

## DESIRÉ MAALT ALS DE BESTE

Onze molenaar Jan Graste heeft het initiatief genomen bakker Bongers uit Schaijk te benaderen en het voor elkaar gekregen dat hij brood wil gaan bakken van de streekproducten tarwe en spelt, gemalen op onze molen. Dat is geweldig. Er is niets zo funest voor ons molenaars, dat je op de molen "niets te doen hebt" en alleen maar de wieken kunt laten draaien. Dat is niet goed voor je motivatie om molenaar te zijn. Daarom doen we er alles aan om bakker Bongers tevreden te stellen met prima meel gemalen in perfecte hygiënische omstandigheden.

We hebben dan ook beide koppels stenen onder handen genomen. Dat is een flinke karwei, die eenmaal uitgevoerd, niet zo vaak hoeft te gebeuren.

Alle molenaars, ook die in opleiding, werd gevraagd of ze er bij wilden zijn en zo nodig hun handjes lieten wapperen. We waren bij het open leggen van de tarwesteen met acht mannen.



*De looper van de tarwesteen wordt getild en beide stenen grondig schoongemaakt.*



*Het resultaat is prima. De ruimten tussen de steen en de spil worden opgevuld om het hout af te schermen.*



De looper wordt weer terug gelegd en het koppel tarwestenen laten we een tijdje liggen. Het wordt weer rustig op de molen en we danken de hulptroepen voor de bewezen diensten.

Jan en ik gaan ons met het tweede koppel stenen bezig houden. Die moet klaar gemaakt worden om spelt mee te kunnen malen.

Piet komt af en toe ook een handje helpen. Ook deze speltsteen moet grondig gereinigd worden. De noodzakelijke operatie is hetzelfde als die bij de tarwesteen.



Alles bij elkaar zijn we er wel enkele dagen mee bezig geweest, maar nu kunnen we alle aandacht geven aan het malen van spelt en tarwe.

Jan heeft nog weinig maalervaring, maar dat zal spoedig ruimer worden. Met wat steun van Piet heeft hij in zijn eentje de tarwe gemalen.

Beide koppels stenen doen hun werk voortreffelijk. Het is een feest voor ons molenaars om het meel in de papieren zakken te zien glijden.

De spelt komt van de Maashorst en we hopen ook zo spoedig mogelijk daar onze tarwe te kunnen halen.



Op de zakken met spelt plakken we een etiket met:

**SPELTMEEL**

**Gemalen op molen**

**Desiré.** Daaronder

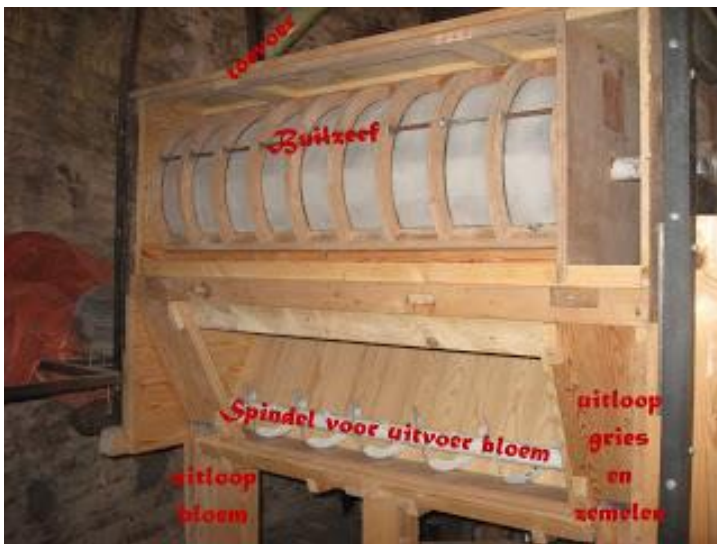
een etiket met het

logo van de

Maashorst.



Met de tarwe geeft het een ander verhaal. Bakker Bongers wil zowel tarwemeel als tarwebloem.



Voor dat laatste moeten we naar de molen van Eerde om het tarwemeel te "builen".

In een builmachine zitten ronddraaiende zeven, die de bloem, het griesmeel en de zemelen uit het tarwemeel halen.

Het resultaat is, dat we met 86 kilo bloem terug naar Megen gaan. Die is inmiddels in Schaijk bezorgd samen met het speltmeel en het tarwemeel.

Griesmeel is geschikt om er pudding mee te koken. Dat hebben we met een recept in de winkel van Richard te koop gezet.

Daar kunnen zijn klanten ook speltmeel kopen; erg geschikt voor het bakken van brood.

Natuurlijk zorgen we er ook voor dat het volkoren biologische tarwemeel in de winkel te koop blijft.

Voor de zemelen zoeken we nog een bestemming, maar dat zal zeker gaan lukken. Mocht iemand er een bestemming voor weten, dan houden wij ons aanbevolen.

We hebben het de laatste weken erg druk gehad met het maalvaardig maken van onze twee koppels molenstenen. Dat weegt ruimschoots op tegen het plezier wat we ondervinden van het malen van tarwe en spelt voor de bakker. Daarmee is de kring, die eeuwenlang ook in Megen bestaan heeft van – BOER - MOLENAAR – BAKKER – weer in ere hersteld.

In die periode hebben we ook meerdere bezoekers de molen rondgeleid. Dat blijft toch een belangrijke taak voor ons molenaars. Daarom: schroom niet om op vrijdagmiddag tussen 13.00 uur en 16.00 uur een bezoek aan onze molen te brengen. Van harte welkom.