

Hij opende samen met conceptontwikkelaar Zware Jongens restaurant Son of a Croque in Amersfoort. De naam doet het al vermoeden: de croque staat hier centraal. Deze is dan op bijzondere wijze belegd, met bijvoorbeeld dungseden angus-steak, ovenfrietjes, provolone-kaas, gekarameliseerde ui en kruidenmayonaise.

Ook Rick van Schaik van bakkerij Carl Siegert ziet dat

de lunchsector geen genoeg meer neemt met de gewone boterham. "Vooral grote broden waar je dikke sneeën van kunt snijden zijn populair", zegt hij. "Het brood kun je op heel veel verschillende manieren opmaken, bijvoorbeeld als open, gesloten of drielaags-sandwich. Daar kun je veel meer mee dan met bijvoorbeeld een bolletje. Je ziet ook steeds vaker dat een casino-witbrood al wordt vervangen door bijvoorbeeld rogge-zuurdesembrood."

## BROOD OP DE HORECAVA

Op de Horecava is het segment Bakkerij deze keer gecombineerd met Koffie, Thee en Cacao. De productgroepen zitten dus samen in één hal. Hiermee is er een nog completer beeld van de ontwikkelingen in deze segmenten en is er extra veel aandacht voor beleving alsook inspiratie. Wat betreft brood laten het Nederlandse PatisserieTeam, BoulangerieTeam en Bakery Institute zien wat de broodmogelijkheden zijn voor horecabedrijven. De eerste 2 teams ontwikkelden samen viennoiserie, waar Horecava-bezoekers van mogen proeven. Zij mogen de recepten ook mee naar huis nemen om er zelf mee aan de slag te gaan. In de stand van het Bakery Institute laten studenten en docenten van deze opleiding zien wat er mogelijk is op het gebied van viennoiserie, brood, chocolade en ijs. De bezoekers kunnen aan lange tafels aanschrijven om deel te nemen aan een korte kennis- en inspiratiesessie. Ten slotte vinden er continu demonstraties plaats en is er natuurlijk altijd iets bijzonders te proeven.

**Wijn-broodpairing** Wil je je als ondernemer nog meer onderscheiden, experimenteer dan eens met een wijn-broodpairing, tipt Astrid Schreuders van Astrids-Taste. Ze probeerde dit onlangs zelf en merkte dat bepaalde noten en zaden in en op het brood van invloed zijn op hoe de wijn smaakt. Schreuders: "Ik had onder andere brood met geroosterde sesam, maar veel wijnen pasten daar totaal niet bij. Wat me verder opviel was dat de lichtere, blonde broden over het algemeen goed pasten bij frisse, witte wijnen, en dat het donkere (tarwe)brood minder goed paste bij rode wijn. Bij 100% speltbrood smaakt dezelfde wijn weer heel anders." Gewoon maar eens mee aan de gang gaan, is haar advies. Zelf ervaren wat de effecten zijn van de enzymen in het brood op het speeksel, en hoe dat direct de smaak van wijn beïnvloedt. "Dit is zeer interessant voor ondernemers die serieus met hun producten omgaan en die extra moeite doen om zich te onderscheiden." **3**