

Stadsbakkerij Water & Bloem opent binnenkort de deuren

“We maken echt (h)eerlijk brood voor een eerlijke prijs”



LEIDEN - Zaterdag 1 oktober opent Mattijs Vinkesteijn zijn Stadsbakkerij Water & Bloem aan de Pieterskerk-Choorsteeg. Eerlijk brood bakken met oog voor ambachtelijke kwaliteit, zoals hij van huis uit heeft meegekregen.

door Eddo Velders

Mattijs Vinkesteijn komt uit een ambachtelijke familie. Moeder een boerendochter, vader fotograaf uit het tijdperk dat foto's verschenen in een bad op de donkere kamer. Deze achtergrond gaat Mattijs steeds meer waarderen. Een avontuurlijk leven bracht hem op de fiets over de hele wereld en met zijn leiderschapskwaliteiten diende hij vele organisaties. Toch kriebelde er wat. Het was de overtuiging die hij van huis uit had meegekregen. In deze wereld zijn ambachtslieden nodig die met hun handen en hoofd het verschil kunnen maken. Daarom besloot hij een aantal jaar geleden het roer om te gooien. Stoppen met interim-klussen en zelf het verschil maken. Hij volgde een bakkersopleiding en leerde het vak in de praktijk bij diverse bakkers. Zijn eerste stappen waren zelf brood bakken in zijn eigen garage. Nu staat hij vlak voor de opening van

Mattijs Vinkesteijn: “Ik zie er naar uit de Leidenaren hun dagelijks brood te geven. En voor wie wil, een lekkere kop koffie of een belegd broodje erbij” (Foto: Eddo Velders).

Stadsbakkerij Water & Bloem aan de Pieterskerk-Choorsteeg 26. Hij bakt en verkoopt met zijn team ambachtelijk desembrood met verantwoorde ingrediënten. Leidenaren en andere bezoekers wil hij laten zien en proeven waar hun brood vandaan komt. Twee vrolijke varkentjes in de gevellijst herinneren aan de oorspronkelijke bestemming. Een ambachtelijke bakker op de voormalige plek van een ambachtelijke slager.

Kansrijk

Mattijs: “Deze tijd is kansrijk. Het ambacht staat opnieuw in de belangstelling. Het herinnert ons eraan dat de supermarkt niet de plek is waar ons eten gemaakt wordt. Voedsel vraagt zorg en aandacht van mensen, van vaklieden met passie. Onze ingrediënten kopen we zoveel mogelijk duurzaam en lokaal in. Boter van de melk van koeien die een goed leven hebben, eieren van kippen die vrij rondlopen en graan uit Nederland. Ik wil laten zien dat het anders kan. Goed voor mensen, dieren en onze leefomgeving.”

“Ook pakken we het anders aan

qua arbeidsomstandigheden. Een klassieke bakker werkt veel in de nacht en slaapt overdag. Wij streven ernaar om zoveel mogelijk overdag te werken. Zo dragen we bij aan de fysieke en mentale gezondheid van ons team, een belangrijk kwaliteitskenmerk van Water & Bloem. Het brood wordt op dag één voorbereid, rijst in de nacht en wordt op dag twee gebakken. Onze klanten kunnen meekijken. De werktafels staan midden in de winkel. De bakkers praten met de klanten en horen hun reacties uit de eerste hand. Zo brengen we het bakken, de bakkers en diegenen die het brood eten dicht bij elkaar.”

“Ik heb er erg veel zin in. Het Pieterskerkkwartier gaat binnenkort heerlijk ruiken naar vers brood. Een eerlijk brood voor een eerlijke prijs voor iedereen die bij de productie van het brood en de ingrediënten betrokken is. Ik zie er naar uit de Leidenaren hun dagelijks brood te geven. En voor wie wil, een lekkere kop koffie of een belegd broodje erbij. Tot ziens in de bakkerij of op www.waterenbloem.nl.” ●