# De Kleyweg formule

Hoe verzin je een broodje dat in de smaak valt? Iemand die dat kan weten is Helma Kleyweg. Liefst vier keer was zij winnaar van de Horecava-wedstrijd om het 'Lekkerste broodje van Nederland'. Deze maand start Kleyweg in *Bakkers* met een broodjesrubriek, reden genoeg voor een gesprek over smaakvolle broodjes.

Tekst en foto's Kees Bregman

Ontvoer eens iemand voor een avondje of trakteer opa's en oma's op een verzorgd dineetje... Deze teksten staan te lezen op het visitekaartje van Helma Kleyweg. Zij is verantwoordelijk voor de creatieve inbreng van de Kleyweg-dynastie in Delft. Aan een van de romantische grachtjes waar de Delftse binnenstad haast van overloopt, staat Kleyweg's Stads-Koffyhuis. Broer Gé is verantwoordelijk voor het dagelijkse reilen en zeilen, maar de creatieve geest van Helma waart door de hele zaak. Het regelmatige succes op de Horecava wordt handig uitgebuit door allerlei 'lekkerste broodjes'-aanbiedingen, die met krijt op levensgrote borden worden aangeprezen. Zelfs buiten aan de gracht wordt de argeloze voorbijganger met een schoolbord geattendeerd op de prijswinnende broodjes die binnen te verkrijgen zijn. 's Zomers is het helemaal een dolle boel, want dan ligt er een heuse platbodem voor de deur waar het nuttigen van al dat lekkers in de buitenlucht kan plaatsvinden.

Een succesformule ontstaat echter niet zomaar. "Ideeën heb ik al sinds ik als klein kind met een speelgoedfornuis in de weer was", zegt Helma Kleyweg. "Mijn vader had vanaf 1953 een banketbakkerij hier in Delft. Dertien jaar later werd de zaak verplaatst naar de gracht en uitgebreid met een koffiehoek. In die tijd was dat nog erg ongebruikelijk."

Kleyweg vertelt over het ontstaan van de 'Kleyweg-formule' aan een tafeltje in een hoekje van het Koffyhuis. Ze verontschuldigt zich dat ze haar befaamde schaterlach tijdelijk moet temperen door toedoen van de tandarts. "Moet ik echt lachen voor die foto? Dat ziet er niet uit, joh." Tijdens het gesprek is het nog regelmatig een komen en gaan van bezoekers, hoewel we juist na drie uur 's middags hebben afgesproken om de drukte te ontlopen. "Tussen twaalf en twee hebben we hier topdrukte. We zijn van negen tot zeven uur open, maar de nadruk ligt toch wel op de lunchtijd. Onze aangeklede broodjes zijn daar natuurlijk debet aan. Die vormen zo'n veertig procent van de omzet."

## Zalmsurprise

Hoe kom je van een banketbakkerij-met-koffiehoek tot een lunchroom annex pannenkoekenhuis met succesbroodjes? "Mijn jongere broer Gé kwam in 1979 bij mijn vader in dienst en toen pa ruim tien jaar geleden stopte, nam hij de leiding over." Nooit erover gedacht om zelf de zaak over te nemen? "Welnee zeg, daar ben ik veel te chaotisch voor, zeker in die tijd. Ik kan me nog herinneren dat ik voor het eerst aan een broodjeswedstrijd deelnam en de eieren was vergeten mee te nemen! Gé is veel geschikter voor een zaak als deze. Laat mij maar voor de ideeën zorgen."

Kleyweg heeft op de Horecava in totaal vier eerste plaatsen behaald bij de verkiezing om het 'Lekkerste broodje van Nederland'. Met de wedstrijden is ze inmiddels gestopt, maar elke maand verzint ze nog een seizoenbroodje voor het Stads-Koffyhuis. Daar werkt ze maar één dag in de week, want haar eigen bedrijfje 'Onder de pannen' begint steeds meer van haar tijd te vergen. Daarvoor verzorgt zij kookavonden op maat met als thema 'schortje voor, plaatje draaien, potje koken'. Daarnaast geeft ze nog kookles bij Wouter Udo Kookstudio in Scheveningen, organiseert ze kookvakanties in de Ardennen en vraagt Siemens haar regelmatig voor demonstraties.

