

Van graankorrel naar brood op één locatie

Stormloop tijdens opening Oerse Molenbakker



Gert-Jan Verhoeven: 'Dit is voor mij een hobby, maar het is natuurlijk wel fantastisch als het meteen zo loopt.' (foto Jurgen van Hoof)

Vijf jaar geleden bedacht Gert-Jan Verhoeven eigenlijk al dat het zo jammer was dat er niks rondom de molen in Oerle gebeurde. 'Eigenlijk moet je daar een bakkerij beginnen', dacht ik. 'Toen ik een balletje opgooide bij de molenaar vertelde hij dat hij het zelf niet geregeld kreeg. "Dan regel ik het voor jou", zei ik hem.' Afgelopen augustus haalde Gert-Jan met professionele hulp de eerste oogst van 10 ton binnen en sinds vorige week verkoopt de Oerse Molenbakker 'brood van eigen bodem'. Een uniek concept: landbouwer, molenaar en bakker komen op één locatie aan het werk.

Bianca Kuijpers

Op het parkeerterrein is nog net één plaatsje. In de molen heerst een gezellige bedrijvigheid, alle tafeltjes in de Eeterij zitten vol en Gert-Jan wordt van alle kanten gefeliciteerd. Het duurde even voor de molen ook daadwerkelijk kon openen, maar het resultaat mag er zijn. 'Bij de gemeente waren ze meteen enthousiast, maar dan lijken er toch allerlei beperkingen te komen vanuit ambtenaren.

Achteraf bleek dan echter altijd dat ze gelijk hadden. We hebben dus goed naar de wethouder en medewerkers geluisterd. Het eerste idee was om het echt in de molen te doen, maar dat bleek al snel te klein. We hebben toen het bijgebouw aan de molen vast gebouwd door middel van glasbouw', vertelt Gert-Jan. 'Het idee van glasbouw kwam van de gemeente.'

sterdamse bakkers die net als de Oerse Molenbakker met desembrood werken. Ook brainstormden ze over de namen van de producten.

Oerse Snebbels, Gevulde Janus, Clementina's Boterkoek, Korrelkoeken, Potdomme Appeltaart (Doar hedde potdomme de guld); bij de Oerse Molenbakker wordt zoveel mogelijk met streekproducten gewerkt. Dus was het logisch dat ook de namen een relatie met de omgeving kregen. Andere producten zijn gebaseerd op de molen, zoals het Koningsbruin naar de koningsbalk in de molen (zware dwarsbalk waaraan de hele constructie van de molen is opgehangen). Een aantal tafels is gemaakt van een luiwiel, waarmee zakken graan worden opgehesen en in de tafels is een doorsnee van de molen te zien. Gert-Jan is groot fan van de appel, vandaar dat er veel appelproducten te verkrijgen zijn.

Franse kwaliteitsaanduiding voor eerlijk en ambachtelijk bereid brood. Veel deeg moet tegenwoordig snel rijzen, maar het deeg wat voor het desembrood gemaakt wordt, rijst meer dan tien uur. In combinatie met bakken op een stenen vloer zorgt dit voor brood met een luchtige kruim met open structuur, een intense smaak en een heerlijke korst. Het interview maakte hongerig en ik kon thuis meteen de proef op de som nemen: het brood bevoes inderdaad zijn kwaliteiten. Niet te versmaden! Dat zit wel goed met het onderbuikgevoel van Gert-Jan.

Bureau Sociaal Raadslieden
maandagmorgen open

Hoe regel ik de voogdij over de kinderen?
Waar moet ik zijn?

