

Red Zuurdesem

Wouter Groeneveld

2019-02-04

Februari 2014

Het 'Puratos Center for Bread Flavour' ligt in Duitstalig België, in een klein heuvelachtig dorpje genaamd Saint-Vith. De naam van het centrum belooft alvast veel. Ik werd er hartelijk ontvangen door Karl De Smedt, de communicatiemanager van de bakkerij afdeling. Karl reist heel de wereld rond op zoek naar nieuwe soorten zuurdesemculturen. Dit zijn mensen die uren kunnen blijven praten over bloem en gist. Ik was aan het juiste adres. 'Er zijn veel zuurdesem tradities over heel de wereld. De Grieken fermenteren hun desem met basilicum. In San Francisco werken ze met natte, warme desems. Die cultuur is uniek en bevat de melkzuurbacterie *Lactobacillus Sanfranciscensis*. In Alaska is het erg koud en werd de desem tegen het lichaam gedragen. Lichaamstemperatuur geeft dan weer een andere bacteriecultuur. De omgevingsvariabelen samen met de bloem zorgen voor een unieke smaak.' Puratos stuurt mensen zoals Karl op ontdekkingsstocht om nieuwe bacteriesoorten mee naar huis te brengen. 'Wij werken samen met professor Marco Gobetti die in zijn laboratorium in Italië alle gisten en bacteriën isoleert. Een rijke cultuur bevat meer dan 1.000 verschillende soorten. De volgende stap is de geïsoleerde organismen van verschillende culturen te combineren en zo de ideale nieuwe cultuur op te kweken. Zo ontwikkelen wij onze eigen zuurdesem producten. We beschikken momenteel over meer dan 400 verschillende melkzuurbacteriën.'

We komen aan in een bakkerij die als testlab fungeert om te kunnen experimenteren met de gisten in het broodbakproces. Karl laat me verschillende poeders en vloeibare desems ruiken en proeven. Ik ben verrast van het scala aan kleuren en smaken: van zoet naar zuur, van donkerbruin gekarameliseerd naar lichtgeel. 'Sommige producten worden als algemeen rijsmiddel verkocht. Anderen fungeren als specialist: die moeten dienen voor baguettes of voor zachte luxe. Door te spelen met de organismen kunnen we blijven proberen tot we de ideale combinatie ontdekt hebben.' Mijn verwonderde blik doet Karl glimlachen. 'We hebben hier regelmatig bezoekers over de vloer die onder de indruk zijn. Hier komen bakkers op zoek naar de heilige graal om hun proces te optimaliseren, maar ook Aziatische managers van enorme ketens die smaak en technologie wensen te combineren.' 'Kan ik ook een stuk brood proeven in plaats van de desem zelf? Dat geeft een completer beeld', zeg ik, terwijl ik naar de afkoelende broden wijs in het rek. Karl schudt zijn hoofd. 'Sorry, die zijn voor een belangrijke demonstratie weggelegd. Ik had misschien iets extra moeten laten bakken... Maar hier, pak een zak van onze O-Tenic mee om thuis te proberen!' Hij overhandigt me een zak van 2 kg en ik bedank hem uitvoerig. Op de zak staat '*O-Tenic DURUM* - Dosage: 4%'. De hoeveelheid geeft aan hoe je dit product dient te gebruiken. Het werkt als een vervanger voor gedroogde gist en voegt tegelijkertijd smaken van verschillende gecombineerde bacteriën toe die ontdekt zijn door de Marco Polo's van zuurdesem. Ik heb er verschillende keren mee gebakken toen ik terug thuis kwam en moet bekennen dat het op korte tijd toch aardig wat smaak weet te introduceren. Die producten zijn immers gemaakt voor degenen die onder de 4 uur klaar zijn. Er zijn op internet nog andere bronnen om aan wereldcul-

turen te geraken zoals Sourdoughs International¹. Via die website is iedereen maar één klik verwijderd van een Finse, Russische of Australische gedroogde zuurdesemcultuur.

De gebouwen in Saint-Vith zijn overgenomen van een oude veehouderij. Wanneer Karl me verder leidt naar een van de bijgebouwen waar hun producten geproduceerd worden, vertelt hij: ‘Dit was vroeger een boerderij. De machines die je nu hier ziet werden toen gebruikt om het teveel aan melk te verwerken tot melkpoeder. Dat is ideaal voor ons: wij verwerken het teveel aan zuurdesem ook tot poeder. Klanten kunnen kiezen of ze de desems vloeibaar kopen of niet. Door de grote luchtstroming droogt elk deeltje heel snel uit en bekomen we zo uiteindelijk het poeder.’ Sommige klanten kunnen niet kiezen als het op de wetgeving aankomt: in Frankrijk is er een wet die het gebruik van actieve desems verplicht. Puratos exporteert dan hun vloeibare producten. In Duitsland werken veel bakkers met wat Karl ‘opstartdesem’ noemt: desempoeider dat ook verkocht wordt in Duitse supermarkten. René van bakkerij De Veldkeuken bevestigde dit verhaal. Ik heb moeite om Karl te begrijpen door het lawaai van de machines. Puratos verkoopt geen vastere desems: alles is meer water dan bloem, over de 100% hydratatie. Vloeibare desem maakt de verpakking en transportatie eenvoudiger.

