

Ook Kenia geniet van oer-Hollands brood

Eva de Vries

Reportage

NAIROBI. Sinds enkele maanden kan ook de Keniaanse middenklasse genieten van de bakkunst van het Amsterdamse bakkersbedrijf Bbrood. In de open en transparante winkels kunnen klanten precies zien hoe de spelt- en zuurdesembroden op traditionele wijze worden gebakken. Eerder opende het bedrijf winkels in Rwanda en Uganda. Met in totaal tien Afrikaanse vestigingen wordt er een aardig imperium opgebouwd.

Hoofdbakker David Wagura, gehuld in geruite broek en een rood-wit-blauw schort, stalt de versgebakken oliebolletjes en kerststollen uit op de tafel achter de toonbank. Het mag dan pas augustus zijn, maar om goed voorbereid te zijn op de drukke feestdagen moet er nu al getest en geproefd worden.

Renee Pater, oprichter en eigenaar van Bbrood, is één dag in Nairobi om te kijken hoe de zaken ervoor staan. Het fliitsbezoek staat in het teken van overleg met het personeel, bezoeken aan de verschillende vestigingen én proeven dus. „Dit lijkt te veel op cake”, concludeert ze terwijl ze een hap van de oliebol neemt. „En hier moet iets meer zout bij.” Brood blijft haar fascineren. „Het is een levensproduct. Behalve de krant is er niet één product dat iedere dag wordt gemaakt. Overal ter wereld wordt het gegeten, gemaakt van dezelfde ingrediënten, maar steeds op een andere manier.”

Bakkerskind

„Karibu bakery yetu” staat er in grote oranje letters op de gevel: „Welkom bij onze bakkerij” in het Swahili. De rode dakpannen steken scherp af tegen de felblauwe lucht. Aan de overkant van de weg bevindt zich het Nairobi National Park, waar de giraffen, leeuwen en apen vrij rondlopen. Op de zonovergoten veranda vertelt Pater gepassioneerd over haar onderneming. „Ik ben een echt bakkerskind. Geboren boven de bakkerij, speelde ik in de bakkerij en had later bijbaantjes in de bakkerij”, vertelt ze lachend.

Ze was stellig van plan om na haar studie een andere weg in te slaan, maar het pakte toch anders uit. Na een stage bij een accountantskantoor ontdekte ze dat een kantoorbaan niets voor haar was. „Er stroomde ondernemersbloed door mijn aderen, ik wilde de wereld zien en met andere culturen in aanraking komen.”

Hart voor Afrika

Na de middelbare school en tijdens haar afstudeeronderzoek woonde Pater een paar maanden in Uganda. „Afrika heeft toen mijn hart gestolen. De mensen zijn open, hebben een „what you see is what you get”-mentaliteit en de mogelijkheden zijn eindeloos.”

Daar ontstond het eerste idee voor de bakkerij. In Uganda was vooral witbrood verkrijgbaar met veel suiker en conserveringsmiddelen om het langer houdbaar te maken. „Ik miste echt brood”, vertelt ze. „Er wonen hier 1,2 miljoen mensen en veel buitenlanders die hier werkzaam zijn, zogeheten expats. Daar moet ik iets mee doen, dacht ik.”

Voor het opzetten van Bbrood in



NAIROBI. De winkel van Bbrood in de Keniaanse hoofdstad Nairobi. beeld Eva de Vries



Hoofdbakker David Wagura.

de hoofdstad Kampala kreeg Pater een subsidie van het Private Sector Investeringsprogramma (PSI). Terwijl de winkels in Amsterdam als paddenstoelen uit de grond schoten werd in 2011 ook in Kampala de eerste winkel en bakkerij geopend. En zodoende duikelde ze alsnog het bakkersvak in. Tot groot genoegen van haar familie. „Tijdens die eerste opening was mijn tachtigjarige opa erbij. Drie generaties bakkers naast elkaar, zijn ogen glommen van trots. Ik vind het heel bijzonder dat hij dat nog mee mocht maken.”

Op naar Kenia

Na Uganda volgde Rwanda, en al snel kwam ook Kenia in het vizier. Voor Bbrood leek het aantrekkelijk om zich te vestigen in Oost-Afrika's grootste economie met een hard groeiende middenklasse. Een aantal maanden geleden werd in Nairobi de eerste vestiging geopend, en in september gaan de deuren van nummer vier open. „Het gaat veel beter dan verwacht”, zegt Pater. „Behalve expats vinden hier ook steeds meer Kenianen de weg naar onze winkels. Daar ben ik trots op, dat dankzij ons ook de Afrikanen goed brood gaan eten.” Volgens Pater is het een kunst om echt goede bakkers te vinden. „Het is niet per se een voordeel om al bakker te zijn, omdat onze



Renee Pater, oprichter en eigenaar van Bbrood.

methode opnieuw aangeleerd moet worden. We vinden ambitie en bevoegdheid belangrijker dan het kennen van het kunstje.”

