

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE Schiedam
JANUARI/FEBRUARI 1989 – Nummer 86 – Verschijnt tweemaandelijks



NADER TOT JE BEDRIJF

Een bijzonder goed 1989 en dat het maar een rustig jaar moge worden!

Rustig? Geloof er maar niks van. Er staat dit jaar in de branch, waar de korenmolenaar in hoofdzaak zijn centen vandaan moet zien te krijgen, veel te veel ingrijpends te gebeuren. Als de minimumbroodprijs uit ons leven verdwijnt, kan het ook de verdwijning betekenen van liefst duizend bakkerijen. In dit nummer gaan we er op in.

Het Nederlands Graan-Centrum (N.G.C.) heeft een nota het licht doen zien over ontwikkelingen in de graansector. Het is een voor de korenmolenaar interessant stuk en we nemen er in dit nummer delen uit over.

Ieder jaar in het januarinummer hebben we iets bijzonders voor onze lezers.

Ditmaal hebben we de hand weten te leggen op een uit Duitsland afkomstig Brood-Ganzenbord. Voor onze doeleinden hebben we het lichtelijk aangepast. In het hart van deze VAN HAVER TOT GORT presenteren wij een eigen spel voor de oudejaarsavond: Van Graan tot Brood.

Tot slot hopen we dat alle molenaars, die hun beste beentje voorzetten in de WOEB, van de aangemaakte reclame-materialen een goed en grondig gebruik zullen maken. Ga er de boer (lees: bakker) mee op. Alleen door zelf actief in de weer te gaan, breng je de bakker nader tot je bedrijf en je produkt.

Laten we hopen dat dat in dit Nieuwe Jaar weer meer dan voorheen gestalte krijgt.



Als de minimumbroodprijs wegvalt...

Zelfs in het (relatief) kortstondige bestaan van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde kan er veel verkeren. Toen onze club in 1976 van de grond kwam, spraken we in onze eerste uitgaven – ook toen al VAN HAVER TOT GORT geheten – van het hoopgevende feit dat het niet langer de broodfabrieken waren die de dienst uitmaakten in de bakkerswereld, maar dat, dankzij de smaakbewuste consument, de kleine ambachtelijke bakker er weer helemaal was. En dat een bondgenootschap tussen die kleine bakker en zijn meelbroeder, de korenmolenaar, voor de hand zou moeten liggen... dat we aan dat bondgenootschap in ieder geval hard moesten werken.

We leven sinds heel kort in 1989. Als we op dit moment de „broodkaart“ van Nederland bezien, dan valt op hoeveel anders hij is ingetekend. Het hele begrip 'warme bakker' is nagenoeg op de helling, er zijn ongemeen veel nieuwe brood-verkooppunten bijgekomen en het aandeel in de verkoop van brood en bakkersprodukten in de supermarkten en het grootwinkelbedrijf groeit haast zienderogen. En dan staat er een, voor deze branche dramatische ingreep aan te komen: het loslaten van de minimum-broodprijs (hetzij in stukjes en beetjes, hetzij in één keer).

De bakkers houden hun hart vast en – lijkt ons – niet ten onrechte. De minimumbroodprijs is immers het hek op de dam, dat moet voorkomen dat er een werkelijk moordende concurrentie onder de grote en kleine bakkers gaat optreden. Met het hek ván de dam gaat die strijd op leven en dood er zeker komen.

De voorproefjes zijn er in de afgelopen paar jaar geweest. Het winkelbedrijf EDAH heeft enkele malen de degens gekruist met de collega-broodverkopers, door het brood voor afbraakprijzen aan te bieden. Het koopt nu zijn brood in België en hoeft zich daarmee al niet aan de minimumprijs te houden: het resultaat is merkbaar. Wanneer zo meteen de rem eraf gaat zullen de andere prijsboksers zich niet onbetuigd laten en een beetje zwartkijker kan al vertellen hoe daarvan juist de kleine bakkers de dupe zullen worden. De kleine bakkers, de natuurlijke bondgenoten van de korenmolenaar...

De voorspellingen liegen er niet om. Zeker duizend van die kleine bedrijven gaan voor de bijl. En dat betekent dat er niet meer dan 2.500 bakkerijen en bakkerijtjes overblijven – als het tenminste daarbij stopt. Allerlei spookbeelden dringen zich op. Spookbeeld Engeland bijvoorbeeld, waar je als klant wel héél erg lang moet zoeken om een bakker te vinden die nog een behoorlijk brood weet te bakken, want standaard is daar de bleke spons die de broodfabrieken als brood de markt opschoppen.

Het lijkt niet vergezocht om vast te stellen dat de broodsoorten, waar op dit moment de minimumprijs aan gehecht is, voor de kleine bakker met zijn aanzienlijk hogere prijsstelling een terrein gaan vormen dat hij zal moeten prijs geven. Meer nog dan voorheen dringt zich aan hem de noodzaak op om zich te specialiseren – om zich met bijzondere bakprodukten een plek in het hart van zijn klanten te bakken. Het

accent kan zich heel goed gaan verleggen van 'naar de bakker om je dagelijks brood' naar 'de bakker om te snoepen'. Dat zou inhouden dat – op een kleine groep klanten na, die er wél geld voor over hebben – het brood van alledag voortaan als een plastic zak met 'smeerpappen' voor een piek in het schap ligt, maar dat je naar de bakker gaat voor je bijzondere broodjes, voor je appelpunt en je abrikozenvlaai, voor de mokkamoot en.. jawel, je molenbruintje.

De broodkaart van ons land mag er half dit jaar nog zo vreemd en anders uitzien, klemmend blijft voor de korenmolenaar de opdracht om zijn oude strategie voort te zetten en zijn natuurlijke bondgenoot, de kleine bakker, zijn diensten aan te bieden. Omdat hij flexibel kan werken, maatwerk kan leveren en de gekste invallen van de bakker, die moet vechten voor zijn bestaan, kan bijhouden.

J.H.



Dit is de molen 'Op hoop van beter' van Bert van den Voet in Ingen. De heer van de Voet is één van de vier mensen die onlangs werden geballoteerd. Jan Tollenaar in Birdaard, Wouter Pfeiffer in Weesp en Hannie Wolters in Ommen zijn de andere geballoteerden.

Veiligheidsrapport molens komt eraan

Een samenwerkingsverband van de Arbeidsinspectie, de stichting De Hollandsche Molen, het gilde van vrijwillige molenaars en het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde is bezig met het opstellen van een rapport over de veiligheid van molens.

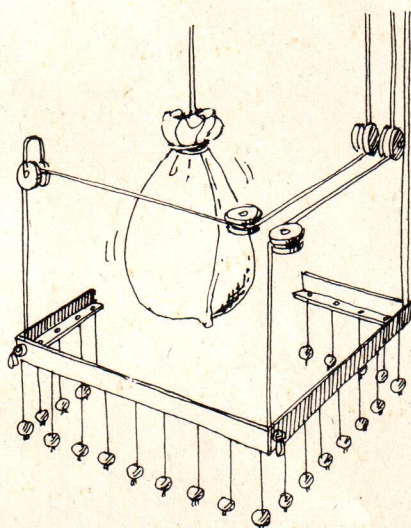
Volgens de vertegenwoordiger van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde in deze 'commissie', Jan Tollenaar van molen 'De Zwaluw' in Birdaard, wordt

er in het rapport onder meer een inspectielijst met veiligheids-punten gepubliceerd.

Tollenaar: „Het is de bedoeling dat er een mentaliteitsverandering gaat komen bij het personeel dat op de molens werkt. Een ongeluk dat op een molen gebeurt is meestal een ongeluk met verstrekkende gevolgen. Wat wij onder meer aan het doen zijn is een lijst maken van een aantal punten die be-

langrijk zijn voor de veiligheid van het personeel dat in de molen werkt.”

Het 63-kantjes-dikke concept veiligheidsrapport is ondertussen door verschillende andere deskundigen nader bestudeerd. Omdat het tijd kost om de kritiek van die deskundigen in het rapport te verwerken gaat het toch nog zo'n drie maanden duren voor het definitieve stuk er ligt.



De Roode Leeuw in Gouda heeft 'veiligheidshek'

Over veiligheid gesproken. Op molen De Roode Leeuw in Gouda heeft men tegen de zoldering van de begane grond een 'neerlaatbaar' hekje gehangen. Het roodgeverfde hekwerkje, dat bestaat uit een gelast ijzeren hoekprofiel en daaraan vastgemaakte touwtjes, is zo opgehangen dat geluide zakken er toch makkelijk doorheen kunnen rollen. Elke bezoeker wordt op deze manier om het luigat heengeleid. De kans dat er nu nog zakken op voorbij lopende

mensen terecht komen is op deze wijze aanzienlijk verminderd. Het hek geeft veel veiligheid, is makkelijk hanteerbaar en in praktisch elke molen te plaatsen.