‘De meeste bakkers die onze desems kopen maken gebruik van een speciale machine om die op te kweken en op temperatuur te houden. Dat is eigenlijk een grote incubatie kast van inox met een kraan om desem af te tappen die in het brooddeeg gekneet wordt.’ Die machine had ik zien staan in hun bakkerij. Het is een groot ding dat door groothandelaars verkocht wordt onder de naam ‘zuurdesem productie machine’. Het inoxen ding schreeuwt industrie. Vanuit België vertrekken dus liters aan vloeibare desem die naar binnen- en buitenland stromen. Hoe kan Puratos wel de versheid garanderen die ik niet kon met mijn Desem Doos? Tijdens het wandelen van machine naar machine antwoordt Karl: ‘Goede vraag! Zuurdesems kan je opdelen in verschillende categorieën. Type I is de typische traditionele desem die door verversen in leven gehouden wordt.’ Dit is het type van desem die ik gebruikte in mijn doos.

‘Dan heb je onze vloeibare desems, dat is type II. Een speciale fermentatie stap boven de 30° C gecombineerd met een langere periode van rust zorgt voor een stabiele samenstelling die beter bewaart. Type II wordt gebruikt als natuurlijke verbeteraar. Je hebt nog altijd gist nodig die wij toevoegen aan het product.’ De stabilisatie van een desem vereist het gebruik van speciale apparatuur zoals grote drukketels. Ik kan thuis niet zomaar type II desem maken, ook al zou ik het willen. Het verlies aan goede rijkskracht maakt voor mij deze soort zuurdesem niet erg aantrekkelijk. ‘Dan heb je nog type III, dat is de gedroogde versie van type II. De bacterieculturen verschillen wel degelijk door het droogproces.’ Het product dat ik meekreeg, O-Tenic, bevat ook gedroogde gist.

Er hangen verschillende informatieve bordjes in de ruimtes over fermenteren. Een bondige samenvatting in de vorm van een grafiek blijft me bij. De x-as gaat

¹<https://www.sourdo.com>

van droog naar nat en de y-as gaat van koud naar warm. Rechtsboven stond 'LAB+': meer *Lactic Acid Bacteria* of melkzuren. Linksonder stond 'AAB+': meer *Acetic Acid Bacteria*. Hoe warmer en natter je desem, hoe meer melkzuren. Hoe kouder en harder, hoe meer azijnzuren. Zowel René als Sarah van De Superette maken handig gebruik van dit feit door hun desem op een lekker warm plaatsje te laten staan. Thuis heb ik er meer moeite mee omdat ik niet zoals professionele bakkers elke dag gebruik maak van mijn desem. Die leeft door de week in de koelkast op 7° C. Azijnzuur is het logische gevolg daarvan. Dat los ik op door een dag op voorhand de desem verschillende keren aan te lengen met bloem en water.

Ik vertel Karl over mijn opleiding en mijn ideaalbeeld om desem terug alledaags te maken. Hoe overtuig ik iemand van zuurdesem? 'Daar heb ik wel advies voor, moest je ooit beginnen met een micro bakkerij! Begin zoet. Mensen zijn geen complexe smaakpaletten meer gewoon. Probeer gradueel over te schakelen. Ververs je desem met korte periodes in een warme omgeving. Leer het ze eten!' Hij neemt het potje met mijn zuurdesemcultuur dat ik had meegebracht nog eens vast en ruikt eraan. Een denkpauze volgt. 'Zoals je desem hier. Te veel azijnzuur. Zet hem eens op 24 tot 25 °C en ververs vaker. Ook bij het verkopen van brood hebben mensen nog te veel het idee van een klassieke *boterham* in hun hoofd. Brood moet voor hen gebakken zijn in een bakvorm en smeerbaar zijn. Geen grote gaten, oh nee, daar valt de chocopasta uit! Bak dan ook zo'n brood, maar dan met desem. Stapje per stapje overschakelen naar een rijke smaak.' 'Bak jij thuis ook zelf brood met zuurdesem?' Hij knikt. 'Maar mijn vrouw heeft graag *sneekes*, zoals veel Vlamingen. Dus bak ik gewoon in een bakvorm. Maar wel met desem!' Een knipoog.

