

Eduard Kruiper vindt nieuwe inspiratie in cursussen

Met desem van dood spoor af

Het desemassortiment van Bakkerij Kruiper werd wereldberoemd in Wolvega toen een journalist van de Volkskrant erover schreef. En de vernieuwende broodsoorten brachten meer goeds in het bedrijf. Door deelname aan cursussen en trainingen vonden Anja en Eduard Kruiper het plezier in hun werk terug.



“We zaten een beetje op een dood spoor”, concludeert bakker Eduard Kruiper uit Wolvega, als hij terugdenkt aan 2011. In 1988 nam hij samen met zijn vrouw Anja het familiebedrijf Bakkerij Kruiper over, dat zijn opa al meer dan honderd jaar geleden begon: een bakkerij met één winkel en een gemengd assortiment. “Het valt niet mee om iedere keer weer iets nieuws te verzinnen. Op een gegeven moment is de creativiteit op. Toen vroegen we ons af: wat willen we dán?”

Hun oog valt op de cursus ‘Terug naar de Basis’, die de NBOV in die periode samen met het Bakery Institute organiseert. Eduard Kruiper wordt een van de eerste deelnemers aan het programma. Hij focust zich op het bakken van desembrood en het spreekt hem direct aan. “Het is ons als bakkers lange tijd gemakkelijk gemaakt door de toeleveranciers met allerhande mixen. Tijdens de cursus leerde ik opnieuw dat je de ingrediënten van je broodsoorten ook zelf kunt samenstellen. Puur natuur broodjes bakken: ik kreeg er echt plezier in.”

Landelijke krant

Bakkerij Kruiper biedt sindsdien een vrij uitgebreid assortiment desembroden aan. “We maken van alles: licht, donker, met zaden, spelt of focaccia’s”, somt Kruiper op.

Een hardloper in het assortiment van Bakkerij Kruiper is de rumtompouce. Een tompouce gevuld met echte gele kookroom, slagroom en rum. Bovenop zit geen roze glazuur, maar een mokkalaagje. "Die doet het áltijd goed", aldus bakker Eduard Kruiper.

Daar moesten de inwoners van het Friese Wolvega wel even aan wennen. Kruiper lacht hartelijk bij de herinnering. "Het bleek niet eenvoudig om ons desmassortiment onder de aandacht te brengen bij onze klanten. Totdat er een journalist van de Volkskrant belde. Hij wilde een artikel schrijven over de toekomst van het ambacht en had besloten daarvoor eens niet in de Randstad rond te kijken, maar juist een bakkersbedrijf op het platteland te interviewen. Stonden we plotseling met een groot artikel op pagina drie van een landelijke zaterdagkrant! Toen kwam men ineens van heinde en verre. Ik was al een half jaar met dessem bezig, maar niets heeft de verkoop ervan zo'n boost gegeven als dat artikel."

Het desmassortiment loopt vooral in het weekend goed. "Dan vinden mensen het leuk om extra lekker brood te kopen, dat ze vaak zelf willen snijden", weet de Friese bakker. "Daarnaast hebben we natuurlijk nog ons reguliere assortiment met tarwe- en witbroden of bijvoorbeeld Waldkorn. Dat blijft toch wel de hoofdmoot. Bovendien verkopen we in het weekend veel suikerbrood, krentenbrood en luxe broodjes."

Suikertrekken

Door deelname aan de cursus 'Terug naar de Basis' heeft het echtpaar Kruiper de smaak te pakken gekregen. Eduard heeft onlangs nog een cursus 'Tartelettes' gevolgd bij het Bakery Institute in Zaandam. "Heel leuk, maar vrij bewerkelijk", moet hij concluderen. "Ik doe er nu nog niet veel mee, maar wil het na de zomer toch proberen te introduceren. Als je eenmaal de slag te pakken hebt, ga je allerlei variaties bedenken. Je moet tijd en ruimte maken om aandacht te kunnen schenken aan wat je hebt geleerd. Alleen dan kun je goed bekijken of datgene wat je hebt opgestoken



wellicht een plekje in je bedrijf kan krijgen." Ook ging hij samen met zijn vrouw op een door grondstoffenleverancier IREKS georganiseerde reis mee naar Duitsland, om daar met eigen ogen te zien hoe spelt groeit en wordt geoogst.

Ook Anja Kruiper is enthousiast geworden over het volgen van cursussen. Zij heeft zich onlangs bekwaamd in chocolade en suikertrekken. "Met de chocolade zijn we zelf inmiddels ook aan de slag gegaan. We hebben een chocolademachine aangeschaft en maken daarmee nu tabletten en eenvoudige bonbons." En het suikertrekken? Kruiper lacht. "Daarmee had mijn vrouw grootse plannen. Maar we beschouwen het nu toch vooral als een hobby. In de dagelijkse praktijk valt het namelijk niet mee om er iets mee te doen. Het is geen techniek waar we handel in zien, maar vooral iets dat leuk is om te kunnen.

Wellicht gebruiken we het een keer voor bijvoorbeeld een showstuk in de winkel."

Creativiteit

Dat neemt niet weg dat het echtpaar met plezier aan alle cursussen heeft deelgenomen. "Soms leer je iets waarmee je in de praktijk niet zoveel doet of kunt. Dat is nu eenmaal zo. Ook niet ieder nieuw product wordt een succes in de winkel. Maar het brengt sowieso inspiratie. Niet geschoten is altijd mis!"

Met name de introductie van dessem in het bedrijf is voor Kruiper een schot in de roos geweest. "Je moet het ambacht weer zelf in de vingers krijgen en veel aandacht aan je vak besteden. Dat kost tijd en moeite. Maar we behalen er zeker ons voordeel mee. En wat nog veel belangrijker is: we vonden de liefde voor het vak en de creativiteit terug." <<<