

Kwaliteit voorop bij microbakkerij Omni

Desembroden, cakes, taarten van Omni. Ze lijken overal in Stad te zijn. Gemaakt van lokale ingrediënten en allemaal uit de bakkerij van Dorien en Monique. Wie zijn deze vrouwen en wat maakt Omni nou zo bijzonder?

CARLEEN DE JONG

In het verleden was Monique Mathon vaak ziek. De reden was moeilijk aan te wijzen. Maar wat bleek: het ging over toen Monique en haar partner Dorien Wiltjer ongeveer twintig jaar geleden bijna alles wat ze aten zelf gingen maken. Van boter en pindakaas tot siropen en brood. Het was het begin van hun filosofie, hun voedselreis, als je het zo wilt noemen. Hun huidige station: microbakkerij/deli/catering Omni in het Ebbingekwartier.

Bij Omni kun je van woensdag tot en met zaterdag terecht voor zelfgebakken desembrood, worst, kaas van Kleikracht, zuivel van Waddenmax, koekjes, cakes, taarten, sappen en nog veel meer. Alles van producenten uit de provincie of door Monique en Dorien zelf gemaakt, met ingrediënten uit de buurt. Ook kun je Omni inschakelen feesten of bijeenkomsten te cateren.

Verder worden hun broden, koekjes en cakes bij veel Groningse restaurants geserveerd. Denk aan Sepia, Gebrand en Bakker, Revista, Vin Natuur en Le Maronnier. Hun broden zijn ook te koop bij broodkraam Broodnodig op de markt. Ze noemen zichzelf een microbakkerij omdat ‘elk brood, elk koekje en elke cake door de handen van Dorien gaat.’ Niks gebeurt met machines (behalve natuurlijk een oven en een grote deegmachine). Op een zaterdag bakken ze gemiddeld 150 broden.

De winkel doet een beetje denken aan een boerderijwinkelje zoals die zoveel in de provincie zitten. Alleen dan in de stad. Het is voor Dorien en



Dorien (rechts) en Monique van microbakkerij Omni. FOTO: JAN WILLEM VAN VLIET

‘Elk brood, elk koekje en elke cake gaat bij Dorien door de handen’

Monique een manier om lokale, kwalitatieve producten bij mensen in de stad te krijgen. En om ondernemers zoals kaasboerderij Kleikracht in Winsum, zuivelboerderij Waddenmax in Hornhuizen, bioboerderij Landgoud voor bloem, groentetuin De Eemstuin in Uithuizermeeden en geitenboerderij De Oude Streek in Zevenhuizen te steunen.

Want hoe meer plekken producten daarvandaan verkopen, hoe beter, vinden Monique en Dorien. „Kleine ondernemers moeten elkaar versterken. Lokale smaken moet je behouden, zodat er diversiteit blijft”, zegt Dorien.

Monique steekt enthousiast haar

hand op, ze wil iets toevoegen. „Hoe groter de schaal waarop wordt geproduceerd, hoe meer kwaliteit je verliest”, zegt ze. „Op het gebied van smaak én op het gebied van voedsaamheid. Een tomaat van een grootgrutter in de winter heeft minder smaak en minder voedingsstoffen dan een tomaat van de Eemstuin in de zomer. Eters moeten de keuze houden. Dat is er niet als alles uit dezelfde fabriek komt.”

Dorien: „En het is ook gewoon beter voor de lokale economie, het platteland ziet er mooier uit en het is leuk om te weten waar je eten vandaan komt.” Monique houdt ervan om de kennis die ze de afgelopen jaren vergaard heeft over eten te delen met anderen. Dorien is vooral bezig met smaken en nieuwe producten bedenken. Vandaar dat Monique vaak in de winkel staat terwijl Dorien achterin staat te bakken en koken.

Monique is half Nederlands, half Braziliaans. Het concept is geboren

in Brazilië, toen de twee daar woonden van 2014 tot 2019. Daar hadden ze een boerderij net buiten Rio de Janeiro. Daar maakten ze onder meer worst, charcuterie, paté, siropen en cakes. Op een gegeven moment maakten ze zelfs Groninger koek met ananas (‘Er is zoveel mooi fruit in Brazilië’), Groninger worst en filet americain voor de Nederlandse gemeenschap. Alles wat ze maakten verkochten ze op een markt voor lokale producten. En ook daar werkten ze samen met boerderijen uit de buurt om zo het allerbeste vlees te vinden dat er was.