De kers op de taart is natuurlijk de bibliotheek in het Brood Centrum. Dit is geen gewone bibliotheek waar je boeken kan lezen, maar een zuurdesem bibliotheek waar unieke desemculturen tentoon gesteld staan. 'Ben je er klaar voor?' vraagt Karl, de klink van de deur vasthoudend. Ik neem aan dat iedereen erg trots is op de eerste bibliotheek in de wereld van zuurdesems. We stappen een donkere ruimte in die piekfijn afgewerkt is met hout. 'In deze koelkasten bewaren we desems van bakkerijen over de hele wereld. Een bakker kan een stukje desem afstaan dat wij verder onderhouden. Hij moet dan jaarlijks ook zijn bloem leveren. De omgeving wordt exact zoals in hun bakkerij nagebootst om de cultuur identiek te houden. Als hun bakkerij bijvoorbeeld afbrandt, sturen wij de desem terug op. Zo verliest de bakker nooit zijn unieke smaak!' 'Dus elke bakker kan zijn desem bij jullie in bewaring laten houden?' 'Dat zou betekenen dat we plaats moeten maken voor elke bakker op de hoek. Neen, dat gaat niet. Wij zijn natuurlijk geïnteresseerd in unieke culturen die wij nog niet hebben. Variëren is de boodschap. Maar hier staan ook desems van bekende bakkers zoals Eric Kayser van Parijs.' Bij elke koelkast hangt een plaatje met uitleg: origine, soort bloem, methode om te onderhouden. Sommige desems zijn heel vloeibaar, maar de meesten zijn vaster. De luchtballen en het verschil in kleur van de bloem zorgt voor een fraai schouwspel. Veel Italiaanse desems verklappen de samenwerking met een Italiaanse professor. De gouden kleur van harde durum tarwe

is leuker om naar te kijken dan saaie gebleekte bloem. ‘Betekent dit dat jullie elke dag deze desems moeten verversen?’ Karl schudt zijn hoofd. ‘Dat zou ook te veel werk vergen. Om de paar maanden doorlopen we een aantal uitgebreide opkweek fases, waarna ze teruggeplaatst worden hier in de glazen potten.’ Karl gaat zitten achter een bureau en zet de beamer aan. Een projectie over de geschiedenis van de bibliotheek vult de witte muur. ‘Dit is een bibliotheek. Betekent dit dat ik een desem kan uitlenen?’ Opnieuw hoofdschudden. ‘Het doel van de bibliotheek is om de biodiversiteit van zuurdesem culturen te bewaren. Niet om ze zomaar uit te lenen. We zijn begonnen met 43 verschillende culturen en hebben er ondertussen meer dan 80. Zoals ik al zei zijn we geïnteresseerd in variatie. Elk jaar concentreren we ons op specifieke regio’s. Die culturen worden eerst door professor Gobetti geanalyseerd.’ Dat klinkt als een win-win situatie: de bakkerij zijn desem is gered van een potentiële ondergang, en Puratos heeft er weer een paar bacteriestammen bij. ‘Het is een *non-profit* initiatief’, verzekert Karl mij, ‘het enige wat wij eisen is een jaarlijkse hoeveelheid bloem om te gebruiken bij het verversen.’

Puratos verkoopt niet alleen desem. Ook conventionele gedroogde gist wordt er gefabriceerd. Hun gamma aan producten beperkt zich niet tot brood: een bakker kan er ook kersenvulling aankopen voor zijn taarten. Zelfs chocolatiers zijn bekend met het merk, van *compound* tot praliné en chocolade zelf. Dit is een internationaal bedrijf met wereldwijd meer dan 7000 mensen in dienst. Op zo een schaal is het niet meer dan logisch dat het merendeel van hun cliënteel bestaat uit industriële bedrijven. En toch doen ze de moeite om hobbyisten zoals mij met plezier te ontvangen en de tijd te nemen om me rond te leiden. Mijn oordeel over de industrie heb ik na mijn bezoek toch een beetje moeten herzien. De aandacht en liefde voor zuurdesem binnen Puratos kan alleen maar betekenen dat - zoals ik ook wens - desem meer onder de mensen gebracht wordt. Er zijn immers meerdere wegen die leiden naar eenzelfde doel. De producten van puratos doen de bakker kennis maken met zuurdesem, ook al wordt het voornamelijk gebruikt als smaakmaker in combinatie met conventionele gist. Misschien werkt dit voor hen zoals mijn broodbakmachine: een deur die opent naar een nieuwe wereld boordevol smaken, texturen en mogelijkheden...