Het frame heeft drie touwen die, via katrollen, bij elkaar komen. Eén touw gaat verder door alle zolders; op de stortzolder hangt dit alles, via een katrol, aan een contra-gewicht. Dit hek is dus op elke zolder neer te laten en op te halen.

Campagne voor dat meesterlijke molenbrood

Onbekend maakt onbemind. Het is een zaak van zeer lange adem, maar als we niet blijven kloppen aan de deur van de ambachtelijke bakkerij dan komen we er ook nooit in. Daarvan uitgaande is het bittere noodzaak dat er in de gelederen van de Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde een WOEB is ontstaan, een Werkgroep Ons Eigen Belang, die niet aflat om activiteiten te ontplooiën om onze bekendheid te vergroten.

De middelen die de WOEB heeft zijn niet ruim. In kleine, opkomende bedrijven ligt het geld niet voor het oprapen en het is nu eenmaal erg moeilijk om geld uit te geven aan iets waarvan het rendement niet onmiddellijk is vast te stellen. Toch is het zonneklaar dat je om het maken van publiciteit en reclame niet heen kunt. Je moet je als korenmolenaar voortdurend in de

schijnwerper dringen bij diegenen die jouw afzet kunnen zeker stellen: de bakkers in de eerste plaats.

Daarom is het goed dat we ook voor 1989 weer een reclamecampagne op de helling hebben gezet. Eerst en vooral hebben we de bij bakkers en andersdenkenden zeer gewaardeerde jaarkalender gemaakt: een kleurige poster op fors formaat. We mogen de hoop koesteren dat hij bij menige bakker/afnemer van het molenaarsprodukt weer op een fraaie en in het oog lopende plaats wordt opgehangen, als permanente 'reminder' dat de korenmolenaar er is als de natuurlijke leverancier waarmee de bakker uit de voeten kan.

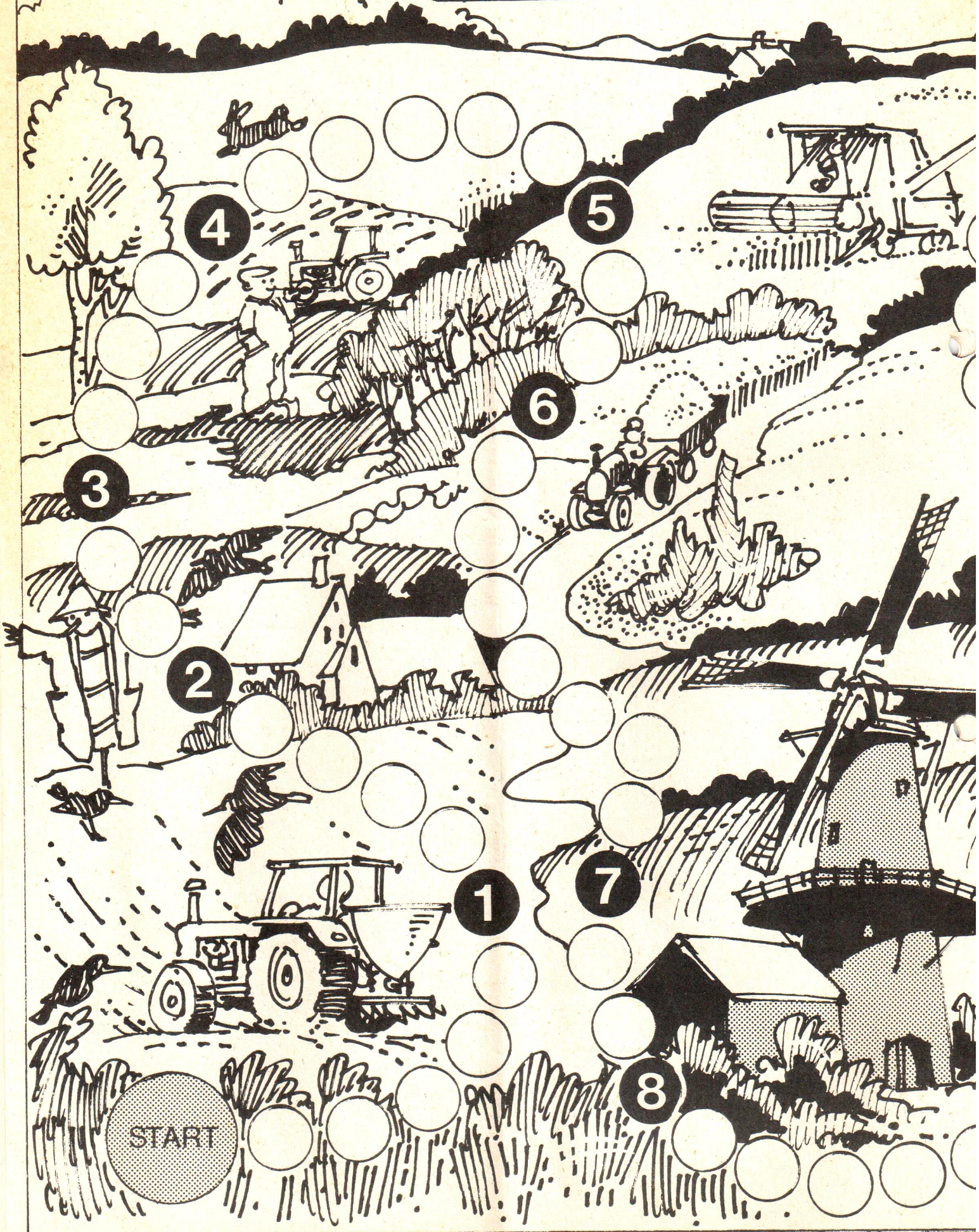
En dan zijn er de affiches die inspelen op het idee van de wisselende seizoenen. We stellen in deze serie van vier even duidelijk vast, dat 'DAT MEESTERLIJKE MOLENBROOD' achtereenvolgens NATUURLIJK, AMBACHTELIJK, KOSTELIJK en FEESTELIJK is. Vrolijke, kleurige platen zijn het gewor-

