Korenmolenaars willen af van oubollig imago

“Wij zijn gewoon meelfabrikanten”

Bij een meelfabriek denk je niet meteen aan een korenmolen. Toch zijn er nog zelfstandige meelfabrikanten in ons land die meel maken op de oude, beproefde methode. Er is wel een verschil met vroeger: de molenaar van nu is helemaal van deze tijd.

Tekst en foto’s Kees Bregman

Herman Schippers (l) en Bert van der Voet: “Reken maar dat een molen per jaar aardig wat kost.”

De deur staat uitnodigend open, maar binnen is geen sterveling te zien. De begane grond van korenmolen ‘Op hoop van beter’ in het Betuwse dorp Ingen straalt serene rust uit. Er staat een oude toonbank met een antieke weegschaal en langs de ronde muren staan stellingen met meelproducten. Slechts de wanden van de molen, die volgehangen zijn met posters van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde, verraden dat we ons in de éénentwintigste eeuw bevinden. Een kleine ruk aan een trekbelletje brengt leven: een stem klinkt van boven en even later komt de molenaar langs een akelig steil trapje naar beneden met een snelheid die een lange ervaring verraadt. Bert van der Voet, van beroep molenaar. “Kon je het vinden?” vraagt hij terwijl hij zijn handen aan zijn tuniek schoonveegt. Hij lacht breeduit, want als er iets in het vlakke Nederlandse landschap is te vinden, zijn het wel de wuivende wieken van een molen in bedrijf. Tijdens het gesprek blijven de wieken gewoon draaien. “Dat kan geen kwaad, hij staat in z’n vrij,” zegt de molenaar, terwijl hij voorgaat naar een piepklein keukentje.

Van der Voet is secretaris van de Stichting Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG). Bij de stichting zijn zo’n vijftig molenaars aangesloten. Molenaars die afwillen van het ‘geitewollensokken-imago’ dat bij het grote publiek leeft. Dat blijkt als even later de voorzitter van de stichting zich bij ons voegt. Herman Schippers is eveneens molenaar van beroep met een molen in het Brabantse Terheijden. Van der Voet wordt af en toe door het belletje weggeroepen, want regelmatig melden zich klanten in het winkeltje onderin de molen. Dat geeft Schippers de gelegenheid om wat over het Gilde te vertellen. “Het is allemaal begonnen in 1972. Toen heeft de Echte Bakkers-organisatie in Schiedam een molen geadopteerd, met daarbij een afnameverplichting van de geproduceerde meelproducten,” zegt Schippers. “Er volgden toen twintig rayons met een zelfde project. Dat is de basis van de Stichting Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde geworden.”

Tegenwoordig opereert de stichting autonoom, zonder verplichtingen of banden met bakkerij-organisaties. De bij AKG aangesloten molenaars profiteren van de gemeenschappelijke promotie zoals receptenboekjes, kalenders en ander drukwerk. Bij de start van het Gilde kwam er aardig wat vers molenaarsbloed, maar tegenwoordig is het lastig om opvolgers te vinden. De meeste AKG-leden zijn de veertig ruim gepasseerd. Schippers: “AKG is een belangenorganisatie, geen club van molenbezitters. We werken hard aan het imago van de moderne korenmolenaar door in te spelen op de toenemende vraag naar natuurlijke, vezelrijke broodproducten.” Schippers benadrukt dat de vijftig AKG-molenaars gewone zelfstandige ondernemers zijn. “Voorwaarde is een inschrijving bij de Kamer van Koophandel. Verder werken we met een ballotage en een beoordeling door het Gilde. Er zijn molenaars vlak bij de Duitse grens die zowat een dagtaak hebben met het verwerken van busladingen vol toeristen. Die hebben natuurlijk andere belangen dan de molenaar die het met een klein winkeltje in een afgelegen gebied moet doen.”

Bakkers in de omgeving

Herman Schippers was oorspronkelijk onderwijzer. “Heel wat molenaars die ik ken zijn in de jaren zestig molenaar geworden. Het paste een beetje in het tijdsbeeld, hè?” Twintig jaar geleden begon Schippers als vrijwilliger te helpen bij een molenaar. “Als hobby,” zegt hij. Maar de liefde voor de molen was inmiddels niet meer te stoppen. “Toen ik gevraagd werd molenaar te worden, hoefde ik ook niet lang na te denken. Maar ja, ik had een gezin, en er moest natuurlijk wel geld verdiend worden. Dus dat was hard werken om alles draaiende te houden,” lacht hij.

Bert van der Voet heeft inmiddels zijn klant geholpen. “Van de eigen meelproducten kan je als molenaar redelijk leven,” zegt hij. “Met wat hedendaagse hulpmiddelen -sjouwen doen we niet meer - kan je heel goed als eenmansbedrijf meel produceren. De meeste collega’s leven van hun winkel. Vaak lever je ook aan bakkers in de omge-

ving. Soms is er in het weekend hulp in de winkel, maar in principe werken we alleen. Dat drukt de productiekosten, want reken maar dat een molen per jaar aardig wat kost.”
Schippers vult aan: “Denk aan ongeveer tienduizend euro onderhoud per jaar. Daar komt elke vijf tot tien jaar een ‘grote beurt’ bij. Bovendien ben je van de verzekerde waarde zo’n anderhalf promille aan jaarpremie kwijt. En dan hebben we het over een herbouwwaarde van zeker een miljoen euro. De meeste molenaars zijn dan ook noodgedwongen onderverzekerd.”

