

Maarten Dolman -
11. Vergelijken beroepsmolenaarschap 1987 en 2019

Ed van Gerven:

Maarten, nou, we hebben nu echt op een rijtje gezet, dus je carrière als beroepsmolenaar eigenlijk tot vandaag de dag, 2019. Wat betekent het nu voor jou om beroepsmolenaar te zijn en wat is het verschil met toen je begonnen was als beroepsmolenaar hier in IJsselstein? Kun je daar iets over vertellen?

Maarten Dolman:

Ja. Daar kan ik inderdaad wat over vertellen. Ik denk, als je naar 2019 kijkt en je kijkt naar 1987, dat: je staat als molenaar heel belangrijk met molenbedrijf, alles wat eromheen is, in de samenleving. Mensen zijn afhankelijk van je product, er zijn mensen die alleen producten uit de molen eten, omdat ze daar beter tegen kunnen met bepaalde allergieën en dat soort dingen, dat is heel belangrijk. Ik denk dat ik heel veel teer op de ervaring die ik al die jaren opgedaan heb. Dus wat ik in 1987, waar je wel tegenaan zat of dat je wel denkt van: hoe moet dat? Dan zeg je van nu: dat doe ik gewoon zo of dat gaat zus of zo. Daarnaast heb ik heel veel steun aan Lia (Wordt dit gezegd? 01:10), die is natuurlijk geen gediplomeerd molenaar, maar die is wel zo in het molenaarschap en in het bedrijf verweven met kennis van meel en bakken en granen en dat soort dingen, dat wij ook heel veel samen overleggen, voordat er een mix komt, dat we zeggen van: nou, zullen we dit, zullen we dat? Dus je bouwt echt op je ervaringen die je in al die dertig jaar eigenlijk opgebouwd hebt. En ik denk dat dat een hele belangrijke pijler is. Wat het malen zelf aangaat, denk ik: of ik meer uren maak als dertig jaar geleden, dat durf ik niet te zeggen, dat vind ik heel lastig. Er zijn wel periodes geweest waarin het absoluut wel zo is. Wat ik natuurlijk aan het begin van het verhaal ook vertelde: dat we voor een meelfabriek moesten produceren, dat je dan voor heel lage marge veel moet malen. Ik denk dat we daar heel veel van geleerd hebben. Als je nu met een nieuwe klant of een nieuwe groothandel om de tafel gaat zitten, dan zou je niet zo gauw meer besluiten van: oké, zoveel ton, o, dat is leuk, zoveel kilo malen, dat is leuk, dat gaan we doen! Nee, je gaat eerst even kijken: wat zijn de kosten om het meel daar te krijgen en wat zijn de baten ervan? Dus daar hebben we echt wel in geleerd. En het malen op windkracht of met de motor? Ik ben wel een echte windmolenaar. Als het waait, dan maal ik. En als het 's avonds waait en ik weet dat het morgen niet waait, dan ga ik 's avonds ook door met malen. En dat vind ik gewoon leuk en dat is voor IJsselstein ook heel leuk, omdat dan 's avonds ook de molen in bedrijf is. Nou gaat het niet goed. Het malen op windkracht, dat is denk ik echt wel waar ik voor sta. We hebben, als het lekker waait, dan maal ik. Ook als er 's avonds wind staat, dan zeg ik van: nou, ik ga toch nog eventjes malen. Als er helemaal geen wind is of het kan niet anders, dan malen we met een motor, dat doen we wel. Maar ik ben ook wel een molenaar die alle windjes afmaalt en deze molen heeft ook fokwieken, stroomlijnsysteem is dat. En dat is een systeem wat we erg hoog houden doordat je ook met heel weinig wind al met de steen kan malen. Dus dat is voor ons heel belangrijk. Nou, wat je klantenbestand is, dat is wel aan het veranderen. Er is een periode geweest dat we uitsluitend voor bakkers maalden, wat ik al vertelde. Er is een periode geweest dat we heel veel voor allochtonen maalden: Marokkanen, Turken, mensen uit Eritrea en dat soort dingen. En die zijn er nog steeds, dus dat is nog steeds een hele belangrijke pijler. Maar daarnaast zie je toch een pijler van mensen die streekproducten willen eten en dat is denk ik een hele grote verandering. Vroeger moest alles in het groot komen uit Amerika, uit Engeland, Duitsland en weet ik wat allemaal. En als de mensen nu komen en je zegt dat je graan uit de (? 04:12): wat leuk! En het wordt ook nog in IJsselstein gemalen. En daar komen de mensen voor. Mensen zijn veel streekgericht en ik denk ook wel het hele verhaal van: duurzaam, schone verpakking, weinig bestrijdingsmiddelen en zo, dat dat voor de molen erg goed in de markt ligt. Heel belangrijk. Ja, ja. Ja, en het gedrag van klanten, mondigheid van klanten: ja, de mensen veranderen wel. Mensen willen korte informatie hebben. Wat een hele grote verandering is, denk ik, in het molengebeuren, is dat: vroeger deed je meel in een zakje, je naaide het dicht en ze gaven het aankoopbedrag en ze vertrokken. Tegenwoordig staat er een sticker op met allergenen, allergieën, informatie, eiwitten en dat soort dingen. Een molenaar moet een beetje een halve, ja, apotheker zijn, chemicus zijn, om die etiketten te kunnen vullen. En dat is denk ik wel één van de grootste veranderingen van de laatste 3-

4 jaar. En Lia is daar ook heel duidelijk in als er een nieuwe mix komt die we dan zelf samenstellen. Dan moeten daar al die eisen en die gegevens moeten op een etiketje, dus die zoekt dat helemaal uit. En daar ben ik niet zo heel erg in thuis. Ik zorg dat het product er is, dat het een goed product en de ingrediëntendeclaratie, zoals dat deftig heet, dat is echt Lia haar pakje. Ja. En die doet dat perfect. Ja. Dat is natuurlijk ook door de komst van de computer en internet, ook dat hebben we in die dertig jaar meegemaakt. Vroeger belde een klant alleen via de telefoon of er lag een briefje in de bus van: ik moet 100 kilo meel hebben. En nu krijg je een mailtje of zelfs een appje en dan is het klaar, ja. Dus dat zijn denk ik hele grote veranderingen in die dertig jaar. En toch: het malen zelf; op het weer letten, komt de wind uit het oosten, komt de wind uit het zuiden, het noorden, een koufront en dat soort dingen. Dat is precies eender als dertig jaar geleden. En als je dertig jaar geleden aan een oude molenaar zou vragen van: hoe was het in uw tijd? Dan praat je over vijftig (Wordt dit gezegd? 06:12) jaar geleden, was het precies eender: ook een koufront, warmtefront, je maalt op de wind, als het niet waait, dan waait het niet en als het stormt, dan moet je de molen stilzetten en ik denk dat dat wel een van de molendingen zijn, liever gezegd: dingen die in het ambacht zijn, die nooit zullen veranderen.