

Molen Joeswert als onderneming

Hoe vergaat het de beroepsmolenaar? Is het molenaarschap nog rendabel? Kan de molenaar ook anno 2016 nog van zijn molenwerkzaamheden leven? Daarover praat ik met beroepsmolenaar Rolf Wassens (1953) en molenaar in opleiding Dirk Doeglas (1961) op de korenmolen Joeswert in Feerwerd.

Molen Joeswert tekent zich af tegen een strak blauwe lucht en draait volop als ik er, in Feerwerd aangekomen, mijn auto parkeer. Er staat een stevig windje. Dirk Doeglas verwelkomt mij en biedt mij tegelijk een kop thee aan. "Rolf is boven," zegt hij. Ik klim de steile trappen op mij vasthoudend aan dikke touwen. Boven staat Rolf Wassens met iemand te praten. Dat moet boven het lawaai van de draaiende molen uitkomen. Na de kennismaking vult Rolf nog een paar zakken met meel. Dan zet hij de molen stil. Weer beneden voor de molen aan een tafel in de lentezon praten we met z'n drieën verder.

Beroepsmolenaar Rolf Wassens

Rolf en Dirk zijn niet de enige molenaars op de Joeswert. Vrijwillig molenaar Libbe Kooistra* draait één dag in de week; Rolf en Dirk werken er beiden drie dagen per week.

Rolf komt uit een echte molenaarsfamilie uit de omgeving van Balkbrug (Ov.) en Zuidwolde (Dr.) en dat gaat wel zeven generaties terug, zijn vader uitgezonderd (... "te hard werken, te weinig opbrengst..."). Rolf werd evenwel aangestoken door het enthousiasme van zijn grootvader voor de molen. En hij is nu al 36 jaar met plezier molenaar. "Ik heb op verschillende molens



als leerling en jarenlang in Schiedam als gezelschap gewerkt. In 1980 heb ik het bedrijf van Henk Epskamp hier overgenomen. In het begin was er niet veel werk en er mankeerde nogal wat aan de molen. Mede dankzij timmerman en vrijwillig molenaar Jacob Oosterhoff is het door veelvuldig houtgebruik een authentieke molen gebleven. We hebben in de loop van de tijd diverse fraaie machines uit oude maalderijen in België, Duitsland en Nederland gehaald en hier een nieuw leven gegeven. Het is een compleet ingerichte wind- en motormaalderij geworden, waarmee één man gemakkelijk kan werken. De afzet steeg snel en liep in de topjaren tegen de 12 ton per week aan. Toch waren er ook tegenslagen, een aantal faillissementen van klanten heeft geld gekost. We zaten vooral in de biologische hoek en dan is een windmolen een voordeel. In de loop van de tijd is de markt echter harder geworden, de grote jongens bemoeiden zich ermee en de prijzen kwamen onder druk te staan. We zaten ook in de regionale hoek met boer Datema direct bij de molen en het 'Speltproject-Pieterburen' met enorm veel publiciteit dankzij Hanny Hiddema. Een groot succes was ook het 'Groninger Landbrood', dat over heel de provincie verkocht werd. Je moet iedere keer weer iets anders bedenken om bij te blijven. Gelukkig kwam de broodbakmachine ons de zelfbakkers

brengen. Maar eisen zoals HACCP en verregaande aansprakelijkheidstoestanden naar Amerikaans voorbeeld maakten het er allemaal niet makkelijker op. Dat kostte brouwerij 'Quist' de kop. En een paar jaar later ook onze grootste klant 'Impuls' in Pieterburen. Het wegvallen van 'Impuls' sleepte mij bijna mee, want de omzet valt weg maar de kosten gaan door. Al met al een eneroverende tijd, heel leuk, maar het gaat allemaal niet vanzelf."

