen en zo streven naar een duurzame korte keten dat een smakelijk en gezond brood produceert met een waardig inkomen voor betrokkenen. En zo heeft de consument er ook wat aan.

Ons project verplicht ons om grondig na te denken om de tijd die ons beroepsmatig rest efficiënt in te vullen, onze kennis te ordenen en liefst uit te breiden en overdrachtelijk te maken. Een nog om te bouwen ruimte naast de huidige bakkerij inrichten voor opslag aloude granen, de installatie van een traag draaiende graanmolen en het uitrusten van een werk atelier voor bezoekers en cursisten zou een mooi sluitstuk vormen. Tevens zoeken we contact met allerlei initiatieven die met zekerheid de komende jaren de kop opsteken rond lokale samenwerkingen graan, de aloude graangewassen verder opvolgen en de bijhorende baktechnieken ontwikkelen en onderwijzen. Deze rijke kennis willen we via degustaties en open deur dagen naar het brede publiek brengen opdat brood weer de appreciatie krijgt die het verdient. Ook social media wordt ingezet om het verhaal bij de mensen te brengen.

Het vakmanschap in dit project omvat deels een nooit-bestaand vakmanschap. De vermeende, historische samenwerking tussen boer-molenaar-bakker is folkloristisch verklaarbaar maar nostalgie neemt de bovenhand op kennis. Kunnen we met de huidige kennis aan onze onderzoeksinstellingen en – een vooralsnog - klein groepje gemotiveerde boeren, molenaars en bakkers met een vernieuwde en vooral nieuwsgierige blik kijken naar het geheel: van het veld met het graan, naar de molen, de bakker en tenslotte de klant. Aan welke knoppen kunnen en willen we draaien om een evenwichtigere balans te vinden waar alle partijen – de natuur inclusief – beter van worden. Zo leggen we de basis voor de toekomst waar er dan kan verwezen worden naar 'ons hedendaags' vakmanschap. Tenslotte blijft vakmanschap een dynamisch gegeven en stoelt het volgende steeds op het vorige.

Het verleden wordt aangewend voor het brood van de toekomst. Met retro-innovatie worden aloude werkwijzen en traditie nieuw leven ingeblazen en zullen we een nieuw evenwicht bereiken voor de toekomstige bakker/vakman en zijn brood. Noch de industrie, noch de scholen (op dit moment in de tijd) zijn dragers van dit erfgoed. Alleen de bakker vakman, als voldoende ervaring bewezen kan worden, dient als ankerpunt en doorgeefluik voor vaardigheden gestoeld op ervaring en overlevering. Het simpele feit dat het beroep nog steeds bestaat en er zelfs nieuwe vormen van vakman-bakmanschap opduiken, soms ten koste van grote persoonlijke, financiële risico's, impliceert dat de

maatschappij 'at large' het vak van bakker niet echt wil laten verloren gaan. Waar dat vakmanschap dan precies uit bestaat proberen we met ons project concreter en overdrachtelijk te maken. Eén ding is zeker, oubollige herhaling van het verleden is niet de motor, maar het zinvol integreren van hedendaagse thema's zoals tragere voedselbereiding met minder verspilling, minder gereden kilometers, ketentransparantie, eten met een geweten, duurzaam lokaal model voor broodproductie met aandacht voor aloude graangewassen ect... maakt dat het vakmanschap zichzelf moet heruitvinden. Een stukje erfgoed dat zich niet alleen in cijfers laat uitdrukken.

Brood is van alle culturen en spijs dieetboeken blijven Belgen broodeters. We hebben het bakmanschap opgeofferd aan de snelheid, het gebruiksgemak en de lage prijs. Welke boer heeft nog zijn eigen boeren landrassen? Welke molenaar kan nog de molensteen scherpen als hij die nog heeft? Welke bakker kan nog zonder de inzet van brood-verbetermiddelen een brood maken dat de klant bevalt? We mogen ervan uitgaan het merendeel van de gemeenschap deze vragen positief wil beantwoordt zien, dat deze ambachten belangrijk genoeg zijn om terug te ontwikkelen waar verloren gegaan om ze finaal door te geven aan de volgende generatie. De groep enthousiaste actoren is nog klein maar groeiend. Verrassend genoeg komt de drang naar het herwaarderen van het 'oude', het 'ambacht' niet uit de sectoren zelf. Een project als 'Van graanhalm tot boterham met smaak' komt uit de maatschappij vanzelf boven drijven. Erfgoed wordt dus dagelijks gecreëerd.



## INZENDER

Lutgart Lyen

BroodNodig bakkerij Van Eeckhout



## THEMA

Natuur en landbouw

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek