

Malen voor de streekmarkt

Het begint al bijna te schemeren, wanneer molenaar Cees Notenboom en zijn leerling, Maarten de Harder, arriveren bij graan- en pelmolen De Wetsinger te Wetsinge. Om precies te zijn: Klein Wetsinge, dat uiteindelijk groter is gegroeid dan het oorspronkelijke Groot Wetsinge. Eerst denk ik dat het schilders zijn, vanwege de witte vlekken op hun kleding, die ik ontwaar als ze uit het busje stappen. Maar dan realiseer ik me: dat zijn molenaars, die onder het meel zitten. Daaraan denk je niet meer, omdat de meeste korenmolens niet meer malen. In de loop van het interview en de bezichtiging van de molen krijg ik ook wittige meelvlekken op mijn kleding. Dit is het echte werk... Cees vertelt dat hij zijn lichtgekleurde outfit speciaal heeft aangeschaft bij een Groninger vakkledinghuis. Donkerder kleren voldeden – uiteraard – niet. Hij concludeerde dat korenmolenaars vroeger niet voor niets dergelijke wittige kleding droegen.

Werkende korenmolen

De Wetsinger is een werkende korenmolen. Cees combineert de afspraak voor het interview dan ook om, samen met leerling Maarten, te malen. Er is voldoende wind, dus daar moet gebruik van gemaakt worden. De afgelopen twee jaar was er relatief weinig wind die krachtig genoeg was om goed te kunnen pellen.

Cees: "Als je een molen niet gebruikt, raken veel dingen ervan letterlijk weg en gaat kennis verloren. In Denemarken, Duitsland en Vlaanderen weten ze op de meeste molens al niet meer hoe ze moeten malen. En ik ben bang dat het in Nederland ook die kant op gaat. Zo pellen veel molens bij windkracht 4; dat kan pas bij



windkracht 6 en meer, met 'volle stenen'. Met een 'halve wind' werkt dat niet en krijg je geen goed product. Ik wist dat eerst ook niet, maar heb die kennis opgedaan via veel lezen, nadenken en vooral: gewoon doen. Ik kan zelf niet beoordelen of ik goed ben, maar je moet iets proberen en daar leer je van!"

Dat er daadwerkelijk wat moet gebeuren, blijkt wanneer leerling Maarten komt melden dat het graan bijgevuld moet worden. Cees onderbreekt het gesprek. Tijdens het interview is het een beleving in een echt malende molen te zijn, die trilt en schudt door de wind en kraakt en piept door het draaien van de wieken, de raderen en de maalstenen: we moeten luid spreken om ons verstaanbaar te maken.

Onderaandrijving

De Wetsinger is een bijna unieke molen, in die zin, dat deze een 'onderaandrijving' heeft; er is nog maar een zo'n molen elders in het land. Dat vindt Cees op zich niet zo bijzonder. Hij ziet het speciale meer in de wijze waarop die aandrijving tot stand is gekomen. Vervolgens legt hij uit: "In de jaren veertig en vijftig van de vorige eeuw is de molen heringericht. Het makkelijkste is om – net als bij een fabriek – de grondstof omhoog te brengen en vervolgens het product, via de zwaarte-kracht, omlaag te voeren. Normaal is dat in een molen vanwege alle tandraden in de kap en de zolders niet goed mogelijk. In verband daarmee is besloten om bij de 'herindeling' bovenin een ruimte te creëren voor opslag in de vorm van silo's en het tandrad te laten zakken."

Kennismaking met De Wetsinger

Zelf werkte Cees in 1980 als vrijwilliger op molen 't Lam te Woudsend met een compagnon. Wanneer er weinig te doen was, gingen ze op 'molentocht'. Zo kwamen ze omstreeks 1981 terecht in Winsum en 'ontdekten' ze de molen van Wetsinger: "De deur van de vervallen molen was gewoon los en we hebben die toen bekeken." Wat hem bijbleef was een bakje aan de buitenzijde van de molen, om graan in te storten. In 1987 zag Cees dat bij de restauratie het bakje was verdwenen. Enkele jaren later had hij met zijn molen in Woudsend veel Groninger klanten; ook het leeuwendeel van het graan kwam vandaar... Hij wist ook dat er toen in Groningen geen molenaar met een

'ecolicientie' meer was. De Woudsender molen was relatief klein, terwijl er meer 'pelwerk' was, zodat hij aan uitbreiding dacht.