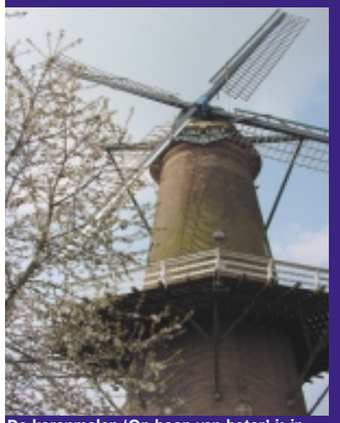
Kwetsbaar

Elk jaar gaat er, statistisch gezien, anderhalve molen verloren. “Een molen is veel kwetsbaarder dan een fabriekshal”, zegt Van der Voet. “In maart dit jaar is er bij de molen in Veenendaal nog heel wat schade ontstaan toen het wiekenkruis brak. De hele kap met wieken en as kwam naar beneden. Naast de schade voor de molen kwam daar ook nog een behoorlijke schadepost bij van huizen in de omgeving.”
Molens zijn eigendom van gemeentes of stichtingen, die in de meeste gevallen ook de molen gerestaureerd hebben. Schippers: “Van de tienduizend molens die begin vorige eeuw nog draaiden, zijn er nog geen duizend over. Er staan zeker honderdvijftig exemplaren te wachten op een restauratie, maar daar is een hoop geld mee gemoeid.” Schippers maakt verschil tussen statische molens en maalvaardige. Logisch dat in het laatste geval de restauratie duurder uitvalt. “Er zijn een heleboel molens waar een of ander winkeltje in is gevestigd, dat helemaal niets meer heeft met de oorspronkelijke bestemming van de molen.” Hij haalt de schouders wat op. “Wij zien natuurlijk het liefst dat een korenmolen weer tot een volwaardig draaiende korenmolen wordt gerestaureerd. Er zijn in dit land nog wel een paar witte vlekken die op ons verlanglijstje staan.”

De Stichting Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG) levert via de aangesloten leden (meel)producten aan particulieren en bedrijven. Geïnteresseerde bakkers kunnen contact opnemen met het secretariaat van AKG, Wichmanlaan 43, 4033 HE Lienden (tel. 0344-576060). Er is ook een website: www.molenaarsgilde.nl

Maatwerk

Als het over de kwaliteit van het product gaat gaan de beide heren er even voor zitten. Van der Voet legt uit: “Onze kracht is dat we maatwerk kunnen leveren in kleine hoeveelheden. Een graanmolen heeft maar twee procesgangen van het koren: voorbewerking en vermalen. Een meelfabriek heeft er zeker zes. Wij malen langzaam en zonder toevoegingen. Je kunt meel van de molen vaak herkennen aan de kleinere zemel. De structuur is duidelijk anders.” Schippers valt hem bij: “De mix van fabrieksmeel bevat zeker 60 procent bloem. Smaak is natuurlijk een persoonlijke zaak, maar ik blijf erbij dat brood van molenmeel gewoon meer smaak heeft. Maar dat hangt wel van de bakker af. Met fabrieksmeel kan niet veel fout gaan. Ons meel moet door een vakbakker verwerkt worden.”
Voor de foto geven beide molenaars nog even een demonstratie. Daarvoor moeten we zeker vier etages omhoog langs enge trapjes en in-de-weg-zittende balken. Onderweg naar boven legt Van der Voet nog even uit dat korenmolens bijna altijd hoge stellingmolens zijn, omdat ze meestal in dorpen of steden staan. “Watermolens staan vaak in de kale polder, maar een korenmolen staat zo dicht mogelijk bij de bakker. Omdat het in een bebouwde omgeving minder waait, moet een korenmolen hoog zijn. Korenmolens hebben onderin brede deuren aan twee kanten, zodat de boer met zijn kar in en uit kon rijden. De molensteen ligt vaak op de vierde of vijfde verdieping.”
De klauterpartij wordt beloond met een schitterend uitzicht op de bloeiende Betuwe. Met een geroutineerde beweging draait de molenaar aan het grote wiel op de trans, en binnen twintig seconden staan de grote wieken stil, zonder kraken of ander bijgeluid. Het hele raderwerk draait trouwens in alle stilte. Zelfs naast de machtige draaiende houten delen in de molen hoor je buiten de vogels tsjilpen.



De korenmolen ‘Op hoop van beter’ is in 1985 geheel gerestaureerd, maar het oorspronkelijke bouwjaar is 1893. Dat is relatief jong voor een molen. De molen in het nabijgelegen Lienden is van 1600.

Het belletje klinkt en Van der Voet spoedt zich weer naar beneden. Schippers zet de wieken weer aan het werk. “Zonder passie voor de molen kan je dit werk niet doen,” zegt hij. “Maar vergis je niet in de huidige molenaar. Sinds juni 2001 werken we met een hygiënecode. In het Groningse Foxhol (vlakbij Zuidlaren) hebben we een molenaar met een eigen lab voor tarwemonsters en jaarlijks keuren we daar onze producten. We doen ook steeds meer aan kennisoverdracht. Vroeger hield je je werkwijze geheim om de ander niet op een idee te brengen. Die tijd is voorbij. Eigenlijk zijn we gewoon meelfabrikant. Een molen produceert met gemak 300 kilo meel per uur, en met die capaciteit kunnen we veel meer dan we nu doen.”