

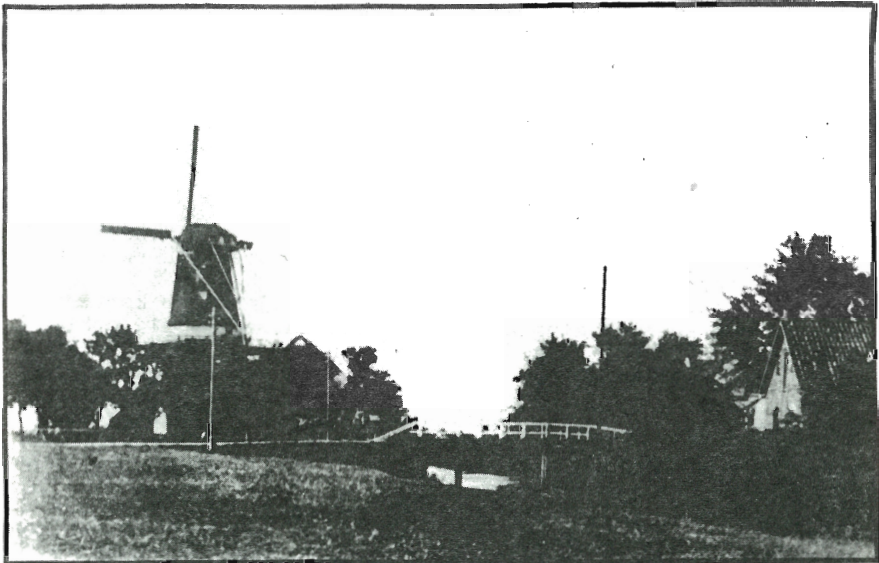
## Gesprek met molenaar Offeringa

In onze serie over molenaars, molenmakers en andere mensen, die met molens te maken hebben, laten we deze keer de heer Offeringa aan het woord.

Om alvast een tipje van de sluier op te lichten: de heer Offeringa is begonnen als molenaar in Warffum. Hij stamt uit een echt molenaarsgeslacht. Z'n vader was molenaar in Westernieland en later in Warffum en z'n grootvader was molenaar in Bierum, dat was ongeveer omstreeks 1885.

Een broer van z'n vader was o.a. molenaar in Oosterwiltwerd. Op dit moment is de heer Offeringa met zijn zoon directeur-eigenaar van Offeringa's gortprodukten fabrieken, een bedrijf aan de Ulgersmaweg in Groningen, dat z'n produkten over de gehele wereld verkoopt.

Als kleine jongen raakte de heer Offeringa al gauw vertrouwd met het molenaarsvak. De molen in Warffum bediende ongeveer 25 boeren uit de buurt, die daar hun boerengemaal brachten. Behalve het molenaar-zijn, had de heer Offeringa ook een kleine boerderij met zo'n 200 varkens en enkele koeien.



De molen te Warffum

De produktie van gort was er eigenlijk maar een beetje bij. In Nederland consumeerde men niet zo geweldig veel. Zoals de heer Offeringa ook in ons gesprek opmerkte, wordt er in de zgn. rijke landen niet veel gort geconsumeerd. Eigenlijk is dat heel jammer, omdat bijvb. op het laboratorium van z'n tegenwoordig bedrijf is uitgezocht, dat gort het beste graanprodukt is, dat je kunt krijgen. En dan gaat het natuurlijk

minder om de zgn. parelgort, als om de ouderwetse 'blauwe gort', die je eerst een nacht in het water moet laten staan, voordat je hem kan bereiden. Die laatste soort wordt o.a. in Müsli verwerkt.

De oudere lezers zullen zich ongetwijfeld de ouderwetse gort met rozijnen kunnen herinneren en natuurlijk gortepap en karnemelkse pap.

Gort wordt gemaakt van gerst, dat gepeld wordt.

