

BAKKER HANS (40) IS ALLERGISCH VOOR MELK EN VERKOOPT OP DE MARKT AMBACHTELIJK LACTOSEVRIJ BROOD EN PATISSERIE

«Er is géén smaakverlies»

LEUVEN/TIELT-WINGE

Ter gelegenheid van Maand van de Markt gingen we op bezoek bij bakker Hans Van Bedts (40), die zonder overdrijven een zegen is voor mensen met allergieën. Omdat hij zelf allergisch is voor melk, maakte hij er zijn levensmissie van om brood, slagroomtaarten, pannenkoeken... te maken voor wie deze producten normaal niet mag eten. Lang niet evident, maar zeker ook niet onmogelijk, zoals Hans ook op de markten bewijst. «Ze zijn heerlijk en gezond voor iedereen.» Al lukt één lekkernij – voorlopig – nog niet. «In theorie zou het moeten kunnen.»



Bakker Hans Van Bedts komt heel graag op de markten waar zijn kraam ook erg populair is bij vegan liefhebbers. Foto's Vertommen

Bart Mertens

Kan je lekkere bakkerijproducten maken zonder melkeiwit of lactose? Het antwoord is volmondig ja, zeker als je het vraagt aan Hans Van Bedts, die ondertussen veel ervaring heeft met bakken voor mensen met bepaalde allergieën. De ondertussen 40-jarige Hans vond inspiratie bij zichzelf voor deze unieke insteek, want hij is zelf allergisch voor melk: «In het tweede middelbaar moest ik een studiekeuze maken», vertelt Hans. «Ik koos voor bakkerij, ondanks het feit dat ik al van jongs af aan een melkallergie heb. Op mijn zestiende werd de allergie nog erger, dus ik kon eigenlijk niet veel meer aangaan met mijn studie bakkerij. Ik ben na schooltijd thuis voor mezelf beginnen te experimenteren met bakken zonder melkeiwit. Nadat ik enige ervaring had opgedaan, slaagde ik erin lekkere producten te maken zonder de gewone ingrediënten. Zo ontstond het idee voor een ambachtelijke bakkerij die rekening houdt met allergieën waar veel mensen mee te maken hebben.»

Slagroom

Hans Van Bedts bleef zich verder specialiseren en opende een bakkerij in de Haksbergstraat 43 in Tielt-Winge. Je vindt er tal van bakkerijproducten die bakker Hans graag omschrijft als lekker en gezond. «Mijn drijfveer om te bakken voor mensen die bepaalde producten niet mogen eten, is altijd gebleven. Mijn specialiteit is lactosevrij en melkeiwitvrij bakken. Als je weet dat er zelfs in gewone broodverbeteraar meestal een bepaalde hoeveelheid melkeiwit wordt toegevoegd, besef je meteen dat het niet zo eenvoudig is om lactosevrij te bakken.» «Daarenboven zijn mijn producten ook gewoon gezond. Ook het merendeel van mijn patisserieproducten wordt gemaakt met gezonde speltbloem. Het gebruik van lactosevrije grondstoffen heeft ook twee grote voordelen: minder chole-

sterol en minder vet. Als vervangmelk gebruik ik trouwens bio-sojamelk van Provamel. Een voorbeeld? Ik kan een slagroomtaart leveren die volledig lactosevrij is, met een vetgehalte van 22 procent in de slagroom. De slagroom is wel bereid op plantaardige basis.» «In het assortiment heb ik ook pannenkoeken die worden gemaakt zonder eieren. Als vervangmiddel gebruik ik gist, en de pannenkoeken smaken en ruiken hetzelfde én zien er ook hetzelfde uit. Het komt allemaal neer op een goede productkennis. Je hoeft geen doorgedreven chemische kennis te hebben, maar je moet wel weten waarmee je bezig bent en hoe bepaalde ingrediënten zich gedragen tijdens het bakken. Of er ook bakkerijproducten zijn die niet mogelijk zijn? Donuts, al hoop ik er nog een oplossing voor te vinden in de toekomst. In theorie zou het moeten kunnen en we zullen zien of het

