



Foto's: Heemkundekring Paulus van Daesdonck

Brouwerij De Roskam

Aangenomen wordt dat de brouwerij rond 1750 is gebouwd. De familie Adriaansen zette De Roskam in 1890 te koop. In 1894 werd de brouwerij verkocht aan Nicolaas Nooren, broer van de Princenhaagse brouwer Jacobus van brouwerij De Koe uit Prinsenhage. Nicolaas overleed in 1897 waarna zijn broer Henri Nooren de nieuwe eigenaar werd. Henri runde niet alleen de brouwerij maar ook een boerderij met een tiental koeien en jongvee. In De Roskam werd donker bier gebrouwen. De consument gaf echter steeds meer de voorkeur aan pils boven donker bier, maar de traditionele brouwerijen waren niet ingericht op het brouwen van ondergistend pils. Toen tijdens de eerste wereldoorlog de aanvoer van mout en graan stopte, sloten steeds meer brouwerijen de deuren. Voor de Roskam viel het doek in 1922. Het gebouw werd in 1938 verkocht aan folklorist D.J. van der Ven, die het aan het openluchtmuseum De Waterberg bij Arnhem schonk. In 1940 werd de brouwerij afgebroken en in 1942-1943, middenin de Tweede Wereldoorlog, weer opnieuw opgebouwd op het terrein van het museum.



Bakkers en eigenaren Jordi en Nico van der Kleij.

De Korenbloem Tripel Ulvenhouts bier op basis van lokale ingrediënten met wereldse smaak

Molen De Korenbloem heeft een eigen bier. De Korenbloem Tripel wordt gebrouwen door de Ulvenhoutse Artisanale Bierbrouwerij De Roskam van hobbybrouwers Jan Rops en Jody van Miert. De naam is ontleend aan de oude brouwerij die ooit schuin tegenover het Pekhoeveterrein stond en die sinds 1943 in het openluchtmuseum in Arnhem staat.

De Tripel is een populaire biertijl onder hobbybrouwers. Het is een Belgisch biertype uit de abdij/trappistenreeks Blond, Dubbel, Tripel en Quadrupel. Het is blond tot amberkleurig en heeft een volle, stevige smaak. Het woord Tripel verwijst naar de hoeveelheid mout (ontkiemd en gedroogd graan) die gebruikt wordt om het bier te brouwen. Dat ligt drie keer zo hoog als bij een gewoon biertje. Gist zet suiker uit graan om in alcohol. Daarom geldt: hoe

meer graan, hoe meer suiker en hoe hoger het alcoholpercentage. Dat ligt bij een tripel tussen 7 en 9,5% (met uitschieters tot 11%).

De lol zit voor Jan en Jody vooral in het tot ontwikkelen van smaken. "We vinden er niet veel aan om bier na te maken. Als we iets lekker vinden, kopen we dat wel." Ze experimenteren onder andere met ingrediënten als citroengras, drop en recent ook suikerbieten. Ze brouwen op loopafstand van de locatie van de oorspronkelijke brouwerij, in de tuin van Jan.

Toen Jan en Jody door molenaar Eric van der Westerlaken werden benaderd om bier te maken op basis van in de molen gemalen mout, lieten ze zich dat geen twee keer zeggen. Het recept voor De Korenbloem Tripel is tot stand gekomen op basis van een oorspronkelijk recept van De Roskam uit 1880, dat ze via een nazaat van brouwersfamilie Nooren in handen kregen. Smaak lijkt echter tijdsgebonden. "Het eerste resultaat was misschien wel waarheidsgetrouw, maar eerlijk gezegd niet echt te drinken". Het ontwikkelen van het uiteindelijke recept voor de Korenbloem Tripel heeft twee jaar tijd in beslag genomen.

Micro-brouwerij De Roskam streeft ernaar zoveel mogelijk lokale producten te gebruiken. Naast mout van de Ulvenhoutse molen wordt bijvoorbeeld hop uit de moestuin van camping 'De Beekhoek' gebruikt. Toevoeging hiervan zorgt voor bitterheid. Andere ingrediënten zijn caramout, koriander, water en gist. Het brouwen van een nieuwe voorraad van zo'n 80 liter bier neemt een volle dag in beslag. Het speciaalbier gist na op de fles.

