



► Wouter Kamphorst (links) en Hiljo Hillebrand werkten nauw samen op weg naar de Europese titel van Wouter.

Binnen een jaar na eerste croissants Europees kampioen Boulanger

Goud voor Wouter Kamphorst

Als kind wilde hij pannenkoekenbakker worden. Later trok toch de banketbakkerij die zijn grootouders ooit begonnen. En ineens bestormde hij de wereld van de broodbakkers. De 20-jarige Wouter Kamphorst uit Heerde is gekroond tot Europees kampioen Boulanger tijdens EuroSkills.

Waar kom jij als broodbakker ineens vandaan? "Het is voor mijzelf ook nog steeds een verrassing! Omdat ik pannenkoekenbakker wilde worden met een eigen pannenkoekenhuis volgde ik op het Deltion College in Zwolle de koksopleiding. Maar altijd in de avonden en op feestdagen werken ging me tegenstaan. Daarom volgde ik daarna de banketbakkersopleiding. Mijn grootouders zijn in 1973 een banketbakkerij in Heerde gestart, die tot op de dag van vandaag goed aangeschreven staat in de regio. Ik heb er tijdens mijn opleiding twee jaar gewerkt en voel me een echte banketbakker. Toch werd ik door een docent van het Deltion gevraagd om mee te doen aan een wedstrijd Boulangerie. Op 4 november 2024 bakte ik mijn allereerste croissants: ze leken nergens op, waren schots en scheef. Maar op 14 september 2025 pakte ik in het Deense Herning de titel Europees kampioen Boulanger. Een ongelooflijke reis!"

Hoe heb je je voorbereid op deze kampioenschappen?

"Ik heb me laten begeleiden door mijn docent Gerko ter Wijlen. Die heeft mij voorgesteld aan Hans Som, waar ik mocht komen trainen. Na de kwalificatieronde aan het begin van dit jaar werd ik tot mijn eigen verbazing

Nederlands kampioen. En toen werd het eigenlijk steeds leuker en ook spannender. Ik mocht naar de Europese kampioenschappen in Denemarken en Meester Boulanger Hiljo Hillebrand werd mijn begeleidend expert. Dankzij hem ben ik aspirant-lid geworden van het BoulangerieTeam, waar ik veel inspiratie heb opgedaan. De leden zijn allemaal bereid hun kennis te delen en hebben me geholpen met mijn showstuk. En wanneer je vaker naar Hans Som gaat en er komen ineens de mooiste producten uit je handen, wordt het vak steeds interessanter. Ik ben gestopt met werken om mij tien weken lang volledig op de training voor het EK te kunnen richten. Nu ik eenmaal zo ver was gekomen, wilde ik er echt alles voor geven. Met behulp van Beko Techniek hebben we hier in de schuur een proefbakkerij ingericht, zodat ik ook tijdens de schoolvakantie door kon trainen. Het Deltion sponsorde al mijn grondstoffen en Hiljo regelde via Le Nouveau Chef mijn kleding. Het werd een geoliede machine en alleen al voor al die mensen die me hebben geholpen vind ik het zó tof dat ik gewonnen heb. Direct na de uitslag heb ik als eerste Hans Som gebeld, die samen met Wietse Schiere op een vakbeurs in Las Vegas was. Hij kon alleen maar lachen."

Hoe zag de wedstrijd in Herning eruit?

"Woensdag, donderdag en vrijdag waren de wedstrijddagen. Ik heb allerlei verschillende producten gemaakt, zoals briochebollen, vlechtbroden, stokbroden en vier verschillende soorten croissants. Op de meeste onderdelen kon ik me goed voorbereiden, maar soms

► EuroSkills

EuroSkills is een internationale vakwedstrijd voor jongeren, waar vakmensen uit meer dan dertig Europese landen strijden om de titel van de beste in hun vakgebied. De wedstrijd biedt een podium aan passie voor vakmanschap én uitmuntendheid. Een soort Olympische Spelen voor ambachtelijke beroepen dus.

► Hiljo Hillebrand: "Deze jongen is een boegbeeld voor onze sector."

was een opdracht deels of helemaal een mysterie-opdracht. Dan moest ik ineens bijvoorbeeld van een paar mango's een vulling voor croissants maken of rabarber in de typisch Deense Fastelavnsboller van briochedeeg verwerken. Ook heb ik een showstuk gemaakt, dat bij het thema Legends of the Vikings paste. Ik heb gekozen voor een grote golf, waar ik een Vikingschip bovenop heb gezet."

Hoe heb je WorldSkills Netherlands als organisatie ervaren?