den waarmee de bakker zijn etalage en/of winkel kan opsieren. We weten inmiddels uit ervaring dat de bakker met zo'n plaat bijzonder tevreden is. En zeker als de molenaar zijn bakker/afnemer ook nog belooft hem een handje te zullen helpen met het inrichten van een molenbrood-etalage, dan is dat voor de geplaagde broodheer een hulp in de nood temeer.

In de familie

Jan en Marjan Tollenaar hebben gezinsuitbreiding gekregen. Op 3 december is in hun nieuwe behuizing in Birdaard een dochter geboren, met de schone naam Renée. Een hartelijk welkom aan de boreling is hier op zijn plaats.

Van Graan To



START

4

5

3

6

2

1

7

8

Brood

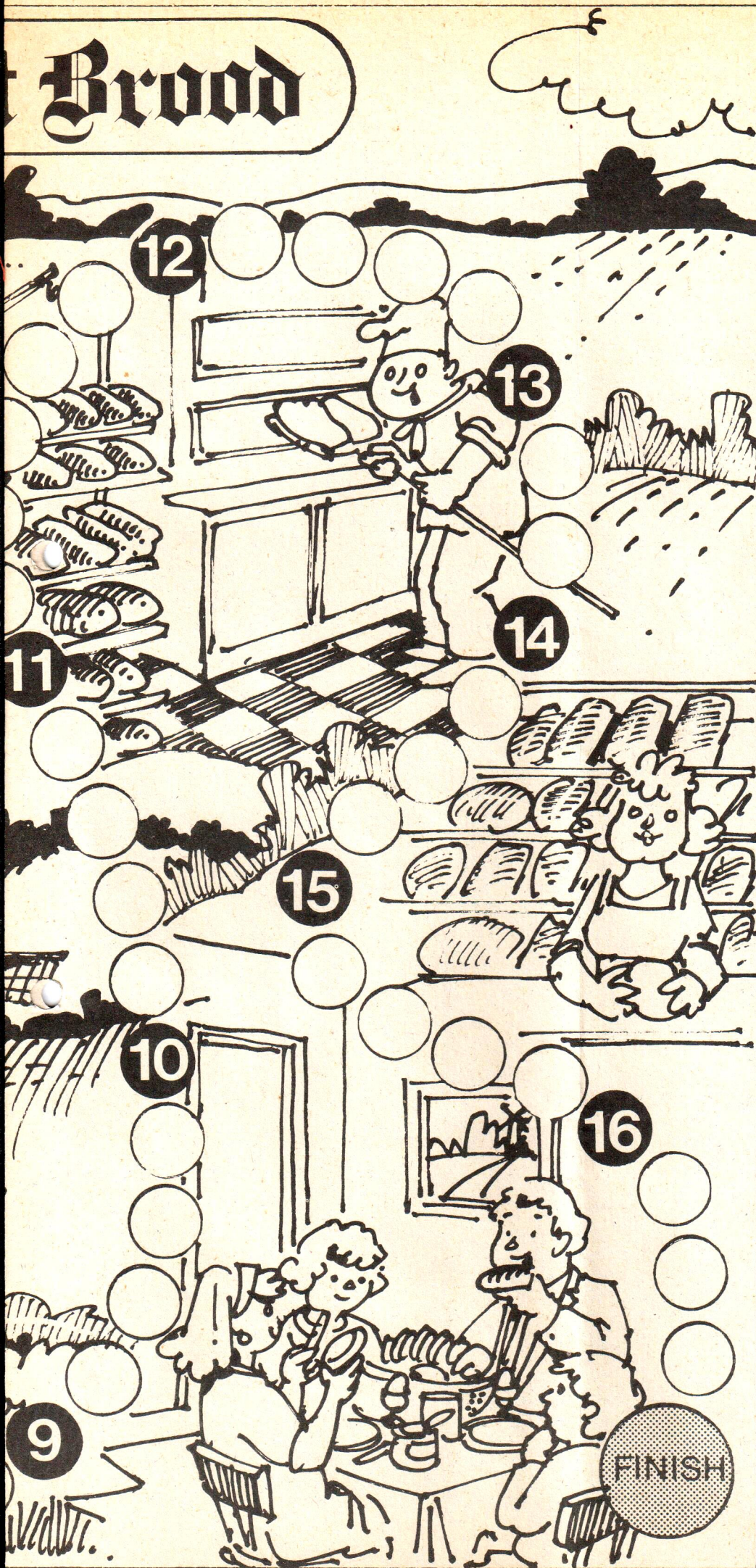
5

Van graan tot brood

Dit spel wordt gespeeld met twee of meer spelers. Per speler één pion, en verder is één dobbelsteen nodig. Wie het hoogste puntenaantal gooit mag beginnen. Begonnen kan alleen worden met een 6. Komen twee spelers op één hokje dan mag de laatst aangekomene verder, de ander moet een beurt wachten. Na een 6 mag niet nog eens worden gegooid.

Bij de getallen:

1. Als je de twee belangrijkste graansoorten kent, mag je twee rondjes verder.
2. De vogels pikken de graantjes weg. Blijf maar een beurt als vogelverschrikker staan.
3. Je hebt over het pas ingezaaid land gelopen. Terug naar start!
4. Het graan groeit en de boer is in zijn nopjes. Je mag mee op de traktor: vijf rondjes vooruit.