Hoe doe je dat dan? Hoe weet je wat het allerbeste vlees is? Dorien: „Dertig jaar aan ervaring. Wij zijn hier al mee bezig sinds wij elkaar kennen. We kunnen met één blik zien of een stuk vlees van goede kwaliteit is. Aan de kleur, de textuur, hoe vochtig het is.”

In 2019 kwamen ze terug naar Nederland, omdat de moeder van Dorien ziek was. Ze besloten te blijven

en het werk dat ze in Brazilië waren gestart hier voort te zetten. Ze namen de theeschenkerij in de Prinsentuin over. Daar serveerden ze thee, limonades, ijsthee, cake, haverkoekjes, salades, soep en tosti’s. In 2020 verhuisden ze naar hun huidige locatie aan de Korenstraat, eerst als lunchzaak met winkel. Het idee was dat je alles wat je bij de lunchzaak kon eten, ook zelf kon maken met de producten uit de winkel.

Maar al snel bleek dat dat niet houdbaar was. Alle inkomsten van de lunchzaak gingen rechtstreeks naar personeelskosten. En de producten die ze gebruikten, waren zo goed en huisgemaakt dat het ook vrij duur was. In november 2023 sloot de lunchzaak en werd Omni de winkel/microbakkerij die het nu is. Al sluiten ze niet uit dat er in de toekomst nog een andere versie van Omni komt. Met een terras om te lunchen in de zomer en workshops (worsten maken, brood bakken) in de winter.

Strijd tegen boete na koop van woning voor dochter

JOHAN DE VEER

GRONINGEN Johannes Bos uit Wijsster kocht een woning voor zijn dochter in de stad Groningen. De gemeente beticht hem van illegale verhuur en legt hem een boete op. Bos weigert te betalen.

De Drent vergat in 2023 een verhuurvergunning aan te vragen. Na een bezoek van een gemeentelijke inspecteur aan de woning op de Helper Brink plofte bij hem een bestuurlijke boete in de bus van 7500 euro. Bos opteerde dezelfde dag nog voor

een vergunning en tekende protest aan. „Dit is absurd en wanbeleid van de gemeente Groningen.”

Hij vindt het onbegrijpelijk dat ouders die een woning voor een studierend kind kopen op deze wijze worden bejegend. De gemeente staat de aanschaf van een huis voor eigen kinderen toe, maar wil dat ook zij een verhuurvergunning aanvragen. Gebeurt dat niet, dan zijn de ouders als eigenaar van het pand in overtreding en volgt een boete. Bos en de gemeente Groningen treffen elkaar 4 maart voor de bezwarencommissie van de gemeente.

Bos is niet de enige die is aangepakt. Meer ouders meldten zich nadat ze boetes kregen van enkele duizenden euro’. De gemeente besloot het geld niet te innen en hun situatie nog eens te bekijken. Dat leidde in een aantal gevallen tot rigoureuze verlaging van de boetes. Bos kreeg te horen dat hij de gemeente geen 7500 maar nog slechts 225 euro verschuldigd is. ‘Omdat wij het aanneemelijk vinden dat u niet moedwillig de regels hebt overschreden’, aldus een brief van de afdeling woontoezicht. Verder stelt de gemeente ‘dat er geen opzet in het spel is tot het

‘Dit is absurd en wanbeleid van de gemeente Groningen’

overtreden van de regelgeving. Ook heeft er geen verstoring plaatsgevonden van de woningmarkt’. Sinds 2023 pakt de gemeente Groningen illegale verhuur strenger aan. Daarmee wil ze vooral pandjesbazen die woonruimte aan de schaarse hui-

zenmarkt onttrekken de voet dwars zetten. Een woning voor je kinderen, de zogenaamde eerste lijn, aanschaffen mag.

Ondanks de sterk verlaagde boete laat Bos het er niet bij zitten. „Wij zijn hier heel principieel in”, schrijft hij aan de gemeente. „Het gaat inmiddels niet meer om het geld maar om het onrecht wat ons hiermee is aangedaan.” Hij vindt het kwalijk om beticht te worden van een illegale praktijk. Als Bos in het gelijk wordt gesteld bij de bezwarencommissie schenkt hij de 225 euro aan het Prinses Maxima kinderziekenhuis.