Op de windmolen gaat dat door middel van een snel ronddraaiende steen, meestal gemaakt van zandsteen (o.a. ook de zgn. Engelse steen), die de gerstkorrels met kracht tegen het 'pelblik' smijt. De korrels worden dus niet gemalen.

Het pelblik kunt U zich het best voorstellen als een soort kuip rondom de steen, gemaakt van stort, met daarin kleine gaatjes geslagen, van de buitenkant naar binnen, zodat de scherpe, omkrullende randjes van het blik aan de binnenkant zitten en dit als een soort kaasrasp werkt, die de gerst van z'n buitenste huid ontdoet.

Onder deze steen van ongeveer 30 à 35 cm dikte zat vroeger nog een (dunnere) steen, het zgn. 'doodbed'. Later werd dit meestal een dikke metalen plaat.

Gort pellen kan alleen met een fikse, liefst constante wind. Men werkt op een molen meestal met twee pelstenen. Met een schuif werd de gerst ingelaten bij één steen, als hij gepeld was, werd de gort opgevangen in het zgn. 'schootvat', een soort houten emmer, (later m.b.v. een elevator) naar de andere steen gebracht, daar ingelaten en nog eens aan een behandeling onderworpen, totdat het mooie gort was geworden, die daarna op gewicht en korrelgrootte werd uitgesorteerd in verschillende kwaliteiten. De dikke blauwe gort was de beste kwaliteit.

Nadat hij een poos op de molen van Warffum gedraaid had, kocht de heer Offeringa de (nu nog bestaande) molen van Middelstum. Ook Oosterwiltwerd werd van z'n oom overgenomen (nu verdwenen) en nog later de molen van Wetsinge.

Aan deze laatste molen wordt nu gewerkt: hij zal op korte termijn geheel in oude glorie worden hersteld, zodat hij opnieuw een sieraad voor het landschap zal zijn.

Die laatste molen had ook het meest ingenieuze systeem voor het pellen. Het is de enigste windmolen met een koningspil, die beneden de pelzolder gaat en dan via een laag gelegen spoorwiel omhoog de pelstenen aandrijft.

In de oorlog waren alle zolders er uit. Die zijn er toen m.b.v. hout uit een kerk in gemaakt.

De man die er toen aan werkte, heeft z'n werk echter wegens geldgebrek niet af kunnen maken. Offeringa heeft de molen toen gekocht en het werk af gemaakt.

De bijzondere zaken aan deze pelmolen zijn, behalve de van onderen aangedreven stenen, ook de elevatoren onder de pelstenen. Deze molen heeft dus geen schootvaten, maar silo's boven de stenen met automatische schuiven.

De molen draaide maar rustig door, terwijl de ene silo leegliep en de gerst werd ingelaten en na bewerking weer naar de andere silo werd getransporteerd.

Zo werd de gerst ongeveer drie of vier keer rondgepeld.

De elevator voerde ook naar een zeef, een zolder lager, waar

het zeefhok stond. Daar werd de gort dan in kwaliteiten ingedeeld. De blauwe gort is de beste; des te meer je afpelt, des te mooier de gort lijkt qua kleur; ze verliest echter in voedingswaarde.

Toen de molens van Oosterwijtwerd en Middelstum werden overgenomen, meteen na de oorlog, draaiden die beide al elektrisch. In ongeveer 1930 was er voor de molen in Warffum een 60 pk tweecilinder Brons-motor gekocht. Zo'n sterke motor was in die tijd voor een molenaar geen gewone aanschaf. De motor heeft echter z'n dienst wel bewezen.

