

04 april 2006, p. 6

Belgische 'bread man' leert Amerika echt brood eten

Amerikaanse media bestempelen hem als de *bread man*. Een beetje een vreemde titel voor de Belg August Vanderdonckt, die in het dagelijks leven financieel expert is, maar wel een accurate. Vanderdonckt bouwde een broodoven in zijn tuin en leert Amerika nu hoe echt brood smaakt.

Eigen berichtgeving
Kim Herbots

Negen jaar geleden verhuisde August Vanderdonckt naar de VS. Het leven ginder bevalt hem prima. Op een klein detail na. "Het brood", vertelt hij in een gesprek met *De Morgen*. "Het smaakt naar watten. Brood in de States is precies spons. Een knapperige korst zit er niet aan. Iedereen koopt zijn brood hier in de supermarkt. Er zijn wel bakkers die beter brood verkopen, maar dat zijn dan echte specialiteiten waar je al gauw vier dollar neertelt voor een gewoon brood."

In België had Vanderdonckt nog nooit van zijn leven een brood gebakken, maar in Amerika durfde hij het aan. "Ik heb nooit zo'n broodbakmachine gekocht", zegt hij. "Dat

is gewoon een gadget dat immens veel plaats inneemt in je keuken. Bovendien is er op die manier niets aan. Zelf brood kneden heeft iets filosofisch."

'Het valt mij op dat mensen veel vriendelijker zijn zodra ze mijn brood hebben geproefd. Echt iedereen vindt het lekker'

Maar toch beviel het brood uit een gewone oven hem ook niet helemaal. "We houden regelmatig *pizza parties*", vertelt hij. "In augustus 2004 wilden we er eentje organiseren voor

mijn verjaardag. Het vooruitzicht van allemaal binnen te zitten rond een snikhete oven terwijl het buiten toch al broeierig heet was, stond ons niet echt aan."

Vanderdonckt ging op zoek in boekhandels en op het internet en besloot zelf een oven te bouwen. In twee maanden tijd verrees in de achtertuin van zijn huis in Southeast Seminole Heights in Tampa, Florida, een heuse bacoven. "In oktober ben ik eraan begonnen en eind december was hij functioneel. In februari was ook de betoging af."

Sinds de eerste *pizza party* in 2004 bakt Vanderdonckt elk weekend brood. "Als ik een nieuw recept uitprobeer, maak ik maar een of twee broden. Het is niet makkelijk om de oven op de juiste temperatuur te krijgen en de baktijd juist in te schatten, maar als ik gewoon brood bak, kunnen dat er zestien ineens zijn", vertelt hij. "Als dat het geval is, gaan we wandelen, bellen ergens lukraak aan en delen brood uit. De rest eten we zelf op. Maar meestal ben ik zo enthousiast dat tegen dinsdag alles op is en ik de rest van de week toch supermarktbrood moet eten." (lacht)



■ August Vanderdonckt bij de broodoven in de tuin van zijn huis in Florida.

(Foto RV)

En ook de Amerikanen zijn blij met het brood van Vanderdonckt. "Het valt mij op dat mensen veel vriendelijker zijn zodra ze mijn brood hebben geproefd. Echt iedereen vindt het lekker. Ook mijn zoonnetje van twee: hij lust het liefst van al *papa's bread*. Als je hem laat doen zou hij zelfs het deeg opeten. Al zeg ik het zelf: het brood is ook echt lekker. Beter zelfs dan het brood dat ik vroeger in België at."

Vanderdonckt deelt zijn liefde voor zelfgebakken brood niet alleen met zijn wijk, hij maakte een website over zijn oven en die heeft behoorlijk wat succes. "In eerste instantie was het enkel bedoeld om de familie in België te laten zien waar ik mee bezig was, maar ondertussen krijg ik reacties van overal ter wereld. Verschillende mensen hebben mij al gevraagd om een oven te komen bouwen. Zo heb ik hier in Florida al een tweede oven helpen bouwen. Het brood bakken blijft voor mij een hobby, maar misschien krijgt het bouwen van ovens wel een professionele staartje."

www.frapp.com/brickoventampa