5. De maaidorser scheidt het kaf van het koren. Je staat met open mond te kijken. Een beurt overslaan.
6. Het vervoer van het graan verloopt zonder problemen. Twee plaatsen verder.
7. In de molen wordt het graan in silo's opgeslagen. Beurt wachten.
8. Moderne machines in de molen reinigen het graan grondig en snel. Twee rondjes vooruit.
9. Het graan wordt tussen molenstenen gemalen. Maar er moet een steen gebild: ga maar drie plaatsen terug.
10. Een deel van het meel wordt gezeefd. Zo ontstaat bloem. Vier plaatsen vooruit.
11. De bakker neemt graag bloem en meel en andere molenproducten af. Je mag vijf plaatsen oprukken.
12. Met zijn kneedmachine bereidt de bakker het deeg uit meel, water, gist en zout. Maar er zit te weinig gist in en het deeg rijst niet. Drie plaatsen terug.
13. De bakker heeft voor elke broodsoort een andere baktijd. Sla maar een beurt over.
14. Het brood komt heet uit de oven. Jij was te nieuwsgierig en hebt nu je vingers gebrand. Terug naar 13.
15. Zoveel soorten lekker brood, dat zie je nergens ter wereld! Je mag nog een keer gooien.
16. Als je nu het juiste puntenaantal gooit, kun je zo meteen van dat heerlijke brood gaan genieten!



'DE GRANEN, VAN

Graanproductie van de E.G., overschottenproblematiek, bodemgezondheid en afzetkanalen. Dit zijn termen die voorkomen in de onlangs door het Nederlands Graan-Centrum (N.G.C.) opgestelde nota 'De granen, van haver tot gort'.

