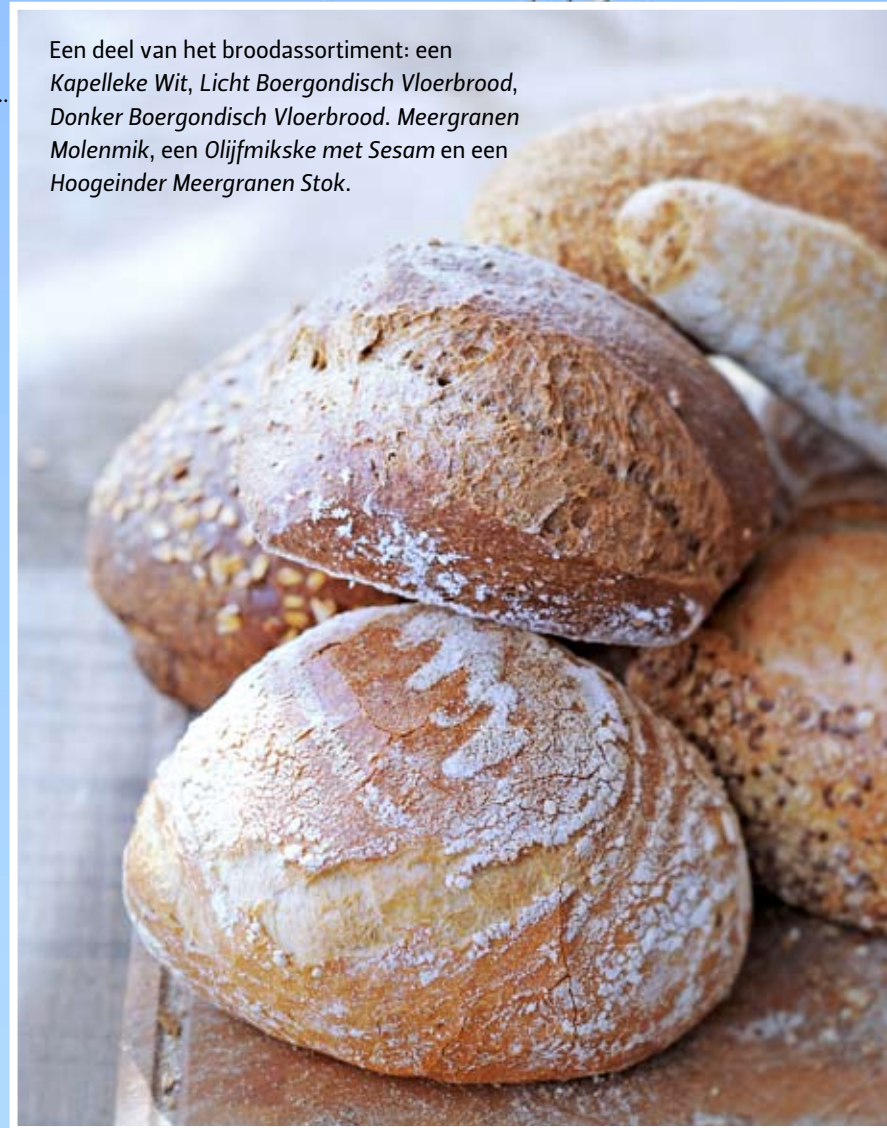


Culinair redacteur Colette Beyne gaat op zoek naar pure Nederlandse producten. Ze bezoekt verschillende kleine boeren die met veel passie hun producten maken en verkopen. **Deze week: graanmolen en bakkerij De Oerse Molenbakker in de Brabantse Kempen, vlak bij Veldhoven.**



Een deel van het broodassortiment: een *Kapelleke Wit*, *Licht Boergondisch Vloerbrood*, *Donker Boergondisch Vloerbrood*. *Meergranen Molenmik*, een *Olijfmikske met Sesam* en een *Hoogeiender Meergranen Stok*.



Bij de bakkers molen





1



2

1. Een greep uit het banket-assortiment, ook dagelijks vers uit eigen bakkerij.

Koekblik (&K Centraal), gebaksvorkjes (Nijhof), loper (privébezit).

2. Op de foto is Colette in gesprek met eigenaar Gert-Jan Verhoeven en Wil van de Vorst, die samen het concept voor de bakkerij annex winkel en *Eeterij* bedachten. Daarmee werd de *Oerse Molenbakker* in februari van dit jaar de eerste winkel van het dorp.