Jan en Jody beschrijven de smaak van de Korenbloem Tripel als "kruidig en hoppig". Het speciaalbiertje wordt verkocht in flessen van 0,75 liter en heeft een alcoholgehalte van 7,5%. De Korenbloem Tripel is op zaterdag verkrijgbaar in Molen de Korenbloem, waar het gretig aftrek vindt. Gelukkig maar, want de opbrengst komt ten goede aan het onderhoud van de molen.



Zelf brood bakken? Aan de slag met meel van de molen...



ZELF BROOD BAKKEN?
Voor brood en banket ga je naar de bakker of de super. Maar er gaat toch niets boven het zelf bakken, de geur van het verse brood én het smullen van je eigen baksels.

WAT HEB JE ZOAL NODIG?
De basis bestaat uit meel, water, droge gist en wat zout. Daar kun je rogge, tarwe of spelt aan toevoegen, maar ook olijfolie voor het vetgehalte. Je hebt uiteraard ook een broodbakmachine of oven nodig.

HOEVEEL KOST HET ZOAL?
In vergelijking met een kant-en-klaar brood is zelf bakken goedkoper, uitgezonderd de stroom en de broodbakmachine (aanschaf 80 tot 200 euro). Als je de 'broodinhoud' optelt kom je op ongeveer 1 euro, onder meer voor 500 g meel (60c), 20 gr gist (10c), 350 gr water, 10 gr zout, scheutje olijfolie en extra vulsel.

WAAR VIND IK ALLE INGREDIËNTEN?
Bij Molen De Korenbloem kun je terecht voor onder meer tarwemeel, speltmeel, tarwebloem of patentbloem én verse gist voor thuisbakkers. Overigens verkoopt de molenwinkel ook bolletjes, krentenbollen, worstenbrood en eierkoeken - aangeleverd door Van der Kleij.

HOE GA IK AAN DE SLAG?
Als je alle ingrediënten hebt, zoek je nog een duidelijk recept. Bijvoorbeeld in een kookboek, maar ook op instructiefilmpjes via YouTube. Belangrijk voor een luchtig brood is het kneden van het deeg, daarna vraagt het 'rijsp proces' nog enige tijd.

WIE KAN MIJ NOG EXTRA ADVIES GEVEN?
Loop op zaterdag even binnen bij Molen De Korenbloem. Vrijwillig molenaar Peter van der Gaag helpt je graag. Als oud-biologielaar weet hij veel van de chemische processen bij het bakproces en hij geeft je ook nog praktische adviezen voor een gezond en smakelijk brood. Veel succes en alvast smakelijk eten!

Onderzoek van de wieken

Tijdens de afrondende werkzaamheden aan de kap tijdens de zomer 2020, hebben we gebruik gemaakt van de uitkraagsteiger en de aanwezigheid van een hoogwerkkraan, om ook de wieken, inmiddels 45 jaar oud, grondig te inspecteren. De molenbouwer heeft een aantal onderdelen gedemonteerd zodat een Ingenieursburo, steekproefsgewijs, meerdere staalwerk-onderdelen Ultrasoon kon onderzoeken. Uit het onderzoek en het doorhalen van de roeden, is gebleken dat de wieken binnen een beperkt aantal jaren vervangen moeten worden. Voor deze kostbare renovatie wordt een actieplan opgesteld, waarin het verwerven van de financiële middelen, de technische voorbereiding, offertes, levertijden enz. onderzocht en goedgekeurd moeten worden. Het bestuur heeft als doel dit in 2023 uit te kunnen voeren.



Corona – maatregelen

U bent iedere zaterdag van harte welkom in onze molen. Uiteraard dienen ook onze Molen, haar medewerkers en onze bezoekers de (wettelijke) maatregelen nauwgezet volgens de richtlijnen te volgen.

