



De Bisschopsmolen: gebundelde oerkracht

NIVEAU 1
NIVEAU 2
NIVEAU 3
NIVEAU 4
NIVEAU 5

De sluis wordt langzaam dichtgedraaid. Het waterpeil van de Jeker, die hier dwars door Maastricht meandert, stijgt gestaag. Langzaam komt het waterrad in beweging. Molenaar Carel van Eerd heeft net de tandwielen met een zware hevel in elkaar geschoven. De grote zakken met spelt staan klaar om zo dadelijk in de trechter boven de zware molensteen te verdwijnen en te worden vermalen tot een echte Limburgse grondstof voor allerlei lekkernijen zoals vlaaien, brood en witbier.



/// De Bisschopsmolen geeft rondleidingen; u kunt er in de gelagkamer genieten van een goede kop koffie met vlaai of een boerenlunch. Tevens worden diverse workshops georganiseerd zoals vlaaien bakken en brood bakken. 'Malen en bakken' is een leuk en leerzaam uitje voor kinderen. Ten slotte kunt u met eigen ogen aanschouwen waar alle streekproducten vandaan komen. Deze uitjes kunt u bij de Bisschopsmolen reserveren. In de volgende afleveringen van Niveau zullen wij enkele bedrijven die aangesloten zijn bij het samenwerkingsproject Kollenberger, aan u voorstellen zoals De Kollenberger spelttelers, -molens en -bakkers, fruitbedrijf 'De Bemelerhof', hertenhouderij en hazelarij 'De Peel' en zuivelboerderij Eijssen Dairy. ///

GRAAN VAN DE ROMEINEN

Tot in de Middeleeuwen werd spelt, het oergraan dat de Romeinen mee naar onze streken brachten, als de smakelijkste graansoort beschouwd. Nu is datzelfde graan, dat later vervangen werd door meer gecultiveerde tarwesoorten, weer helemaal terug. En hoe! Aanvankelijk was de toepassing beperkt, maar nu neemt het aantal speltproducten snel toe. In Zuid-Limburg is dit voor een belangrijk deel te danken aan een initiatief van enkele akkerbouwers, een molenaar en een bakker. Hun zoektocht naar toegevoegde waarde voor hun producten resulteerde in de teelt van spelt op de Sittardse Kollenberg. Inmiddels zijn al een vijftal spelttelers en drie molenaars aangesloten bij de Kollenberger-keten.

MOLEN EN BAKKERIJ

De Bisschopsmolen in Maastricht, een uit de elfde eeuw daterende watermolen in het Jekerkwartier, is zes dagen per week in bedrijf en is dagelijks geopend voor publiek. Naast de in 2004 volledig gerestaureerde molen, een van de oudste in zijn soort in Nederland, ligt de eigen ambachtelijke bakkerij. 'Terug naar de basis' is het motto van de eigenaars Frank van Eerd (zoon van Carel) en Edo Kruijver. "Hier wordt alles gemaakt van honderd procent spelt. We verwerken praktisch uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Zo worden bij de vervaardiging van brood geen vetvervangers toegevoegd maar maken we gebruik van olijfolie. Met uitsluitend basisgrondstoffen zijn heel veel toepassingen mogelijk, maar dan moet je wel de benodigde kennis bezitten", aldus Van Eerd. "Gelukkig hebben wij die kennis ruimschoots in huis." Enkele specialiteiten van de Bisschopsmolen zijn: speciaalbroden, zoals het Gerardusbierbrood, Spaanse broden, Limburgse vlaai en olijfoliecake. Weliswaar zingt men in Maastricht tijdens carnaval 'Waar de brouwer is, hoeft de bakker niet te zijn', bij het Gerardusbierbrood wordt de eeuwenoude samenwerking tussen bakker en bierbrouwer in ere hersteld. De bakker krijgt zijn gist van de brouwer; in plaats van water wordt donker Gerardusbier gebruikt. De grondstoffen voor de vlaaien zijn afkomstig uit Limburg: uit spelt, geteeld in Beek, Urmond, Valkenburg, Schinnen en Voerendaal, fruit uit Bemelen, hazelnoten uit Ospeldijk en rijstepap uit Schimmert.

ZUIDERLINGEN

Niemand kan zo gepassioneerd over Limburgse vlaaien spreken als de Brabantse molenaarszoon Van Eerd: "De zuiderlingen in ons land trokken altijd zuidwaarts, daar immers woonden de katholieken; boven de grote rivieren woonden de protestanten. Logisch dus dat de Spanjaarden invloed hadden op de ontwikkeling van onze vlaaien. Abrikozen groeien in Spanje en arroz con leche, Spaans voor 'rijst met melk', oftewel rijstepap, was op het Iberisch schiereiland allang bekend toen wij nog griezenpap voor de vlaai gebruikten. Het waren eerst de rijken die de bakker vroegen deze griezenpap te vervangen door rijstepap."

Wie meer wil weten over de molen en bakkerij en de bevlogen mensen erachter, mensen die garant staan voor een eerlijk en mooi product, kan zó een afspraak met ze maken!