



Tiemo Tijdloos

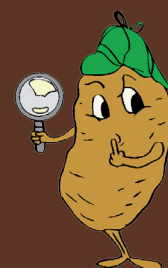
Een 'special-edition' van de jeugdkrant van het Veenkoloniaal Museum

editie Oost Groningen, 1^e druk, juni 2015

Tiemo Tijdloos Themakrant . . .

TIEMO TIJDLOOS ...

EN HET MYSTERIE VAN DE AARDAPPEL



Het was tijdens een van zijn nachtelijke inspectie-tochten door het grote gebouw van het Veenkoloniaal Museum, dat Tiemo Tijdloos -onze museum-muis- op iets merkwaardigs stuitte. Hij was langs de monumentale trap naar de eerste verdieping omhoog getrippeld om te zien of daar alles was zoals het moest zijn. Als museummuis met de kwalificatie Hoofdinspecteur Collectiebewaking E.A.B.Z. Eerste Klas en met inmiddels een flink aantal dienstjaren achter de rug, nam Tiemo zijn taak zeer serieus en er ontsnapte dan ook geen ongeregeldeheid aan zijn aandacht. Op zijn gemakje maar met de ogen op scherp maakte hij zijn ronde over de gang die langs de expositiezalen loopt en kwam aan bij de trap die naar de Aardappelzetmeelzolder voert. Na nog eens voor de zekerheid over zijn behaarde schoudertje te hebben gekeken, nam hij voor zijn gemak de trapleuning naar boven en betrad de lange en lage zolder-ruimte.*

* En Andere Belangrijke Zaken



De nachtverlichting scheen geheimzinnig over de uitgestalde voorwerpen en deed ze anders lijken dan ze zijn. Plotseling vielen de kraallogjes van Tiemo op iets wits dat op de vloer lag. Behoedzaam trippeltrappelde hij er op af en zag dat het een soort poeder was. Iets dat hem deed denken aan het meel waar de bakker zijn brood van bakt. Voordat Tiemo namelijk als museummuis bij het Veenkoloniaal Museum werd aangesteld, had hij hier en daar wat stage gelopen, onder andere bij een brood- en banketbakker. Vandaar zijn kennis over meel. Hij snuffelde eens aan het goedje op de vloer, likte er wat van op maar het rook en smaakte nergens naar. Waar kwam het vandaan? Tiemo keek om zich heen, keek omhoog en zag de bron: van een stapeltje zakken met het opschrift 'Aardappelzetmeel' had er één een scheurtje waaruit het poeder was 'gelekt'. Er was niet veel uit gelopen; nauwelijks meer dan dat hoopje op de grond. En zo wit als het poeder was, zo rood kleurde onze muizenheld. Van schaamte. Want van aardappelzetmeel had hij nog nooit gehoord. Tiemo Tijdloos -Hoofdinspecteur Collectiebewaking E.A.B.Z. Eerste Klas- wist tot zijn schande dus eigenlijk niet eens wát hij eigenlijk te bewaken had.



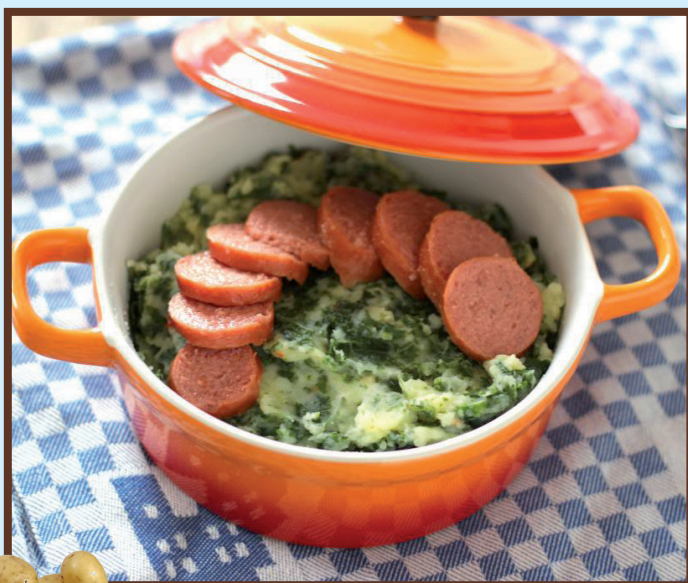
Een tekortkoming die snel, heel snel uit de wereld moest worden geholpen.