In het stuk wordt ingegaan op de ontwikkelingen in de graansector in de Nederlandse situatie binnen de E.G. Hieronder volgt een selectie van, voor mensen uit het molenaarsvak belangrijke, punten uit de nota,

De graanproductie in de E.G. is de laatste jaren zodanig toegenomen dat het

intern verbruik overschreden is. De gemiddelde E.G.-productie bedraagt 160 miljoen ton; het verbruik is ca. 145 miljoen ton. Het is bekend dat door de benarde financiële positie van de E.G. de graanprijzen fors zijn gedaald. Deze ontwikkeling heeft verstrekkende gevolgen. De lagere prijzen hebben ertoe geleid dat de graangewassen minder lonend voor de telers worden, met als gevolg dat men gaat uitzien naar alternatieven.

Voor de bodemgezondheid is het van essentieel belang dat de granen hun plaats in het bouwplan behouden c.q. versterken. Gebleken is dat er problemen optreden wanneer het areaal granen in het bouwplan te ver wordt teruggedrongen, enkele voorbeelden: de problemen met de aardappel- en bieten-

moeheid verergeren zodat grondontsmetting noodzakelijk wordt c.q. blijft: het noordelijk wortelknobbeltje steekt de kop op; de schimmelziekten verticillium en sclerotinia vormen een toenemend probleem waarbij alleen de granen een gezondmakend effect hebben; de bestrijding van dicotyle onkruiden wordt problematisch.

Het beleid van de overheid is erop gericht om het gebruik van chemicaliën terug te dringen. Gezien bovenstaande problemen is een verruiming van het bouwplan met daarin een vaste plaats voor de granen een vereiste; temeer daar alle veelbesproken nieuwe gewassen dicotylen zijn, met als gevolg waardplant voor vele bodempathogenen. Mede gezien het gewasbeschermings- en het prijsbeleid bij de granen is onderzoek naar een geïntegreerde teeltwijze van granen (low input) dringend gewenst.

Gezien de overschottenproblematiek zal gezocht moeten worden naar andere afzetkanalen dan de bestaande. Dit geldt niet alleen voor de granen, maar ook voor andere gewassen b.v. suikerbiet. Op de langere termijn biedt de industriële verwerking van landbouwproducten mogelijkheden.

Agrarische grondstoffen hebben als voordeel dat ze veel componenten bevatten die direct toegepast kunnen worden en die chemisch moeilijk en soms zelfs niet te maken zijn. Zowel voor het technologisch- en het veredelingsonderzoek als voor het economisch onderzoek liggen op het terrein van agrificatie nog vele blinde vlekken.

Tarwe

Van de inlandse tarwe-oogst wordt globaal 35-40% verwerkt tot veevoeder, wordt 25-30% gebruikt voor producten voor menselijke consumptie en 25-30% geëxporteerd.

Gezien de graanoverschotten in de E.G. is er geen behoefte aan een toename van de productie van voertarwe. Gestreefd moet worden de **kwaliteit** zodanig te verhogen dat het product een andere bestemming krijgt dan de voerbak. Perspectieven zijn er op korte termijn bij de maal- en zetmeelindustrie, mits de kwaliteit van het product aan de wensen van de afnemers voldoet. Op langere termijn biedt de productie van energie uit graan mogelijkheden.



HAYER TOT GORT'

De mogelijkheden van verwerking tot deegwarenproducten lijken, gezien de relatief geringe behoefte, beperkt.

Maalindustrie

Van de inlandse productie wordt slechts 25-30% door de maalindustrieën verwerkt. Reden hiervan is dat de kwaliteit van de inlandse tarwe tot op heden onvoldoende is om deze in grotere hoeveelheden te verwerken. Door het beschikbaar komen van nieuwe kwaliteiten betere rassen is hierin enige verandering gekomen. Deze ontwikkeling dient echter nog voortgezet te worden: er is behoefte aan landbouwkundig goede rassen met goede bak- en maaleigenschappen.

In de praktijk is de belangstelling voor de teelt van baktarwe sterk toegenomen. De certificatenregeling voor granen en het beschikbaar komen van nieuwe hoogopbrengende, kwalitatief betere rassen hebben de telers kwaliteitsbewuster gemaakt. Het is dan ook te hopen dat de kwalitatief betere partijen in toenemende mate door de maalindustrie worden afgenomen.

