





MEEL VAN DE MOLEN

Gunnewick 'De Vier Winden'

Alles in de molen zit onder een dun laagje bloem, inclusief molenaar George Pijnappel zelf. De witte vlekken en vegen op zijn shirt verraden dat hij vanochtend al aan het werk is geweest. Biologisch tarwe ratelt uit de silo's naar beneden. Het geluid van de molenstenen overstemt bijna zijn verhaal.

Tekst: Milou Dekkers Foto's: Roy Soetekouw

De wieken van de korenmolen in Vragender draaien slechts sporadisch. Toch wordt hier 35 ton graan per week gemalen, op windenergie. Elders opgewekt, dat wel. Want om de drie koppels elektrisch aangedreven molenstenen in Vragender te dagelijks van acht tot half zes te laten draaien, waait het hier in de Achterhoek niet genoeg.

De Vier Winden

In *De Vier Winden* wordt al sinds 1862 graan gemalen, gebroken en geplet. Een familiebedrijf waar nu George Pijnappel molenaar is. Als hij aanwezig is, ratelen de molenstenen onophoudelijk. Zakken met meel en bloem – meel waar de buitenste schilletjes van de graankorrel, de zemelen, zijn uitgezeefd – staan klaar voor distributie. “We leveren aan molenwinkels en bakkers, maar ook aan slaggers. Die vragen

in het najaar om boekweit voor in de balkenbrij. En in de bloedworst gaat gebroken rogge.”

George werkt al sinds zijn zestiende in de molen. Tegenwoordig samen met zijn twee collega's Simon Goossens en Peter Rotink. Drie koppels molenstenen, drie mannen. Samen verwerken ze de kilo's graan die hier binnenkomen. Biologische tarwe staat met stip bovenaan. Maar ook rogge, gerst, haver, boekweit, maïs, rijst en spelt verdwijnt tussen de maalstenen. Zo'n 65 procent van de granen is biologisch. George: “Daar kwam de afgelopen jaren steeds meer vraag naar, vandaar dat we nu meer biologische soorten malen. Spelt was ook een hype. We hebben emmertarwe geprobeerd maar *dat wasnie wat*.”

De mannen doen het niet voor de eer. Slechts een klein deel van het meel komt rechtstreeks bij mensen thuis terecht. Dat het meel voor het biologische speltbrood bij een willekeurige

MEEL VAN DE MOLEN



bakker in Amsterdam hier in Vragender is gemalen, weet bijna niemand. Terwijl de smaak van het brood toch voor een groot deel aan de molenaar is te danken.

Molen of meelfabriek

Oude houten balken gaan harmonieus samen met de elektrisch aangedreven molenstenen in De Vier Winden. Graan rolt uit de silo, naar de pletter, via de molenstenen en de zeef in de grote papieren zakken. Een klein fabriekje. Maar toch niet helemaal: “In de meelfabriek worden granen gemalen met een wals. Daarna halen ze het meel door een zeefmachine en wordt alles uitgemalen, zodat er een heel witte bloem overblijft. Om vervolgens volkorenmeel te maken, worden opnieuw zemelen aan de bloem toegevoegd. Met vijftien procent zemelen heet het al volkorenmeel.”

Hoe anders gaat dat in de molen. Door het malen met de molenstenen blijven alle onderdelen van de graankorrel in het meel. “Volkorenmeel is bij ons

gewoon het ongezeefde meel. Daar zit alles in, de zemelen maar ook de kiemen. Het meel dat van de molen komt is daardoor veel rijker van smaak.”

Een andere kracht van het op de molen gemalen meel is volgens George de puurheid. “Een meelfabriek koopt het liefst goedkope partijen graan in. Dit wordt verwerkt en uiteindelijk komen alle verschillende partijen samen in een zak. Door het mengen van verschillende granen krijgt het meel een hele vlakke smaak.”

Door te werken met tarwe van een enkele soort, spelt van een leverancier of rogge van hetzelfde land, krijg je veel duidelijkere smaken: “Het maakt de smaak van ons meel en uiteindelijk

het brood heel krachtig. Je proeft echt dat specifieke graan. Zelfs iedere tarwe heeft een eigen smaak.”

