

Je hand in het meel steken om te voelen

Dirk Doeglas van molen Joeswert in Feerwerd

In het voorjaar van 2012 vierde het dorp Feerwerd feest: hun molen Joeswert was weer in bedrijf! De molen had na een ongeluk in 2006 enige jaren stilgestaan. Maar in 2010 werd begonnen met de restauratie en in 2012 kon de molen dus in ere worden hersteld. 'We hebben een prachtig feest gehad', memoreert Dirk Doeglas. Dirk bestiert de molenwinkel en is verantwoordelijk voor de verkoop van de waren maar bepaalt daarnaast wat er gemalen wordt op basis van de vraag van de klanten. 'Er zijn verschillende dingen mogelijk, we hebben biologische tarwe dat vermalen wordt tot heel mooi meel. Daar kunnen we bloem van maken en dat wordt als homogeen meel verkocht: tarwebloem. Daarnaast kunnen we pannenkoekenmeel maken. Dat heeft een andere samenstelling, daar zit vaak boekweitmeel door met zoveel delen bloem en zoveel delen volkoren. We kunnen met spelt pannenkoekenmeel maken. Dan komt er speltbloem aan te pas of speltvolkorenmeel, ook boekweitmeel hoort daarbij. Broodbakmixen horen eveneens in het assortiment.

Hoe het begon

Feerwerder Dirk Doeglas was als bestuurslid van de Dorpsvereniging in 2012 betrokken bij de organisatie van het feest. 'Wij vonden het belangrijk molenaar Rolf Wassens mee te nemen in de organisatie. Rolf was meteen enthousiast. Zo leerde ik Rolf kennen. Na het feest benaderde hij me met de vraag of ik iemand wist die hem zou kunnen helpen. Behalve molenaar was Rolf ook docent en kon daarom hulp op de molen goed gebruiken, bovendien naderde zijn pensioen. Zo ben ik er langzamerhand ingerold.' Doeglas kwam aanvanke-

lijk iedere vrijdagmiddag naar de molen. Voor hem onbekend terrein. 'Ik keek mijn ogen uit, er was veel meer te zien dan ik me ooit had kunnen voorstellen. Al gauw stelde Rolf voor de winkel over te nemen. Daar moest ik eerst wel even over nadenken. Ik werkte bij de Universiteit en had geen commerciële achtergrond. Ik zat net in een periode tussen twee banen in en was op zoek naar een volgend project. Daardoor had ik tijd om Rolf te helpen. Het volgende project is er nooit van gekomen, ik ben in de molen gaan werken.'

Omdat Dirk niets van molens wist, besloot hij de opleiding tot vrijwillig molenaar te volgen. Het leek hem wel handig om het meel dat hij verkocht zelf te kunnen malen. Inmiddels heeft hij de opleiding met succes afgerond en kan draaien met de molen, maar malen kan hij nog niet. 'Gelukkig heb ik hier twee uitstekende leermeesters, Rolf Wassens en Libbe Kooistra.'

Meel voelen

Voor Doeglas was het bij de verkoop praktisch om te weten wat voor soort meel er nou in de zakjes zit. 'Ik verkocht het wel maar wist niet altijd wat er inzat. Soms viel er bijvoorbeeld een etiket van een zakje en dan vroeg ik mij wel eens af "wat is dit ook al weer?" Inmiddels weet ik dat, om meel te kunnen 'identificeren', je moet beginnen met voelen. Het ene soort meel voelt wat fijner, het ander wat grover. Spelt voelt wat vetter. Zo leer je je hand in het meel te steken om te voelen en soms moet je ook kijken. Voelen, dat is heel belangrijk als je een goede molenaar wilt worden. Het

begon met het verkopen van producten en Rolf zorgde er voor dat er graan was. Dat heb ik steeds meer van hem overgenomen.

Glutenvrij

De molenwinkel zit hier al dertig jaar, ik doen het al een jaar of tien. Joeswert heeft inmiddels een naam bij mensen, die op zoek zijn naar biologisch en ambachtelijk meel. Niet alle meel is biologisch. Er zijn mensen die bijvoorbeeld per se een glutenvrij product willen. En dat kan. En verder hebben we maismeel, boekweitmeel en rijstbloem. Producten die hier niet worden gemalen, koop ik in. Soms zijn dat producten die we in zulke kleine hoeveelheden verkopen dat het niet de moeite waard is om dat te malen. Eén zakje van slechts 25 kg is lastig want dan moet je de steen weer afstellen om te zorgen dat je een goed product krijgt. Als je dan alles hebt ingesteld is de hele hoeveelheid van 25 kg er al doorheen gemalen, en dan heb je eigenlijk 25 kg prut. Nou valt het schoonmaken wel mee, de ene stroom wordt door de andere opgevolgd, een keer in de zoveel tijd wordt de steen uit elkaar gehaald en goed schoongemaakt, tussen de producten door wordt dat eigenlijk niet gedaan.'

Bakkerijen en particulieren

De bakkerijen zijn de basis van de molenwinkel van Joeswert. Daarnaast zijn er heel veel particuliere klanten. Voor de omzet zijn echter de grote bakkerijen, die wekelijks 500 kg meel krijgen, het meest interessant. 'Dat is je basis.' Zo nodig kan bij windstilte op de motor worden gemalen. 'Ik kan niet tegen de bakker zeggen; "Het heeft niet gewaaid dus geen meel

vandaag". Als het waait kunnen we de vraag makkelijk aan. Toch mag er nog wel een bakkerij bijkomen evenals particulieren.'

De verkoop stijgt de laatste jaren. Zo levert Joeswert aan winkels en aan horeca waar brood wordt gebakken. Door de coronabeperkingen zaten veel mensen thuis en is men meer thuis gaan bakken. 'Het is hier een gekkenhuis geweest, heel erg druk de laatste maanden. Dan moet je denken aan twee, drie keer zoveel klanten als normaal.' De omzet bleef echter achter want de bakkerijen hadden juist weer last van het coronavirus. Zo lag de levering aan de horeca stil en veel bedrijfskantines waren gesloten. In de winkels waren schappen voor meelproducten leeg en dus togen veel (stad-) Groningers naar Feerwerd om meel te halen. Doeglas: 'De toegenomen thuisbakkerij zal weer inzakken maar er blijft altijd wel iets van over.'

In de toekomst wil Doeglas het certificaat van het AKG, het Ambachtelijke Korenmolenaars-Gilde, halen. 'Op zich erg leuk om nog meer te leren over het malen van meel. In het verleden heb ik hier al contact over gehad maar de cursus wordt aan de andere kant van het land gegeven. Op dit moment kan ik nog veel van Rolf en Libbe leren. Het malen op zich zou ik al wel kunnen, ik heb het al in de vingers alleen ontbreekt de routine. Dus hun hulp kan ik nog gebruiken.

Beide interviews zijn op film vastgelegd door Frans Driesens en Johan van Dijk:

<https://youtu.be/tsn9CezcqmU>