Hier stond zijn eer, die van zijn Klas, ja zelfs die van zijn soort - 'wat zou zijn familie wel niet van hem zeggen?' - op het spel.

Tiemo liet de Aardappelzetmeelzolder de Aardappelzetmeelzolder, vloog met een vaartje voor zijn staartje uit naar de bibliotheek een verdieping lager en zocht in de boekenrekken onder de letter 'A' gejaagd naar de informatie. Hij kon het zo snel niet vinden, tjoepste het dichtstbijstaande bureau op, wekte met een billentik tegen de computermuis het beeldscherm uit de nachtslaap en met een paar soepele, zelf aangeleerde handelingen, zat hij binnen de kortste keren tot aan zijn spitse oren in de ontrafeling van het mysterie van de aardappel: aardappelzetmeel.

HOEZO: 'DOODGEWOON'?

Aardappelzetmeel heeft zijn oorsprong -hoe kan het ook anders- bij de aardappel. Die doodgewone aardappel die de meeste van jullie regelmatig op je bord krijgt geserveerd. Je kunt die pieper op allerlei manieren eten: met of zonder schil gekookt, tot moes gestampt met een kuiltje jus, als aardappelschijfjes of patat friet met een flinke lik lekkere saus, tot puree gemixt en met een knapperig kaaskorstje warm uit de oven en op nog wel honderden andere manieren.



Dat je die aardappel op zoveel verschillende manieren kunt bereiden, laat dus eigenlijk al zien dat de aardappel helemaal niet zo 'doodgewoon' is. Het is een heel bijzonder product met een heel bijzonder verhaal.

Dat verhaal begint niet -zoals je misschien zou denken- in Europa en al helemaal niet in Nederland, maar ver weg in Zuid-Amerika. We moeten dan terug naar de jaren tussen 1500 en 1600 toen de Spanjaarden in dat werelddeel de baas waren. Ze namen vooral veel goud en zilver uit het gebied mee naar Spanje, maar ook iets dat ze ontdekt hadden ergens hoog in de bergen. Dat 'iets' was de aardappel die -tot hun verrassing- heel lekker smaakte. De aardappel werd door de boeren daar op de berghellingen verbouwd, heel anders dus dan op de lange vlakke akkers van de Groninger Veenkoloniën! Toen dan de Spanjaarden de aardappel mee naar West-Europa namen, gaven ze die bij aankomst als een bijzonder geschenk aan de Spaanse koning Filips II. Kun je je voorstellen? De koning in al zijn waardigheid die in een van zijn paleizen van zijn onderdanen een paar doodgewone aardappels op een gouden schaal krijgt aangeboden? En dat hij daar zeer vereerd mee is? En toch was het zo. Niemand in West-Europa had in die tijd van de aardappel gehoord, laat staan er een bord vol van gegeten. Het was dus écht een heel bijzonder geschenk, een koning waardig. Tja, en daarna maakte



de aardappel dan haar opmars door West-Europa. De koning gaf een kistje vol aan de paus om maar weer snel beter te worden -er zit nogal wat vitamine C in een pieper-, de paus gaf op zijn beurt weer een mand vol aan een goede vriend die ook weer een goede vriend had, en het duurde niet lang of de aardappel stond bij heel wat rijke mensen regelmatig op tafel. Maar nog niet bij de gewone mensen en bij de arme donders al helemaal niet. Die moesten nog zeker tweehonderd jaar zien te overleven met harde broden en pap voordat ook bij hen de aardappel dagelijkse kost was geworden.



EUREKA!

