

EERSTE NIEUWE MACHINE OOIT VOOR Bökkers Mölle

IS HEIN INSCHIETOVEN



IN HET OVERIJSSELSE OLST IS SINDS VORIG JAAR EEN WEL HEEL BIJZONDERE BAKKERIJ TE VINDEN. IN DE BÖKKERS MÖLLE – EEN OUDE MOLEN AAN DE DIJK IN OLST – HEEFT BASTIAAN BÖKKERS SAMEN MET ZIJN VROUW MARINA NAAST EEN BAKKERIJ, OOK EEN PROEVERIJ EN MAALDERIJ GEREALISEERD. NAAST MOLENAAR IS BASTIAAN NAMELIJK OOK BROODBAKKER. EEN UNIEKE COMBINATIE NATUURLIJK EN EEN BAKKERIJ OP EEN UNIEKE LOCATIE. EN BASTIAAN KAN ZIJN KLANTEN NU NOG BETER VOORZIEN VAN DE MEEST HOOGWAARDIGE PRODUCTEN, WANT NAAST DE BESTE INGREDIËNTEN, BAKT HIJ ZIJN BRODEN SINDS KORT IN EEN SPLINTERNIEUWE HEIN ELEKTRISCHE INSCHIETOVEN MET STENEN VLOER. "DIT WAS DE EERSTE NIEUWE MACHINE DIE WE OOIT GEKOCHT HEBBEN", ZEGT BASTIAAN ONDER MEER.

Als wij de Bökkers Mölle in Olst bezoeken is de oven net twee dagen in werking. Stef Alferink tipte ons dat er een nieuwe Hein-oven geplaatst zou worden op een bijzondere locatie en hij heeft niet gelogen. Voor ons wellicht een bijzondere locatie, Bastiaan kent niet anders. Hij komt uit een echte molenaarsfamilie. Maar liefst vijf generaties gingen hem voor als molenaar, maar hij is de eerste Bökkers die ook als bakker te boek staat. "De Bökkers geschiedenis als molenaar gaat terug naar het jaar 1789. Ik ken dan ook niet anders. Een opleiding tot molenaar is er echter niet, daarom ben ik de vakschool in Wageningen gaan doen. Dat leek mij een mooi verlengstuk van molenaar."

GEBOORTEPLEK

Maar in eerste instantie was Bastiaan helemaal niet van plan zijn bakkersopleiding te gebruiken. Zijn droom om molenaar te worden was sterker. Jarenlang heeft hij samen met zijn vader Henk Bökkers graan gemalen in de molen de Ooievaar in Terwolde. Maar toen de mogelijkheid zich voordeed om de molen te kopen waar hij geboren was, twijfelde hij geen moment. "We konden in Terwolde de maalderij houden en in Olst konden we een bakkerij en horeca-gedeelte opzetten. Dat was de planning en daarmee zou ook na 25 jaar de Bökkers Mölle weer in handen van onze familie komen. Een mooi vooruitzicht, maar helaas liep het even wat anders."

BAKKERIJ

Een verwoestende brand zorgde er namelijk voor dat de molen in Terwolde volledig in vlammen opging. "We waren echt net in Olst bezig om alles op te zetten toen de molen in Terwolde afbrandde. Dan krijg je wel even een klap. We zijn echter vol goede moed doorgegaan in Olst, weliswaar zonder echte maalderij, want de molen is leeggehaald, maar de bakkerij is er gekomen en we hebben ook een 'proeverij' waar mensen de lekkernijen kunnen proeven."

NIEUWE OVEN

De Bökkers Mölle in Olst is in 1938 door de opa van Bastiaan gekocht. "Daarna is het in de jaren zeventig een restaurant geworden. Ik ben hier dus ook nog geboren, dus het is wel bijzonder om dan de mogelijk-



heid te krijgen om het terug te kopen. Er moest best wel wat gebeuren en we hadden eigenlijk een totaal verouderd machinepark." Intussen is Marina ook aangeschoven. "De oven was echt oud en hing bijna van duck tape aan elkaar." "Hij was echt botergaar", zo grapt Bastiaan. "Daarom moest er ook een nieuwe komen en als je dan iets nieuws aanschaft, doe je het goed."

De wens was een solide productieoven met uitstraling. "We waren op zoek naar een oven waar we lang mee vooruit kunnen. Ik wilde natuurlijk op een stenen vloer bakken, maar de oven moest ook power hebben om onze desem- en speltbroden echt goed af te bakken. Je hebt ovens die bakken en ovens die verwarmen en wij wilden een oven die bakt. De keuze viel uiteindelijk op Hein, ook omdat de oven een mooi ding is om te zien. Dat past mooi in deze setting."

WENSEN

Buiten de look van de oven, heeft de prijs ook zeker meegespeeld in de keuze van Bastiaan. "Je wilt gewoon de beste deal natuurlijk. We hebben contact gezocht met Van Asselt & Alferink en zij wisten niet dat er een bakkerij in de molen zat. Dat weten wel meer mensen niet trouwens, maar daar komt al meer verandering in. De reden om voor Hein te kiezen heeft dus te maken met de kwaliteit van de oven, de uitstraling en de prijs. Daarnaast zaten we ook met de ruimte. We waren op zoek naar een oven met een speciale maat, die smal is en diep. Daar kon Hein gelukkig aan voldoen."

PLAATSING

Nadat de keuze definitief werd omgezet in een bestelling, moest de bakkerij van de Bökkers Mölle een week dicht toen de oven werd geplaatst. "Dat kwam voor ons eigenlijk wel mooi uit, want de week voordat we dicht



Bastiaan Bökkers bij de nieuwe oven

moesten, werd mijn dochter geboren", zegt een trotse Bastiaan. "Het is dus allemaal wel even wennen: een nieuwe oven en een dochter. Het was in het begin ook zeker aanpassen en proefbakken hebben we eigenlijk niet gedaan. Ik had het snel onder de knie gelukkig, want de producten komen geweldig uit de oven."

PRODUCTEN

Het assortiment dat Bastiaan produceert is natuurlijk gemaakt met de meest hoogwaardige grondstoffen. "Niet semi-ambachtelijk, maar puur en van een hoge kwaliteit. We doen geen concessies op dat gebied en het blijkt te werken, want de mensen weten ons steeds beter te vinden, maar ook het derde kanaal belevaren wij veel", vertelt Bastiaan. "Bastiaan is eigenlijk bakker geworden om molenaar te blijven", zo vult Marina aan. "Het vak molenaar is hem met de paplepel ingegoten en om dat te blijven kunnen doen heeft hij gekozen om het te combineren met het ambacht van bakker. Dat is een hele goede combinatie waardoor hij zijn creativiteit ook beter kwijt kan."

TEVREDEN

Met de nieuwe oven van Hein is bewust gekozen voor de lange termijn. "Zoals gezegd moest de oven echt vervangen worden, maar we hebben wel gekozen om het meteen goed te doen. Het bakken neemt steeds professionelere vormen aan en met deze nieuwe oven kunnen we ook gegarandeerd bakken. Je kunt erop vertrouwen dat hij het doet, dat geeft heel veel rust. Ik ben er echt super blij mee. Het is een hele vooruitgang voor ons en de ondersteuning vanuit Van Asselt & Alferink was ook goed. Ik heb eigenlijk geen referentiekader, want dit is de eerste nieuwe machine die we ooit gekocht hebben, maar ik ben een tevreden klant", zegt Bastiaan tot slot.

Meer informatie:
Van Asselt & Alferink
Tel. +31 (0)345 82 02 04
www.vanasseltenalferink.nl

