

Beste Banketbakker Herman Mestrom terug uit Japan

Herman Mestrom:

'Japanners maken alles na, alleen beter'



'Japanees gebakjes zien er mooi uit, maar Geleense smaken toch beter.'

Bakker Herman Mestrom uit Geleen bakt de koekjes voortaan op zijn Japans. Tenminste, wat de sierlijkheid betreft. De smaak houdt de banketbakker liever Hollands. 'Want de Japanse gebakjes zijn lang niet zo lekker als de onze', vertelt Herman Mestrom breeduit lachend. Herman Mestrom, banketbakker in Geleen, keerde deze week terug van een 15-daagse reis naar Japan. In het land van de rijzende zon moest de

bakker uit de 'Waereldsstad' laten zien wat Nederland kent op bakkersgebied. Herman Mestrom werd verleden jaar namelijk uitgeroepen tot de beste banketbakker van Nederland. En daarom was hij de aangewezen persoon - naast twee andere vertegenwoordigers - om naar Japan te worden uitgezonden om daar deel te nemen aan het congres van de Union International des Pâtisseries, Confiserie et Glacierie. 'We zijn in Japan, waar vertegenwoordigers van veertien landen bij elkaar waren, ogen tekort gekomen', vertelt Herman, terug in zijn vertrouwde omgeving in Geleen. Op zijn bureau staat een hele doos met folders, boeken en brochures over Japan. Over een stoel hangt een kimono, ernaast ligt een

diploma dat de bakker in Yokohama, een satellietstad van Tokyo, heeft gekregen. 'Dit is mijn naam', zegt Mestrom terwijl hij naar een rij onbegrijpelijke tekens wijst. 'Dat hebben ze me tenminste vertelt. Want zelf snap ik ook niks van dat Japans.'

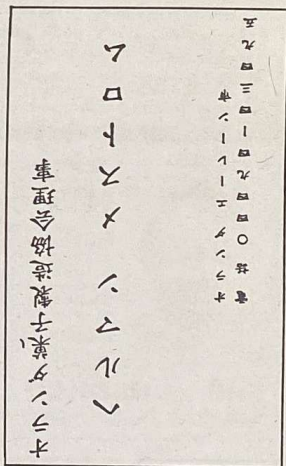
Demonstraties

Voor Herman Mestrom was de reis naar Japan niet uitsluitend een vakantietrip. 'Vier dagen lang hebben we demonstraties gegeven. Dat was op een speciale verdieping van een gigantisch groot warenhuis. Tijdens de dagen zijn zo'n 600.000 mensen komen kijken! De taak van Herman en zijn Nederlandse collega's was om typische Hollandse producten te bakken, zoals speculaas, gevulde koeken en amandelstaven. 'Maar wij kunnen niet op tegen de Japanse bakkers', legt Mestrom uit. 'Dat zijn allemaal ware meesters. Ze kunnen de mooiste 'pieces montés' maken, dat zijn grote, sierlijke baksels. Zelfs de minste stukken van hun zouden hier in Nederland op alle tentoonstellingen prijzen met lof in de wacht slepen! Waar de Japanners echter minder goed in zijn, is de smaak. 'Ze maken daar alles na. Ook het gebak is grotendeels gebaseerd op het Europese gebak, alleen nog wat zoeter. De manier waarop het gebak gepresenteerd wordt is geweldig. Daar kunnen wij nog iets van leren. Maar de smaak is lang niet zo goed. Soms was het echt niet lekker.'

Belangrijk

Gebak is voor een Japanner erg belangrijk, zo leerde de Geleense bakker tijdens zijn twee weken durend verblijf in het Verre Oosten. Op haast elke hoek van de straat ligt wel een bakkerij. 'Soms hele kleintjes, waar slechts twee mensen werken. Soms ook hele grote concerns die

massale bakkerijen hebben. Maar overall doen ze het voortreffelijk. Kijk, hier in Nederland wordt al snel gezegd dat we geen tijd hebben om lang met een taart bezig te zijn. Dat kost dan teveel geld. Maar in Japan wordt er wel tijd aan besteed. De mensen werken daar ook veel langer. Afgezien van de grote fabrieken werkt daar iedereen minstens 60 uur in de week. Wat me trouwens ook opviel, was de discipline. Alles is daar zo netjes en keurig geregeld. Neem nou een stad als Tokyo. Daar wonen 13 miljoen mensen bij elkaar. Iedereen heeft haast en rent. Maar niemand botst tegen een ander. Ze raken elkaar niet eens. En dan de hygiëne. In warenhuizen moeten de mensen zelf hun brood en gebak pakken. Ze wassen dan eerst hun handen, nemen een dienblad en een tang en nemen wat ze willen'. Herman Mestrom praat vol lof over Japan. Hij wil er beslist nog een keer terug gaan, ofschoon het Europese gebak toch de voorkeur heeft bij hem. 'Verleden jaar ben ik in New York geweest. In Amerika zijn een paar goede bakkers, maar het meeste gebak is niet te eten. In Japan ziet het er heel keurig uit, maar het smaakt ook niet zo lekker. Nee, geef mij dan toch maar het Oostenrijks, Zwitsers en Frans gebak. En het Nederlandse. Dat is toch ook heel goed! Kunnen de klanten nu straks bij bakker Mestrom Japanse gebakjes verwachten? 'Voorlopig laat ik alles



Speciaal voor de reis liet de Geleense bakker visitekaartjes drukken in het Japans.

eens even bezinken. Ik moet de dingen die ik gezien heb op een rijtje gaan zetten. Maar ik ben zeker van plan binnenkort enkele Japanse werken te organiseren. Compleet met Japanse thee, geisha's etc.' En waar gaat Herman Mestrom volgend jaar de bakkunst bekijken? 'Ach, ik denk dat ik volgend jaar maar weer eens met vrouw en kinderen op vakantie ga.'

Tekst en foto's: Franc Coenen.

SPECIALISTEN
in bruinings-apparatuur

SERVICE AAN HUIS

Philips gezichtshemel **149,-**
Philips 10 lamps **598,-**
Sunfit hemel+statief **898,-**

Eigen betaalservice: **vanaf fl. 40,- per maand**

Infolijn 045-317657

KREMERS
Schaesberg, Streepstraat 72, Tel. 045-317657
Brunssum, Kerkstraat 324, Tel. 045-271225
's Maandags na 13.00 uur geopend.

SPECIALISTEN IN SERVICE



Herman Mestrom met het Japans diploma.

belangrijk bericht voor A.S. MOEDERS:

BABY-DISCOUNT verkoopt altijd de beste kwaliteit voor de laagste prijs; en daarom durven wij zeggen: elders goedkoper? geld terug!

Onze openingstijden zijn: dinsdag, woensdag en vrijdag van 1-5 uur, donderdag van 5-9 uur en zaterdag van 11-5 uur. Baby-Discout, Laanderstraat 81, Heerlen, 045-712161 (met eigen parkeerterrein)

STOOKHOUT
Op maat gezaagd en thuisbezorgd: 16 m³ 795,-; 8 m³ 440,-; 4 m³ 240,-; 3 m³ 200,-

Ongezaagd en thuisbezorgd: 12 bundels ± 10 m³ 395,-
Bellen op werkdagen tussen 16.00 en 18.00 uur... Tel. 045-215716

tweedehands meubelen z.g.a.n. grote collectie bij

LEI RÖMER
Einderstr. 46, Heerlen-N, tel. 045-215716
Geopend: ma.-za. 13.00-18.00 uur, do. koopavond