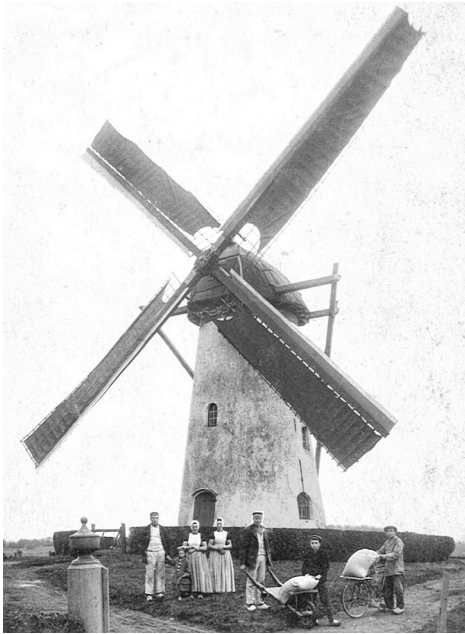


Beroepsmolenaar Sjaak Brasser van de korenmolen in Biggekerke

Het molenaarsbestaan was geen slechte keuze

In het vlakke land op Walcheren, net buiten het dorp Biggekerke, draaien de wieken van Brassers molen uit 1712 tevreden rond. De kenmerkende rode roeden vangen de wind die ongestoord over de Westerschelde wordt aangevoerd. Af en toe stopt er een auto, de inzittenden nemen een foto van de molen en lopen dan richting de naastgelegen winkel. Molenaar Sjaak Brasser groet ze in het voorbijgaan. Zijn haar is wit en dat kan van zowel het meel als de leeftijd zijn gekomen. Hij is een van de weinige beroepsmolenaars die Zeeland nog rijk is.





Opname uit 1926 van de Molen van Biggekerke. Op de voorgrond staan uiterst links overgrootvader Adriaan Brasser en uiterst rechts (met fiets) grootvader Zacharis Brasser. (Foto: Archief De Hollandsche Molen)

Sjaak Brasser (1960) is de zevende generatie in zijn molenfamilie, de zesde op deze korenmolen. Als kind woonde hij met zijn ouders in de knechtswoning, zijn grootouders woonden in de woning naast de molen. Hij groeide er onbezorgd op, vrij en blij op het platteland. "De bomen groeiden niet tot in de hemel, maar we konden er altijd goed van leven. Als klein mannetje vond ik de molen enorm groot, dat weet ik nog wel. Maar het is een betrekkelijk kleine grondzeiler."

OPGROEIEN

De molen en de bijbehorende maalderij werden in de jaren zestig en zeventig gerund door Sjaaks opa Zacharias en vader Adri. Het was van oudsher het boerengemaal voor Biggekerke, maar er waren ook wel bakkers voor wie de Brassers meel konden malen. Als jonge tiener kon Sjaak dat molenwerk nog niet zo boeien. Liever ging hij met de vrachtauto mee om het veevoer en het bakkersmeel bij de klanten af te leveren. "Maar op een gegeven moment ontstaat dan toch de liefde voor het vak. Van lieverlee groei je daarin. Als kind kwam je uit school en woog je wel eens wat zakken af voor je vader. Vanaf mijn 15e jaar ongeveer lukte het ook om de molen wat zelfstandiger te bedienen, eens stilzetten bijvoorbeeld of afzeilen."

IN DE ZAAK

Al sinds 1852 malen er Brassers op deze molen. "Mijn pa vertelde dat het voor hem vanzelfsprekend was om het bedrijf over te nemen. Doorleren was destijds niet direct aan de orde, dus je moest aan de slag in de bouw of bij een boer. Dan was je beter af met een eigen molenaarsbedrijf. Dat gold eind jaren zeventig voor mij ook wel, hoewel ik meer keuze had. Ik had een heao-studie in Vlissingen kunnen doen, dan had ik voor een bank kunnen werken. Maar nee, ik wilde liever aan de slag. Ik zag er wel toekomst in om meer voor de bakkers te gaan doen en samen met mijn vader daar de kost mee te verdienen. Als ik nu naar de bankenwereld kijk, weet ik niet of ik daar zo veel meer gelukkig van geworden was. Ik heb

nog niet zo slecht gekozen, met mijn molenaarsbestaan."

