

45. Bisschops-
molen
Maastricht

////////////////////////////////////
Passion, Pure en
Pride als
belangrijkste
ingrediënten

recentre



‘Passion, Pure en Pride’. Voor Frank van Eerd, eigenaar van de Bisschopsmolen in Maastricht, dé onmisbare ingrediënten bij de totstandkoming van zijn bakproducten en in zijn ogen de natuurlijke tegenhangers van de drie veelal commercieel gebruikte P’s: People, Planet en Profit. Deze laatste drie worden volgens hem te vaak en te makkelijk geroepen om invulling te geven aan het populaire thema ‘Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen’ en veelal gebruikt om marketingtechnische redenen. “Het zeggen, is nog altijd iets anders dan er dagelijks mee bezig zijn. Tegenwoordig kun je er als bedrijf niet meer omheen om te verkondigen dat je duurzaam en betrokken onderneemt, maar daadwerkelijk Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is voor mij nog altijd iets dat vanuit je hart moet komen. Het heeft alles te maken met passie en liefde voor je product of dienst,” aldus Frank; bakker, molenaar en tevens bekend als ‘ambassadeur van het streekproduct’.

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is voor mij nog altijd iets dat vanuit je hart moet komen. Het heeft alles te maken met passie en liefde voor je product of dienst.

////////////////////////////////////

Frank kiest heel bewust voor een ambachtelijke wijze van werken en voelt zich als een vis in het water in de Bisschopsmolen, de oudste, nog werkende watermolen van Nederland. Hier vond hij de ideale plek om zijn passie gestalte te geven. De molen bestaat al sinds de zevende eeuw maar vanaf de elfde eeuw heeft het zijn huidige naam. In 2004 werd de watermolen volledig gerestaureerd, waarbij het authentieke karakter van de molen nauwelijks is aangetast. Sinds 2005 is de Bisschopsmolen weer volop in bedrijf. Frank: “Toen de gemeente Maastricht een geschikte kandidaat zocht voor het exploiteren van de Bisschopsmolen, was de match snel gemaakt. Hier is het bakkersambacht weer in ere hersteld. Elke dag malen we speltgraan dat we van boeren uit de omgeving afnemen. Dat doen we de hele dag door onder toezicht



↑
© Bisschopsmolen
Maastricht

oog van de consument. Belangstellenden mogen de molen bezichtigen, krijgen rondleidingen en kunnen genieten van een heerlijke lunch of broodmaaltijd.

Met deze activiteiten zetten we onze visie kracht bij. We nemen onze gasten mee in dat gevoel van ambachtelijke en authentieke beleving.”

Aan fabrieksbrood komen geen mensenhanden te pas. Wij geloven daar niet in. Wij kijken niet op een uurtje meer of minder en gaan voor een goed en eerlijk product.

////////////////////////////////////

Het water van de Maastrichtse rivier de Jeker wordt gebruikt als energiebron en als belangrijkste grondstof wordt spelt gebruikt. Dit oergraan is oorspronkelijk afkomstig uit het Midden Oosten, waar de soort al minstens vijfduizend jaar wordt verbouwd. In de twintigste eeuw is spelt bijna geheel verdrongen door gewone tarwe, omdat speltgraan minder opbrengt per hectare en omdat het pellen in de pelmolen extra tijd en geld kost. Frank: “Vandaag de dag is spelt weer in opkomst omdat het minder bemesting nodig heeft, beter resistent is tegen ziekten en een zogenaamde harde korrel met een hoog gehalte aan gluten heeft. Dat laatste is weer gunstig voor het bakken van brood.” Het spelt dat in de Bisschopsmolen wordt gebruikt, komt van dichtbij uit de regio Sittard. Dit is het zogenaamde Kollenberger spelt. Brood van 100% Kollenberger spelt kan alleen op ambachtelijke wijze worden bereid. En wil je ambachtelijk bakken, dan moet je wel weten wat je doet én er tijd voor uittrekken. Frank: “Een fabrieksbrood is binnen enkele uren klaar vanwege bepaalde chemische hulpgrondstoffen die eraan toegevoegd zijn. Wij geloven daar niet in. Daar zit ook het grote verschil met een fabriek, waar elke minuut telt. Aan fabrieksbrood komen geen mensenhanden te pas. Supersnelle deegknaders en lopende banden doen het werk. Dat gaat hier wel anders. De meest ambachtelijke manier om brood te bakken is



zonder gist en dat kost minimaal twee dagen.
Wij kijken niet op een uurtje meer of minder en gaan voor
een goed en eerlijk product.”

