

# Molenwinkels

*Deze keer aandacht voor twee molenwinkels: die van de Wilhelmina in Noorderhoogebrug (bij Groningen) en die van De Hoop in Kropswolde. De één gerund door een vrijwillig molenaar, de ander door een beroepsmolenaar.*

## **De Wilhelmina**

Molenaar Mieke Berghuis (1978, Haarlem) is trots op haar molenwinkel in de Wilhelmina en terecht. Dat winkeltje op de begane grond van de molen ziet er

gezellig en proper uit. Een toonbank met rood bovenblad, een sfeervolle hanglamp aan de zoldering, kasten en planken met de producten die er te koop zijn. Alles netjes uitgestald. Voor de ramen rood-wit geblokte opgebonden gordijntjes. "Ik verkoop vooral aan vaste klanten," zegt Mieke, "maar natuurlijk ook aan bezoekers. Niet elke dag, alleen vrijdags van 9:00 tot 12:00 uur en zaterdags van 10:00 tot 17:00 uur." Wat er te koop is, zie ik in de kasten en op de planken. "In papieren zakjes verkopen we volkorenmeel tot en met allerhande broodmixen, koekmixen en alles wat je er tussen kan denken," voegt ze er aan toe, "tarwe, spelt, rogge en mais, alles zelf gemalen en gebuild. Bloem, griesmeel, zemelen worden gescheiden door de buil. De bloem gebruiken we dan weer door de mixen. In de mengerij stellen we die mixen samen." Daarnaast kunnen bezoekers hier ook terecht voor honing en wijn, jam, sapjes en mosterd. De honing is van imker Bart van Egteren en komt uit de wijk Paddepoel en omgeving. De wijn en de sapjes komen uit Wirdum van de Groninger landwijnboerderij gemaakt van aardbei, peer, framboos, bosbes en dergelijke. Twee soorten biologische mosterd zijn afkomstig uit Eenrum van Abrahams Mostermakerij. Met metalen koekvormpjes, hier verkrijgbaar, kun je koekjes uit deeg stempelen in de vorm van molentjes. Ansichtkaarten, boekjes, lepeltjes, bakvormen, pitten, gist en zaden completeren het assortiment. Voor de ingang van het molenwinkeltje staat 'Wilhelmina's boekenkast' met boeken voor jong en oud. Die kun je lenen; ophalen tijdens openingstijden.

Wensen van de klanten vindt Mieke belangrijk, daar wordt rekening mee gehouden. Op bestelling kan heel





veel, zoals afwijkende verpakkingseenheden of samenstellingen, bijvoorbeeld een mix zonder suiker.

Mieke runt het winkeltje helemaal alleen. Tijdens de openingstijden sjeest ze de hele tijd op en neer, soms vier verdiepingen naar boven met de bezoekers, dan weer naar beneden voor de klanten van het winkeltje. Die kunnen hun aanwezigheid kenbaar maken door hard de scheepsbel te luiden, speciaal voor echtgenoot Hendrik-Jan\* gegoten bij een klokkengieterij. Die is goed hoorbaar en komt boven het zingen van de molenstenen uit. "We zijn nog steeds op zoek naar een molengids. Die zou het allemaal wat gemakkelijker maken. Dan zou er iemand boven en iemand beneden in de winkel kunnen zijn," zegt ze. Hygiëne in de molen en de winkel is een eerste vereiste. Daarop houdt de N.V.W.A.\* toezicht. Die controleert met enige regelmaat en bespreekt eventuele verbeterpunten. De molen en winkel zijn steeds goedgekeurd. No problem.

Mieke doet dit werk met veel plezier. "We begonnen eind 2002 met de verkoop van enkele producten boven

in de molen. Midden 2006 zijn we verhuisd naar de begane grond waar de winkel nu is. De molen zelf wordt in de lente van 2016 na een grondige restauratie opnieuw opgeleverd. Hij is uit 1907, de achtkant is uit 1818 (uit Sappemeer) en de Koningspil uit circa 1636. Met pretoogjes vertelt Mieke dat het haar een goed gevoel geeft als ze tevreden klanten ziet. Daar doet ze het voor. Niet voor de financiën. Die vloeien allemaal terug naar de molen en naar de molenwinkel, dit om beide draaiende te houden, voor onderhoud, verpakking, aankoop producten, schoonhouden enzovoorts.