Zetmeelindustrie

Voor elk kwaliteitsproduct geldt dat separate opslag noodzakelijk is. Over het algemeen is de collecterende handel ertoe overgegaan de tarwe te scheiden in bak- en voertarwe. Een verdergaande scheiding op ras is vaak technisch en financieel (nog) niet mogelijk.

Knelpunten bij de aflevering van baktarwe is het ontbreken van een snelle toetsmethode om ras en kwaliteit bij aflevering te bepalen. De eiwit- en vochtbepaling leveren geen problemen op en kunnen m.b.v. NIR-apparatuur zeer snel worden vastgesteld. Het ontbreekt aan een snelle toetsmethode om de mate van schot vast te stellen.

In Nederland heeft in 1986 een grote uitbreiding van de tarwezetmeelindustrie plaatsgevonden. De productiecapaciteit is daarmee verzesvoudigd tot naar schatting 185.000 ton zetmeel en 28.000 ton gluten per jaar. Het tarweequivalent hiervan is ca. 375.000 ton die tot nu toe voornamelijk wordt geïmporteerd uit Duitsland en Frankrijk.

In 1988 is een onderzoek gestart waarin wordt nagegaan welke eisen er worden gesteld aan tarwe voor de bereiding van zetmeel en gluten, of inlandse tarwe hieraan kan voldoen en in hoeverre de teelt hierop kan inspelen.

Aan de hand van de verkregen resultaten kan worden nagegaan:

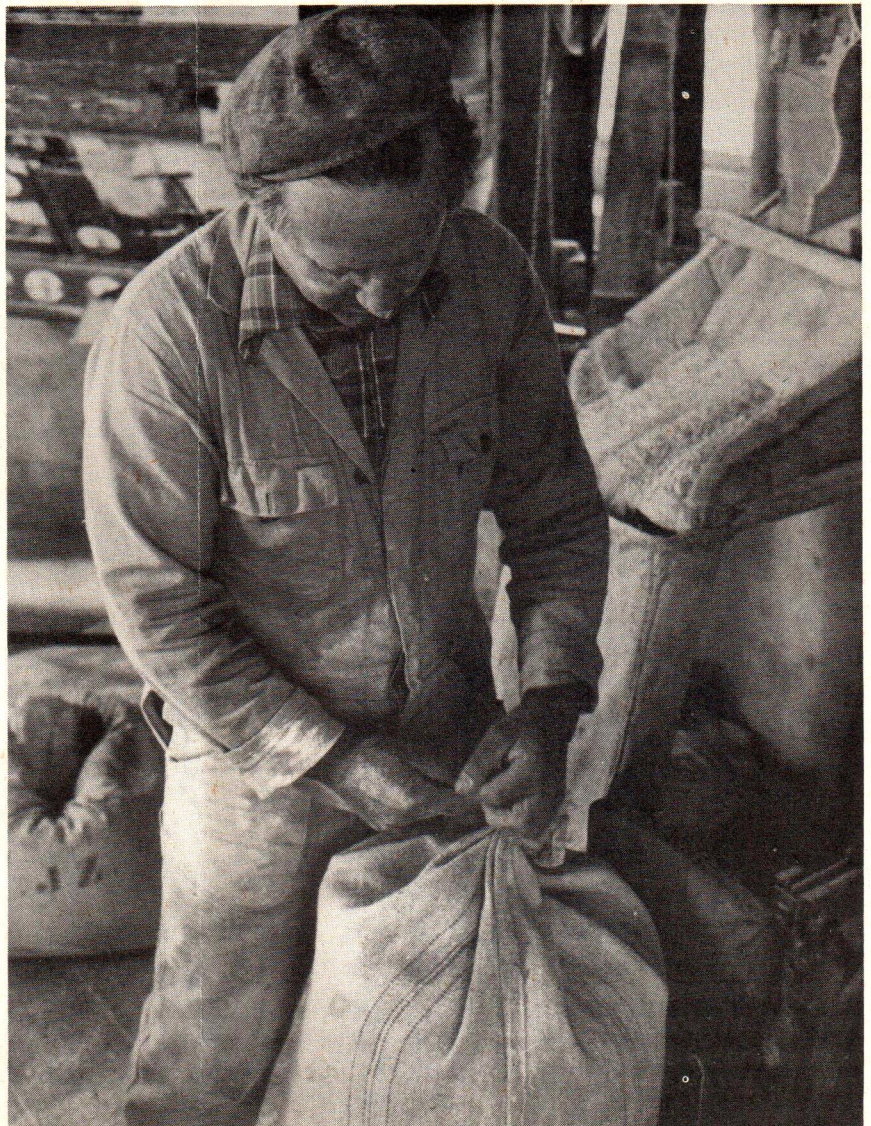
- welke typen tarwes geschikt zijn voor verwerking in de zetmeelindustrie en welke parameters daarbij van belang zijn
- wat de invloed is van korrelhardheid, eiwitgehalte e.d. op het verloop van het scheidingsproces en op de zuiverheid en kwaliteit van het verkregen zetmeel
- wat de invloed van teeltmaatregelen en -omstandigheden (N-besmetting, bodemgesteldheid, weer tijdens rij-

