



# HEIN WOODSTONE TERUG NAAR DE ROOTS VAN HET VAK

Het is een duidelijke trend in de bakkerijsector: de klant wil graag iets meer betalen voor een eerlijk, authentiek en puur ambachtelijke product. De bakker speelt daar op in door terug te keren naar de roots van het vak, met zorgvuldig geselecteerde grondstoffen en respect voor het ambachtelijke productieproces. Hein zorgt met de Woodstone voor het sluitstuk: een houtgestookte ringtubeoven met gemetselde vloer.

De eerste Woodstone op Vlaamse bodem bevindt zich in **Het Broodhuys in Putte**. Het gaat om het 'bijhuis' van de zaak van **Bert Van Rompay uit Beerzel**. Berts overgrootvader startte de bakkerij omstreeks 1900, die daarna telkens van vader op zoon overging. Met Bert kwam in 1991 de vierde generatie aan het hoofd van de bakkerij. "We staan voor het beste van twee werelden", vertelt Bert. "We combineren puur ambachtelijke technieken met een modern uitgeruste bakkerij." De geboden ambachtelijke kwaliteit vond ook haar weg naar het degustatiesalon van de zaak. Dat groeide intussen uit tot het restaurant De Tuinkamer, gevestigd boven de bakkerij in Beerzel. De visie van de zaak - en van chef Ken Verschueren - zag zich intussen vertaald in een Michelinster.

## Authentiek product

In de zomer van 2014 opende Het Broodhuys in Putte een tweede winkel-punt. "In die winkel wilde ik graag onze ambachtelijke broodproductie in de verf zetten", zegt Bert. "We maken brood volgens de regels van de kunst. We keren terug naar de roots van wat echt goed brood is. Dat resulteert in brood met een rijke smaak, een smeuïg kruim en een krokante, knapperige korst." Het Broodhuys is aangesloten bij de Kroonbakkers. Dat laat Bert toe voor zijn brood gebruik te maken van de korteketen-tarwe die de organisatie teelt in de buurt van Oudenaarde. Het gaat om

een oud tarweas bovendien, met minder gluten dan de moderne varianten. "Die aanpak verkleint de ecologische voetafdruk van de bakkerij heel snel", zegt Bert. "Waarom tarwe uit Canada halen, wanneer je vlakbij over een heel mooi product beschikt?"

De tarwebloem dient als grondstof voor de desem die Bert zelf bereidt. Gist, verbeteraars of andere additieven gebruikt hij niet. "Het brood is vijftien uur onderweg", zegt hij. "Maar het resultaat is puur natuur." De desem laat het brood langzaam rijzen, waardoor het alle tijd krijgt om op smaak te komen. "Eerst ruik je de bijna kruidige geur van het brood, dan bijt in de knapperige korst en voel je de veerkrachtige, open structuur. Dan proef je de volle smaak van echt brood. Voor mij is het heel belangrijk dat die drie elementen perfect op elkaar zijn afgestemd: aroma's, textuur en smaak."

## Net als honderd jaar geleden

Om ook het bakproces op een authentieke, ambachtelijke manier af te ronden, opteerde Bert voor de Woodstone-oven van Hein. Het gaat om een klassieke ringtubeoven met een gemetselde vloer. Het verschil schuilt in de manier waarop de bakker de oven stookt. Dat



gebeurt namelijk met hout. "Zo gaan we echt terug naar de roots van de bakkerij", zegt Bert, "en bakken we weer op net dezelfde manier als mijn overgrootvader meer dan honderd jaar geleden. Dat was altijd al een droom van me." Bert stookt de oven met briketten die zijn gemaakt van houtsnippers uit de tuin- en bosbouw. Het gaat om snoeihout dat anders bij het groenafval belandt: gehakseld, verhit en in handige briketten geperst. Het resultaat is een volledig biologische brandstof, zonder lijm of andere additieven. Bovendien gaat het om een brandstof met een lage CO2-uitstoot - en een lage kostprijs. De stookkosten voor de Woodstone bedragen hooguit een derde van de traditionele gasrekening voor een vergelijkbare bakkerijoven.

De Woodstone-oven van Het Broodhuys staat in een open atelier, zichtbaar vanuit de winkel. De klant ziet hoe de bakker in de weer is met de houtgestookte oven, wat het ambachtelijke karakter van de productie extra in de verf zet. "De oven wekt de nieuwsgierigheid van de klant", vertelt Bert. "Heel wat klanten vroegen al of ze even van dichtbij een kijkje mochten nemen." De Woodstone werkt in principe op dezelfde manier als een gasgestookte oven. Er is trouwens voorzien in de mogelijkheid om ook een gasbrander aan te sluiten. Zo houdt de bakker alle opties open. Stoken met hout is trouwens heel eenvoudig en vraagt weinig of geen speciale vaardigheden. Het voordeel van de Woodstone is dat de oven heel rustig bakt, via een zachte, natuurlijke warmte die de oven overdraagt op de vloer. De as van de stookkamer verdwijnt in een aslade die makkelijk te reinigen is. Om met de oven te werken is bovendien geen elektriciteit nodig. "Als we deze winter een black-out meemaken", besluit Bert met een knipoog, "dan ben ik de enige bakker die brood zal kunnen bakken."

[www.hetbroodhuys.be](http://www.hetbroodhuys.be)

HEIN OVENS & KOELTECHNIEK

Rue du Kiem 102  
8030 Strassen (Luxemburg)  
[www.hein.lu](http://www.hein.lu)