Geur van vers brood

Wagura haalt met de broodscheep een aantal dampende broden uit de oven. Hij voldeed aan de strenge eisen en mag zichzelf nu hoofdbakker noemen. „Ik houd nog steeds van deze geur”, zegt hij lachend, „Het herinnert me aan mijn jeugd, als mijn vader op vrijdag thuiskwam met versgebakken brood.” Net als Pater komt ook hij uit een bakkersfamilie. Van jongs af aan wilde hij,

als bakker bij Bbrood vond hij uitdagend, nu voelt hij zich als vis in het water. „Ik ben er trots op dat ik het enige echt gezonde brood van Kenia maak, en dat we daarmee veel klanten blij maken. Vooral de mais- en speltbroden zijn hier uniek.”

Volharden

„Als ik iets makkelijk had willen doen of eenvoudig geld had willen verdienen, dan had ik echt voor iets anders moeten kiezen”, geeft Pater toe, duidend op de moeilijkheden die ze de afgelopen jaren is tegengekomen. Zo krijgt het bedrijf te maken met bureau-

„De geur herinnert me aan mijn jeugd, als mijn vader op vrijdag thuiskwam met versgebakken brood”

net als zijn vader, bakker worden. Wagura heeft de hele nacht doorgevoerd. Ondanks de vermoeidheid glimlacht hij van oor tot oor als hij over zijn vak praat.

Samen met andere bakkers volgde hij een drie maanden lange training in de Amsterdamse bakkerij. „Daar leerden we naast het bakken in de steenoven ook over tempo houden in het werk, plannen en vooruitdenken, aspecten die in onze cultuur minder belangrijk zijn.” Zijn eerste tijd

cratische rompslomp, corruptie, inflatie en grondstoffen die ineens niet meer leverbaar zijn.

Een van de vervelendste momenten was toen haar beste bakker er met de volle kluis vandoor ging. Ze heeft nooit meer iets van hem vernomen. „Hij had net zijn training in Nederland achter de rug en ik had het volste vertrouwen in hem. Het was een ontzettende domper.” In moeilijke tijden vraagt Pater zich soms af wat ze eigenlijk aan het doen is.

„Maar opgeven is geen optie, we moeten doorgaan. De succesfactor zit 'm in volharden.”

Uitbreiding

Doorgaan doet Pater zeker, het einde is nog lang niet in zicht. Ze neemt een slok van haar cappuccino en schuift haar stoel wat meer richting de schaduw. Het begint warm te worden. „Jazeker willen we verder uitbreiden”, zegt ze vol enthousiasme. „Tanzania, Burundi, misschien Congo. We blijven in Oost-Afrika, omdat dit makkelijker is met de verbindingen.” Daarnaast hoopt ze dat ze in de toekomst grondstoffen als spelt en rogge ter plekke van boerencorporaties kunnen kopen. „Nu importeren we het uit Nederland en Duitsland, maar het zou geweldig zijn als we volledig lokaal kunnen produceren.”

Pater geniet met volle teugen van het Oost-Afrikaanse avontuur. Geld is noodzakelijk om te kunnen blijven investeren, maar het sociale aspect is haar grote drijfveer. „We hebben in Rwanda, Uganda en Kenia zeventig mensen in dienst. Hun levens zijn substantieel veranderd. Het is mooi en stemt dankbaar om hen professioneel te zien groeien en dit alles samen neer te kunnen zetten. Mijn vader had de droom om één winkeltje te starten, maar mijn droom is nog vele malen groter.”

Croissants

Achter het glas van de toonbank liggen rijen met diverse soorten broden, croissants, krentenbollen en voor de Afrikaanse 'touch', samosas. De verkoopster belegt zorgvuldig een meergranenbroodje. „Ik koop iedere week mijn brood hier”, zegt een klant nadat ze heeft afgerekend. „Het is gezond en mijn kinderen vinden het lekker. En het personeel is erg vriendelijk, dat is zeker een fijne bijkomstigheid.” Met een gevulde tas loopt ze de winkel uit, de Keniaanse zon in.