

Virginia en Erwin laten de molen draaien voor én door gemberkoekjes

Op 1 september 2018 opende de Molenwinkel van Delfshaven en sindsdien draait de winkel harder dan de wieken. Het is te danken aan het enthousiasme waarmee Virginia Gil en Erwin Nederhoff de boel bestieren. Dat doen ze vooral met veel gevoel voor humor en minder voor commercie: laat hun plekje vooral van 'de mensen' blijven, niet van de massa.

Op date in Delfshaven

Op de plek van de in 1986 gebouwde Molen de Distilleerketel stond in 1727 de oorspronkelijke versie ervan. Deze brandde in 1899 af, werd herbouwd, raakte na 1922 buiten gebruik en brandde tijdens WOII af. Een tijd lang stond hier alleen de kale romp, tot 1986 dus. Het enige dat er nu brandt, is een passie voor bakken, dansen, ondernemen én voor elkaar. Na de ontmoeting op een feestje sloeg de vonk over en nog geen jaar later gingen ze samen het 'molenavontuur' aan. Tijdens een date door Delfshaven - ze waren net in de Pelgrimvaderskerk geweest - liepen ze langs de molen. Virginia: "Ik wilde de molen graag zien, dus nam Erwin mij ermee naartoe. Er hing een briefje op de deur." Erwin: "Het was een vaag briefje, waaruit we op konden maken dat er werd gezocht naar een goede invulling van de molen. Ik voelde direct een kans, ik vind molens te gek! Mijn vader restaureerde molens, dus ik wist er wel wat vanaf. Het leek me een mooie plek voor de baksels van Virginia." Bij Erwin borrelden direct allerlei ideeën naar boven, Virginia was nog wat terughoudend. Virginia: "Erwin riep 'dit is het, we maken een afspraak!' maar ik was zenuwachtig en vond dat we moesten wachten." Des te verrassender was het dus toen ze de Schiedamse Molens bezochten, die vallen onder dezelfde stichting, en daar hoorden dat ze een winkel in de molen mochten openen.

Groeiende koekjeslandizie

Op 1 september 2018 gingen ze van start met de verkoop van verschillende meelproducten die in samenwerking met de Schiedamse Molens worden gemalen en verkocht. Erwin organiseert daarnaast rondleidingen door de molen en Virginia bakt erop los. Erwin: "Virginia is een uitstekende bakker en sowieso een erg talentvolle en creatieve vrouw." Erwin mag dan misschien een roze bril op hebben, maar over Virginia's baksels is niets gelogen. Dagelijks gaat de broden, cakes en koekjes van Virginia's Kitchen als warme broodjes over de toonbank. Erwin: "Simone Weimans (NOS journaal) komt hier haar koekjes halen. Net als wielrenner Lucinda Brand." De koekjeslandizie neemt toe en vooral de gemberkoekjes zijn populair. Is dat Virginia's specialiteit? Virginia: "Nou, eigenlijk de specialiteit van Erwins' opa. Hij had een ontzettend oud kookboek, meer dan 50 jaar oud, waarin dit recept stond. Ik ben daarmee aan de slag gegaan en heb het me eigen gemaakt." Ook het brood verkoopt snel uit. Erwin: "Er is steeds meer vraag naar, maar we komen elke dag op de fiets vanuit Noord en verkopen zoveel broden als dat we kunnen meenemen op de fiets." Ze lachen er samen om en voelen zich niet opgejaagd door de toenemende vraag: het is zoals het is. "Juist het feit dat dit geen commerciële plek is, dat vind ik - en anderen met mij - er fijn aan," verklaart Erwin. Hij hoop dat het zo blijft, de goede *flow*, het mooie uitzicht op Delfshaven en de rommeligheid van het dagelijkse leven daar. Ze vertellen over de vrouwen die ze zien vissen, om hun vangst daarna te bereiden voor het diner. Over de magneetvissers op het water. Over de alcoholisten en pubers die er soms rondhangen. Over kinderen die er zwemmen. Erwin: "Mensen leven hier hun leven, vrijheid overheerst en dat moet je behouden. Dit is een plek voor iedereen." Virginia: "Mensen komen hier toevallig of gericht langs, voor een kop koffie en een koekje." Erwin vult lachend aan: "En om te plassen, heel vaak ook om te plassen."

"We scheppen het meel en bakken alles zelf, dat is best bewerkelijk, maar daardoor ook veel lekkerder"

Zo lang het kan, blijven ze de molen samen draaien: juist daarvan genieten ze. Erwin: "Er zijn wat vrijwilligers die ons vol enthousiasme helpen, daar zijn we ontzettend blij mee. Verder willen ze het klein en persoonlijk houden. Die kneuterigheid is leuk en wij vinden het charmant om het op deze manier te doen. We scheppen het meel en bakken alles zelf, dat is best bewerkelijk." Virginia: "De mensen komen daar speciaal voor: hier wordt het meel gemalen. De molen is als een godshuis voor brood." Bovendien zijn broden daardoor veel lekkerder, verklaart Erwin. "Anders dan bij meel uit de supermarkt blijven bij ons alle vezels en oliën behouden doordat het meel van één maling komt. Dat proef je. Ons pannenkoekenmeel is rijker van smaak." Gaandeweg het gesprek groeit hun enthousiasme. Erwin vindt het leuk dat ze de molen weer een functie konden geven en streeft voor de winkel naar een traditioneel gevoel met moderne twist. Voor Virginia is de molen steeds belangrijker geworden: het voelt er als thuiskomen. Virginia: "Ik verwachtte nooit dat ik op een dag in een molen zou staan, maar ik vind het geweldig. We zijn onderdeel van een echt Nederlandse traditie." De Delfts Blauwe broche die ze draagt, mét een molentje erop, onderstreept die uitspraak.