

Drie ambachten vinden elkaar

Donderdag 20 januari is de Oerse Molenbakker geopend. Een uniek concept waarbij drie ambachten elkaar hebben gevonden. De landbouwer, de molenaar en de bakker zorgen voor een mooi product, brood zoals brood hoort te zijn.

► Door Hannie van de Peppel
► Veldhoven

Vier jaar geleden fietste Gert-Jan Verhoeven dagelijks langs de Oerse Molen en vormde zich het plan om in deze molen brood te gaan bakken. "Hier in deze prachtige molen wil ik brood gaan bakken zoals dat vroeger gebeurde". Een gesprek met de molenaar volgde. Die reageerde meteen zo enthousiast dat de twee besloten om de plannen van Gert-Jan tot uitvoering te brengen. "Een eenvoudig idee. Een hele broodketen onder een dak", legt hij vervolgens uit.

"Zelf rondom de molen de tarwe zaaien, oogsten en malen. Daar brood van bakken en verkopen". Inmiddels is de eerste tarwe van het land en draait de molen van molenaar John de Jongh op volle toeren. "In het oorspronkelijke plan wilden we alles binnen de muren van de molen realiseren maar daarvoor was de ruimte te klein, vandaar dat de winkel en de bakkerij tegen de molen aan zijn gebouwd. Een open concept.

» **Devies:
brood zoals
brood hoort
te zijn**

Wie de winkel binnenstapt, kan zien hoe de bakker het brood op een ambachtelijke manier op steen staat te bakken". Het gedeelte binnen de molenmuren is ingericht als eeterij. Het brood wordt door de dag heen steeds vers gebakken. "Dan heb

je 's middags om vier uur nog steeds vers gebakken brood. We bakken alleen overdag want 's nachts rusten zowel de bakker als het deeg".

De Oerse Molenbakker heeft zich gespecialiseerd in desembrood dat volgens het procedé van de Pain Tradition wordt gebakken. Hét kwaliteitskeurmerk voor brood dat op een eerlijke en ambachtelijke manier wordt bereid.

Voor Gert-Jan Verhoeven is met de opening van de Oerse Molenbakkerij een langgekoesterde wens in vervulling gegaan. "Allebei mijn opa's waren bakker. Daardoor wilde ik teruggaan naar de essentie, met liefde brood bakken volgens oude traditie. Gekneed en langzaam gerezen uit eigen steenoven met als resultaat geurig, knapperig en verrukkelijk brood. Brood waar we trots op zijn". De Molenbakker heeft tevens een ruime keuze is banket. "Appelbollen, appelflappen, diverse koeken.



Gert-Jan Verhoeven: "Om vier uur 's middags nog versgebakken brood."

FOTO 'BERT JANSEN

Opa's Speculatie; speculaas naar recept van opa Verhoeven uit 1892. De namen van onze producten zijn ontleend aan het leven om ons heen; het Kapelleke wit Hoogeinder Stok en de Vlutterkes. Speciaal appelbanket met namen als Waai Vlaai en Potdomme appeltaart. Producten van eigen bodem, uit de eigen streek."

Waar, wanneer?

De Oerse Molenbakker is gevestigd in de Korenmolen van Oerle aan Hoogeind 35 in Veldhoven. Open dinsdag t/m zaterdag, van 10.00 tot 16.00 uur. Tel.

040-205 2120, e-mailadres: info@oersemolenbakker.nl. Meer informatie over de bakkerij, haar assortiment en de weekaanbieding www.oersemolenbakker.nl.