Hoofd boven water houden

Rolf: "Ik werd gedwongen bijverdiensten te zoeken. Dat deed ik eerst in Eelde op de bloemenveiling, waar allerlei mensen wat uren bij elkaar sprokelden om hun eigen bedrijf overeind te houden. We zaten daardoor meteen ook, mooi meegenomen, in het ziekenfonds. Wel gezellig werk, maar het leverde te weinig op. Ik had het geluk dat scholen toen zaten te springen om docenten en lesgeven kun je ook heel goed als parttimer doen. En ja, dat lukte. Sinds augustus 2000 werk ik 14 uur per week als docent geschiedenis en economie aan het Lauwerscollege in Grijpskerk. Verzekerd, pensioen, vakantiegeld. Kende ik allemaal niet. Daarnaast doe ik nog altijd nog veel werk op de molen."



Afbouwen

Rolf: "Inmiddels zijn we jaren verder en wordt het tijd wat minder hard te werken en meer tijd te besteden aan vrouw en hobby's. Daarom deed ik in 2013 de winkel over aan Dirk en Libbe doet steeds meer het maalwerk. Dirk volgt de cursus, dus hij gaat straks het malen ook leren en met die winkel zit er weer meer perspectief in. Ik blijf dan wel wat assisteren en hier een paar andere molenaars helpen zoals met het billen van de molensteen. Blijft mooi, zo'n molen."

De molenwinkel van Dirk Doeglas

De molenwinkel bevindt zich tot nu toe beneden in de molen. Maar de ruimte is eigenlijk te klein en te stoffig, het is er benauwd. Niet alle producten kunnen goed onder de aandacht gebracht worden. Daarom zijn er plannen gemaakt de winkel te verplaatsen. Die komt in de schuur naast de molen (90 m²). Een gedeelte daarvan wordt ingericht als molenwinkel maar dan ruimer van opzet. Zo komt er fors meer plaats voor graanopslag.

Voor het overblijvende gedeelte van de schuur worden ook plannen ontwikkeld. Dirk: "De winkel zit hier al 35 jaar, we hebben een uitgebreide klantenkring uit de wijde omgeving. Rolf is meestermolenaar en men weet dat al jaren. Voor het speltmeel komen er zelfs klanten

uit Amsterdam om een paar zakken van 25 kg op te halen. Ons assortiment is ruim en varieert van meel en bloem van tarwe, spelt, gerst, rogge, boekweit tot mais, en meer. Daarnaast verkopen we broodbakmixen, cakemixen, koekjesmixen en het fameuze speltpannenkoekenmeel van Joeswert, dat we ook aan verschillende restaurants leveren. Mijn bedoeling is het assortiment uit te breiden. En in de ruimte naast de winkel zou in de toekomst wellicht een kleine horecagelegenheid kunnen komen. Die kan gebruikt worden door dagjesmensen en bezoekers. Denk bijvoorbeeld aan de deelnemers van de Jazzfietstour en aan die van de Tocht om de Noord."

Ook voor Dirk is het belangrijk de molen en de molenwinkel zo rendabel mogelijk te maken. Van huis uit socioloog werkte hij tot voor kort als onderzoeker bij het UMCG in Groningen. Hij deed ondermeer onderzoek naar de functie van hun sociaal netwerk als steun voor reumapatiënten en de invloed daarvan op hun welzijn. Ook deed hij onderzoek bij de RUG naar de effecten van een eventuele invoering van de kilometerheffing in het verkeer. Was verder werkzaam op terreinen van onderwijskunde, psychiatrie en de klinische farmacologie. Allemaal tijdelijk werk, projecten van soms enkele jaren. Rond zijn vijftigste besefte hij



dat er keuzes gemaakt moeten worden. Daarom ook is hij aan de opleiding tot vrijwillig molenaar begonnen. Binnenkort wil hij als beroepsmolenaar op de Joeswert en in de nieuwe molenwinkel aan het werk zijn. Voor zijn opleiding heeft hij de eerste examens met succes afgelegd.

