

Samenwerking Jopie Duijnhouwer en Ton IJsseldijk geeft veel voldoening - ook financieel

Boer en bakker smeden nieuw verbond



In Salland hebben een boer en een bakker elkaar gevonden. Jopie Duijnhouwer teelt biologisch graan voor bakker Ton IJsseldijk, die er een ambachtelijk houtovenbrood van bakt. Zonder tussenhandel, efficiënt, gezond en buitengewoon lekker.

Iedere vrijdag tref ik bij mijn natuurvoedingswinkelier in Zwolle deze prachtig uitgestalde, natuurlijk gevormde, geurige hompen brood aan. Zo mooi, ze lijken wel weggelopen te zijn uit een zeventiende-eeuws stilleven. Wanneer ik het brood voor

het eerst proef, besef ik dat de binnenkant van dit brood net zo geweldig is als de buitenkant. Hier wil ik meer van weten. Ik ga op zoek naar de bakker die de broden maakt en de boer die de hoofdingrediënten, tarwe, spelt en rogge, teelt.



TEKST PETRA ESSINK | FOTO'S MATHIJS IJSSELDIJK



'De cirkel is nu rond; ik ben terug bij de takkenbossen van mijn vader'

BAKKER TON

Ik bezoek Ton IJsseldijk en zijn vrouw in hun bakkerijtje in opbouw in het Overijsselse Lettele. "Mijn vader was bakker in Twello", begint Ton zijn verhaal. "Onze bakkerij stond naast een molen. Op mijn 24ste kocht ik het molenaarshuis. Toen al had ik plannen om een 'bakspieker', een ouderwets bakhuisje met een takkenbosoven erin, in de tuin van het molenaarshuis te bouwen. Ik wilde een moderne bakspieker maken, waar mensen iets van het bakproces konden zien en ervaren. Maar toen raakte mijn vader uit het arbeidsproces en nam ik de bakkerij over. Mijn plan is toen helaas gevaren.

Ik runde een gewone bakkerij, met een paar winkelfilialen in Deventer. In de jaren '70 en '80 kwamen de supermarkten in opmars. Je verloor een heleboel klanten aan de supermarkten en de prijzen kwamen onder druk te staan. Samen met een hulpje bakte ik op sommige dagen wel 1500 broden en daarvan konden we de pijp nauwelijks rokende houden. Zes dagen per week zwoegen van elf uur 's avonds tot elf uur 's ochtends; het werd me te gek. Na vijftien jaar bakken besloot ik in 1993 om de boel te verkopen."

Bakspieker

"In de jaren daarna heb ik van alles gedaan, van een Chambres d'hôtes in Frankrijk tot bakkerijadviseur in Rusland. Maar al die tijd bleef het oude idee, om ooit nog eens een traditionele takkenbosoven te bouwen, aan me knagen. Ik was gefascineerd door vuur en ik wilde brood bakken op een manier die zo dicht mogelijk bij de elementen bleef. Ik had het idee dat het anders moest kunnen. Eenmaal terug in Nederland heb ik een oud loonwerkersbedrijf gekocht in Lettele, bij Deventer, met genoeg ruimte om mijn houtoven in te bouwen; mijn bakspieker. Ik heb de provincie benaderd en ze waren positief over het plan. Ik had nog nooit zelf een oven gebouwd. Mijn vader zei vroeger altijd: 'de oven, het hart van de bakkerij, moet goed zijn!'. Dus ging ik kijken bij een ovenbouwer in Duitsland en kocht bij hem een kern van gebakken chamotte klei. Daaromheen heb ik mijn eigen oven gebouwd."

