



RESTAURATIE EN VERNIEUWEND GEBRUIK VAN OUDE STENEN BAKOVENS



Werner Godfroid - gerestaureerde bakoven

Vandaag de dag zijn mensen actief op zoek naar lekker en zuiver voedsel. Het restaureren of heropbouwen van oude stenen bakovens zit in de lift.

In de **middeleeuwen** stond zowat naast elke grote boerderij een **eigen bakhuisje**. Er werd brood gebakken van eigen geteeld graan, voor een hele week. **Na de Tweede Wereldoorlog** is men echter het brood meer en meer bij de **bakker** gaan kopen. De oude ovens zijn geleidelijk aan in onbruik geraakt en vervallen. Ook aan de hoeve van mijn overgrootouders waar wij vandaag nog wonen, was het niet anders. Mijn zoon, zowel bakker als bouwvakker van opleiding, en ikzelf, oud-leraar geschiedenis, beslisten in 2012 om de oven herop te bouwen. We volgden hiervoor de cursus 'bouwen met leem' bij Gerrit Van den Dries, werkzaam aan het Museum voor de Oudere Technieken.

Het bouwen van een oven begint bij het leggen van de fundering. Je bouwt een ronde vloer uit vuurvaste steen en een ovenkraag, de onderste rand van de koepel. Je vult de binnenkant van de ovenkraag met zand en stenen om langzaam een koepel te vormen. Je mets de bakstenen van het gewelf rond deze mal. De laatste steen in de koepel heet de sluitsteen, zoals in de uitdrukking 'de sluitsteen van een programma'. Zodra alles is uitgedroogd, worden zand en stenen eruit gehaald langs de ovenmond. Met een 10 à 12 cm dikke laag leem bedek je de bakstenenkoepel, waarbij het leem eerst de gaten opvult en nadien de binnenkant afwerkt. Tot slot zijn het bakhuisje en het dak boven de oven aan de beurt. Essentieel voor de luchtcirculatie: de ovenvloer moet licht hellen. Als je de houtbussels -vroeger mutsaarden genoemd- aansteekt, zie je letterlijk hoe de oven de zuurstof aanzuigt en hoe hij de rook naar boven, naar buiten duwt. Het lijkt bijna een levend wezen.

De oven heeft nog een andere uitdrukking voortgebracht: 'in de doofpot stoppen', want als je de assen uit de oven haalt, laat je die in een pot vallen!

Een hele resem aan **eindproducten** komen uit een aangestoken bakoven wanneer je gebruik maakt van alle geproduceerde energie! Onze voorouders begonnen er 's ochtends aan. Je stookt de oven warm tot 400°C. Dit is een ideale temperatuur voor het bakken van **pizza's**, die in enkele minuten klaar zijn. Op zulke temperatuur zou een brood koolzwart worden. Nadien haal je assen uit de oven met een natte dwell. Op die manier verkoelt de ovenvloer tot 280°C. De **broden** zijn aan de beurt voor een baktijd van 45 à 60 minuten. De oven kan 2, 3, 4 keer opnieuw opgestookt worden voor nieuwe ladingen brood. Tijdens het bakken zakt de temperatuur naar 180°C. Perfect om er taartjes in te schuiven. Na de **taarten** is de oven nog altijd een 150°C warm. Het moment is aangebroken om het avondeten te bereiden. **Stoofpotjes** kunnen rustig garen, volgens de principes van 'slow cooking'. Twee uur laten sudderen voor een heerlijke en malse maaltijd. Op dag 2 heeft de oven 's ochtends nog altijd 60°C. Tijd om er **tomaten of kruiden in te drogen**. En uiteindelijk blijven enkel nog de **assen** over. Hier kun je zelf natuurlijke milieuvriendelijke **zeep** mee maken.

De duurzame technieken van onze voorouders inspireren het bakken van boerenbroden. We werken met oude nieuwe streekgraansoorten, gemalen in een traditionele molen, zoals de Heetveldemolen in Tollembeek, en voegen er een snuffje zeezout aan toe. Zoals vroeger gebruiken we smout eerder dan boter en zelfgemaakte natuurlijk gefermenteerde zuurdesem eerder dan gist. Het traditionele

'boerke', een rond brood van een kleine kilo, is ondertussen geëvolueerd naar brood in alle mogelijke vormen, op basis van rogge, tarwe of spelt. Met goede, eerlijke en ecologische ingrediënten zonder toevoegingen. Zo'n brood kan dagen worden bewaard en aangesneden zonder dat het zijn smaak of versheid verliest.

Vandaag willen we onze motivatie voor het renoveren van bakovens en het bakken van brood doorgeven. Dat doen we, veelal als vrijwilligers, op verschillende manieren:

- Onze familie geeft vormingen en begeleidt activiteiten rond bakovens.
- We bakken regelmatig in het gerestaureerde bakhuis van schilder-landbouwer Felix De Boeck, gelegen naast het FeliX art & eco Museum. De basisschool van Drogenbos, buurtbewoners en kinderen van het kunstkamp leren er brood bakken met zuurdesem, appeltaart maken tijdens de appelpluk in de boomgaard of pizza's beleggen en bakken in de zomermaanden.
- We waren betrokken bij de restauratie van de oven in het natuureducatief centrum Paddenbroek in Gooik, die 'open gebrand' werd in 2021.
- Onder de impuls van het Regionaal Landschap Pajottenland & Zennevallei en erfgoedcel 'Zender' hebben we het verbindend project 'water en wind' mee opgezet. Het bracht vrijwilligers en bioboeren samen rond het heropbouwen van water- en windmolens, het produceren van lokale oudere graansoorten en het bakken van broden in stenen ovens.
- Bioboeren en zelfs Dirk Lembrechts, monumentenwachter en auteur van boek 'Bouwen om te bakken', leerden bij ons zuurdesembrood bakken.

 **INZENDER**

Werner Godfroid

 **LOCATIE**

Eigen bakoven, FeliXart eco, Paddenbroek

 **THEMA**

Natuur en landbouw

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek

 **TREFWOORD**

[#landbouw](#) [#eten](#) [#ambacht](#) [#techniek](#)

[#vakmanschap](#)