Wat me vooral aanspreekt om de markten te doen, is het contact met de mensen. Je kan een praatje slaan over van alles en nog wat

HANS VAN BEDTS

me zal lukken. We kunnen niet alles, maar met wilskracht en inventiviteit kunnen we toch veel.» Is de ambachtelijke bakkerij van Hans dan enkel 'the place to be' voor mensen met een bepaalde allergie? Volgens bakker Hans Van Bedts zeker niet, want naar eigen zeggen levert hij producten die heerlijk lekker en gezond zijn voor iedereen: «Het unieke van mijn bakkersproducten is dat ze goed smaken en tegelijk gezonder zijn», aldus Hans.

«Er is geen smaakverlies en dat is toch bijzonder. Ik heb door de jaren heen heel wat ontdekt door het gewoon uit te proberen. Na een tijdje begin je het ook goed aan te voelen



wat zal werken en wat niet. Je zou kunnen zeggen dat ik soms bijna één ben met mijn producten. Ik zoek, ik knutsel en zo ben ik uiteindelijk gekomen tot een mooi assortiment. Mensen met allergieën zijn me vaak erg dankbaar, maar ook voor mensen zonder allergieën zijn mijn bakkersproducten gewoon lekker en gezond.» «Ook veel vegan liefhebbers vinden de weg naar mijn winkel of marktkraam. Mijn producten zijn tenslotte voor 98 procent vegan. Vegans vinden mijn bakkerskraam een hemels paradijs, want ik heb vegan crèmevierkanten, vegan rozijnenkoeken, vegan bresiliënnetaarten, vegan chocomoussetarteletjes en ga zo maar door. De meeste patisserie wordt gemaakt met gezonde, 100 procent zuivere speltbloem. Ik heb ook vijf soorten 100 procent speltbroden, waaronder een 100 procent spelt-desembrood. Mensen met gevoelige darmen zijn dan ook mijn vrienden. Ik voeg ook geen bewaarmiddelen, kleurstoffen, smaakstoffen of verbeteraars toe aan mijn producten.»

'Hard labeur'

Dat Hans Van Bedts een groot hart heeft voor unieke bakkersproducten, is duidelijk, maar zijn hart klopt ook voor de markten. Naast zijn bakkerij in Tielt-Winge (woensdag van 16 tot 20 uur en za-

terdag van 15,30 tot 19 uur) schuimt hij ook de markten van Heverlee (zondagvoormiddag), Averbode (dinsdagnamiddag), Begijnendijk (donderdagvoormiddag) en Sint-Jozef Olen (donderdagnamiddag) af. «De markten zijn een leuke afwisseling met de winkel», vertelt Hans. «Wat me vooral aanspreekt om de markten te doen, is het contact met de mensen. Je kan een praatje slaan over van alles en nog wat. Het marktgebeuren leeft duidelijk, en voor mij is op de markt staan ook een beetje ontspanning. Bakken is soms 'hard labeur' en zoals bekend moeten bakkers vaak vroeg uit de veren. De markt is voor mij dan een moment om het harde werk met de handen even in te ruilen voor een leuke babbel met de marktbezoekers.»

«Ik neem overigens ook deel aan Boeren en Buren, onder meer in Hasselt (dinsdag), in Aarschot (woensdag) en in Diest (donderdag). Het is best een drukke weekinvoering, maar ik doe het met mijn hart voor de mensen. Ik ben erg dankbaar dat ik dit allemaal kan doen en vaak voel ik ook veel dankbaarheid bij de klanten. Dat maakt het een mooi verhaal, zeker omdat mijn bakkersproducten soms een wereld van verschil maken voor mensen met bepaalde allergieën.»