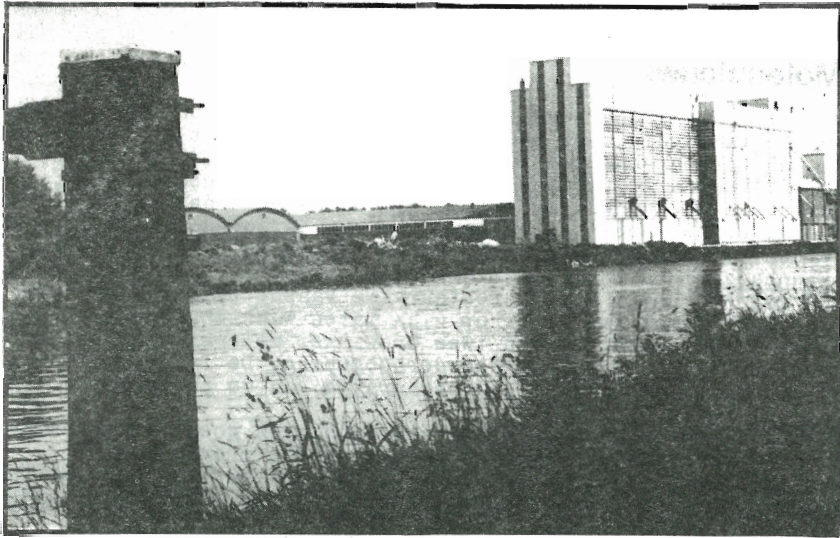
Er kon zowel het pelwerk, als de maalsteen mee worden aangedreven.

Het pellen werd ook gedaan door andere pellerijen, waarvan verscheidene voor Offeringa draaiden, in de 'bonnentijd', vlak na de oorlog. Op dat moment waren er ongeveer 28 pellerijen.

De molen van Den Andel is daarvan o.a. nog een voorbeeld. Deze molen is trouwens door Van derVeen van een oom van de heer Offeringa gekocht, die later naar Kommerzijl is gegaan en is later aan Tidde Muda verkocht.

Met de molen van Wetsinge is ongeveer een tiental jaren gedraaid.

Vanaf 1957 is het bedrijf van de heer Offeringa gevestigd aan de Ulgersmaweg te Groninger.



De molen van Middelstum is aan de gemeente verkocht en de molen van Oosterwijtwerd is later gesloopt.

Doordat de heer Offeringa steeds meer klanten kreeg, ging het erg goed met z'n bedrijf. Ook handelt hij in graan, zodat z'n bedrijf tegenwoordig een bebouwde oppervlakte van 3,5 ha groot is. Er is plaats voor zo'n 40.000 ton graan. Het meeste van dat graan, bestemd voor de gortpellerij, wordt in het buitenland

land gekocht en daarvan wordt weer zo'n 90% geëxporteerd. Ook aan de heer Offeringa vroeg ik (evenals in de vorige Zelf-zwichter aan de heer Koning uit Peize) wat hij vindt van de Nederlandse tarwe. Volgens hem is daarvan ongeveer 65% 'baktarwe', bij een goede oogst. In de provincie Groningen vindt hij verschillen aanwezig in de tarwe, afhankelijk van de plaats waar ze gegroeid is, bijv. tussen Zoutkamp en Roodeschool, het Oldambt, de Veenkoloniën of de Wolden. Het pellen van gerst vindt tegenwoordig natuurlijk niet meer met een steen plaats, alles gaat machinaal. De gort wordt over de gehele wereld geëxporteerd, terwijl de meeste grondstoffen geïmporteerd worden. Eén van de nieuwste produkten van de heer Offeringa zijn de Müsli-produkten (Müsli is een van oorsprong Zwitsers ontbijt bestaande uit vlugkokende granen (5 soorten) met noten en vruchten). De graanprodukten daarvoor maakt de heer Offeringa en hij was zo vriendelijk, daarvan een zakje aan Uw redacteur mee te geven, die de Müsli natuurlijk onmiddellijk geprobeerd heeft. Het smaakte voortreffelijk en is daarbij nog erg gezond ook! Het is ongetwijfeld een goede vervanger voor brood, dat we in Nederland naar verhouding toch al (te) veel eten.

(red. D.J. Tinga)