Maar hoe maak je van een aardappel nu aardappelzetmeel? Eigenlijk heel eenvoudig. De aardappelen worden fijn geraspt en een paar keer flink uitgespoeld. Daarna gaan ze in een centrifuge en door het snelle rond draaien worden het zetmeel en het water dat in de aardappels zit van elkaar gescheiden. Het zetmeel wordt daarna gedroogd en zie: je hebt aardappelzetmeel! Niets moeilijks aan: met een blender kun je heel gemakkelijk je eigen aardappelzetmeel maken.

Wie het eerst op het idee kwam om uit aardappels zetmeel te maken, weten we niet. Met uitvindingen is het vaak zo dat verschillende mensen tegelijk op het idee komen, maar dat niet van elkaar weten. Totdat er eentje 'Eureka!' roept, zijn uitvinding snel

bij een notaris op papier laat zetten en met de eer gaat strijken. Wat we wel weten is dat in ons gebied van de Groninger Veenkoloniën Johannes Albertus Boon de eerste was die met een aardappelzetmeelfabriek begon. Dat was in 1840 in Muntendam. Het was eigenlijk nauwelijks een fabriek: toen het een paar jaar later failliet ging sleepten de nieuwe eigenaren de machines naar buiten, timmerden een paar tussenmuren en hadden er nog jarenlang een aardige woning aan.



Varkensvoer

Ook in Nederland duurde het nog een hele tijd voordat de aardappel door iedereen werd gegeten. Tegenwoordig weten we in korte tijd van alles een heleboel, maar vroeger moest de informatie zich -bij wijze van spreken- met paard en wagen of een trage trekschuit een weg naar de mensen zien te vinden. En wisten de mensen dus niet dat je niet het loof van de plant boven de grond moest eten, maar de knol die in de grond zit. In het loof zitten namelijk besjes die hartstikke giftig zijn. De mensen aten ze op en werden ziek. 'Varkensvoer!' riepen ze en ze namen er jarenlang geen hap meer van. Het werd alleen nog aan de zwijnen gegeven en pas nadat een Friese baron in 1727 er in zijn tuin in Joure serieus mee aan het kweken ging en er over schreef, kreeg de aardappel langzaam maar zeker een tweede kans.



Iemand die het groter -en later zelfs héél veel groter- aanpakte, was Willem Albert Scholten. Geboren in Gelderland was hij als jongen van 19 in



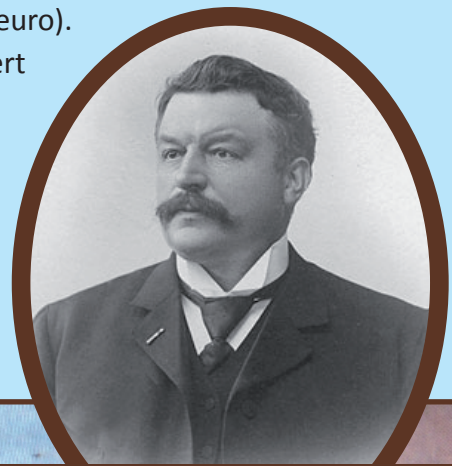
Willem Albert Scholten

het huis van zijn oom al druk in de weer met zetmeel uit aardappels te halen. Al snel had hij twee fabriekjes, maar echt lukken wilde het niet. Wat hij miste was veel en vooral schoon water, boeren in de buurt die aardappels verbouwden en kanalen waarover de aardappels naar de fabriek konden worden