Eigen graanmolen

"Het werkt zo: de takkenbossen gaan eerst in de oven. Als het hout verbrand is en de oven op 450 graden is gestookt, veeg ik de asresten eruit, laat ik de oven afliggen, en gaan de broden erin. Tijdens het bakproces dringen de smaak en de geur van de verbrande twijgen in de chamottestenen van de oven. Ik ben aan het experimenteren met verschillende houtsoorten. Iedere houtsoort geeft bij verbranding een heel eigen, geurige, warmte. Tot nu toe geeft het stoken van fruitbomentwijgen de beste smaak.

Sinds kort heb ik hier mijn eigen graanmolen. De broden zijn dus van versgemalen meel; ik kan heel precies bepalen hoeveel meel ik nodig heb per bakdag. Eerst werd het graan bij Jopie opgehaald en op een plek vijftig kilometer verderop gemalen. Nu we het malen in eigen beheer doen en zelf zorg dragen voor het transport van zijn boerderij naar de bakkerij (tien kilometer), besparen we ons die transportkosten en ook het maalloon van 25 cent per kilo. Een forse kostenvermindering."

Slow baking

"Gezond brood wordt gemaakt van meel, zout, water en desem. Verder niets. Het is voor mij de kick om uit die basisgrondstoffen, gecombineerd met het stoken op hout, iets unieks te maken, zonder enige concessie te doen. Mijn broden zijn heel licht verteerbaar. Dat komt mede omdat het deeg lang gerijpt wordt. Smaak kost tijd. Het deeg wordt op de ouderwetse manier in een slow-deegmachine gekneet, waardoor de wrijvingswarmte niet te veel oploopt. Tijdens het bakproces probeer ik de tijd uit te schakelen. Ik wil mijn werk zoveel mogelijk in rust en met toewijding kunnen doen, zodat het brood de aandacht krijgt die het toekomt. Ik denk dat je dat proeft. Mijn vader is nu tachtig. Hij onderging in zijn leven het hele proces van stoken: van takkenbossen naar kolen, daarna naar olie en uiteindelijk is hij overgestapt naar een gasoven. Mijn vader vindt mijn initiatief prachtig. De cirkel is nu rond; ik ben terug bij de takkenbossen van mijn vader."

'We vinden het allebei een uitdaging om oude graansoorten uit te proberen'



'Ik ben ervan overtuigd dat onze betrokkenheid bij het teelt- en bakproces - noem het liefde - te proeven is in het brood'

Bedrijfsgegevens

Tuinderij Haverkamp
 Jopie Duijnhouwer en Heleen Hennink
 Areal: 22 ha, waarvan 20 ha pacht
 Arbeid: 2,5 arbeidskracht plus vakantiewerkers
 Bodem: zandgrond
 Gewassen: diverse slasoorten (2 ha), koolsoorten (1 ha), sperzieboon (0,75 ha), suikermais (0,75 ha), aardappel (1,5 ha), granen (16 ha)
 Bedrijfsonderdelen: tuinbouw, akkerbouw, boerderijwinkel, agrarisch natuurbeheer (op 15 ha)
 Afzet: verkoop aan huis (30%), verkoop groothandel (30%), verkoop regionaal (10%), verkoop BPA (13%), natuurbeheer (8%), inkomsten akkerbouw (9%)
www.tuinderijhaverkamp.nl

Sallands-houtovenbrood
 Ton IJsseldijk
www.sallands-houtovenbrood.nl

BOER JOPIE

Akkerbouwer en groenteteler Jopie Duijnhouwer nodigt me uit voor een wandeling over landgoed de Ban-nink, een oud en heuvelachtig coulisselandschap. Van het dijkje kijken we neer op de iets lager gelegen esgronden. "Deze grond is relatief arm, maar heel geschikt voor de verbouw van granen. Vooral rogge doet het hier goed", zegt Jopie. Hij pacht zijn grond, zo'n 22 hectare, van een stichting. Jopie studeerde tropische plantenteelt in Wageningen en werkte daarna in Afrika als ontwikkelingswerker. "Na twaalf jaar biologisch boeren ben ik nog steeds veel trotser op een palet vers geoogste sla of een graanoogst dan op de stapel rapporten uit die ingenieurstijd", zegt hij vol overtuiging. "Ik teel vooral groenten: sla, kolen, uien, bonen. Het grootste deel lever ik aan biologische groothandels. Een kleiner deel verkopen we in onze boerderijwinkel. Op ongeveer zestien hectare van mijn grond verbouw ik granen: tarwe, rogge en spelt. De soort en hoeveelheden van de verschillende granen stem ik nauwkeurig af op de bakwensen van Ton. In ons huidige landbouwsysteem ben je als boer slechts een schakel in een keten van een grootschalig productieproces. In plaats van door 'de marktwerking' vind