De molen die hij in gedachten had, moest groot en gemakkelijk te bedienen zijn, qua toevoer en capaciteit. "De Wetsinger met silo's en zelfzwichting voldeed daar prima aan. Bovendien lag de molen vlakbij Groningen en was daarom uitstekend bereikbaar. Toen De Wetsinger gerestaureerd was, meldde Cees zich daarom enthousiast aan als gebruiker. De Winsumer molenstichting, die uitstekend werk had verricht, nam hem aan. Bij het malen voor de oplevering gebeurde er iets heel bijzonders wat hij 35 jaar eerder niet had kunnen bevroeden: het bakje voor aanlevering van graan was weer aangebracht en het eerste wat er door kwam, zou voor hem zijn!

Streekproducten

Cees heeft een zogenaamde ecolicientie en is aangesloten bij de SKAL. Dat betekent dat de molenaar biologisch graan moet inkopen. Daarbij hoort "een verschrikkelijke boekhouding." Al die bureaucratische maatregelen moeten er voor zorgen dat het meel dat de molen verlaat ook echt 'biologisch' is. Hij verzucht: "Het kost een hoop geld en inspanning, maar het is wel onze markt."

De biologische grondstoffen die Cees maalt en pelt vinden hun weg vooral naar afnemers in Noord-Nederland. Oftewel: hij levert de basis voor streekproducten. Zijn klanten zijn volgens zijn zeggen 'vrij divers'. Het meel gaat onder meer naar bakkers, groothandels,





horeca, boerderijwinkels in het Noorden en de eigen molenwinkel in Woudsend. Voorts maalt hij voor derden als 'loonwerker'.

Wat produceert De Wetsinger? Dat is tarwemeel en -bloem, speltmeel en -bloem, en roggemeel en -bloem. Een bijzonder streekproduct is de Ommelander tarwe die tot meel en bloem wordt vermalen. Maar ook pelt Cees er gerst. Andere producten maalt hij in Woudsend, waaronder ouderwetse soorten als eenkoorn en emmertarwe. Over welke streekproducten er van zijn op De Wetsinger gemalen meel, bloem en gort worden gemaakt, is hij niet precies op hoogte. Wel weet hij dat er in Tolbert, bijvoorbeeld, van de 'Ommelander tarwe' speciaal brood wordt gemaakt. Daarnaast worden meel en bloem verkocht in natuurwinkels.

De gort werd vroeger in Groningerland vooral gebruikt voor 'soepenbrij' (karnemelksepap), als een stevig ontbijt, maar dat wordt nu nauwelijks meer op die manier genuttigd. Tegenwoordig wordt gort vooral gebruikt voor maaltijdsoepen of ook, zoals Cees aangeeft: "Door de neutrale smaak, vergelijkbaar met rijst, kan het worden geserveerd bij groenten als groene kool of boerenkool."

Leven als molenaar...

Wanneer hij op De Wetsinger werkt, ontvangt Cees – liever, en vrijwel – geen bezoek. Wanneer hij alleen op de molen is, is dat ook niet toegestaan, maar wel wanneer zijn compaan, vrijwillig molenaar Bert Leeuw,

er is. Bij dit interview zitten we op de eerste zolder aan 'zijn' tafel, zoals Cees die beschouwt, want hij zelf zit er nooit: hij is meestal boven. Bij 't Lam in Woudsend ontvangt hij zoveel bezoek, dat hij op De Wetsinger graag alleen is: daar is geen winkel, kantoor of woonhuis naast de molen. Wanneer Bert er is, is die meestal het eerste aanspreekpunt.

Cees geeft ook les aan leerlingen. De resultaten zijn hoopvol, want van de zes zijn er maar liefst vijf onder de 25 jaar. Hij ziet ook een verschil: "Jongeren komen om op te bouwen, maar ouderen om te behouden."

Kan hij er van leven? Cees antwoordt filosofisch:

"Zoiets als dit kunnen grote jongens als Moorlag en Koopmans zich niet permitteren. De industrie produceert veel goedkoper. Ik zeg altijd: Wij pakken de kruimeltjes op, die de grote jongens laten liggen. Maar worden die kruimeltjes een heel brood, dan pakken zij het op en moeten wij weer iets anders verzinnen."

De decennia dat hij als molenaar actief is geweest overziend, besluit hij: "In de jaren zeventig met molens in Oldehove en Feerwerd was er veel werk voor biologische bakkerijen, zoals in Pieterburen. Aan het einde van de jaren negentig volgde een heel slechte tijd, maar nu is er weer een periode van opgang. Over het geheel genomen is er een stijgende lijn." En dat biedt, mede gezien zijn jonge molenaarsleerlingen, perspectief voor de toekomst.