De molenaarsopleiding kreeg Sjaak ter plekke van zijn vader en opa. "Zoals dat ging, spelenderwijs. Je hebt het of je hebt het niet. Dat zie je bij onze neef Ruben nu ook weer: Het zit er van kinds af aan al in. Stenen scherpen doen wij ook nog zelf, dat leer je al doende. Die steen eraf krijgen is nu een routineklus, je moet het een paar keer gezien hebben en dan pak je het automatisch op. Je geeft het ook weer door aan anderen."

WARME BAKKER

Zo kwam de jongste telg tegen het eind van de jaren zeventig geleidelijk in het bedrijf van zijn vader.



Grootvader Zacharias Brasser (1904-1979). (Foto: Archief De Hollandsche Molen)



De Molen van Biggekerke, ook wel Brassers Molen genoemd, anno 2021. (Foto: Archief Familie Brasser)

Het was de tijd waarin de warme bakker terrein verloor aan de supermarkt, waardoor molenaars minder afzet hadden. Toch bleven de Brassers tarwe malen, want in het geïsoleerde Walcheren bleef de vraag van bakkers nog enigszins overeind. "Als een bakker op het dorp verhuisde naar een grotere bakkerij in Middelburg, dan vroeg mijn opa: kan ik met je mee? Dat is het stukje onder-

nemerschap wat je ook in je moet hebben." Sjaak was 18 toen zijn grootvader overleed, begin 1979.

Dat er kansen lagen op de bakkersmarkt, dat had Sjaak goed aangevoeld. Niet lang na zijn intrede keerde het tij. Er kwam meer interesse in meel en het vak kwam meer in de belangstelling te staan. Het Echte Bakkersgilde speelde daarin een be-

langrijke rol en het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG) kwam op. Brassers molen profiteerde mee, al was het zijdelings. "In Zeeland was het Echte Bakkersgilde niet sterk vertegenwoordigd, de weelde om ineens voor vijftig bakkers te leven hebben wij nooit gehad."

BROODBAKMACHINE

Aan de molen uit 1712 veranderden de Brassers niets. In de maalderij, pal naast de woning, was wel een aanpassing nodig: een mechanische aandrijving. "Mijn vader draaide jarenlang 2,5 ton tarwe in de week, alleen op de wind. Toen ik kwam werken en we expansie zochten in het bakkersgemaal, kwamen we met een week windstilte al snel in de

“Mijn vader draaide jarenlang 2,5 ton tarwe in de week, alleen op de wind.”

problemen." Sjaak Brasser werkte drie decennia nauw samen met zijn vader Adri. Geleidelijk aan nam hij meer taken over. Op 1 juli 1999 kwam er een belangrijke verandering: de Brassers namen de diervoederwinkel over van molenaarsfamilie De Regt uit Koudekerke. Daarvoor verbouwden ze hun authentieke, maar leegstaande Zeeuwse varkensstal. Er kwam meteen een meelwinkeltje



Sjaak Brasser op weg naar zijn molen. Hij is sinds 1852 de zesde generatie Brasser die actief is op deze korenmolen uit 1712. (Foto: André Verheul)

bij. Want de thuisbakker meldde zich in die tijd al steeds vaker bij de molen voor meel en mixen die in de broodbakmachine konden. "Dat is de redding geweest van een heleboel ambachtelijke molenbedrijfjes. Dat loopt door tot de dag van vandaag. De thuisbakker heeft ook bij ons een behoorlijke duw aan de kar gegeven."

