

Brood

‘Nooit concessies doen aan de kwaliteit’



EEN OUDE VRIENDSCHAP TUSSEN DE FAMILIES KLEIJWEG EN HOLTkamp VORMT DE OORSPRONG VAN DE PRETTIGE SAMENWERKING TUSSEN BAKKERIJ HOLTkamp EN HET STADS-KOFFYHUIS. DIE DATEERT AL VAN VÓÓR 1966. “ARIE KLEIJWEG BEGON MET EEN BAKKERIJ, VORMDE DIE OM TOT BROODJESZAAK EN STARTTE PAS DAARNA MET HET STADS-KOFFYHUIS. MIJN GROOTVADER JAN HOLTkamp LIET DRIE VAN ZIJN ZONEN BIJ ‘OPA ARIE’ HET BAKKERSVAK LEREN!”

Jeroen Reissenweber – zijn moeder is een Holtkamp – runt samen met zijn vrouw Joanne Turner sinds 2001 Holtkamp de bakkerij. De lekkerste broodjes komen hier vandaan. “Het Stads-Koffyhuis stelt hoge eisen aan de kwaliteit van hun producten”, weet Joanne. “Die instelling hebben wij ook. We zullen nooit concessies doen aan de kwaliteit van de ingrediënten. Veel horecabedrijven willen een kwalitatief goed broodje voor een minimumprijs. Ferry en Roland begrijpen dat die combinatie niet samengaat. Kwaliteit kost wat; het is fijn als mensen dat op waarde kunnen schatten.”

Trots

“Als wij ergens gaan lunchen, steekt Jeroen altijd eerst zijn neus in het broodje”, lacht Joanne. “Een beetje eigenaardige gewoonte, maar aan de reuk meet hij de kwaliteit van het brood af!” Jeroen: “Brood is bij veel zaken een ondergeschoven kindje. Als je ergens een lekker broodje krijgt, is alles goed. Dan letten ze op de details, want brood is een detail, maar wel een belangrijke. Te vaak heeft een broodje totaal geen smaak. Al is het nog zo mooi opgemaakt: voor

mij is het lekkere er dan af. Bij het Stads-Koffyhuis is alles goed: van beleg tot en met broodje. Dat proef je. Niet voor niets hebben ze vaak ‘Het lekkerste broodje van Nederland’ gewonnen. Natuurlijk ben ik er trots op dat wij daar een bijdrage aan leveren.”

‘Brood is bij veel zaken een ondergeschoven kindje’

Holtkamp levert niet alleen broodjes op bestelling, maar denkt ook mee bij de ontwikkeling van nieuwe broodjes. ‘Alex’ keus’, dat de onderscheiding ‘lekkerste broodje ooit’ verwierf, is daar een goed voorbeeld van. “Dat broodje werd bedacht in het jaar dat Willem Alexander en Maxima trouwden. Het idee komt bij het Stads-Koffyhuis vandaan. In het beleg wilden ze de kleuren rood, wit, blauw en oranje terugzien en het broodje moest een Argentijns smaakje hebben. Met dat verzoek zijn we aan de slag gegaan en hebben we geëxperimenteerd met

cajunkruiden. Het is een heel nieuw broodje geworden, dat we voor het Stads-Koffyhuis bakken. Je moet er apart deeg voor maken met minder zout, want de Argentijnse kruiden zijn al zout van zichzelf. Het eindresultaat was bijzonder geslaagd. Dat blijkt wel uit de prijzen die ermee gewonnen zijn.”

Op smaak komen

‘Eerlijk blijven’, is het uitgangspunt van Jeroen. Het typeert de hele werkwijze van Holtkamp, zowel bij de keuze van ingrediënten als in de ambachtelijke bereiding van brood en banket. “Iedereen kan een gevulde koek maken”, weet hij. “Er zijn zoveel kant-en-klare mixen te koop waar je alleen nog water aan hoeft toe te voegen. Maar daar kiezen wij bewust niet voor. Alle ingrediënten, van amandelspijs tot room en van marsepein tot advocaat maken wij zelf. Daarin onderscheiden wij ons als ambachtelijke bakkerij.” Ook bij brood bakken komt die eerlijkheid terug. “Wij bakken brood met zo min mogelijk toevoegingen. Dat kost tijd. Van deeg kneden tot het moment dat het de oven in gaat, kost vier uren. Daar kan ik niet op inkorten. Zo lang heeft het deeg nodig om smaak te ontwikkelen. Het brood dat bij de supermarkt ligt, ondergaat een veel korter proces. Dat gaat ten koste van de smaak, maar dat lossen ze op door smaakstoffen en enzymen toe te voegen. Iets wat wij echt niet willen.

Consumenten vinden het prettig al hun boodschappen in één winkel te halen. Gemak is onze grootste concurrent. Voor ons moet je misschien een blokje om, maar dan krijg je wel brood van hoge kwaliteit. Daarin onderscheiden wij ons. Dat proeven heel veel mensen gelukkig wel.”

Gastvrijheid

“Wij zijn al een halve eeuw leverancier van het Stads-Koffyhuis”, vertelt Joanne. “Daar zijn we heel trots op. Het is een fantastisch leuk bedrijf dat bruist van nieuwe ideeën. Iedereen die er werkt straalt liefde voor het vak en gastvrijheid uit.” Jeroen: “Er zijn heel veel broodjeszaken, maar het Stads-Koffyhuis onderscheidt zich in een combinatie van gezelligheid en betaalbare kwaliteit. Verder zijn ze ook heel sociaal. Het is net één grote familie. Deze zaak is eigenlijk best heel groot geworden, maar toch altijd zichzelf gebleven. Dat vind ik zelf nog het leukste.”

Brabantse Turfmarkt 66
2611 CM Delft
Tel. 015 303 02 90

www.holtkampdebakkerij.nl