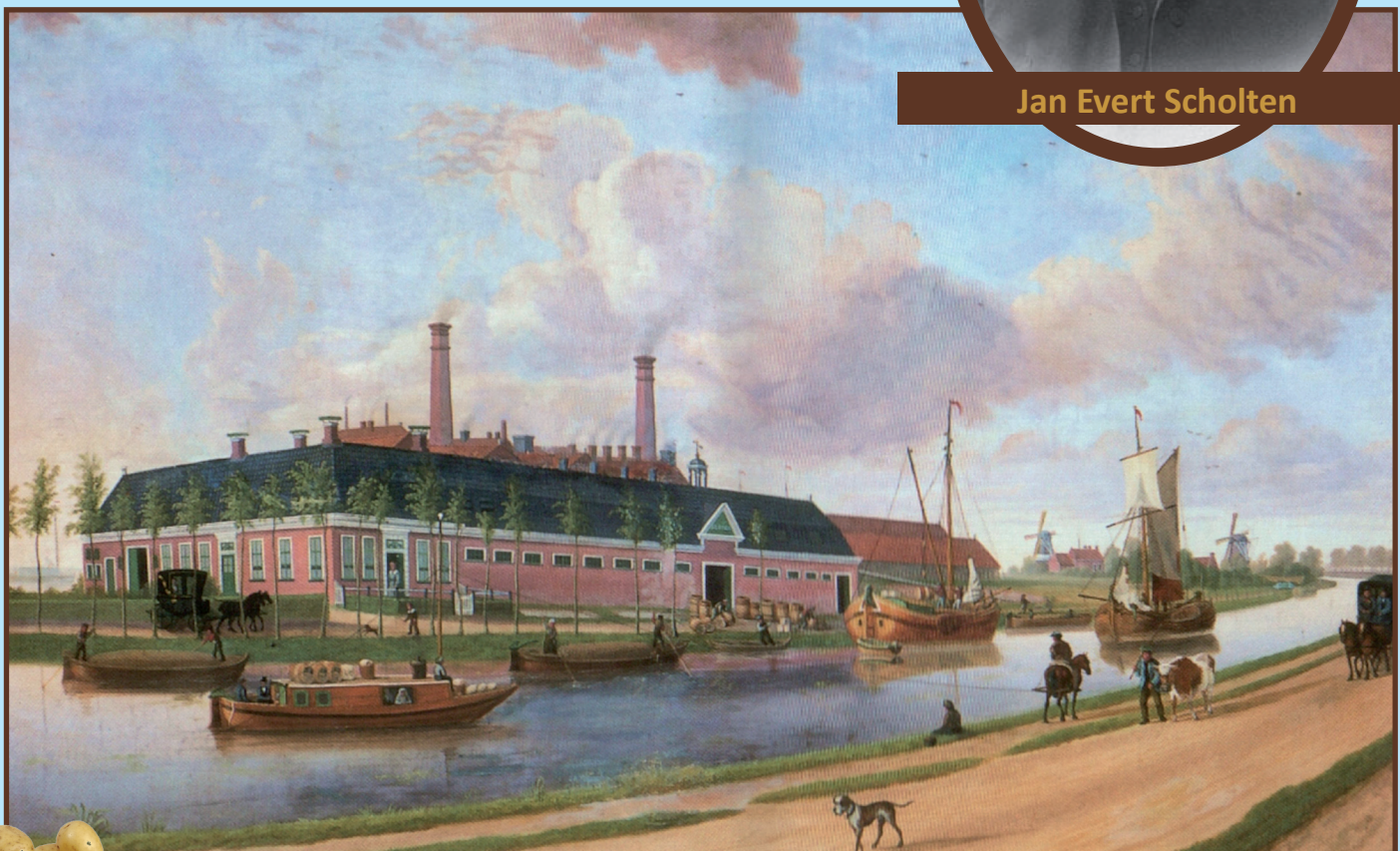
vervoerd en het zetmeel naar de klanten. En omdat de machines in die jaren op turf draaiden, was het wel handig als er van die brandstof ook ruim voldoende in de buurt was. In Gelderland ontbrak dat allemaal, maar in Groningen -en in het bijzonder in de Groninger Veenkoloniën- was het ruim voorhanden. En dus pakte Willem zijn boeltje op en opende in 1841 zijn eerste fabriek in Foxhol.