Oergraan spelt

We krijgen het nog even over de spelt-hype. Voor spelt is de laatste jaren een hernieuwde belangstelling en dan vooral voor biologisch gekweekte spelt. Dirk haalt nog even het 'Speltproject-Pieterburen' aan waar de molen deel van uitmaakt. Dit project loopt nog steeds, al bijna 10 jaar. Het heeft als doel: spelt promoten als een oergezond voedsel."

Op de site van molen Joeswert vind ik, kort samengevat, over dit oergraan nog meer informatie: *'Spelt is een voorloper van de huidige tarwesoorten. Al 7.000 jaar geleden werd het hier gekweekt en verbouwd. In de landbouw is er minder bemesting voor nodig, spelt is beter resistent tegen ziekte, heeft een harde korrel en een hoog gehalte aan gluten. Het bevat verder vitaminen, mineralen, koolhydraten, vetten en eiwitten (meer dan andere graansoorten). Spelt is rijk aan aminozuren en wekt daardoor vrolijk makende hormonen op... "Spelt maakt gelukkig" zou een uitspraak zijn van Hildegard von Bingen...(Duitse benedictijnse abdis uit de twaalfde eeuw). Bovendien is spelt makkelijk te verteren, regelt een gelijkmakende bloedsuikerspiegel (minder behoefte aan tussendoortjes) en is bijzonder geschikt voor diabetici. Spelt is voor veel mensen waaronder sporters een krachtige fitmaker.'*

Ferme taal allemaal. Oergezond dus. Dirk: "Spelt is de laatste jaren drie keer zo duur geworden als tarwe. De laatste maanden daalt de prijs weer wat. Wij verkopen producten met 100% spelt, in de supermarkt mag een product met een veel minder speltgehalte al zo genoemd worden, dit in tegenstelling tot volkoren dat wettelijk altijd 100% volkoren moet bevatten. Onze Groninger spelt is afkomstig van het biologisch landbouwbedrijf van boer Ale Havenga uit Kloosterburen. Hij verbouwt de zuiverste soort spelt: 'Oberkulmer Rotkorn'."

De derde partner in het 'Speltproject-Pieterburen' is Bakkerij Peters in Leens. Die bakt van het door de Joeswert gemalen spelt fantastisch mooie en lekkere broden: van 100% speltmeel.

Website

Op de website van de Joeswert kun je diverse recepten vinden om iets met spelt te bereiden. Die website gaat ook op de schop, zodat hij binnenkort nog beter functioneert.

Skal gecertificeerd: biologische producten

Sinds kort is de molenwinkel skal gecertificeerd. Dat betekent dat de producten ook daadwerkelijk aan de biologische wetgeving voldoen en daar op gecontroleerd worden. Dat scheidt vertrouwen bij de consument. Zo doen ze er bij de molen Joeswert alles aan om zo duurzaam mogelijk bezig te zijn. Op weg naar een grotere winkel, een groter assortiment richting plattelandswinkel, met groente, sapjes, vlees, eieren enzovoorts. Daarbij komt dan wat horeca, een terras voor dagjesmensen, eventueel een keuken voor een hapje als een pannenkoek.

Ik wens Dirk Doeglas succes met de winkel en alle plannen die op stapel staan.

* Graag verwelkomen ze op de Joeswert een jonge molenaar (v/m) die wil leren malen. Dit onder supervisie van Libbe Kooistra (en Rolf Wassens op de achtergrond).

Korenmolen Joeswert (1855)

- Gebouwd als achtkante stellingmolen • Pel- en korenmolen
- Pellen: gerst voor de soepenbrij
- Malen: gerst en haver voor veeboeren • Breken: rogge voor de bakker

Eigenaar: Molenstichting Winsum
Diverse restauraties; laatste van 2011/2012

Website: www.joeswert.nl

Geopend: vrijdag en zaterdag van 13:30 – 17:30 uur
of na telefonische afspraak met Dirk Doeglas
(06) 44 09 65 36.