Gert-Jan Verhoeven: “Tussen 1987 en 1991 bouwde molenaar John de Jongh een stellingmolen, de *Sint-Jan*. Hierbij werden onderdelen gebruikt van een aantal gesloopte molens, waarschijnlijk uit de negentiende eeuw. Zo is het achtkant afkomstig uit het Duitse Leezen en bracht een gesloopte molenromp uit Vught de veertigduizend stenen voor de onderbouw voort. In 1987 werd begonnen met de bouw op deze locatie in het Kempische landschap tussen oude boerderijen, wei- en akkerlanden en bossen. Oerle, wat ‘oud bos’ betekent, is een onderdeel van de gemeente Veldhoven. ‘Oerse’ is een afgeleide van Oerlese, wat je niet zo lekker uitspreekt. De molen op zich was al erg leuk, maar toch wilden we er meer van maken. Zo ontstond het idee om uit te breiden met een bakkerij waar de hele dag wordt gebakken, met een open verbinding naar de winkel en de *Eeterij*. Best spannend, maar vanaf dag één was het een succes en nog steeds is het elke dag druk. Mensen komen uit de wijde omgeving om brood te kopen of om een lekker broodje te eten.”

Streekgebonden

Het leuke van de *Oerse Molenbakker* is dat alle ingrediënten voor het brood, het banket en voor de broodjes en sapjes in de *Eeterij* afkomstig zijn van kleine bedrijven uit de buurt. De tarwe staat rondom de molen, kaas komt van ‘t *Geitenboerke* of de *Ruurhoeve*, de ham van *Boerderij Walnoot & Wilg* en de appels en peren komen uit de *Philips Fruittuin*. Een boomgaard die werd bedacht door Frits Philips, in deze streek nog altijd op handen gedragen, en is aangelegd om zijn personeel elke dag van vers fruit te kunnen voorzien.

HEERLIJKE CLUBSANDWICH -->

(4 PERSONEN)

1-2 el Italiaanse kruiden (diepvries) • 150 g smeerbare roomkaas naturel
• versgemalen peper, zout • 12 sneden licht (Boergondisch) vloerbrood
• 4 plakken achterham
• 2 hardgekookte eieren, in plakjes • een pluk gemengde sla • 4 plakken pittige belegen kaas • 1/2 komkommer, in plakjes • 2 tomaten, in plakken • 4 kerstomaatjes, gehalveerd • 4 el mosterdsaus
• vloeibare honing

Roer de kruiden door de roomkaas en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk het brood ermee. Beleg vier boterhammen met sla, achterham en plakjes ei en vier met tomaat, kaas en komkommer. Stapel ze op elkaar en dek af met de laatste boterhammen, met de roomkaas naar onder. Steek in de stapeltjes steeds 2 prikkers met daaraan een plakje komkommer en een half kerstomaatjes en snijd het brood voorzichtig door. Klop door de mosterdsaus honing naar smaak en verdeel over minikommetjes. Zet deze op de borden bij de sandwiches.

Bereidingstijd: ± 10 min.

De Heerlijkheid

is een van de broodjes die je in de *Eeterij* kunt bestellen en bestaat uit drie sneden royaal belegd Licht Boergondisch Vloerbrood, met daarbij een zoete mosterdsaus.



Hartvormig bord, glas (Nijhof), tafelloper, schaalte (privébezit)

Oerse Bôtrham

Ook weer zo'n heerlijk broodje uit de Eeterij: Oerse Bôtrham, bestaand uit vier sneden brood: Kapelleke Wit, Boergondisch Vloerbrood, Volkoren Vlegel en Olijfmikske met jonge, oude en kruidenkaas van de Ruurhoeve, en erbij een zachtsmakende vijgencompote.



Theedoek (Nijhof), plank (privébezit).

<-- VIJGENCOMPOTE (2 potjes)

rasp en sap van 1 citroen
• 400 g verse vijgen, in vieren • 1 kruidnagel • een stukje verse gemberwortel, geschild • 200 g fijne tafelsuiker

Verwarm het citroensap met de vijgen, 75 ml water, de kruidnagel en de gember en laat 15 min. op laag vuur koken of tot de vijgen zacht zijn. Verwijder de kruidnagel en de gember en roer de citroenrasp en de suiker erdoor. Blijf roeren tot de suiker is opgelost, zet het vuur iets hoger en laat het mengsel 30-40 min. koken tot het dik en stroperig is. Schep het schuim eraf, laat 15 min. rusten en schep de compote in schone potjes. Sluit ze af, zet 5 min. ondersteboven en laat verder afkoelen. Bewaar de compote op een koele, donkere plaats, maar bewaar eenmaal geopende potjes in de koelkast. Ook lekker bij pâté en door dressings.

