

luscious loaf

FANTASTISCHE BROODCREATIES

Martin Bootsman bakt sinds 2001 de meest fantastische creaties onder de naam Luscious Loaf. Niet zomaar een brood met wat rozijnen en gedroogd fruit: nee, complete schilderijen, met de meest verrassende ingrediënten.

“Luscious Loaf produceert hartige broden, die verkocht worden aan kaasspeciaalzaken, delicatessenwinkels en cateraars.” Aldus bakker Martin Bootsman, die er direct aan toevoegt: “Maar we zijn wel ontzettend trots en zuinig op ons product en we zijn voorzichtig met wáár het verkocht wordt en de manier waarop het verkocht wordt.”

Achttien jaar geleden zijn Martin en Irene Bootsman met het bedrijf gestart. Martin was tot dan toe bakker

in een eigen bakkerij, maar gewoon brood en banket met alle administratie erbij was niet leuk meer. In de weekenden probeert hij al verschillende creaties uit met brood en hartige ingrediënten. Bij het Nederlands Bakkerij Centrum wint hij de wedstrijd voor hartige broden, en dan weet hij dat de knoop kan worden doorgehakt. Hij verkoopt de bakkerij en start zijn productiebedrijf: zelf creaties maken, spannen de producten, waar hij al zijn trots



in kan stoppen. Rembrandt, Picasso en Karel Appel in één. Irene komt uit de wereld van de wijn. Bij Luscious Loaf doet ze de administratie en deels distributie. Irene is van de perfectie, waar Martin erg impulsief kan zijn. Vult elkaar mooi aan. Irene is van de kwaliteit: bij het bezorgen controleert ze stevast wat de bakkers hebben gemaakt, en geeft regelmatig feedback, zodat Martin en vaste kracht Mathijs scherp blijven.

Inmiddels heeft Luscious Loaf een mooi bestand winkeliers die de broden met de door Martin gewenste trots verkopen. Maar dan moet je dus wel de mazzel hebben dat jouw speciaalzaak net een van die betere winkels is. Martin en Irene hebben



Pesto-Gorgonzola.



een website waar de verkooppunten op zijn aangegeven. Wil je niet wachten tot de broden in jouw buurt te koop zijn, dan kun je ze ook online bestellen: www.lusciousloaf.nl.

Acht dagen per week

De belangrijke dagen voor de speciaalzaak zijn donderdagnacht en vrijdag: dat zijn de dagen waarop de verse broden direct naar de winkel gaan. “Dat is het mooist en ook het leukst om te verkopen.” Die broden worden veelal op vrijdag geleverd om datzelfde weekend verkocht te worden. Dat betekent 's nachts produceren, afkoelen en vrijdag in

alle vroegte zo snel mogelijk alle adressen af. Gelukkig zijn er ook enkele grotere klanten, die het mogelijk maken om ook andere dagen te produceren. Die klanten zetten grote hoeveelheden om en werken met een eigen oven om de broden vanuit de vriezer in drie minuten kakelvers af te bakken. Andere dagen heeft Martin nodig om deeg in het vooruit te maken. Zo werkt hij zeven dagen per week. “Meestal acht”, zegt Irene, “want sommige dagen gaat ie twee keer werken.” Het is heel intensief, vindt Martin, maar ook ontzettend leuk.

De broden hebben allerlei vormen, en zijn gemaakt van verschillende



luscious loaf



Chorizobrood.



Courgette-paprika.

deegsoorten: Italiaans wit, volkoren en desem en combinaties daarvan. Ze zijn gevuld met hartige ingrediënten als pesto, geroosterde paprika, tomaten, gemarineerde artisjokharten, vijgen, dadels, buffelmozzarella, Comté, Gruyère, blauwaderkaas... Het resultaat is een brood dat aan alle kanten ambacht uitstraalt. "Hier laat ik mijn fantasie op los. Een brood heeft een goede look nodig en een mooie smaakcombinatie. Die twee samen bepalen de keuzes. En ik had alle broden dezelfde vorm kunnen geven, maar het leven is al zo saai."

Verleiden

Luscious Loaf verkoopt haar broden nu via speciaalzaken en op foodmarkten en beurzen. Irene: "We doen het allebei, het is nog steeds



Irene en Martin Bootsman.

heel leuk om zelf op een foodmarkt te staan. Je kunt mensen verleiden, en je bent zelf in contact met de klant, je ziet hoe ze reageren.”
 Martin: “We hebben bewust geen naambordjes bij de broden staan, want zo gaan de mensen er naar vragen. Dat geeft mij de gelegenheid erover te vertellen. En ik maak het verhaal zo dat het lijkt alsof ik ze eigenlijk liever niet verkoop, zo trots ben ik erop. En ik geef er smakelijke tips bij: ‘Wil je echt lekker eten? Neem dan zo’n gorgonzolabrood, zet je hem even in de oven met een scheut port of calvados erover. En vaak zegt zo’n klant dan: ‘Doe die ook maar.’”