Die aardappelzetmeelfabriek in Foxhol was de eerste van de 24 die Willem in zijn leven uit de grond zou stampen. Veertien van die fabrieken stonden in Nederland, tien in het buitenland, tot zelfs ver in Rusland. Verder had Willem nog allerlei ander fabrieken zoals voor het maken van strokarton en werd hij een van de rijkste mensen van Nederland. Willem, die maar een paar jaar op de lagere school had gezeten, bezat toen hij in 1892 overleed, een vermogen van 100 miljoen gulden (dat is nu ongeveer 50 miljoen euro).

Zijn zoon Jan Evert erfde alles en maakte het familiebedrijf nóg groter en werd nóg rijker dan zijn vader.



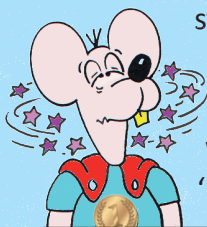
Jan Evert Scholten



Nu was het wel zo dat vader en zoon Scholten iets weg hadden van Dagobert Duck: ze waren nogal gierig. Ze wilden de boeren wel betalen voor de aardappels die ze voor het maken van aardappelzetmeel nodig hadden, maar ze wilden er liever niet teveel voor betalen. De boeren baalden daar flink van en begonnen toen maar zelf met aardappelzetmeelfabriekjes. Dat werd een succes! In no time schoten overal in Groningen en Drenthe de fabrieken als paddestoelen uit de grond. En niet alleen boeren begonnen daarmee, maar ook mensen die dachten: 'Er zit brood in de aardappel! Ik denk dat ik ook maar zo'n fabriek begin!' Ze leenden wat geld hier en daar en startten alleen of met een paar anderen een fabriek. Veel van die fabrieken hebben het niet gered omdat ze óf failliet gingen óf werden opgekocht door eerst vader Willem Albert en later zoon Jan Evert Scholten. Slechts een paar hebben jarenlang kunnen bestaan.



Veel beter ging het de boeren af. Die werkten al vanaf het begin met elkaar samen in wat een 'coöperatie' heet. In het begin waren ze nog wel concurrenten van elkaar, maar de samenwerking werd steeds belangrijker en in 1919 richtten ze het 'Aardappelmeel Verkoop Bureau' op. Als je de eerste letters van die drie woorden uitspreekt, hoor je 'aa', 'vee', 'bee'. Vandaar de afkorting AVEBE.



De aardappelman

Er zijn twee soorten aardappelen: eetaardappelen en fabrieksaardappelen. De eerste is om te eten, de tweede wordt gebruikt om er aardappelzetmeel van te maken. Maar eigenlijk is het verschil helemaal niet zo groot. In allebei de soorten zitten namelijk aardappelzetmeel, alleen zit er in de fabrieksaardappel veel méér zetmeel. Dat verschil is niet door de natuur gemaakt, maar door de mens. In het begin gebruikten de fabrikanten gewoon de aardappel die iedereen op z'n bord had liggen. De eetaardappel dus. 'Kunnen we niet een pieper kweken waar méér zetmeel in zit?', dachten de fabrikanten. En ze vroegen het aan Geert Veenhuizen, die van beroep aardappelkweker was. In de veertig jaar dat hij dat beroep uitoefende heeft Geert maar liefst 94 soorten aardappelen 'bedacht', zowel fabrieks- als eetaardappelen. En o ja: het grootste verschil tussen een eet- en fabrieksaardappel is de smaak. De laatste smaakt lang niet zo lekker als de eerste. Maar daar is ze dan ook niet voor bedoeld.



Die AVEBE groeide langzaam maar zeker uit tot de grootste aardappelzetmeelfabrikant van Groningen en Drenthe, ja zelfs van Nederland. Ze heeft alle fabrieken -ook die van Scholten- al lang overgenomen en heeft tegenwoordig zes enorme fabrieken, waarvan drie in Nederland, twee in Duitsland en eentje in Zweden. Die in Nederland staan in Gasselternijveen en Ter Apelkanaal én in Foxhol, daar waar het met Willem Albert Scholten in 1841 allemaal is begonnen.

