

‘We willen verbinder zijn’

■ Molen De Weyert en Bakkers van Verloop maken duurzaam en lokaal Weyerts Eygen brood

„Het is een goed graanjaar”, vertelt Eelke Rijpkema, vertegenwoordiger van het project van “Akker naar Bakker” en van de molen “De Weyert”. Met eigen combine is gisteren voor het eerst de tarwe van het land gehaald. De combine is een gift van voormalig boer Jacob de Jong waar Rijpkema als klein jongetje al kennis aan had.

ANNE WESTERHOF

De BM Volvo (1968) loopt, na deskundige restauratie, als een tierelier over de akkers. Er werd van het perceel maar liefst 5.000 kilo tarwe gewonnen. In de molen vertellen Jitze Verloop (de Bakkers van Verloop) en Eelke Rijpkema over hun samenwerking en toekomstplannen.

Vier pijlers

Het project van “Akker naar Bakker” startte in 2022 met onder andere de toenmalige bakker Nijstad. Het initiatief rust op vier pijlers: boeren, bakker, molen en biodiversiteit. Het is een lokale samenwerking waarin de lijnen kort zijn tussen korenmolens, bakker en teler.

Met ondersteuning van Landschapsbeheer Friesland en Biodivers Cultuurland Ooststellingwerf. Met



Jitze Verloop (links) en Eelke Rijpkema met het eigen tarwemeel in de molen in Makkinga. FOTO'S: ANNE WESTERHOF

het vertrek van Nijstad kwam Olmen Es als bakkerij en verkooppunt erbij. Sinds een jaar is er een overeenkomst met de Bakkers van Verloop. Het volkorenbrood “Weyerts Eygen” liggen in al hun 10 winkels. Het wordt gebakken op de hoofdvesting in Gorredijk.

De mannen zijn blij met de samenwerking die bestaat uit afspraken, zonder precieze contractuele verplichtingen. En nu er inmiddels twee nieuwe telers bijgekomen zijn, in Elsloo en Wijnjewoude, is er meer

‘De geluiden van de stenen en de molen leveren de mooiste muziek’

dan voldoende aanvoer van graan. Dit heeft ertoe geleid dat er afspraken zijn met de molens in Wolvega en Noordwolde die ook graan gaan afnemen.

De jonge bakker Jitze Verloop vertelt over zijn interesse in duurzaam produceren en het werken met biologische streekeigen producten. De belangstelling voor het Weyerts Eygen brood neemt toe. De broden liggen prominent in de schappen en worden aangeprezen met flyers. Naast dat het brood mooi oogt en lekker is willen we ook de klant inspireren en op deze manier bijdragen aan bewustwording.

Nedertarwe

De Bakkers van Verloop werken voor al hun eigen producten uitsluitend met Nedertarwe van Royal Koopmans. Dat graan komt van Nederlandse bodem en wordt door gecertificeerde boeren volgens de daarvoor geldende richtlijnen duurzaam geteeld. Het tarwemeel van korenmolen De Weyert gedijt het beste met desem en de bakkers werken het dus tot desembrood.

We werken met „gangbare” boeren, vertelt Rijpkema, er wordt geteeld zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Maar 100% biologisch zijn ze niet, ze zijn niet gecerti-

ficeerd. Daarvoor moet worden voldaan aan nogal wat ingewikkelde regelgeving, is zijn conclusie. En zouden niet biologische boeren niet voor ons kunnen telen.

Maalstoel

Voor continuering in de afzet is een matig windje cruciaal om de wieken in beweging te krijgen. De ligging van de molen is door de hoge bomen aan de oostzijde niet optimaal, hierdoor is er veel luwte en soms dus te weinig wind. De behoefte aan elektrische ondersteuning groeide, helemaal toen de afzet van tarwe verdubbelde. Kortom met subsidie van het Dinamofonds (dit fonds maakt zich sterk voor het herstel van cultuurlandschap en biodiversiteit) kon er een elektrische maalstoel worden gekocht.

Een maalstoel bestaat uit een houten kuip over twee maalstenen en wordt met een druk op de knop elektrisch aangedreven. Doordat de beroepsmolenaar in Oldehove ermee is opgehouden en geen opvolging had, kreeg de molen in Makkinga de credits voor de aanschaf.

Met medewerking van vrijwilligers van de molen werd de maalstoel op de 1e verdieping geplaatst. Een van de timmermannen maakte er een trechter boven en de technici zorgden voor een veilige bediening. Sinds dit voorjaar is de maalstoel operationeel en is er al meerdere keren mee gemalen.

„Maar er is niets mooier dan het ambachtelijke malen”, geeft Rijpkema toe. Met de wind in de wieken is het rustiger malen en de geluiden

van de stenen en de molen leveren dan de mooiste muziek. Maar het voordeel van elektrisch is dat het meel gelijkmatiger van samenstelling is.

Om het gebruik van elektrische energie duurzaam te maken wordt er nagedacht over zonnepanelen of een ‘Gronings’ molentje. Het Dinamofonds is hierin aanjager en gemotiveerd om dit initiatief mogelijk te maken.

Het zou mooi zijn wanneer het marktaandeel van “Weyerts Eygen” zou stijgen. Beiden participanten verwachten echter niet dat dit brood het bestaande assortiment zal verdringen. Grootschaligheid is geen optie.

Vrijwilligers

Het project draait immers in belangrijke mate met vrijwilligers. Dit desembrood zal een aanvulling zijn. Bewustwording over duurzaam telen van streekeigen producten staat centraal. Rijpkema wil vooral niet een te zakelijke onderneming worden. Een beroepskracht op de molen is geen wens van de molenaars. Ze doen het liever met vrijwilligers onder elkaar. Het hoofddoel is dat ze willen verbinden: „We willen verbinder zijn.”

Het project is nog volop in ontwikkeling, op de akkers wordt geëxperimenteerd met meerdere granen, waaronder haver en rogge en in de toekomst mogelijk boekweit. In het late najaar verwacht Jitze Verloop dat naast het “Weyerts Eygen” brood ook rogge- en brood in de schappen ligt.



Jitze Verloop in de bakkerij.