



Nieuwsbrief oktober Flietermolen

Hou je vast, we hebben veel te vertellen.

1 Medewerkers van de Flietermolen

De voorbije maanden mochten we drie nieuwe medewerkers verwelkomen.

- Welkom Bert Neuckermans uit Linkebeek. Hij beheerde voordien een eigen groentenveld in Herne. Nu een geweldige assistent molenaar. Bert is de rust zelve, kan goed organiseren en is het zonnetje in huis. En ja, hij is de zoon van Dirk Neuckermans : -)
- Welkom Lien Vangelder uit Herfelingen. Opgegroeid op een boerderij, werkte voordien als ergotherapeut en stort zich in het nieuwe avontuur van de Flietermolen. Ze gaat ongetwijfeld een boeiende tijd tegemoet.
- Welkom Koen Vereertbrugghen uit Essenbeek. Professionele zanger en vanaf nu met de handen aan het werk in de molen. Is inmiddels al een grote hulp bij het malen, levert bestellingen bij winkels en bakkers en zorgde reeds voor de nieuwe etiketten van de rogge verpakking.

En...

- Katrien heeft ondertussen een mooie dochter op de wereld gezet. Haar naam is Ayla. Proficiat Katrien. In januari gaat Katrien terug aan het werk.

2 Molenstenen



Eindelijk is het zover: de molenstenen draaien! Vorig jaar haalden we met een crowdfundingproject welgeteld 7.445 euro op. Door deze enorme steun kunnen we nu op steen gemalen meel aanbieden van tarwe, spelt en rogge. **Bedankt crowdfunding!**

We zijn fier en danken Julian en Dirk voor de grote renovatie van de molenstenen. Hun geduld werd voortdurend op de proef gesteld omdat het stalen binnenstuk van de molensteneninstallatie lang op zich liet wachten.

3 Welke mix?

Binnenkort willen we een mix aanbieden van verschillende soorten granen. Welke mix staat er op jouw verlanglijst? Laat het ons weten. Tarwe, spelt, rogge, haver, eenkoorn en boekweit, lijnzaad, zonnebloempitten, pompoenpitten,...? Een 'lokale mix' zal beperkt zijn tot tarwe, spelt, rogge en/of haver.

4 Haver

We dromen al lang over biologische lokale haver. Dankzij Hof Seghers en Robert Lisart kunnen we binnenkort vers geplette haver aanbieden. Ze waren bereid om voor ons haver te zaaien en te oogsten. We houden jullie op de hoogte van ons haver aanbod.

5 La Ruche

Wist je dat we participeren in de lokale productenmarkt van La Ruche? Het werkt heel simpel: online kies en betaal je de producten daarna kan je jouw producten afhalen op een plek waar iemand een ruche heeft opgezet. We participeren in La Ruche van Edingen, Anderlecht en Silly.

6 Nieuwe klanten:

We hebben een waaier van 'soorten' klanten: bakkers, traiteurs, winkels, molenaars en thuisbakkers. Allen geven ze ons waardevolle feedback. Dat gaat van 'zeer lekker' tot 'kan nog beter'. Dank jullie wel.

- OHNE. Winkels die gaan voor natuurlijke en onverpakte producten. We leveren in Zwalm en in de twee vestigingen van Gent.
- Oxfam. (Halle/Beersel)
- de Speiboederij (Sint-Lievens-Esse). Een hoevewinkel en bakker; levert brood aan BarNature te Geraardsbergen.
- Les racines (Brussel). Een restaurant-winkel; maakt pasta met onze spelt.
- Witlof (Jette). Een traiteur; gebruikt onze bloem en kortmeel voor taartbodems en biscuits.
- Bo & Co (Leuven). Bakhuis; bakker Marjolijn Bloemmen kneedt zuurdesem brood met de hand en bakt ze in een houtoven. Ze liet een oude graansoort bij ons malen.
- Fleur bon le pain (Hennuyères). Een hoevebakkerij beheerd door Françoise en Michel; ze lieten hun eigen graanpopulatie bij ons malen.
- Graines du Curieux. We malen voor hen boekweit en éénkoorn.
- Voor het eerst worden door ons vier oude biologische graansoorten op steen gemalen. Het malen maakt deel uit van het project 'traditie in de kijker' van Tijs Boelens, een bioboer met een hart voor oude graansoorten.
- Twee boeren die 'restproducten' afnemen: Boer Hondekyn uit Silly koopt onze kortmeel en boer Vangelder en onze zemelen.

7 Pannenkoeken

Met onze spelt bloem en meel kan je heerlijke pannenkoeken bakken. Dat kunnen we niet genoeg benadrukken. De voorbije maanden stonden we geregeld op markten waar onze pannenkoeken werden gesmaakt. We bakten op de lokale markt van Erwtjes en Knollen, op het feest in het Dominicanessenklooster, voor Uw fanfare in Sint-Pieters-Kapel, op de ruilmarkt van de KVLV en op de Ruche van Edingen.

8 Renovatiewerken

Werken in de molen en in het huis.

- Vele vrijwilligers hebben de binnenmuren van de molen gekalleid. Dat was een zwaar werk tijdens hete dagen! **Een grote dank je wel aan al die moedige vrijwilligers.**
- Het oude bijgebouw van het huis werd afgebroken en er staat nu een nieuw te pronken. De muren bestaan uit blokken van hennep, dat geeft een aangenaam gevoel. Weldra komt er een nieuwe keuken, douche en wc. Zo beantwoorden we aan de regels van de voedselveiligheid en is er ruimte voor workshops.



9 Midget gespot!

In juli hebben we een Midget gespot in Imde (Wovertem) bij maalderij Salens. Het was meteen een gevoel van thuishkomen. Twee broers en een zus hebben hun leven in deze maalderij doorgebracht. Maar door hun pensioenleeftijd moeten ze noodgedwongen het zware werk naast zich neerleggen. De maalderij is nu gesloten maar we zoeken samen naar oplossingen om letterlijk opnieuw de deuren te openen.

10 Odoo

Graanprodukten verkopen is meer dan malen en zakken dichtnaaien. Er komen heel wat zaken bij kijken: stockcontrole, facturatie, traceerbaarheid voor biocontrole en voedselveiligheid, enzovoort. Om het werk efficiënter te laten verkopen kochten we het softwarepakket Odoo aan. Het is een ERP systeem dat ons vele uren en frustratie zal besparen.

11 En ten slotte...smakelijk



Groeten van het Flietermolenteam,
Bert, Cathy, Dirk, Julian, Katrien, Koen en Lien.

We proberen in de toekomst de nieuwsbrieven sneller de deur uit te krijgen : -)