PAP, PLAKBAND EN BORRELNootjes

Maakten ze in die fabrieken in de Groninger Veenkoloniën al die jaren alleen maar aardappelzetmeel? En wat moet je dan met al dat witte poeder?



Er pap van maken en het zoveel eten dat je geen 'pap' meer kunt zeggen? Niet echt. In het begin verkochten ze het zetmeel aan andere fabrieken die er bijvoorbeeld lijm van maakten. Lijm die gebruikt wordt om behang mee aan de muur te plakken, voor postzegels, plakband en etiketten. In de aardappelzetmeelfabrieken zelf werd het meel gebruikt om er stroop, sago en stijfsel van te maken. Stroop van een aardappel? Jazeker.



Uit een aardappel kun je namelijk net zo goed een zoete stroop (glucose) halen, als uit een suikerbiet. Met sago kun je een sausje of een pudding lekker lobbijg maken en als je er een flinke lepel van in wat melk doet en dat kookt, krijg je inderdaad een pap die -zo lezen we in oude boeken- ook nog eens heel lekker smaakt.

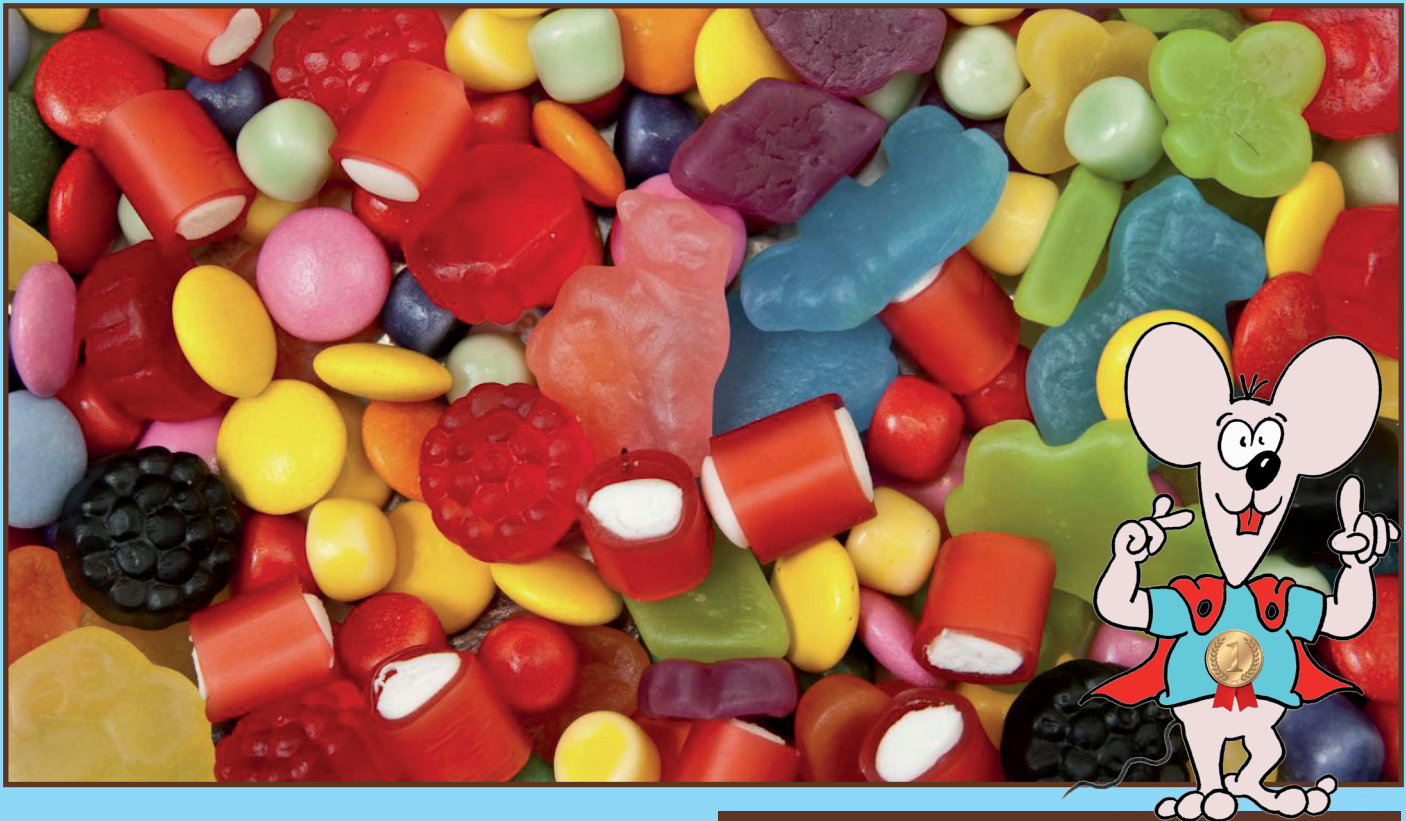


Stijfsel kennen we eigenlijk niet meer, maar dat werd vroeger bij kleding, handdoeken en lakens gedaan als ze in de was gingen. Dan bleef het mooi strak en kreukvrij.

SPECIAAL STIJFSEL VOOR DE WASMACHINE

nat gestreken, gesteven linnen ! **droog gestreken, zacht linnen !**

Stroop, sago, stijfsel, lijm: het zijn producten die uit aardappelzetmeel worden gemaakt en die we 'derivaten' noemen. Ze zijn, zeg maar, de stam van een oerboom waaruit inmiddels ontzettend veel takken en takjes zijn gegroeid. Het vreemde is alleen dat je die takken en takjes (derivaten) niet of nauwelijks