\* Hendrik-Jan en Mieke Berghuis zijn beiden vrijwillig molenaar op de Wilhelmina en de Koningslaagte

\* Nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit

### De Hoop

Jan Pot (1959, Nieuwe Pekela), beroepsmolenaar en eigenaar van De Hoop in Kropswolde is een telg uit een heuse molenaarsfamilie. Zijn opa H.A. Pot was al molenaar op De Zwaluw (uit 1891) in Nieuwe Pekela. Zijn vader, E.D. Pot, ook molenaar, kocht de molen in



VAN BOVEN NAAR BENEDEN:  
DE MOLENWINKEL VAN DE HOOP IN KROPSWOLDE  
EEN RIJK AANBOD ...  
"DE ZWARE LICHTGROEN GEVERFDE DUITSE  
ELEKTROMOTOREN..."

Kropwolde in 1977. Hij liet de molen weer bedrijfsklaar maken (1979-1981). Op zijn beurt nam Jan in 1990 de molen van zijn vader over. "Toen ik de molen in 1990 kocht, waren er nog 4.000 bakkers in Nederland, nu nog maar 1.600," zegt mulder Jan Pot. We lopen de hele molen door. Hij laat me beneden de zware lichtgroen geverfde Duitse elektromotoren zien (Gebrüder Bühler staat erop). Die zien er als nieuw uit, dat terwijl de oudste de 100 jaar is gepasseerd. "Het graan wordt in deze molen tien keer gemalen en na iedere maling gezeefd. Zo krijg je wittere bloem, wat beter bakt." Boven in de molen zie ik het imposante houten raderwerk waarmee de twee molenstenen worden aangedreven. Jan wijst op de eerste: "De kleine steen gebruik ik met een beetje wind," en op de grote: "Deze gebruik ik als er meer wind staat en als het echt goed waait dan maal ik met twee koppels tegelijk aan de wind. Is er geen wind dan worden ze van onderaf elektrisch aangedreven." We gaan weer naar beneden. Het is een kruip-door-sluip-door van beneden naar boven en terug via een aantal steile trappen. Oppassen hier. Molens, het blijven indrukwekkende bouwwerken die onze voorvaders fabriceerden!

#### Teamwork

Als jonge jongen begon Jan al mee te helpen op de molen. Na de middelbare school volgde hij een opleiding aan de molenaars- en bakkersschool in Wageningen. Intussen is mulder Pot doorkneed in alle handelingen en technieken die nodig zijn om zijn molen professioneel te kunnen draaien en zijn producten samen te stellen.

Hij doet dat niet alleen. Zijn bedrijf telt nog vier betaalde medewerkers. Samen met zijn vrouw Thea en nog drie medewerkers runnen ze het bedrijf. Bernadette helpt in de winkel. Francis is de 'orderpikster'. En Judith is de relatiebeheerster, zeg maar: de vertegenwoordigster. Zij onderhoudt het contact met de klanten.

#### Streekproducten

'De Molenwinkel' van Jan Pot bevond zich eerst in de molen zelf. Maar de eisen aan hygiëne werden in de loop van de tijd steeds strenger, evenals de Arboret. Waar voedsel wordt geproduceerd mogen geen bezoekers in- en uitlopen. De controle is streng, de boetes hoog wanneer de regels niet strikt in achtgenomen worden. De oplossing was de Molenwinkel buiten naast de molen te bouwen op de plaats waar hij nu staat. In die winkel zijn allerhande streekproducten te koop. Een boer in Zuidbroek verbouwt speciaal voor deze molen zaaigraan uit Duitsland: baktarwe en spelt. Op veel producten in de winkel zie je dan ook de 'G' van: Gegarandeerd Groningen, wat staat voor ambachtelijke kwaliteitsproducten geproduceerd door Groninger ondernemers waarbij smaak, zuiverheid en kwali-