Het gevolg was wel dat er te veel werk ontstond voor twee personen. Vader Adri wilde vanwege zijn leeftijd bovendien wat minder gaan doen in plaats van meer. Broer Rudi Brasser en zus Lian de Vos-Brasser kwamen in 2005 in het familiebedrijf. "Zij zagen in dat bij een baas werken ook niet alles is. Nu zijn we als generatie alle drie in het bedrijf." Broer en zus bestieren nu de winkel, wat veel werk is. Het molenassortiment bestaat uit vele soorten meel en bloem en enkele tientallen mixen voor brood, taart, cake en koek. Dat moet allemaal worden verpakt en voorzien van wettige etiketten. In 2010 kwam er een grotere winkel op het terrein. Dit was nodig om alles wat ze uit hun maalderij konden toveren op de plank te kunnen zetten. En dat allemaal naast het assortiment diervoeders en ruitersport.

TACHTIG UUR IN DE WEEK

Sjaak Brasser blijft de beroepsmolenaar, dus hij richt zich in de molen en de maalderij op de productie. Neef Ruben, de zoon van Lian, is een van de vaste hulpkrachten. Dan is er ook nog de logistiek. "We hebben een vrachtwagen, ik rij nog vaak mee. Vrijdag is de vaste rijdag voor de molenklanten in de Randstad." De administratie handelt de molenaar af in 'de ledige uurtjes'. Het onderhoud komt daar dan nog bij. Alsof dat nog niet genoeg is, trad Sjaak Brasser aan als bestuurslid van het AKG en de Vereniging De Zeeuwse Molen en maakte zich sterk voor de molenbiotoop. Omdat hij nu in het huis naast de molen woont, stapt hij ook 's avonds nog wel eens even de maalderij binnen om een bestelling klaar te zetten. "Ik werk zeventig, tachtig uur in de week, voor de rest heb ik niet veel hobby's. Ik heb er zelf voor gekozen. In de beginjaren was de soep niet zo dik en heb ik er met m'n pa behoorlijk aan moeten trekken

om het bedrijf op te bouwen tot wat het nu is. We hebben ook mindere jaren meegemaakt. Dus dan ben je vlugger genegen om ja te zeggen."

MET DE TIJD MEE

Wie op het terrein van Brassers molen rondkijkt, zou de indruk kunnen krijgen dat de tijd hier heeft stilgestaan. Maar dat is niet zo. Sjaak Brasser is altijd met z'n tijd meegegaan. "Daarom zijn wij er nog en anderen niet meer", zegt hij en somt moeiteloos een rijtje molenhandelsbedrijven op die hij uit de omgeving zag verdwijnen. "De Regt in Koudekerke, De Visser in Meliskerke, Kwekkeboom in Aagtekerke, Minderhoud in Oostkapelle. De generatie die actief was stopte en de kinderen zagen er geen brood meer in. Zo zijn er zoveel molenbedrijfjes gestopt." Het verschil met de Brassers is, dat zij konden terugvallen op de tarwemaalderij. "Dat is altijd een stabiele basis geweest. De meeste molenaars deden alleen maar handelen. De maalderijen bleken toch altijd wel de betere bedrijfjes."

Sinds 2014 is er ook een webwinkel, als onderdeel van de website waarin het ambacht en de familietraditie worden geëtaleerd. De webwinkel is een succes, met klanten uit heel Nederland en zelfs het buitenland. In het voorjaar van 2020 was er vanwege de eerste corona-lockdown ineens zoveel vraag naar thuisbakproducten, dat de webwinkel even gesloten werd. "We konden de vraag niet aan, dat hadden we nog nooit meegeemaakt."

TOEKOMST

Sjaak Brasser ziet volop toekomst in Brassers molen, ook voor neef Ruben die de volgende generatie kan worden. "Vraag naar meel zal er altijd blijven. Ruben is nu 22. Qua productie kan ik hem niet veel meer leren, maar met die molen malen is nog heel wat anders dan die tent hier runnen. De tijd zal het leren." Ruben is enthousiast, volgt een foodvakopleiding en slaagde in 2017 al voor zijn examen vrijwillige molenaar. Maar wie nu denkt dat Sjaak Brasser het rustiger aan gaat doen, die heeft het mis. "Zolang ik gezond blijf, blijf ik meedoen."



Sjaak Brasser aan het werk op de molen. "Ik werk zeventig, tachtig uur in de week, voor de rest heb ik niet veel hobby's. Ik heb er zelf voor gekozen." (Foto: Archief Familie. Brasser)