De kiem van de korrel

“We halen niet al onze tarwe uit Nederland. Een groot deel komt uit Oost-Europa. Hier krijgen de granen meer zon en zo ontwikkelen ze meer eiwitten, oftewel gluten. En eiwit, dus glutenrijk graan is zeer geschikt om brood mee te bakken. Het zorgt ervoor dat het brood beter rijst en luchtiger wordt. Zeeuwse bloem is de naam voor tarwe afkomstig uit Nederland. Dit heeft een lager eiwitgehalte. Dat is meer geschikt om koekjes van te bakken.”

Bloem voor taarten, cake en koekjes

wordt in de korenmolen geproduceerd met behulp van een authentieke ronde zeef. De mazen zijn in het begin fijn en later grover, zodat eerst de bloem en later pas de zemelen in een grote bak vallen. “Er blijft zelfs in onze bloem een klein deeltje van de kiem achter. Daarom is bloem van de molen iets donkerder van kleur maar het heeft ook veel meer smaak. Hij is door de kiemdeeltjes wel wat minder lang houdbaar, ongeveer een half jaar, dan begint hij af te takelen”, vertelt George. “Je kunt hem daarom het beste koel bewaren.”

De perfecte mix

Zelf eet George het liefst zijn zelfgebakken speltbrood: “Dat rijst niet zo goed.



“JE PROEFT ECHT DAT SPECIFIEKE GRAAN. ZELFS IEDERE TARWE HEEFT EEN EIGEN SMAAK.”





- ↑ Geplette graankorrels vallen tussen de molenstenen.
- ↗ In de zeefmachine worden zemelen uitgemalen.
- Het gemalen graan komt in grote zakken (bigbags) of bakken waarin het later nog wordt gemengd tot een specifieke mix.

“DOOR HET MALEN MET DE MOLENSTENEN BLIJVEN ALLE ONDERDELEN VAN DE GRAANKORREL IN HET MEEL.”





“HET BESTE BROOD BAK JE MET DE HAND. DAT KNEED JE, DAT LAAT JE LANG RIJZEN OP EEN LAGE TEMPERATUUR. HOE LANGER EEN BROOD ONDERWEG IS NAAR DE OVEN, HOE MEER SMAAK ERAAN ZIT.”

Als je aan het speltmeel niks toevoegt, wordt het een heel compact brood. Ik doe er daarom altijd een schepje tarwegluten bij. Een simpele oplossing om er toch een luchtig brood van te maken.”

Hoe de bakkers hun broden bakken, daar bemoeit George zich niet mee: “Zij mixen de verschillende granen zelf, zodat ze het brood krijgen wat ze willen. Bijvoorbeeld veertig procent volkorenmeel en zestig procent bloem voor een volkorenbrood. Hoe meer volkorenmeel, hoe zwaarder en compacter het brood.” Voorverpakte mixen verkoopt hij alleen in de molenwinkel. De vijfgranen-broodmix met naast tarwe ook rogge- en havervlokken, spelt en maïs. Of de appelplaatkoekmix: “Die loopt als een trein. Wanneer de appels

uit de bomen vallen krijgen mensen daar weer zin in. Boekweit is geen graansoort maar een zaad. Dat malen we ook, je vindt het bijvoorbeeld in de pannenkoekenmix.”

De voorverpakte broodbakmixen zijn populair bij de klanten van de molenwinkel. Maar als je brood gaat bakken, raadt George aan om de mix zelf samen te stellen. Zo kun je de mix afstemmen op de broodbakmachine die je in huis hebt. “Ze werken allemaal anders. Je moet het beste deeg vinden voor jouw machine. Uiteindelijk bak je het beste brood toch met de hand. Dat kneed je, dat laat je lang rijzen op een lage temperatuur. Hoe langer een brood onderweg is naar de oven, hoe meer smaak eraan zit.”

gunnewickdevierwinden.nl