"Vanuit deze organisatie ben ik perfect begeleid. Team Netherlands bestond uit 24 deelnemers: allemaal MBO-studenten met uiteindelijk 20 verschillende vakgebieden. Van stukadoor tot mechatronicus, van kapper tot hovenier en van meubelmaker tot bloembinder. Je mag maximaal 25 jaar oud zijn om deel te nemen aan EuroSkills en 22 jaar voor deelname aan WorldSkills. Voorafgaand aan onze trip naar Dene-



marken hebben we drie teambuildingsdagen in Noordwijk gehad, waar we bijvoorbeeld ademhalingsoefeningen deden of leerden breakdancen. Er ontstaat echt een Skills-family: als je er eenmaal in zit, wil je er niet meer uit. De drie begeleiders worden de

papa's en de mama's van de groep genoemd en er ontstaan vriendschappen voor het leven. Het is een fantastische ervaring geweest en alles was tot in de puntjes verzorgd."

Wat zijn nu je toekomstplannen en ambities?

"Volgend jaar vindt WorldSkills in Shanghai plaats. Deelnemen is heel verleidelijk, maar het betekent dat ik me begin volgend jaar eerst opnieuw moet kwalificeren en vervolgens in maart het Nederlands kampioenschap moet winnen. Omdat ik net aan de opleiding Boulanger ben begonnen op het Deltion, vraagt dat veel van mijn tijd. Bovendien nemen mijn ouders, mijn zus en ik per 1 januari 2026 de banketbakkerij in Heerde over van de huidige eigenaren. Mijn ouders en opa en oma verkochten de zaak rond 2000 aan Herco Veldhuizen, zijn vrouw Corryette en zijn zus Sandra Pijkeren, maar vanaf 1 januari 2026 zal het bedrijf weer in handen van de familie Kamphorst zijn. Ik zie hier, samen met mijn ouders en mijn zus, een mooie toekomst in. Ik blijf banketbakker, maar wil zeker op vrijdag en zaterdag ook brood in ons assortiment presenteren. Ik denk aan een paar mooie zuurdesembroden en croissants: dat past perfect bij het assortiment van een banketbakker. Er komt dus veel op me af momenteel. Het toekomstbestendig maken van Banketbakkerij Kamphorst staat voor mij en mijn familie nu eerst op één. Máár: deelnemen aan vakwedstrijden smaakt zeker naar meer!" ●

► Hiljo Hillebrand: "Deze jongen is excellent"

Meester Boulanger Hiljo Hillebrand, werkzaam als technical support manager bij Dawn, is namens WorldSkills Netherlands als expert betrokken geweest bij de reis die Wouter Kamphorst heeft afgelegd. "Al tijdens de finale van de Nederlandse kampioenschappen dacht ik: wat is dat voor mannetje? Hij werkte zo schoon en zo netjes en was razendsnel. Later leerde ik dat hij alles kan namaken wat je hem voordoet. Het komt gewoon perfect uit zijn handen. Echt, deze jongen is excellent en een boegbeeld voor onze sector." Als Meester Boulanger en als lid van het BoulangerieTeam is Hiljo al jarenlang een ambassadeur voor het vak bij de jeugd. Sinds 2017 zet hij zich in voor Skills. "Voor Boulangerie stond er niets op papier. Ik ben een wedstrijd gaan schrijven en heb de deelname van boudiers steeds professioneler gemaakt. Als expert begeleid ik nu desgewenst de Nederlands kampioen richting EuroSkills of WorldSkills. Met Wouter is dat een feestje geweest. Hij is zo fijn trainbaar. We hebben een heel

team om hem heen gebouwd: iedereen vindt hem aardig en wilde hem helpen. Wouter is gewoon gemaakt om bakker te worden." Zeer content is Hiljo met de steun van Richard Guldemundt, commercieel manager bij Beko Techniek. "Ik ben bij Skills begonnen met een verliesgevend budget en moest er flink aan trekken om sponsors te vinden. Sinds twee jaar heeft Beko Techniek zich achter me geschaard, waardoor we nu een professioneel kampioenschap Boulangerie in Nederland kunnen neerzetten. Ik roep de hele sector op om in maart naar de Brabanthallen in Den Bosch te komen en Skills Finals te aanschouwen. Daar zit je kweekvijver vol jong talent, op zoek naar een ambachtelijk beroep. Daar moeten we zijn als bakkerijbranche. We moeten niet langer praten over het werven van jongeren voor ons vak, maar het gewoon gaan doen. Met voorbeelden zoals Wouter is ons ambacht aansprekender dan ooit. Ik krijg gewoon kippenvel van die foto met die vlag. Dat wil je toch als je jong bent?!"