Bereidingstijd:
± 1 uur + rusttijd



1. Molenaarsknecht Thijs.
2. Bakker Ard van den Eertwegh.



Zo wordt zo'n brood gemaakt

De basis voor het brood is tarwe, dat voor een groot deel rondom de molen wordt verbouwd. Het malen gebeurt nog geheel volgens het traditionele proces door molenaar John. Het leuke is dat er in het dorp veel jonge mensen zijn, waaronder knecht Thijs, die ook gek zijn op de molen en graag komen helpen. John is trouwens niet alleen molenaar, maar hij restaureert ook molens in zijn atelier. De te restaureren stukken komen daar in delen aan, worden na restauratie in elkaar gezet en getest, en daarna weer uit elkaar gehaald voor het vervoer. John heeft een passie voor het ambachtelijk bereiden van desembrood. Geen zuurdesem, maar desem met als basis de wilde gisten uit appelschillen en rozijnen. Hiermee wordt een 'starter' gemaakt, waar steeds een stuk van wordt afgenomen voor het brood van de volgende dag. Zo'n starter gaat in principe zo'n anderhalf à twee jaar mee, dan neemt de werking af en wordt een nieuwe gemaakt.

Deze desembroden worden door Ard van den Eertwegh en knecht Remon gebakken volgens het procedé van de *Pain Tradition*.

Dit is een beschermde kwaliteitsaanduiding in Frankrijk voor brood dat eerlijk en ambachtelijk wordt bereid. Daarbij zijn vijf aspecten van wezenlijk belang: zuivere ingrediënten, desem van wilde gisten, een lange rijstijd, een mooie *coup de lame* en een stenen vloeroven. Desembrood gebakken volgens deze traditie bevat alleen tarwe, water, desem, zout en eventueel extra granen en zaden. De rijstijd van het deeg is behoorlijk lang, meer dan tien uur. Voordat het brood de oven in gaat, krijgt het een *coup de lame*. Dit is een inkeping die het brood zijn rustieke uitstraling geeft. De broden worden gebakken op een stenen vloer, met als resultaat brood met luchtig kruim, een open structuur en een heerlijk knapperige korst.



1



2



3



4

Zin gekregen om zelf een kijkje te nemen bij de Oerse Molenbakker?

Tegen inlevering van onderstaande bon krijgt u een gratis desembrood naar keuze. Maak er meteen een lekker dagje uit of weekendje weg van, want in de omgeving zijn de komende tijd heel wat leuke evenementen.

Houdt u van fietsen of wandelen, dan kunt u ook uw hart ophalen. Wat dacht u bijvoorbeeld van de *Toterfoutroute*? Kijk voor alle informatie op www.vvv-veldhoven.nl en klik op de lekker naar buiten-link of kijk in de *Toeristische Wegwijzer Veldhoven*, op te halen bij het VVV of de molen. Fietsen huren kan ter plaatse, onder meer bij *Fietsverhuur de Uitkomst*, Locht 5 in Veldhoven.

De Oerse Molenbakker is wegens vakantie gesloten van 26 juli tot 14 augustus.

1. Zoete flan met zachte geitenkaas.

2. *Oerse Snebbels*, een verwijzing met knipoog naar de babbelende vrouwen uit het dorp, zijn schuimbrokken met noten die smelten op je tong.

3. Een van de nieuwe producten is deze ontbijtkoek op basis van spelt.

4. Jolanda is een van de enthousiaste medewerkers in de winkel en de *Eeterij*. Over elk brood of stuk banket valt wel iets te vertellen en er staat altijd wel een bordje met nieuw lekkers om te proeven.

Tegen inlevering van deze bon krijgt u een **gratis desembrood** van de Oerse Molenbakker naar keuze.

Inleveren kan tot 1 juli 2011, maximaal één desembrood per klant.

Oerse Molenbakker
Lucht 5 in Veldhoven



Molenvormpje (Nijhof).

TOMATENTAPENADE -->

(1 potje)

100 g zongedroogde

tomaatjes op olie •

1 geroosterde paprika (pot),

fijngesneden • 1-2 teentjes

knoflook • 1-2 el vers

geraspte Parmezaanse kaas

• vers citroensap • vers-

gemalen peper, zout • 1 el

olijfolie met rode peper •

milde olijfolie

Hak de tomaatjes met de paprika en de knoflook fijn in een hakmolentje.

Doe de kaas en de olie met peper erbij en laat kort meedraaien. Voeg dan nog

zo veel olie toe dat een smeuf geheel ontstaat en breng op smaak met

citroensap, peper en zout. Schep de tapenade in een schoon potje en bewaar het in de koelkast.

Schenk, als de tapenade iets droog wordt, een scheutje olie erbovenop.

Ook lekker bij witvis, garnalen en kip of in dressings.

Bereidingstijd: ± 10 min.

productie: colette beyne en judith baehner. styling: judith baehner. fotografie: eric van lokven. m.m.v.: wil van der vorst, team oerse molenbakker. voor koopinformatie, zie inhoud. kleding colette: vest met print € 99,95, ajourtruije € 69,95 (co/motion).

Tosti

In de *Eeterij* worden ook warme boterhammen geserveerd, zoals deze verrassende tosti van *Kapelleke Wit* met warmgesmolten jongbelegen kaas van de *Ruurhoeve* en milde tomatentapenade.



Dienblaadje van kurk, theeglas (Nijhof), theedoek (Dille & Kamille).