ik het veel leuker mijn productie te laten sturen door de concrete behoeftes van een bakker. Naast het 'werken voor het geld' worden dan persoonlijke relaties, in ons geval de relatie tussen Ton en mij, sturend in mijn teeltplannen. Het gaat dan vooral om vertrouwen. Als de vertrouwensbasis goed is, is de uitvoering geen probleem. Ton en ik hebben veel plezier in onze samenwerking."

Oude graansoorten

Jopie Duijnhouwer gebruikt zoveel mogelijk zijn eigen zaden. "De laatste jaren is op de zaadmarkt de keuze aan zaaigoed drastisch verminderd. Er zijn mondiaal gezien maar een paar grote zaadproducerende bedrijven overgebleven en die bepalen wereldwijd welke voedingsgewassen er geteeld worden. Veel waardevolle oude graansoorten dreigen door die ontwikkeling te verdwijnen. Dat vind ik zorgelijk. Ton en ik vinden het allebei een uitdaging om oude graansoorten uit te proberen. Dat ik zo mijn steentje bij kan dragen aan het behoud van biodiversiteit en in het verlengde daarvan ook aan voedingswaardekwaliteit, geeft mij veel voldoening."

"Daarnaast geeft onze samenwerking ook financieel voldoening. Door de korte lijntjes verdwijnen de marges voor de tussenhandel. Ik teel al veel langer graan, maar meestal werd de bakkwaliteit van mijn tarwe afgekeurd en moest ik het verkopen als veevoer. De kiloprijs voor veevoer ligt meestal rond de zeventien eurocent per kilo. Doordat ik mijn graan in 2010 rechtstreeks aan Ton verkocht, heb ik nu een gemiddelde tarweopbrengst van dertig cent per kilo, en dat is veel.

We laten het graan niet keuren, maar onderzoeken zelf welke granen voor ons een juiste teelt- en bakkwaliteit hebben. Ik kijk naar het groeiproces en de opbrengsten en Ton doet zijn waarnemingen aan het deeg en de broden. Op die manier willen de komende jaren verder experimenteren met de verschillende granen om te ontdekken wat voor ons de optimale graansoorten zijn."

Verbinding stad-platteland

"Deze akkers zijn al meer dan zeshonderd jaar in gebruik als landbouwgrond. Vroeger werd hier organisch afval uit de steden uitgereden en daardoor is de grond in aanleg

heel vruchtbaar. Voordat ik hier kwam, werd de grond enkele tientallen jaren intensief gebruikt, met als gevolg dat deze rijke gronden in korte tijd voor een deel zijn 'verhaspeld'. Dat is heel jammer. Door middel van organische bemesting met vruchtwisseling ben ik nog steeds bezig de grondstructuur te herstellen.

Door de schaalvergroting in de landbouw en de verwerkende industrie is de verbinding tussen stad en platteland voor een groot deel verdwenen. Doordat Ton zijn broden verkoopt op de markt in Deventer en in natuurvoedingswinkels in Deventer, Zutphen en Zwolle helpen wij mee die verbinding weer te herstellen. Ik ben ervan overtuigd dat onze betrokkenheid bij het teelt- en bakproces, noem het liefde, te proeven is in het brood." ■