



STROOPWAFELBAKKER WILLEM BORKENT BAKT LEKKER DOOR

'HET BAKKERSVAK LAAT JE NOOIT LOS'



Thuiszitten? Niks voor Willem Borkent (75) uit Hengelo. Hij was op zijn 65ste nog lang niet uitgewerkt en begon een nieuw avontuur als stroopwafelbakker. Twee keer per week staat hij op de markt met zijn koeken. In de schuur achter zijn huis leert hij het vak aan een nieuwe generatie. "Dit ambacht mag niet verloren gaan!"

Papa, ik word heel blij van de lucht die ik nu in mijn neus krijg!", hoorde Willem Borkent laatst een meisje zeggen, toen ze zijn stroopwafelkraam op de markt in Wageningen passeerde. "Ze liep aan de hand van haar vader, maar die deed of hij niks hoorde", vertelt Willem lachend. Met die zoete, verleidelijke geur van versgebakken stroopwafels haal je klanten binnen, weet Willem. "Afgelopen zaterdag was ik om vier uur 's middags al uitverkocht. Tegen het einde van de dag moet je nooit stoppen met bakken. Ook niet als je nog voorraad hebt. Met de stroopwafellucht trek je mensen aan. Dan pakken ze onderweg gauw nog een pakje à tien stroopwafels voor € 2,75 mee."

NIUW AVONTUUR

Willem begon elf jaar geleden een nieuw avontuur als stroopwafelbakker en verwierf een plek op markt in Holten en Wageningen.

Nog lang voordat mensen de herkomst van hun eten belangrijk gingen vinden, hechtte Willem er veel waarde aan te laten zien welke ingrediënten hij gebruikt en hoe hij zijn stroopwafels zonder kleur-, geur-, en smaakstoffen bereidt. "Ik maak ze op basis van blanke glucosestroop uit witte duiven. Die is 35 procent minder zoet dan suiker. Daar doe ik vervolgens roomboter en carameltopping bij."

ZELFBEDACHT FORMULE

Hij bouwde een schuurtje achter zijn huis om tot kleine bakkerij. Binnen staan grote witte emmers met stroop, emailen pannen, vijf wafelijzers, een vrieskist, warmhoudplaatjes en andere apparatuur. Voor drukke dagen bereidt hij zo zes à zeventien wafels voor. "In de kraam maak ik ze zes seconden warm in het ijzer en dan leg ik ze op de warmhoudplaat. Het voordeel is dat je eindeloos warme wafels kunt blijven verkopen. Die formule heb ik zelf bedacht en het werkt uitstekend." Hij verkoopt stroopwafels in alle maten, van klein tot

enorm groot. "De Mammoet-wafel hebben scholieren bedacht. 'Meneer, heeft u geen grotere dan de Jumbo-wafel?', vroegen ze. Die wilde ik wel maken, maar ik had er nog geen naam voor. 'Dan noemt u hem toch mammoet!', zeiden de jongens. Sindsdien verkoop ik Mammoet-wafels voor € 3,50 per stuk."

BAKKEN ZAT IN DE FAMILIE

Helemaal vreemd is het vak hem niet, want Willem groeide op in een bakkersfamilie. "Mijn vader had een brood-en banketbakkerij. Na schooltijd hielp ik met de koekjes in de trommels te doen en beschuit in te pakken. Met twee broers nam ik de bakkerij van mijn vader over. Helaas verliep de samenwerking nogal stroef, waardoor ik in 1972 besloot om te stoppen", vertelt Willem. Hij volgde een makelaarsopleiding en werkte tien jaar als taxateur van onroerend goed. Toch lonkte de bakkerij weer. Willem kocht een winkel in Hengelo en verdubbelde meteen de omzet. "We baktten twee keer per dag brood. Dat was eigenlijk omdat we een grotere capaciteit niet aan konden. Maar al gauw zag ik dat het een voordeel was. In de loop van de ochtend lag de tweede ronde in de winkel. Kinderen kochten het verse brood na schooltijd en vonden het zo lekker, dat ze er onderweg al van liepen te plukken." In 1994 verkocht hij de bakkerij en stortte zich opnieuw op het taxeren. "Ik heb beide beroepen met veel plezier steeds afgewisseld. Maar stroopwafelbakker zal ik voorlopig wel blijven." De stroopwafels kwamen op zijn pad via een instellingsbakkerij, waar hij zijn kennis en ervaring als bakker inzette. "Zij vroegen mij om me te verdiepen in het maken van stroopwafels. Dat deed ik maar al te graag! Toen het dienstverband op mijn 65ste werd verbroken, ben ik voor mezelf begonnen als marktbakker."

OM VIJF UUR OP

Willem bouwde zelf een eigen stroopwafelkar. Zijn vrouw Rita verzorgde de oudhollandse aankleding. Elke vrijdag en zaterdag staat hij om vijf uur 's morgens op om zijn wagen in te laden en naar de markt in Holten en Wageningen te rijden. In de winter, als de ochtenden vaak nog bitterkoud zijn, neemt hij een straalkachel mee voor in de kraam.

'Ik vind het belangrijk om het vak door te geven, want er bestaat geen opleiding voor'

Soms gaat zijn vrouw ook mee om te verkopen. "Zwaar vind ik het niet. Maar dat wordt het wel als ik het nog drukker krijg. Daarom geef ik nu cursussen aan jongere mensen die met stroopwafels op de markt willen gaan staan. Ik vind het belangrijk om het vak door



te geven, want er bestaat geen opleiding voor." In zijn schuur leert hij de cursisten onder meer op welke temperatuur je stroopwafels bakt, welke stroop en ingrediënten je gebruikt, en hoe je ze vervolgens goed verkoopt. "Mijn jongste dochter volgt

nu ook lessen bij me. Als ze het leuk vindt, krijgt ze een eigen stroopwafelkar van me. Wat niet betekent dat ik zelf stop. Welnee! Zolang ik kan, blijf ik bezig. Dit bevrijdt me van de angst dat ik de hele dag thuis moet zitten. Ik ben het liefst bezig en geniet van alles wat ik meemaak op de markt." Willem herinnert zich een peuter met een speen in haar mond, achterop de fiets bij haar moeder. "Wil je een grote of een kleine wafel?", vroeg de moeder. Het kind spuugde haar speen uit en zei razendsnel: 'Een grote!' Ze dacht natuurlijk: als ik niet snel genoeg ben, krijg ik dat kleintje. Daar moest ik zo om lachen! Zulke belevenissen maken mijn werk ontzettend leuk." ■

