

# FIONA'S SUCCESVERHAAL BEGINT MET HAAR PASSIE VOOR PUUR BROOD

6 februari 2024

Fiona Ekeler bakt voor buurtbakkerij BroodLetter ambachtelijke en pure desembroden.



Bakker Fiona Ekeler staat bekend om haar heerlijke pure desembroden, maar zelf geniet ze meestal van een 'oude boterham'. "Om verspilling te voorkomen, eet ik zelf het overgebleven brood", lacht ze. Het verse brood is voor de klanten. Die zijn zó dol op de broden dat haar thuisbakkerij snel uitgroeide tot buurtbakkerij BroodLetter aan de Makassarweg in Almere Buiten.

Tijdens de opleiding Boulangerie bij de Bakery Institute ontstond Fiona's passie voor het ambachtelijk bakken van pure desembroden. "Het is een magisch proces. Je maakt van meel en water een nat papje, dat gaat bubbelen in een bak en rijst omhoog. Dit is desem, het rijsmiddel voor de broden. Ik liep elke les rond als een blij ei."

## Spontaan klanten aan de deur

In haar enthousiasme begon ze thuis met brood bakken voor familie, vrienden en burens. Er bleek veel behoefte aan goed brood zonder onnodige toevoegingen zoals glutenversterkers. "Steeds vaker kwamen mensen spontaan aan de deur om brood te kopen."

Het verschil met een brood dat snel wordt geproduceerd, is volgens Fiona groot. "Een ambachtelijk gebakken desembrood is luchtig met een harde korst, beter te verteren, voedzaam én lekker. We laten het deeg 24 tot 48 uur rijzen en we vormen alle broden met de hand."

## Van thuisbakkerij tot buurtbakkerij

In het begin veranderde haar huis in een rap tempo in een thuisbakkerij. "Man en kinderen hielpen mee, de bestellingen lagen verspreid door de huiskamer en de oven stond onder de veranda."

Om meer mensen in de buurt van heerlijk brood te kunnen voorzien, opende ze drie jaar later in 2021 buurtbakkerij BroodLetter met winkel. Er werken inmiddels meerdere bakkers en het hele gezin doet mee. "We kopen het liefst biologisch geteelde tarwe, rogge of haver van lokale boeren."

## BroodLetter breidt uit met KoffieZetter

In februari opent BroodLetter naast de buurtbakkerij de espressobar KoffieZetter met zoon Max als barista. "We merkten thuis al dat bewoners met elkaar in gesprek raakten en dat gebeurt nu ook in BroodLetter. De buurt verlangt naar een plek waar iedereen elkaar beter kan leren kennen. Het is geweldig dat we met KoffieZetter nog meer mensen met elkaar verbinden."