**Wij gaan verantwoord om met de natuur en wij
vragen hetzelfde van onze leveranciers. Daarbij
betalen we een eerlijke prijs voor een puur
product.**

////////////////////////////////////

Voor Frank speelt de ‘ecologische footprint’ een belang-
rijke rol in het duurzame proces. Dit heeft betrekking op de
hoeveelheid ruimte van de aarde die een productieproces
in beslag neemt en de afstand die grondstoffen afleggen
van bron tot eindproduct. Een directe lijn naar de oerpro-
ducent van alle grondstoffen is dus heel belangrijk. Met de
inzet van streekproducten blijft deze zo beperkt mogelijk.
Frank werkt nauw samen met de agrarische sector en
blaast zo de historische drie-eenheid ‘Boer–Molenaar–
Bakker’ nieuw leven in. Frank: “Het uiteindelijke doel hier-
van is dat iedere schakel in de keten een eerlijke prijs krijgt
en dat er duurzaam wordt omgegaan met de natuur.” Voor
hem de normaalste zaak van de wereld. “Wij gaan verant-
woord om met de natuur en wij vragen hetzelfde van onze
leveranciers. Daarbij betalen we een eerlijke prijs voor een
puur product.” Zoiets is volgens hem alleen maar mogelijk
in Limburg. “Alle ingrediënten zijn hier letterlijk voorradig.
Jammer dat daar niet meer gebruik van wordt gemaakt.”
Als we Frank mogen geloven is de beroemde Limburgse
vlaai, helemaal zo Limburgs niet meer. Het graan komt
tegenwoordig onder andere uit Oekraïne en de vruchten
zijn vaak niet meer van eigen Limburgse bodem. Voor de
Bisschopsmolen geldt echter dat een typisch Limburgse
product als dit, ook écht Limburgs moet zijn. “Daarom
gebruiken wij zoveel mogelijk grondstoffen die rechtstreeks
van het Limburgse land komen. Het Kollenberger spelt
graan komt uit Beek, Urmond, Valkenburg, Schinnen
en Voerendaal, de vruchten uit Bemelen, de rijstepap uit
Schimmert en de hazelnoten uit Ospeldijk.”

Toch neemt de bewustwording dat het gebruik van
eerlijke ingrediënten duurzaam en verantwoord is, vol-
gens Frank steeds meer toe. “Dat merk je onder andere
aan de ontwikkelingen op het gebied van milieu en de
voedselmarkt, het verscherpte toezicht door de voedsel
en warenautoriteit en aan de economische crisis. Deze
dragen er allen toe bij dat de vraag naar eerlijke en pure
producten toeneemt. Mensen hechten er meer waarde
aan wanneer iets met liefde is gemaakt. Wij proberen dit
al een aantal jaar aan te tonen en inmiddels kan ik stellen
dat het de Bisschopsmolen gelukt is om te bewijzen dat
Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen beslist lonend
is, dat met de graansoort spelt een heerlijk brood gebak-
ken kan worden en dat de lekkerste vlaai wordt gemaakt
met de allerbeste streekproducten. “

•

Sanne Tummers voor REcentre
Geïnterviewd /
Frank van Eerd, eigenaar Bisschopsmolen

[Bisschopsmolen Maastricht](#)
Stenenbrug 1-3
6211 H.P Maastricht
Nederland
info@bisschopsmolen.nl

www.bisschopsmolen.nl

Sector • Bakkerij

Aantal werknemers • 18

Jaarlijkse omzet • N.v.t.