FINANCIËEL JAARVERSLAG 2019

ontvangsten	2019	2018	+/-
Giften inwoners Ulvenhout e.o.	4.047	3.425	622
Scheningen (Stichting 't Hofflandt, Rabobank, Jumbo, buurt)	1.010	2.446	-1.436
Huuropbrengsten	2.984	3.021	-36
Verkoop molenproducten	2.070	4.059	-1.989
Diversen opbrengsten (m.n. rente)	3	3	-1
Subsidies (BRIM, Gemeente, Hollandsche molen)	19.500	22.500	-3000
Vrijval bestemmingssubsidie	-	11.329	-11.329
Totaal ontvangsten in euro's	29.614	46.783	-17.169

Over de hele lijn waren de ontvangsten in 2019 lager met uitzondering van de giften van de Ulvenhoutse bewoners waar we zeer dankbaar voor zijn! Zonder deze steun is het niet mogelijk de molen ook in de toekomst draaiende te houden. De schenkingen 2019 bestaan bijna geheel uit de jaarlijkse bijdrage van stichting 't Hofflandt (waarvoor weer grote dank) waartegen we in 2018 ook een aantal eenmalige schenkingen mochten ontvangen.

De huuropbrengsten van de loods en molen (voor diners, bijeenkomsten, bruiloften) zijn redelijk stabiel gebleven maar de verlopen van de molen zijn helaas fors teruggelopen. Het verschil in subsidies komt geheel door de eenmalige ontvangst van de laatste 10% subsidie van het Rijk na goedkeuring van de bestedingen 2013-2018 (welke alsnog is toegerekend aan 2018). Dit jaar bevat geen vrijval van de bestemmingssubsidies doordat deze niet nodig is gezien in 2019 het onderhoud beperkt is gebleven.

uitgaven	2019	2018	+/-
Onderhoud/restauratie molen	3.702	32.370	-28.668
Exploitatiekosten	7.645	8.939	-1.295
Kosten bestuur + bank	265	175	90
Diversen kosten (m.n. Molenkrant)	962	1.045	-83
Reservering bestemmingssubsidie	15.798	-	15.798
Totaal kosten in euro's	28.372	42.529	-14.157
Resultaat in euro's	1.242	4.254	-3.012

Na de hoge onderhoudskosten in 2018 (m.n. de molenkap) is het onderhoud in 2019 beperkt geweest wat het grote verschil verklaart. De vaste exploitatiekosten (m.n. verzekering, hypotheek, energie/water, OZB, inkoop granen) zijn redelijk stabiel gebleven maar per saldo toch lager doordat 2018 een aantal eenmalige aanschaffen bevatten. Doordat in 2019 het onderhoud beperkt is gebleven en een aantal subsidies vooruit zijn ontvangen is het verschil gereserveerd voor aankomende grote onderhoudswerkzaamheden.

Ondanks de lagere ontvangsten is 2019 met een positief resultaat van € 1.242 geëindigd. Het positief resultaat is gereserveerd aan de eigen middelen. Dit resultaat komt met name tot stand dankzij de steun van de Ulvenhoutse bevolking en ondernemingen/stichtingen, waarvoor nogmaals onze **grote dank!** Met uw hulp kan de Stichting de instandhouding van onze Ulvenhoutse molen voor de toekomst blijven waarborgen.



Aan de bewoner(s) van dit pand
Tevens vriend van de Molen "De Korenbloem"

Scan de QR code om te doneren aan onze molen.

Colofon

Stichting Molen De Korenbloem (ANBI nummer 8068.57.602)
Bezoekadres: Molenstraat 23 Ulvenhout (ingang straat Vang, tussen huisnr. 8 en 10).
Secretariaat P/A 't Vlot 2a, 4851 EZ Ulvenhout | T 06 20 21 05 01
www.molendekorenbloem.nl | E info@molendekorenbloem.nl
Bankrekeningnummer: NL72 RABO 01089.07.546

Vormgeving: maan identity. design. content.
Tekst: Ingrid Bothe en Peter Korz



MOLENKRANT 2020



Zelf brood bakken?

Aan de slag met meel van de molen...

Ulvenhouts bier

De Korenbloem Tripel op basis
van lokale ingrediënten

