

RISE!

JRG 6 | #1 | FEB 2024

NO TASTE TO WASTE!

Van koekjes tot cheesecake
(en andere creatieve vondsten)
pag. 26



Magisch Madaq

'Slow chocolade' met
superieure smaken
pag. 20



DE LEKKERSTE INSPIRATIE

Crumbles, coatings & croissants
pag. 30



BAKKERS, PATISSIERS, CHOCOLATIERS & IJSBEREIDERS TO THE NEXT LEVEL

HELDEN VAN DE NACHT

BETER BROOD DANKZIJ DE WETENSCHAP

Aan de Linnaeusstraat in Amsterdam-Oost staat een bakkerij die in veel opzichten anders dan anders is. Hier wordt niet alleen genoten van verse desembroden en patisserie, het is vooral een plek waar jonge bakkers en denkers voedselverspilling te lijf gaan. Maak kennis met de bakkers van Baking Lab.



Baking Lab is een microbakkerij, bakkerscafé en 'bakkerslab' in één. De initiatiefnemer en bioloog Jechiam Gural heeft hier een plek gecreëerd waar liefde voor het ambacht en circulaire innovatie samensmelten. Vandaag spreken we met docent en bakker Ferdinand Doumic en manager en neurobioloog Renee Clausing. "Het is lastig om deze plek in een paar woorden te beschrijven omdat we hier zoveel doen", zegt Renee. "In essentie zijn we een circulaire en educatieve bakkerij waar 'restjes' een nieuw leven krijgen."

DYNAMISCH TEAM

Het is een bijzondere bakkerij om te zien. Bij binnenkomst staan grote zakken kwaliteitsbloem en -meel en andere bakbenodigdheden waar thuisbakkers mee aan de slag kunnen. Boven is het Bakkerscafé, en via de trap naar beneden kom je in de bakkerij. Achter de houten toonbank met verse patisserie staan steenovens en rijkskasten. De bakkerij grenst aan het lab. Hier komen de bakkers samen om te experimenteren en oud brood en andere restproducten te hergebruiken. Renee vertelt: "We zijn een bijzonder team. De meesten van ons hebben hier het bakkersvak geleerd en





Ferdinand Doumic
docent en bakker

NATUURLIJKE BROODVERBETERAAR

“Wat we hier eigenlijk doen is nieuwe grondstoffen creëren van restproducten”, vertelt Ferdinand. “Dit doen we ook met brood dat overblijft, dit gooien we nooit weg. In plaats daarvan scheuren we het in stukken en dehydrateren we het. Dit getoaste brood, dat boordevol smaak zit, mengen we vervolgens met kokend water en dan voegen we het toe aan het beslag van ons bananenbrood en het deeg van ons desembrood. Dit “kookstuk” van oud brood in combinatie met desem zorgt ervoor dat het brood langer vers blijft. Bovendien voegt het extra smaak toe. Het toasten gebeurt ‘s nachts met de restwarmte van de oven, waardoor we efficiënt gebruikmaken van energie.”

Baking Lab verandert fruitpulp in ganaches en vegan honing



komen uit diverse andere vakgebieden. Mijn achtergrond is bijvoorbeeld neurobiologie, en die kennis benut ik hier in de bakkerij door het ontwikkelen van speciale workshops over fermentatie en gezonde voeding voor het brein. Maar ook door het ontwikkelen van nieuwe recepturen.”

FRUITPULP

Het minimaliseren van de verspilling begint bij het onderzoeken van de grondstoffen en restproducten. Bevat een restproduct nog veel smaak of heeft het andere waarde? Wat zijn mogelijke toepassingen? Renee wijst op het voorbeeld van fruitpulp na het persen van sappen. “De pulp zit vol voedingsstoffen en vezels; zonde om weg te gooien. In plaats van nieuwe wortels te gebruiken voor onze worteltaart gebruiken we deze pulp die textuur en smaak geeft. En dan nóg blijft er veel fruitpulp over. We wilden er koekjes mee bakken en toen kwamen we er tijdens het experiment achter dat je er ook een heel lekkere ganache van kan maken. Of vegan honing, die we in de winkel gaan verkopen. Zo ontdek je gaandeweg allerlei toepassingen voor je restproducten.”



CIRCULAIR BAKKEN BETAALT ZICH TERUG

Als de bakkers van Baking Lab oud brood tekort kwamen, gingen ze in het verleden weleens langs andere bakkerijen om daar het oud brood op te halen. “Dit leidde tot interessante gesprekken over circulair bakken, waarin we ons verhaal deelden en andere bakkers meenamen in ons verhaal”, vertelt Ferdinand. “Wat moet een bakker met oud brood, vroegen ze ons dan. Is het niet te arbeidsintensief om circulair te bakken? Het kost inderdaad tijd om te experimenteren, maar het levert zoveel op: kennis, autonomie, onderscheidende producten, meer herwaardering voor het ambacht en nieuwe grondstoffen. Het betaalt zichzelf terug.”

‘Ontdek de waarde van restjes, zowel qua smaak als structuur’



De tip van Ferdinand en Renee

CIRCULAIR BAKKEN?

Renee: “Sta eens stil bij je rest-producten, van oude croissants tot reststromen van groenten en fruit. Ontdek de waarde ervan, zowel qua smaak als textuur, door gewoon eens wat toepassingen uit te proberen. Kijk hoe je ze kunt hergebruiken en zo waarde toevoegt aan nieuwe creaties. Een overschot aan financiers, cakes of koekjes? Maal ze fijn en creëer een nieuwe bodem voor een unieke cheesecake. Je hoeft zo niets weg te gooien, en de cheesecake wordt een stuk specialer!”



KENNIS DELEN

Een van de belangrijkste pijlers van Baking Lab is het delen van kennis. Kennis over de wetenschap achter zuurdesem of over fermentatie. Daarom organiseert Baking Lab workshops en programma's voor thuisbakkers en professionele bakkers. Ferdinand benadrukt: “Met onze workshops willen we laten zien dat circulair bakken voor iedereen mogelijk is. Het is een kans voor bakkers om hun passie voor het ambacht te (her)ontdekken en bewustwording te creëren rond voedselverspilling. Je leert anders kijken naar brood en patisserie en je staat stil bij het ‘waarom’ achter iedere stap van het bakproces.”

