

# WOESTE KNOESTE

&

**Menig broodbereider weet zoete broodjes te bakken, een onschuldig halfje bruin is er niet meer bij.**

**N**ou dat weer. 'Van brood, volkoren of wit, word je niet zonder', schreef Menno 't Hoen maandag in *de Volkskrant*. Iets met de bloedsuikerspiegel en de hoge glykemische index van tarwesoorten. Wie wil afvallen, kan volgens Menno beter ontbijten met slagroomtaart dan met volkorenbrood. Wie vezels wil, kan beter venkel eten.

Nou is Menno zelf bakker, en bekend van het 'brood van Menno', dat in trendy en licht verantwoorde eettentjes op de menukaart prijkt. Niet doen dus, altijd vragen naar een mandje slagroomtaart.

Zou het ook waar zijn? Menig broodbereider weet zoete broodjes te bakken. Dat leert de dagelijkse gang naar de bakker. Nou ja: bakker? Die bestaat nauwelijks meer, hij wordt steeds vaker vervangen door hippige ontbijt- en lunchplekken met de gekste namen. 'Brood & zo' is inmiddels doodnormaal, maar wie even niet oplet bestelt zijn gesneden volkoren bij Appeltje eitje of De graancirkel. Onlangs werd weer eens een 'brooderie' geopend. Het wachten is nog op de croissanterette.

De zaken zijn er volledig uit de hand gelopen. Een onschuldig halfje bruin is er niet meer bij. Ook niet bij bakker Menno zelf. Op zijn website knispert de romantiek van het 'ambachtelijke' brood, 'duurzaam' en 'gemaakt van op stenen gemalen biologisch tarwemeel uit Frankrijk'.

Ook in zijn assortiment: 'rustiek stokbrood'. En uiteraard is alles geheel 'zuiver' en 'eerlijk'.

Het jargon is tekenend voor veel van zijn collega's, die hun luxe, 'huisgemaakte' brood doorkneden 'met passie en trots'. Zelfs de Albert Heijn heeft al enige tijd grote broodbommen in de schappen (pardon: manden) liggen, met op het etiket de raadselachtige mantra: 'AH Excellent Liefde & Passie brood'.

Illustratief is de website Bbrood.nl, van een keten alternatieve bakkerijen, doeltreffend 'Brood' geheten. De bakkers daar zinderen van de 'passie voor het deeg'. De klant is gewaarschuwd: 'Het is onze missie u een unieke broodbeleving te bezorgen.' Ook huiveringwekkend: 'Het geheime ingrediënt van onze producten is natuurlijk de bakker zelf.'

In memoriam: 'De bakker'. Hij is vervangen door de 'meesterbakker', de 'echte' dan wel 'authentieke' bakker of -pretentieuzer - 'pâtissier'.

Met stalen bakkersblik presenteren ze vol passie en trots hun jongste probeersels: de molensteen, zeebonk, roggewiek, waddenmat, duinen volvezel, Heerenbrood of 'Blonde Desem Binkie'.

Gesignaleerd om de hoek bij het taalloket: de woeste knoeste. Uit de advertentie: 'Een ware specialiteit. Rogge en tarwe, spelt, haver, lijnzaad en sesam zijn de ingrediënten van dit wel heel bijzondere ruige brood. Rond van bol, plat op de plaat maar vooral woest en knoest gebakken.'

Koekenbakkers.

**Jean-Pierre Geelen**