

# Beladen met achttien kilo meel de deur uit



▲ Eén klant tegelijk in het winkeltje. FOTO RENÉ MANDERS/DCI MEDIA

## Sinds de coronacrisis

wordt er thuis meer gebakken. Dat merken ze ook bij Stichting Holten's Molen in Deurne. De zakken meel vliegen de deur uit.

## Babette Margés

### Deurne

Deze zaterdagochtend is er net een klant vertrokken met achttien kilo aan meel en bloem. Vrijwilligster Emmie Berkers vertelt: „We hebben de productie opgeschroefd om te kunnen voldoen aan de vraag. Ik schat in dat we gemiddeld zestig procent meer verkopen dan vóór

de crisis.” De opbrengst gaat naar het behoud van de monumentale molen.

Het winkeltje is maar een paar vierkante meter groot. Er kan één persoon tegelijk naar binnen. Dit zorgt soms voor rijen vanaf de molen tot aan de straat. Sommige klanten kopen op bestelling zodat ze zeker weten dat ze niet met lege handen naar huis gaan. Het valt de winkelcoördinator op dat ze veel nieuwe gezichten ziet. „Eerst kwamen ze omdat er in de supermarkt geen meel meer was, maar nu zie ik die nieuwe klanten terugkomen.” De reden? „Ze zeggen dat ze ons meel fijner vinden omdat het onbewerkt is en natuurlijk.”

Berkers is ook verantwoordelijk

voor de planning van de molenaars. Voorheen maalden die een paar keer per week, tegenwoordig bijna elke dag. De graansoorten tarwe, spelt, rogge en boekweit gaan onder de molensteen. Deurenaar Dolf Davids kiest vandaag voor roggemeel en bloem, in zakken van vijf kilo. Hier kunnen we vijftientig broden van bakken. Mijn vrouw dan, ik ben verantwoordelijk voor het halen.”

Vóór de crisis bracht Davids' schoonzus meel mee van de molen uit haar woonplaats IJsselstein in Utrecht. „Dat kan niet meer, dus sindsdien kom ik hier. Het is een mooi winkeltje en het meel is fantastisch. En dat op loopafstand van mijn huis.”