

# 10 x top BAKKERS

Belegde broodjes zijn hipper dan ooit, maar het broodverbruik thuis kan veel beter. Daarom lanceert de sector volgende donderdag 22 oktober een eerste Dag van het Brood. Onder het motto 'Smeer 'm' wordt iedereen opgeroepen die dag boterhammen voor een vriend of collega te smeren. Wij selecteerden alvast 10 Bovenste Beste Bakkers waar u met gerust gemoed een lekkere brok gezond basisvoedsel kan betrekken.



## NIUWPOORT 4 DIEMA'S BOERENBROOD

Diema's Boerenbrood is een begrip aan de kust. Het brood wordt gebakken in de ambachtelijke zone in de Toevluchtweg in Nieuwpoort, maar Diema's Boerenbrood heeft zeven winkels: in Koksijde, Oostduinkerke, Westende, Oostende en drie in Middelkerke. De winkels bieden dagelijks vers brood en bakket, op ambachtelijke wijze gebakken en klaargemaakt. Het assortiment is ruim en divers: van stevig waldkorndrood tot traditioneel stokbrood.

De geschiedenis van Diema's start in 1967. De liefde voor ambachtelijk boerenbrood is de rode draad in alle zeven winkels. Daarnaast zijn ook de pannepotjes, kleine pistoletjes gemaakt met dezelfde ingrediënten als het boerenbrood, en de piotten, soldatenkoeken met een heel eigen ingrediëntenmengeling waaronder honing en krenten, specialiteiten. (DJI)

**Specialiteit:**  
pannepotjes en piotten

Toevluchtweg 2, Nieuwpoort,  
058-23.24.92  
info@diemasboerenbrood.be

## OOSTENDE 5 ROYALE DE RUITER

Bakkerij Royale in Pieterslaan in Oostende al tachtig jaar garant brood en service aan Louis richtte de bakkerij op in 1929 en gaf de naam door aan zoon Andries. Andries de bakker met de naam 'de Ruiters' specialiseerde zich in de leerde de stiel van de derde generatie. Al jaren lang wordt alle bakken bij bakkerij Curd kan nog twee weken rekenen op de hand van zijn vader. Moed D'Helft en vrouw van de bakkerij. In de nieuwe bakkerij duurt het kneden met een snelkneeder drie minuten. Bij mij is dat twintig minuten. Het brood rijst ook onder doeken en niet in een kamer. (AVR)

**Specialiteit:**  
Kramiek

Alfons Pieterslaan 114,  
059-70.53.30

## DRANOUTER 2 BAKKERIJ D'OVENTOTE

Dranouter staat bekend voor zijn folkfestival maar wie het meer voor smaak heeft, kent Dranouter ook als thuisbasis van Bakkerij d'Oventote waar het brood nooit hetzelfde is. 'Ik bak nog met een houtoven', zegt bakker Walter Ringoot. 'Dat betekent dat je het vuur stookt in de oven, het vuur verwijdt, de asse verwijdt en het brood in de oven legt. De temperatuur is nooit identiek en dus is mijn brood elke dag een beetje anders. Het is een oeroud systeem dat je niet honderd procent in de hand hebt. De droogte van de hout en de windrichting hebben ook hun invloed.' Om een broodje te bakken moet Walter geduld hebben. 'Ik moet 2,5 uur stoken om 90 broden te bakken. Ik kneed het brood nog op de trage manier. In nieuwe bakkerijen duurt het kneden met een snelkneeder drie minuten. Bij mij is dat twintig minuten. Het brood rijst ook onder doeken en niet in een kamer.' (AVR)

**Specialiteit:**  
Brood uit een houtoven

d'Oventote, Dikkebusstraat 246,  
Dranouter  
www.freewebs.com/oventote

## OOSTKAMP 1 LUDO LESCOUHIER

Ludo Lescouhier is na zijn vader en grootvader de derde generatie die op traditionele wijze op steen brood bakt. Hij bouwt verder op de traditie en haalt graag inspiratie uit de oude recepten. Ludo Lescouhier weet wat de sleutel is tot het beste brood: beestig vroeg opstaan. Lescouhier begint al om 23 uur aan zijn missie: 'de voorrijzen is het allerbelangrijkste voor goed brood, deeg dat drie-maal herzezen is, is optimaal.' En daarvoor moet er natuurlijk op slaappurijtes worden ingeleverd. Tijd maken voor de producten is essentieel, maar gebeurt te weinig. 'Bij industriële bakkers moet het te snel gaan.' Doordat een brood meer rijstijd krijgt, moet er minder gist worden toegevoegd, wat resulteert in een voller en zwaardere brood. En dat valt in de smaak. (MEV)

**Specialiteit:**  
Zelf uitgevonden  
Oostkamps bruin

Kortrijksestraat 60, Oostkamp



## DESSELGEM 6 VANDEPUTTE

Bakker Yvan is de geestelijke vader van het Briekske, een brood ter ere van Flandriens Briek Schotte. Dat brood vind je ook in het Centrum Ronde van Vlaanderen. Of hoe een brood een museumstuk wordt. 'Het franse brique betekent steen en precies dat was het uitgangspunt', vertelt bakker Yvan. 'Samen met een vriend ontwierpen we een vierkante vorm zodat het Briekbrood de vorm kreeg van een kassei. Een afbeelding van Briek Schotte en zijn spreuk *koersen is zere rijden* stieren de bovenkant van het brood.' Bakker Vandeputte maakt wel meer speciale broden. Zo is er ook het Desselgems plat boerenbrood - 'brood op de ouderwetse kneedmanier' - en het straatbrood. 'Die is zo lang als onze straat. De verscheidenheid aan broden is onze manier om ons te onderscheiden van de warenhuizen.' (AVR)