Die eerste wedstrijd in 1986 staat haar echter nog goed bij. Ondanks de paniek rond de eieren werd Kleyweg toch nog derde. Dat smaakte naar meer. En zie: een jaar later was de Kleyweg-triomf compleet, want Helma werd eerste en Gé tweede. Helma: "Ja, dat was ons 'finest hour'. Je moet bedenken dat de keuze in verse ingrediënten toen lang niet zo groot was als nu. Vooral in groentesoorten is er nu veel meer mogelijk. Ik gebruikte toen bijvoorbeeld een plukje alfalfa – toen nog erg onbekend, maar nu kent iedereen het. Dat werd tweeduizend jaar geleden al door de Egyptenaren gegeten. De jury was er laaiend enthousiast over!"

Dat eerste winnende broodje is nog steeds het best lopende broodje in het Stads-Koffyhuis. "De Zalmsurprise," zegt Kleyweg, "doet het nog steeds prima. De combinatie van

zalmmousse met komkommer, sla, ei en alfalfa met wat radijs- en dillegarnering is niet alleen een smaakvol product, maar ook gemakkelijk en goedkoop te maken. Vooral die combinatie is belangrijk, want het moet natuurlijk wel een commercieel product zijn. Dat geldt trouwens voor al onze prijswinnende broodjes. We moeten er wel van kunnen leven."

### Trendy broodjes

Hoe verzin je een broodje dat in de smaak valt? Moet je daarvoor zelf iets van 'smaak' afweten? Helma: "Ik ben erg geïnteresseerd in alles wat met eten en combinaties van smaken te maken heeft. Het is gewoon een kwestie van je ogen open houden. Als ik in een supermarkt of groothandel ben, kijk ik toch met andere ogen naar de producten dan de meeste andere mensen. Ik zie meteen toepassingen en combinaties, en die probeer ik dan uit. Natuurlijk zijn er een paar standaard wijsheden, die je bij het combineren van smaken kunt gebruiken. Klassieke combinaties zoals bijvoorbeeld asperges met ei en ham, of kaas met ananas en ham - dat zijn smaken die goed bij elkaar passen."

Klassiek of trendy, de mix van die twee blijkt goed te scoren, gezien de samenstelling van het publiek in het Stads-Koffyhuis. Oud en jong, klassiek en modern: iedereen doet de zaak aan. Voorbeelden van trendy broodjes zijn volgens Helma de 'Alex' Keus', die vorig jaar bij het Koninklijke huwelijk een schot in de roos was (natuurlijk weer een prijswinner) en de Multi-Culi-mix, waarbij ingehaakt wordt op de multiculturele samenleving van tegenwoordig. "Neem eens halal. Daarvoor ben ik naar een Turkse slager gegaan en heb hem de oren van het hoofd gevraagd. Daarna ben ik naar combinaties gaan zoeken. Rollade is van nature vrij droog. Toen ben ik gaan experimenteren met Griekse yoghurt, rozemarijn en tijm. Voeg daarbij een tuttifrutti van vijgen en dadels en je hebt een lekker product." Is het zo simpel? "Ja hoor, meestal zit ik zelfs in één keer goed met de combinatie van smaken. Smaak is voor mij een gevoel. Het is voor een belangrijk deel intuïtie."

## VLIEGENDE KIEP

Het succes van het Stads-Koffyhuis is niet alleen het succes van de Kleyweg-formule. Het team van het Koffyhuis wordt nauw bij de bedrijfsvoering betrokken. Gé Kleyweg geeft zijn mensen ruimte voor initiatieven, wat er onder meer toe geleid heeft dat er op voorstel van een leerling gewerkt wordt met VK's. "Dat staat voor Vliegende Kiep," verduidelijkt Gé. "Dagelijks fungeren twee van onze mensen als VK. Die zijn op die dag samen bedrijfsleider. Tien mensen rouleren in dat systeem. Het geeft ze verantwoordelijkheid, maar met een back-up-systeem om eventuele problemen direct op te lossen. Dat werkt in de praktijk prima. Resultaat is een sociaal en hecht team met weinig verloop en dat heeft zijn uitstraling naar onze klanten."

Gé Kleyweg werkt met 23 personeelsleden, waarvan de meeste parttimer zijn. Hij heeft regelmatig leerlingen van de HACBF en de Hotelschool uit Den Haag of Rotterdam. De broodproducten van Kleyweg worden ingekocht bij Holkamp in Schipluiden. Daar worden de ideeën voor nieuwe broodjes besproken en de broodjes worden dagelijks op maat geleverd. Sommige deegproducten zoals Chilibollen, worden ingevroren, maar voor de meeste geldt dat er 'gepiept' wordt - een vorm van afbakken op 220 graden, zodat het broodje een vers knapperig korstje krijgt. Dat is iets anders dan bake-off, wat weer als voordeel heeft dat het langer vers blijft.