teit op de eerste plaats staan. De producten hebben het keurmerk 'Erkend Streekproduct', dat wil zeggen ze voldoen aan bovenwettelijke duurzaamheidseisen. Jan: "We houden ons aan de strenge etiketteringswet. Dat is best ingewikkeld geworden. Kijk maar op de verpakking. Die vermeldt allerlei verplichte instructies als gewicht, prijs, lotnummer, producent, de eancode (=streepjescode), ingrediënten, allergenen, en dergelijke." De rogge die hier verwerkt wordt, komt ook uit de buurt. Van het Drents Landschap uit het Hunzedal.

### Wat zijn die streekproducten zoal?

Naast het traditionele meel, zoals volkorenmeel en tarwebloem, zijn er diverse lichte en donkere meergranen broodmeel en hartige en zoete broodmeel die ook onder het keurmerk 'Gegarandeerd Groningen' vallen. Ook de speltproducten, diverse cake- en pannenkoekenmixen vallen hieronder. Naast de streekproducten zijn er nog verschillende aanverwante producten te koop. Allerlei soorten thee, siropen en sappen. Verder zuidvruchten, noten en zaden. Ook voor bakvormen, boekjes, papieren broodzakken en rijsmantjes kun je hier terecht. (voor het hele assortiment: zie [www.molmulderpot.com](http://www.molmulderpot.com)).

### Wie zijn jullie klanten?

Mulder Jan: "We hebben veel vaste klanten. Dat zijn thuisbakkers uit de buurt maar ook uit de verre omtrek. Verder leveren we aan supermarkten, streekwinkels, landwinkels, bakkers, de industrie en collega-molenaars. Als een soort niet loopt, stellen we een nieuwe samen. Onze speltproducten worden het best verkocht."

### Activiteiten

Soms zijn er activiteiten rond de molen, zoals een Proeverijdag. In een grote tent voor de molen kun je van alles proeven, hoe de door mulder Jan Pot zelf samengestelde brood-, cake- en koekmixen smaken. Er zijn dan allerlei aanbiedingen en acties. In de Molenwinkel kun je zien hoe het broodbakken in z'n werk gaat. Hier is dat nog het echte handwerk. "Er komt veel volk op af," vertelt mulder Jan.

### Historie

Dit alles vindt plaats op een plek met een rijke historie. Want hier zou in 1052 Maria zijn verschenen. Er stond een Mariakapel en die werd een reisdoel van bedevaartgangers. Uit 1226 dateert de vermelding dat er maal-belastingontduiking plaatsvond. Er moet dus al een molen gestaan hebben aan de Wolddijk bij Kropswolde (toen: Crepeswolde genoemd). De eerste ontginningen in de veenkoloniën vonden in dit voorheen moerasgebied plaats, aan de rand van het Zuidlaardermeer dat nog in open verbinding stond met zee, dus met eb en vloed. De Wolddijk met daarop de

Lange Onze Lieve Vrouwe Laan, nu de Woldweg, lag er dus niet voor niets.

Een molen van vóór 1787 is in 1923 afgebrand. In hetzelfde jaar is op dezelfde plek de achtkante koren-molen De Hoop gebouwd.

Molen De Hoop, de enige grondzeiler-korenmolen in Groningen, is niet te bezichtigen.

De Molenwinkel is geopend op donderdag en vrijdag van 10:00 – 17:00 uur en op zaterdag van 10:00 – 16:00 uur.

Jan Pot trakteert me tussen de bedrijven door ook nog op een stukje molenpoëzie. Hij declameert het met warme intonatie, gekleurd met 'n tikkeltje Gronings accent:

De hemel geeft  
wie vangt die heeft  
staat uw molen wel gedraaid  
uw wieken worden wel bewaaid.