ping en oogst) is op de verwerkingsmogelijkheden van de tarwe.

Tot zover het eerste deel van een selectie onderwerpen uit de nota 'De granen, van haver tot gort'. Deze tekst werd in oktober 1988 opgesteld door het Nederlands Graan-Centrum. In het volgende nummer van Van Haver tot Gort kunt u het tweede deel verwachten.

Te koop:

Een centrifugaalbuil compleet met gaas en motor. Werkend te zien. Vraagprijs f 2.300,-. Marcel Koop, De Roode Leeuw, Gouda, tel. 01820-22041.



Molenaars A. Voet en A. Naaijens overleden

Kort achter elkaar zijn het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde twee deelnemers ontvallen, de molenaars A. Voet uit Ravenstein en A. Naaijens uit Hilvarenbeek. Beide mannen waren vanaf het ontstaan van onze stichting betrokken bij ons werk, de eerste als bestuurslid en later als adviseur van het bestuur, de tweede als donateur met op het laatst plannen om zich als deelnemer aan te melden.

Wat beide overledenen bond was hun grote liefde voor de molens.

Het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde is de heer Voet vooral veel dank verschuldigd omdat hij zich van meetafaan met hart en ziel heeft ingezet voor het welslagen van onze uitgangspunten.

Wij zullen zijn markante verschijning — de kleine man met de grote sigaar — en die van molenvriend Naaijens node missen.

PAPIEREN ZAKKEN

voor ambachtelijk
gemalen granen
uit voorraad leverbaar:
afm. 50 x 90 cm.,
onbedrukt.

Sterk concurrerende
prijzen voor het maken
van zakken volgens uw
opgave van afmeting en
druk.



Handelsonder-
neming
M. de Cort B.V.
Beneluxstraat 10
5061 KE
OISTERWIJK
Telefoon:
04242-83125

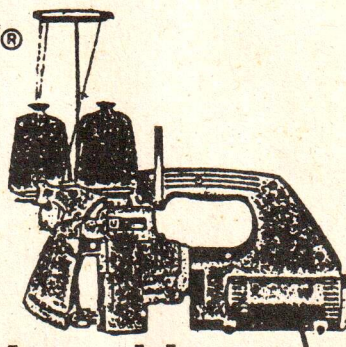
Graanhandel „Trigo” B.V.

POSTBUS 1174 - 3300 BD DORDRECHT (HOLLAND)

Al 20 jaar leverancier
van goede baktarwe.

Telefoon: 078-174233

Union Special®



Fa. DENA
Postbus 209
8250 AE Dronten
Tel. (03211) 1311
Fax nr. 03211-2144

zakkennaaimachines onderdelen en garens

Vele soorten hardhout o.a.

AZIJNHOUT GROENHART POKHOUT

AMSTERDAMSCH
FIJNHOUTHANDEL
Minervahavenweg 14
1013 AR Amsterdam
tel. 020-828079

Voor meelzakken
en zakband
naar

Van Randeraad's Zakkenhandel

Zuidzijde 118 a
2411 RW BODEGRAVEN
Telefoon (01726) 16139
's Avonds na 18.00 uur:
telefoon (03488) 614

C.L. ROKVEN bliksembeveiliging - onderhoud inspectie

Voor aanleg, onderhoud en inspectie van de
bliksembeveiliging van Uw molens, vraag vrijblijvend
informatie aan

C.L. ROKVEN
v. Homberghlaan 14
5491 GN Sint Oedenrode
tel. 04138-74651 tussen 13.00 - 17.00 uur