meer ziet in het eindproduct zelf. Ze worden aan een product toegevoegd om het nóg beter of lekkerder te maken. Wie weet bijvoorbeeld dat er aardappelzetmeel zit in de knakworstjes van Unox? Of in de pakjes Cup-a-Soup? In de toetjes van Mona, de borrelnootjes van Duyvis, de winegums van Haribo en de sokken van de Hema?

Maar ook dat het gebruikt wordt in de waterzuivering, bij het maken van verf, in diervoeding en in 1001 andere producten? Als we het toch over een mysterie hebben....

Een mysterie dat ontrafeld is. Met een zucht zet Tiemo de computer weer in de slaapmodus en vleit zich tevreden op de muismat. Zijn kennis is weer bijgespijkerd en trots poetst hij zijn insigne -dat hij op zijn nachtelijke rondes altijd draagt- van Hoofdinspecteur Collectiebewaking E.A.B.Z. Eerste Klas extra glanzend op met een van zijn oren. Een paar minuutjes laat hij de informatie in zijn muizenhersentjes bezinken, tot de plicht hem weer tot de orde van de nacht roept. Er wacht hem nog een lange inspectieronde door de vele zalen en gangen van het museumgebouw. Maar nu eerst dat hoopje aardappelzetmeel opgeruimd en die kapotte zak dicht gemaakt. Met plakband natuurlijk!



Colofon

Tiemo Tijdloos Themamagazine is een uitgave van de V/M Junior Club van het Veenkoloniaal Museum Veendam. Deze editie maakt onderdeel uit van de lesbrieven 'Van aardappel tot snoep' die handelt over aardappelzetmeel en bedoeld is voor de bovenbouw van de basisschool.



Met dank aan het samenwerkingsverband Cultuureducatie met Kwaliteit Groningen en de financiële bijdrage van het Fonds voor Cultuurparticipatie, de gemeente en de provincie Groningen.

VEENKOLONIAAL MUSEUM
MUSEUMPLEIN 5, 9641 AD VEENDAM
www.veenkoloniaalmuseum.nl

Tekst: Fred Ootjers / Vormgeving: Erik van der Wal
©Veenkoloniaal Museum, juni 2015





HET MYSTERIE VAN DE AARDAPPEL

Ontdek het samen met Tiemo Tijdloos . . .

