

# Gommans De Echte Bakker: al vier generaties aan de top



rie's handmatig gemaakte brood is er in vier verschillende soorten: volkoren, licht meergranen, puur wit en volle melkbrood. De eerste reacties van de klanten zijn uiterst positief. Er is slechts een klein minpuntje: Handrie's brood blijft slechts twee dagen vers. 'Maar daar maken we ons niet zo druk om. Als je eenmaal van Handrie's brood hebt geproefd, kun je er niet meer van afblijven', legt Joep Gommans met een kwinkslag uit.

Ons rabarbertaartje is gemaakt van rabarber afkomstig van boerderij 't Platteland uit Veulen. Het Paddestoelerij Tarteletje is gevuld met een ragout van witte Prime Champ champignons van streekrestaurant De Paddestoelerij uit Grubbenvorst. Blue Berrie Hill vlaai bevat Hayberries blauwe bessen uit Broekhuizen. Al onze banketproducten op basis van streekgerechten uit de omgeving zijn een regelrechte hit.'



Passie voor brood en streekgerechten zijn termen die met de regelmaat van een klok terugkeren in het vocabulaire van Joep en Bas Gommans. Onlangs vertaalde zich dat in een opmerkelijk samenwerkingsverband met zeven boerenbedrijven en telers van streekproducten uit de omgeving. Hieruit zijn diverse nieuwe, pure en eerlijke brood- en banketproducten ontstaan. 'Sinds kort ligt Wimpy's Appelvlaai in onze bakkerijen. Dat is een heerlijke vlaai met zoete paprikajam van kweker Wim Hermans uit Sevenum, en ook appels van Sevenumse bodem, afkomstig van boerderij De Donck.



## Speciaal appel-amarene kerstbrood van Gommans

Over een maandje ligt weer het speciale kerstbrood in de bakkerijen van Gommans. Niet gevuld met amandelspijs, maar met een mengsel van appel en amarenekersen. Klanten in Noord-Limburg hebben er een omweg voor over. Dit speciale kerstbrood werd ontwikkeld door Hay Gommans, de vader van de huidige eigenaren Bas en Joep, en vindt gretig aftrek in de wijde omgeving.



Gommans De Echte Bakker heeft ook de gehele dag vers afgebakken broodjes, rechtstreeks uit de oven. Versere broodjes zijn er niet. De oven brandt dus de hele dag bij Gommans, maar dat hebben de broers graag over voor tevreden klanten. De producten van Gommans zijn verkrijgbaar in de regio Sevenum-Horst aan de Maas-Swalmen-Venray-Boxmeer bij zowel de eigen speciaalzaken als enkele andere adressen. Deze adressen vindt u op de website: [www.versbrood.nl](http://www.versbrood.nl), waar u tevens direct alle specialiteiten kunt bestellen.

Ja, het eeuwfeest in 2014 moet iets bijzonders worden. De broers Joep en Bas Gommans, eigenaren van Gommans De Echte Bakker met vestigingen in Sevenum, Swalmen, Venray en Boxmeer, kijken er nu al naar uit. Als erbetoon voor de oprichter van deze speciale bakkerijen brachten zij onlangs vier nieuwe broden op de markt. 'Wij noemen het Handrie's brood, naar onze overgrootvader Handrie Gommans, die in 1914 de bakkerij oprichtte in Sevenum. Wij zijn de vierde generatie bakkers.'

Door Nornert Meijs • Foto's Henry Peters

Ambachtelijk brood bakken zat er bij de gebroeders Gommans dus al van jongs af aan in. Joep Gommans: 'Het bakkersvak is ons met de spreekwoordelijke paplepel ingegoten. Bas heeft de fijne kneepjes in de praktijk onder de knie gekregen en zit al bijna twintig jaar in het bakkersvak. Ik heb de bakkersvakschool in Wageningen gevolgd en daarna nog de hbo-studies Marketing en Bedrijfskunde. Ik houd me dan ook meer met de bedrijfsmatige kant van de zaak bezig. Zo hebben we onderling een perfecte rolverdeling.'

### Bakkersimperium

Wat in 1914 begon als kleine dorpsbakkerij aan de pittoreske Kerkstraat in Sevenum, pal tegenover de kerk, is inmiddels uitgegroeid tot een klein bakkersimperium in Noord-Limburg. Gommans staat voor topkwaliteit in de breedste zin van het woord. 'We zijn nu al zo'n twintig jaar lid van het Echte Bakkersgilde. Daar zijn zo'n driehonderd topbakkers uit het gehele land bij aangesloten. Onlangs zijn we uitgeroepen tot Top-10 Bakker. We staan nu zelfs landelijk

op de vierde plaats. Een beter kwaliteitskeurmerk kun je je eigenlijk niet wensen. We staan regelmatig onder controle van het onafhankelijk Nederlands Bakkerij Centrum om de kwaliteit van onze producten en dienstverlening te waarborgen. De notering in de top tien is een kroon op ons werk.'

In Michelin-termen zou het dus een driesterrenbakkerij genoemd worden. En het eind van de successtory is voor de gebroeders Gommans nog niet in zicht. Joep Gommans vervolgt: 'We proberen ons te onderscheiden, niet alleen met onze service, maar ook en vooral met onze broden en banketproducten. Onze overgrootvader en oprichter van de bakkerij Handrie eren we nu dus met een eigen brood. Handrie's brood bevat al het goede van lang vervlogen tijden. Het is een brood op basis van natuurgist, waar we al onze passie voor het bakkersvak in hebben gelegd. Pure, natuurlijke grondstoffen en een lange bereidingstijd zijn kenmerkend voor dit brood. We mengen bloem, zout en water in een fermentatieketel en wachten totdat het gaat gisten. Dat duurt minimaal 48 uur en maximaal een week. Tijdens dit langdurige gistproces ontwikkelt het brood zijn speciale smaak en aroma. Het is brood zoals onze overgrootvader Handrie (afkorting voor Henricus) het al in 1914 bakte.'

### Passie voor brood

Waar slow cooking de trend zet in de keuken, is dit een vorm van slow baking. Hand-