**Specialiteit:**  
Boerenbrood en grof tarwebrood

Nieuwstraat 64, Desselgem  
www.vandeputte-patisserie.be

## IEPER 7 BIO DE TROG

Met de faam van hun biobrood vestigde Bio De Trog zijn naam. In die mate zelfs dat de bakkerij ondertussen ook in biogroenstoffen voor de groothandel grost. Maar de ambachtelijke, biologische bakkerij is nu steeds de kernactiviteit, met plezier van veel fans. Onder meer volkoren-, haver-, dessem-, zonnepit-, noot en rozijnen-, rijst-, krenten- en sesambrood vormen het uitgebreide aanbod van biologische broden. Alle broden steunen op de principes: zelfbereide natuurlijke, geen toevoeging van vetten of bewaarmiddelen en het bakken op een stenen vloer, om er maar een paar te noemen. De dessem wordt al 25 jaar gebruikt en staat voor een specifieke smaak en structuur. De natuurdeem loopt als een rode draad doorheen het productieproces en laat Bio De Trog toe tot 30 procent minder zeezout te gebruiken. (AVR)

**Specialiteit:**  
Biobrood.

Bio De Trog, Rozendalstraat 65,  
Ieper  
detrogitsite.online-web.be

## BRUGGE 8 SINT-PAULUS

Bakkerij Sint-Paulus is al jaren een begrip in Brugge. Wat ooit een bescheiden bakkerij in de Potentestraat was, is uitgegroeid tot een grote bakkerij met drie winkels en verkooppunten in ziekenhuizen en scholen. Toch heeft de bakkerij weinig gemeen met industriële bakkerijen. 'Wij volgen de traditionele werkwijze, werken enkel op bestelling en hebben een heel uitgebreid assortiment. Een industriële bakkerij maakt grote volumes van een klein assortiment.' 'Sint-Paulus begon ooit met boerenbrood en grof tarwebrood, en kent daar nog steeds veel succes mee. Ook het uitgebreide assortiment 'Franse' broden valt erg in de smaak. De bakkerij volgt het ritme van de seizoenen wat de keuze van vruchten en zaden en textuur betreft; luchtig brood in de zomer, de zwaardere broden 's winters. (MEV)

**Specialiteit:**  
Boerenbrood en grof tarwebrood

Filialen in Monnikenwerve 99-101,  
Vlaamingsstraat 25 en Potentestraat 20,  
Brugge  
www.bakkerij-sint-paulus.be

## BRUGGE 9 SCHAEVERBEKE

Schaeverbeke ligt in een wat verloren hoek maar dat merk je niet aan het klantenbestand. Bij Schaeverbeke is de hoofdzaak nog steeds brood, en dat elke dag zo vers mogelijk. Ook hier zijn de bakkers al om 23 uur in de weer. De eerste bakker maakt gedurende een tweetal uur elke deeg, die dan vervolgens lang kan rusten. Dan pas bekomt je volgens bakkerij Schaeverbeke echte kwaliteit. Om 6 uur begint een tweede bakker aan de vinnioiserie: het suikerbrood, koekenbrood en de sandwiches. Schaeverbeke is vooral bekend om het ruime assortiment aan donkere broden. 'Ons brood is wat zwaardere, echt voor mensen die brood willen eten dat brood is.' Mensen komen graag terug voor het vullende brood zonder verbetersaars of dierlijke vetten. Het tiengraanbrood is de specialiteit van het huis en wordt al bijna 20 jaar gemaakt. Daarnaast is ook het zwartwoud- en volkorenbrood erg in trek. (MEV)

**Specialiteit:**  
tiengraanbrood.

Schaerstraat 2, Brugge

## MARKE 10 BAKKERIJ HOORNAERT

Met drie bakkerijen in Kortrijk is Bakkerij Hoornaert een begrip in en rond de Groeningestad. De bakkerij bakte zijn eerste broodjes in 1927 en is nog steeds in handen van de familie. Sinds vorig jaar vestigde Hoornaert zich ook in Wevelgem. Het assortiment aan broden is uitgebreid, in die mate dat het onmogelijk is ze hier allemaal op te sommen. Synergiebrood, proembrood, bruin Italiaans, grogknack, pistoletbrood, triobrood en melkbrood zijn enkele van de meest opmerkelijke broodvarianten die er op de schappen liggen. Alles wordt gebakken in Marke, om van daar uit de verschillende filialen te bevoorraden. Met twintig werknemers is Hoornaert een van de grootste ambachtelijke bakkerijen uit de regio. (AVR)

**Specialiteit:**  
Kortrijkse beschuitjes.

Bakkerij Hoornaert, Diemastraat 10,  
Marke  
www.bakkerijhoornaert.be